

Gastronomía con Origen Aragón



Zaragoza, 23 de octubre de 2019

PROGRAMACIÓN

Sesión 1: PROGRAMA DE PRESENTACIONES

10.00h-10.15h

Bienvenida e intervenciones iniciales.

10.15h-10.30h

Denominación de Origen Aceite Sierra del Moncayo.

10.30h-10.45h

Indicación Geográfica Protegida Espárrago de Navarra.

10.45h-11.00h

Denominación de Origen Campo de Borja.

11.00h-11.15h

Comité Aragonés de Agricultura Ecológica.

Sesión 2: TALLERES ORGANOLÉPTICOS

11.30h-11.45h

Denominación de Origen Aceite Sierra del Moncayo.

11.45h-12.00h

Indicación Geográfica Protegida Espárrago de Navarra.

12.00h-12.15h

Denominación de Origen Campo de Borja.

Sesión 3: DEMOSTRACIÓN CULINARIA

12.30h-13.30h: inicio del show cooking con los productos certificados participantes en la jornada.

Chefs participantes:

- Juan Ramón Sau Ceitegui: jefe de cocina del restaurante River Hall.
- Hugo López: profesor de cocina.
- Raúl Pobo Rabadan: profesor de cocina.

Los cocineros participantes son miembros de la Asociación de Cocineros de Aragón y Eurotoques.

Lugar de celebración: Aura Restaurante
Avenida de Jose Atarés, 7.
50.018-Zaragoza

