



sexto congreso gastronómico provincial

MAYORGA. VALLADOLID. 18 DE MARZO DE 2024

“ METIDOS EN HARINA :
DEL PAN AL POSTRE ”

COLABORAN:

cetece
CENTRO TECNOLÓGICO DE CEREALES

M&S
SOLUCIONES
salva

 **Hostelería
de Valladolid**
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS

 **ASOCIACIÓN
HOTELES
—VALLADOLID—**
www.hotelesdevalladolid.org

ORGANIZAN:

ANIVERSARIO **15**

MUSEO DEL PAN
MAYORGA - VALLADOLID


Ayuntamiento de Mayorga


DIPUTACIÓN DE VALLADOLID

VALLADOLID
AVANZA
IMPULSANDO EL DESARROLLO
DE LA PROVINCIA DE VALLADOLID


**ALIMENTOS
DE VALLADOLID**
Al gusto de todos

El congreso está dirigido a profesionales de panadería y repostería, hosteleros, restauradores y estudiantes de cocina.

La nueva cita da continuidad al quinto congreso, que tuvo como temática "METIDOS EN HARINA" a través de la participación de profesionales de la panadería y la pastelería.

Para esta nueva edición se propone como temática "METIDOS EN HARINA: DEL PAN AL POSTRE" con el objetivo de ayudar a hosteleros y hoteleros a gestionar de forma integral de carta de postres y dulces.

lugar

MUSEO DEL PAN. MAYORGA (VALLADOLID)

fecha

LUNES 18 DE MARZO DE 2024

inscripción

ESCANEANDO ESTE CÓDIGO QR >>>

o a través de la web:

www.CongresoGastronomicoValladolid.es



programa

- 08:00h** Salida autobús desde Valladolid • **09:30h** Recepción de participantes. • **10:00h** Apertura institucional • **10:15h** Presentación del VI Congreso Gastronómico Provincial, A cargo de D. Miguel Castañeda, periodista • **10:30h** PONENCIA INAUGURAL: *Gestión de la carta de postres*. D. Ricardo Vélez, chef ejecutivo de Moulin Chocolat • **10:30h** Inicio de elaboraciones en el obrador del Museo del Pan, D. Julián Arranz, Pastelería Julián Arranz, subcampeón nacional de Pastelería en 2011, que elaborará un postre bajo el título de "El postre de Valladolid", en homenaje a nuestra provincia e inspirado en la materia prima de nuestra tierra • **10:50h** PONENCIA: *Conservación y mantenimiento de los productos de repostería en las cocinas y almacenes, conservación en frío, abatimiento después de la producción,*

ventajas y beneficios. *Salva Industrial, máquinas de última generación.* D. Arturo Blanco, panadero, asesor y formador internacional • **10:50h** Inicio de elaboraciones en el obrador del Museo del Pan. D. Ricardo Vélez • **11:10h** MESA DEBATE: *Carta de postres y su maridaje.* Ponentes: D. Pablo Martín, presidente de la Unión de Sumilleres de España / D^o. Mercedes Sampedro, Todo Catering / D. David Urquizu, presidente de Bodegas Meóriga / D. Gregorio Martín, Bodegas Martín Berasategui / D. Jaime Fernández, presidente de la Asociación de Hosteleros de Valladolid • **12:10h** PAUSA CAFÉ. Degustación de la tarta ganadora del II Concurso de Tartas con queso de Alimentos de Valladolid, elaborada por D^o. Silvia Herrera, del restaurante Mérida Wines. Transmisión en directo de las elaboraciones preparadas en el obrador por D. Ricardo Vélez, D. Julián Arranz y D. Arturo Blanco • **13:00h** MESA DEBATE: *Nuevas tendencias de la repostería en la restauración.* Modera D. Miguel Castañeda, periodista / D. Víctor Martín, restaurante Trigo, Valladolid (Estrella Michelin) / D. Jorge Gómez, jefe de cocina en AC Hotel Palacio de Santa Ana by Marriott, en representación de la Asociación de Hoteleros de Valladolid / D^o. Silvia Herrera, restaurante Mérida Wines y ganadora del II Concurso de Tartas con queso de Alimentos de Valladolid / D. Javier Labarga, Centro Tecnológico de Cereales (CETECE) / D. Julián Arranz, Pastelería Julián Arranz, Valladolid. / D. Arturo Blanco, panadero, asesor y formador internacional • **13:50h** PONENCIA DE CLAUSURA: *La cocina actual en su momento más dulce.* A cargo de D. Javier Pérez, Premio Nacional de Gastronomía • **14:00h** CÓCTEL: Con degustación de los productos elaborados en el obrador durante la jornada • **15:30h** Regreso autobús a Valladolid.



sexto congreso gastronómico provincial

MAYORGA, VALLADOLID,
18 DE MARZO DE 2024

www.provinciadevalladolid.com



DIPUTACIÓN DE VALLADOLID