



EXPO
tapa
2010 BARCELONA

5 al 9 de
Noviembre
BARCELONA

UBICACIÓN:
Pabellón 5
Nivel 0
Acceso libre

Agenda





VIERNES DÍA 5 DE NOVIEMBRE:

11.00-12.30 “La gastronomía como elemento dinamizador de la oferta turística”, moderada por **Emilio Gallego**, Secretario general de FEHR.

- **José Nácher** (Profesor Titular de la Universitat de València y Socio-Propietario de NASEL Comunicación): **“La Gastronomía y su Comunicación en el Siglo XXI”**.
- **Mónica Figuerola** (Directora General de Turismo de La Rioja): **“El vino y la gastronomía como recurso turístico: vinos y otros sabores”**.
- **Lluís Pujol** (Gerente Asociación Saborea España): **“Saborea España”**.
- **Gonzalo Ceballos** (Subdirector General de Desarrollo y Sostenibilidad Turística, Turespaña).

13.30-14.30 Saborea España: Valladolid, San Sebastián y Santiago de Compostela

Presentación del club de producto **Saborea España**, donde conocer y degustar los mejores productos típicos de **Valladolid, San Sebastián y Santiago de Compostela**. El club de producto **Saborea España** es una iniciativa de **FEHR** y la **Asociación Española para la Promoción del Turismo Gastronómico**, junto a las asociaciones de cocineros **Euro-Toques** y **FACYRE**, con el objetivo común de potenciar el papel de la gastronomía como atractivo turístico.

14.30-16.00 Concurso de tapas de alumnos de escuelas de hostelería: Chispazo Coca-Cola

Ocho alumnos de escuelas de hostelería competirán por hacerse un hueco en la final del Martes 9, afrontando el reto de elaborar una tapa que maride con el chispazo Coca Cola, con posterior degustación.

16.00-17.00 “Los profesionales de sala y la mejora del servicio”, moderada por **Emilio Gallego**, Secretario general de FEHR.

- **Xavier Martínez**, Coordinador del Ciclo Formativo de Grado Superior de la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona.
- **Mikel López de Viñaspre**, Director General Grupo Sagardi.
- **Josep María Torres**, Gremi de Restauració de Barcelona.



SABADO DÍA 6 DE NOVIEMBRE:

11.00-12.00 Degustación y cata de vinos ecológicos FEPECO: “mitos y realidades”.

Cata y degustación de los mejores vinos ecológicos FEPECO, en un formato ameno y divertido.

12.00-13.30 Cervezas San Miguel

Cursos y degustación de cerveza San Miguel a cargo de maestros cerveceros.

13.30-14.30 Saborea España: Lanzarote, Ciudad Real y Gijón

Presentación del club de producto **Saborea España**, donde conocer y degustar los mejores productos típicos de **Lanzarote, Ciudad Real y Gijón**. El club de producto **Saborea España** es una iniciativa de **FEHR** y la **Asociación Española para la Promoción del Turismo Gastronómico**, junto a las asociaciones de cocineros **Euro-Toques** y **FACYRE**, con el objetivo común de potenciar el papel de la gastronomía como atractivo turístico.

14.30-16.00 Concurso de tapas de alumnos de escuelas de hostelería: Chispazo Coca-Cola

Ocho alumnos de escuelas de hostelería competirán por hacerse un hueco en la final del Martes 9, afrontando el reto de elaborar una tapa que maride con el chispazo Coca Cola, con posterior degustación.



DOMINGO DÍA 7 DE NOVIEMBRE:

11.00-12.00 Cervezas San Miguel

Cursos y degustación de cerveza San Miguel a cargo de maestros cerveceros.

12.00-13.30 Presentación de Restaurantes Centenarios de España

Presentación de Restaurantes Centenarios de España, con elaboración y degustación de una auténtica tapa centenaria, maridada con vinos de bodegas centenarias López de Heredia Viña Tondonia.

13.30-14.30 Saborea España: Lleida, Badajoz y Valencia

Presentación del club de producto **Saborea España**, donde conocer y degustar los mejores productos típicos de **Lleida, Badajoz y Valencia**. El club de producto **Saborea España** es una iniciativa de **FEHR** y la **Asociación Española para la Promoción del Turismo Gastronómico**, junto a las asociaciones de cocineros **Euro-Toques** y **FACYRE**, con el objetivo común de potenciar el papel de la gastronomía como atractivo turístico.

14.30-16.00 Concurso de tapas de alumnos de escuelas de hostelería: Chispazo Coca-Cola

Ocho alumnos de escuelas de hostelería competirán por hacerse un hueco en la final del Martes 9, afrontando el reto de elaborar una tapa que maride con el chispazo Coca Cola, con posterior degustación.

16.00-17.00 Catas Comentadas de Bodegas Luis Alegre

Las prestigiosas bodegas Luis Alegre de La Rioja realizarán degustaciones comentadas de sus mejores vinos.

LUNES DÍA 8 DE NOVIEMBRE:

10.30-12.00 FORO “RESTAURACIÓN I+D+I”, moderado por **Emilio Gallego**, Secretario General de FEHR.

- **Maite Pelayo** (Microbióloga especialista en sanidad alimentaria y comunicación científica y Asesora Científica del Instituto Silestone): **“Sistemas Pasivos de Seguridad Alimentaria (SPSA)”**.
- **Javier Ferrís** (Investigador en el ámbito de Turismo y Ocio del Instituto de Biomecánica de Valencia, IBV): **“Ingeniería emocional para potenciar las sensaciones en gastronomía”**.
- **Jean Pierre Marty** (Director Grupo ADISA y miembro del Consejo Asesor del Instituto Silestone): **“Diseño e innovación en grandes cocinas”**.

12.00-13.30 D.O. Vinos de Uclés

Presentación didáctica de la D.O. Vinos de Uclés con degustación comentada posterior de sus mejores vinos.

13.30-14.30 Saborea España: Cambrils, Albacete y Zaragoza

Presentación del club de producto **Saborea España**, donde conocer y degustar los mejores productos típicos de **Cambrils, Albacete y Zaragoza**. El club de producto **Saborea España** es una iniciativa de **FEHR** y la **Asociación Española para la Promoción del Turismo Gastronómico**, junto a las asociaciones de cocineros **Euro-Toques** y **FACYRE**, con el objetivo común de potenciar el papel de la gastronomía como atractivo turístico.

14.30-16.00 Concurso de tapas de alumnos de escuelas de hostelería: Chispazo Coca-Cola

Ocho alumnos de escuelas de hostelería competirán por hacerse un hueco en la final del Martes 9, afrontando el reto de elaborar una tapa que maride con el chispazo Coca Cola, con posterior degustación.

16.00-17.00 CAFÉS TOSCAF

Elaboración de la tapa “Cafés Toscaf especiado con piedras preciosas”.



MARTES DÍA 9 DE NOVIEMBRE:

10.30-12.00 “Mesa redonda de Formación” moderada por **Juan Navarro**, Director Técnico FEHR.

- **Nan Ferreres** (Directora CETT).
- **Joseba Lozano** (Director Escuela Superior de Hostelería Artxanda).
- **Iñaki Gorostiaga** (Director ESHOB).
- **Joxe Mari Aizega** (Director Basque Culinary Center).

12.00-13.30 Presentación “Estudio de los Sectores de la Hostelería 2009” y “Guía de Proveedores y Servicios en Hostelería”.

Presentación del “Estudio de los Sectores en la Hostelería 2009”, a cargo de **Jose María Rubio** (Presidente FEHR), acompañado de **Gaietà Farràs** (Presidente del Gremi de Restauració de Barcelona) y **Manuel Figuerola** (Director del Estudio). Posteriormente, se presentará la “Guía de Proveedores y Servicios en Hostelería”, a cargo de **José María Rubio** (Presidente FEHR) y **Albert Bonilla** (Director Hostelmedia). Degustación de coffee break para los medios asistentes.

14.30-16.00 Final del Concurso de tapas de alumnos de escuelas de hostelería: Chispazo Coca-Cola

Final del concurso de alumnos de escuelas de hostelería, que afrontarán el reto de elaborar una tapa que maride con el chispazo Coca Cola, con posterior degustación. Entrega de premios a cargo del prestigioso chef **José Luis Estevan**, Jefe de Cocina del Rte. Lágrimas Negras.

16.00 Clausura del evento

Clausura de EXPOTAPA, a cargo de Emilio Gallego, Secretario General de FEHR.

* Programa previsto a 25/10/2010.

*La participación de los ponentes/expositores que se muestran están pendientes de disponibilidad y confirmación.

*Agenda susceptible de cambios.

EXPO *tapa*



EXPO
tapa
2010 BARCELONA