



CULINARIA

TENERIFE 2016

I CONGRESO DE GASTRONOMÍA TURÍSTICA DE CANARIAS

Culinaria Tenerife 2016 es el primer Congreso de Gastronomía Turística que se organiza en Canarias, un evento dirigido a profesionales de cocina, repostería y sala del sector Horeca (hosteles, restaurantes y catering).



- ENTRADA
- TALLERES
- AULA GASTRONÓMICA
- ZONA EXPO
- AUDITORIO

PATROCINDORES INSTITUCIONALES



PATROCINADORES PRINCIPALES



PROVEEDOR OFICIAL



PATROCINADORES



COLABORADORES



El turismo que se come



21, 22 y 23 de septiembre de 2016

Centro de Desarrollo Turístico de Costa Adeje (CDTCA)



21 SEPTIEMBRE

AUDITORIO

13.00-14.00
La Cocina del Territorio. K-1
Javier Olleros

16.00-17.00
La gastronomía
Rafael Ansón

19.00-20.00
Cocina y ciencia: descubriendo nuevos caminos
Mario Sandoval

AULA GASTRONÓMICA

10.00-11.00
New Nordic-Canarian Breakfast
Danny Nielsen

11.00-12.00
Coctelería temática
Eduardo Alonso

12.00-13.00
Tendencias en buffet de hotel
José Manuel Conde

16.00-17.00
El gofio desde los orígenes a la actualidad
Esteban Gómez y Helio Cabrera

17.00-18.00
Los secretos del buen arroz
Juan Luis Pastor

18.00-19.00
Jareas frescales
Germán Blanco

TALLERES

10.00-12.00
Ossia, las nuevas cocciones de la pasta
Roberto Capone y Simone Millico

12.00-14.00
Ronqueo del atún y aplicaciones de sus cortes
Ignacio Hernández

16.00-18.00
Retorno a los orígenes, el camino hacia la evolución
Andrea Bernardi y Fernanda Fuentes

22 SEPTIEMBRE

AUDITORIO

13.00-14.00
La cocina de Tickets
Fran Agudo

16.00-17.00
El mundo del chocolate
Fran Segura

19.00-20.00
Sencillo y saludable
Pedro Larumbe

AULA GASTRONÓMICA

10.00-11.00
Mieles de Tenerife, no solo dulzor
Pedro Rguez. Dios y Antonio Bentabol

11.00-12.00
La importancia del pan en la gastronomía de hoy
Manuel López y Juan Carlos González

12.00-13.00
Aplicaciones culinarias de la carne de cabra
Marcos Gutiérrez

16.00-17.00
El protagonismo de los vinos canarios
Agustín Farrais y Hugo Pérez

17.00-18.00
Características y aplicaciones de las papas antiguas de Canarias / Jesús González y Domingo Rios

18.00-19.00
Las especias al poder
Armando Saldanha

TALLERES

10.00-12.00
Técnicas del despiece de carne y aplicaciones de sus cortes / Héctor López

12.00-14.00
El helado en la hostelería: nuevas tendencias con elevado margen y óptima calidad
Palmiro Bruschi

16.00-18.00
El futuro de la cocina profesional
Sergi Mediavilla

18.00-20.00
Técnicas de cocción al vacío
Enrique Fleischmann

23 SEPTIEMBRE

AUDITORIO

13.00-14.00
La cocina del MB
Erlantz Gorostiza

16.00-17.00
La cocina verde
Rodrigo de la Calle

19.00-20.00
El polen en la cocina
Jesús Almagro

AULA GASTRONÓMICA

10.00-11.00
Casual Food
Pau Bermejo

11.00-12.00
Innovación. Elaboraciones en Sala a la vista del cliente / Gonzalo Parra, Basque Cuinary Center

12.00-13.00
La Cocina Canaria en los hoteles
Rogelio Quintero

16.00-17.00
Decoraciones de buffet de hotel
Victor Coello

17.00-18.00
Técnicas de venta en Sala
Julián Quintero

18.00-19.00
Mi visión sobre el cochino negro y sus posibilidades / Luis González

TALLERES

10.00-12.00
Coctelería molecular
Patxi Troitiños

12.00-14.00
La importancia de los quesos / Braulio Simancas, Isidoro Jiménez y Alberto Montesdeoca

17.30-18.30 (Se traslada a Auditorio)
Cocina tradicional y creativa: Reinterpretando la casquería a través de los fondos.
Javier Estévez

18.00-20.00
Pastelería para celíacos
Alexis García y Haridian Cañete

