



Fórum CHOCOARTE

Foro de Cocina Dulce en Asturias



*Un espacio Gastronómico de
creatividad y experiencias dulces*

Viernes 11 de Noviembre de 2016

- 16:00 h.** Apertura de puertas Fórum ChocoArte.
- 16:30 h.** Inauguración oficial del Fórum ChocoArte.
- 17:30 h.** I Concurso de Tartas “Fórum ChocoArte 2016”.

Sábado 12 de Noviembre de 2016

- 11:30 h.** Apertura de puertas Fórum ChocoArte.
- 12:00 h.** Show Cooking: “Fresa fermentada y rosas”. Por **Rubén Menéndez**, Jefe de partida de postres del Restaurante “Casa Marcial”.
- 13:00 h.** Ponencia: “Hacia una repostería más saludable” y Show Cooking con degustación de postres. Por **Yolanda Álvarez**, Profesora del “CIFP de Hostelería y Turismo de Gijón”.
- 17:00 h.** Ponencia: “Nuestro Pan de cada día, el de aquí” y Taller: “Haz tu propio pan” (Imprescindible inscripción previa para participar en el Taller). Por **Pilar Alonso**, Directora-Secretaria de la Asociación y Escuela de Panaderías de Bizkaia y **Francisco Urigoitia**, Maestro Panaderos de La Escuela de Panaderías de Bizkaia.
- 18:00 h.** Show Cooking: “Sabayón de maracuyá, PX, frambuesa y lima” y “Panacota de maíz, sopa ácida de maíz, jengibre y ají”. Por **Diego Fernández**, Chef y Propietario del “Restaurante Regueiro”.
- 19:00 h.** Ponencia: “Café y Chocolate. Ciertos Paralelismos”. Degustación de Café. Por **José Manuel Montis**, Director “Escuela de Café Toscaf”.

Domingo 13 de Noviembre de 2016

- 11:30 h.** Apertura de puertas Fórum ChocoArte.
- 12:00 h.** Show Cooking con degustación por “El Club de Guisanderas de Asturias”:
Dulces de Guisandera: “Mousse de chocolate rellena de frambuesa”.
Por **Ana Fé Fernández**, del Restaurante “El Cenador del Azul”.
- 13:00 h.** Dulces de Guisanderas: “Bombones de Castañas”.
Por **Mayte Fernández**, del Restaurante “La Costana”.
- 14:00 h.** Presentación de **Emilio Martínez Brut Nature de DOP. Mejor Sidra Espumosa 2015.** Descripción de elaboración de 2ª fermentación en botella. Degüelle y posterior degustación de **Emilio Martínez Brut Nature Magnum Cosecha de 2013 con 18 meses de crianza en rima.**
- 17:00 h.** Show Cooking con degustación: “Tartaleta kko namelaka de plátano”.
Por **Santiago García**, Pastelero y Propietario de Confitería Las Fuentes.
- 18:00 h.** Show Cooking: “Helado de calabaza asada con veteados de castañas al whisky y tejas de calabaza caramelizada”. Por **Daniel Pérez**, Maestro Heladero. Propietario de La Heladería Artesanal “El Asturiano”.
- 19:00 h.** Ponencia: “Chocolate: Del fruto al bombón”. Show Cooking con degustación de bombones.
Por **José Llera**, Asesor Técnico y Maestro Pastelero. Con maridaje de cerveza artesanal Alkimia.



“ChocoAula”

Talleres de Chocolate para niños • Por **Myrian Díaz**

Sábado 12: 12:00 h. y 13:15 h. • Domingo 13: 12:00 h. y 13:15 h. / 17:00 h. y 18:15 h.



Organiza:

Proveedor:

Colaboran:

Working
COMUNICACION

makro



Cámara
Gijón

Gijón
Convention Bureau

Fórum

CHOCOARTE

Foro de Cocina Dulce en Asturias

Del 11 al 13 de Noviembre de 2016
Gijón

Recinto de la Feria de Muestras

Viernes 11 de 16:00 h. a 20:00 h.
Sábado 12 y Domingo 13 de 11:30 h. a 20:00 h.

www.forumchocoarte.com



Rubén Menéndez
Sábado 12, 12:00 h.
"Fresa fermentada y rosas"



Yolanda Álvarez
Sábado 12, 13:00 h.
"Hacia una repostería más saludable"



Pilar Alonso y Francisco Urigoitia
Sábado 12, 17:00 h.
Ponencia: "Nuestro pan de cada día, el de aquí"
y Taller: "Haz tu propio pan"



Diego Fernández
Sábado 12, 18:00 h.
"Sabayón de maracuyá, PX, frambuesa y lima"



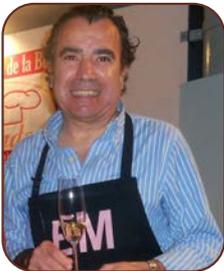
José Manuel Montis
Sábado 12, 19:00 h.
"Café y chocolate. Ciertos paralelismos".
Degustación de café



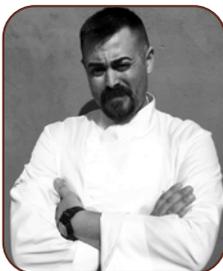
Ana Fé Fernández
Domingo 13, 12:00 h.
"Dulces de Guisandera: Mousse de chocolate rellena de frambuesa"



Mayte Fernández
Domingo 13, 13:00 h.
"Dulces de Guisandera: Bombones de castañas"



Francisco Martínez
Domingo 13, 14:00 h.
"Degüelle y degustación de Emilio Martínez Brut Nature Magnum Cosecha 2013"



Santiago García
Domingo 13, 17:00 h.
"Tartaleta kko namelaka de plátano"



Daniel Pérez
Domingo 13, 18:00 h.
"Helado de calabaza asada con veteado de castañas al whisky y tejas de calabaza"



José Llera
Domingo 13, 19:00 h.
"Chocolate: Del fruto al bombón".

Organiza

Working
COMUNICACION

Proveedor

makro

Colaboran



Cámara
Gijón
Convention Bureau