

El Seminario tiene como protagonista el producto. Aquel capaz de inspirar la creatividad y la interpretación culinaria. Quiere ser un encuentro entre productores e intérpretes. De un lado recogiendo el testimonio de aquellos que, inspirados en el producto, edifican su creatividad y propuesta gastronómica. Quiere, asimismo, situar el panorama actual tanto de producto como productores buscando, nuevas propuestas y poniendo en conocimiento aquellas que, siendo novedosas, van haciéndose con una cuota de mercado. Todas las ponencias convergen en un debate participativo en el que exponer nuestras inquietudes. El seminario resulta de gran interés para personas relacionadas con la hostelería, contaremos con la presencia de afamados prescriptores en este ámbito intentando además promover y facilitar un encuentro entre productores e intérpretes. Situar la inquietud de muchos líderes de opinión que reclaman productos de calidad que irremediablemente llegarán al público general con el tiempo. Presentar y dar a conocer a instituciones y personas que trabajan en este sentido, que pregonan y pelean por la autenticidad del producto, recuperándolo y defendiéndolo en muchos casos y que han conseguido logros extraordinarios. Pequeños productores, empresas de ámbito rural con inquietudes de desarrollo ¿son algunos de los sectores de interés además de los ya mencionados? En un momento en que España se plantea el reconocimiento de la gastronomía nacional como patrimonio de la humanidad. Cuando se vive un auge sin precedentes, de la cocina Española. Cocineros y productores alrededor de un producto o productos, visiones, propuestas y debate. Todo ello en Cantabria, una tierra de productos únicos y en el escenario de la Universidad Internacional Menéndez Pelayo. Con la colaboración de la consejería de Desarrollo rural, pesca y alimentación de Cantabria.

INFORMACIÓN GENERAL

Santander

Campus de Las Llamas
Avda. de los Castros, 42
39005 Santander
Tel.: 942 29 87 00 / 942 29 87 10
Fax: 942 29 87 27
informacion@sa.uimp.es

Madrid

C/ Isaac Peral, 23
28040 Madrid
Tel.: 91 592 06 31 / 91 592 06 33
Fax: 91 592 06 40 / 91 543 08 97
alumnos@uimp.es

Horario:
de 9,00 a 14,00 h.
de 16,00 a 18,00 h. (excepto viernes)

Plazo de solicitud de becas

Del 26 de abril al 24 de mayo
de 2010

Apertura de matrícula

Desde el 26 de abril de 2010 hasta
completar plazas (Plazas limitadas)

A partir del 14 de junio de 2010

Palacio de la Magdalena
39005 Santander
Tel.: 942 29 88 00 / 942 29 88 10
Fax: 942 29 88 20

Horario:
de 9,00 h. a 14,00 h.
de 15,30 a 18,00 h. (excepto viernes)

www.uimp.es

UIMP
Universidad Internacional
Menéndez Pelayo

2010
Seminario

SOBRE EL PRODUCTO Y LA INTERPRETACIÓN CULINARIA

Jesús Sánchez Sainz

Transportista oficial

IBERIA

Código: 60hg Tarifa: A

Santander
Del 2 al 6 de agosto de 2010



Patrocinio



Sobre el producto y la interpretación culinaria

Dirección

Jesús Sánchez Sainz

Cocinero del «Cenador de Amós», Cantabria

Secretaría

Carlos Crespo

Gerente del Restaurante “Bodega del Riojano”

Del 2 al 6 de agosto de 2010

Lunes 2

10:00 h. Inauguración

10:30 h. Asociación Euro-Toques

Pedro Subijana

Cocinero
Propietario Restaurante Aquelarre

11:30 h. El producto, la interpretación y la carta

Pedro Subijana

15:30 h. Las castañas, los sotos

Javier González Álvarez

Restaurante A Rexidora, Ourense

Martes 3

09:30 h. Salazones mediterráneos

Vicente Leal Just

Gerente de Salazones Vicente Leal

10:30 h. Ponencia e interpretación

Susi Díaz Ros

Propietaria Restaurante La Finca

11:30 h. Los quesos y el afinado

José Luis Martín

Maestro quesero y afinador

12:30 h. Industria artesanal

Paco Torreblanca

Mejor Maestro Artesano Pastelero de la Comunidad Europea

15:30 h. Evolución tradicional. Receta con base de sobao

Paco Torreblanca

16:30 h. Mesa redonda

Paco Torreblanca

Javier Hernández de Sande y de Prada

Presidente de la Academia Cántabra de Hostelería

Fernando Fernández García

Copropietario Casa El Macho

Miércoles 4

09:30 h. Productos asturianos en una cocina personal

Marcos Morán

Restaurante Casa Gerardo

10:30 h. Las algas en la cocina

Antonio Muiños Insúa

Gerente de Puerto Muiños

11:30 h. El producto, dulce tentación. Recuperación de especies autóctonas

Miguel Sierra Blanco

Propietario Pastelería Conceptual

12:30 h. Mesa redonda

Quinta gama gastronómica, presente y futuro

Marcos Morán

Restaurante Casa Gerardo

José María Zorrilla

“Don Bocarte”

Ignacio San Filippo Suárez

Director General de Salazones del Cantábrico S.A. y del Grupo SALAZONSA

Miguel Sierra Blanco

15:30 h. Sobaos, abanderado del producto cántabro

Fernando Fernández García

16:30 h. Cata de productos

Jueves 5

09:30 h. El mito de los alimentos naturales

Francisco García Olmedo

Catedrático de Bioquímica y Biología Molecular
ETS de Ingenieros Agrónomos
Universidad Politécnica de Madrid

10:30 h. Calidad diferenciada

Manuel Lainz Fernández-Fontecha

Jefe de la Unidad de Apoyo Técnico de la ODECA
Consejería de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Biodiversidad
Gobierno de Cantabria

11:30 h. Interpretación de la huerta

Rodrigo de la Calle Rodríguez

Premio Cocinero Revelación 2009 Madrid Fusión
Propietario Restaurante Rodrigo de la Calle

12:30 h. Gastrobotánica

Santiago Orts Pérez

15:30 h. Mesa redonda

Técnicos y periodistas: la paradoja del producto exclusivo, el mercado en crisis y el producto natural

Francisco García Olmedo

Raimundo García del Moral Garrido

Santiago Orts Pérez

Biólogo
Gerente de Viveros Huerto del Cura en Elche

Cándido Salmón García-de los Salmenes

“La Ermita”

Viernes 6

09:30 h. Filosofía Slow y su interpretación

Mariano Gómez Fernández

Presidente de Slow Food en España

Eneko Atxa

Cocinero

11:30 h. Interpretación de los vinos de Cantabria

Manel Plá Vilanova

Jefe de Sala y Sumiller del Jardí de la Granja Plá

12:30 h. Conferencia

Joan Roca

Celler de Can Roca

13:30 h. Clausura

Miguel Ángel Revilla Roiz

Presidente del Gobierno de Cantabria

Jesús Sánchez Sainz