



Área: **COCINA, PASTERERÍA, HOSTELERÍA Y TURISMO.**

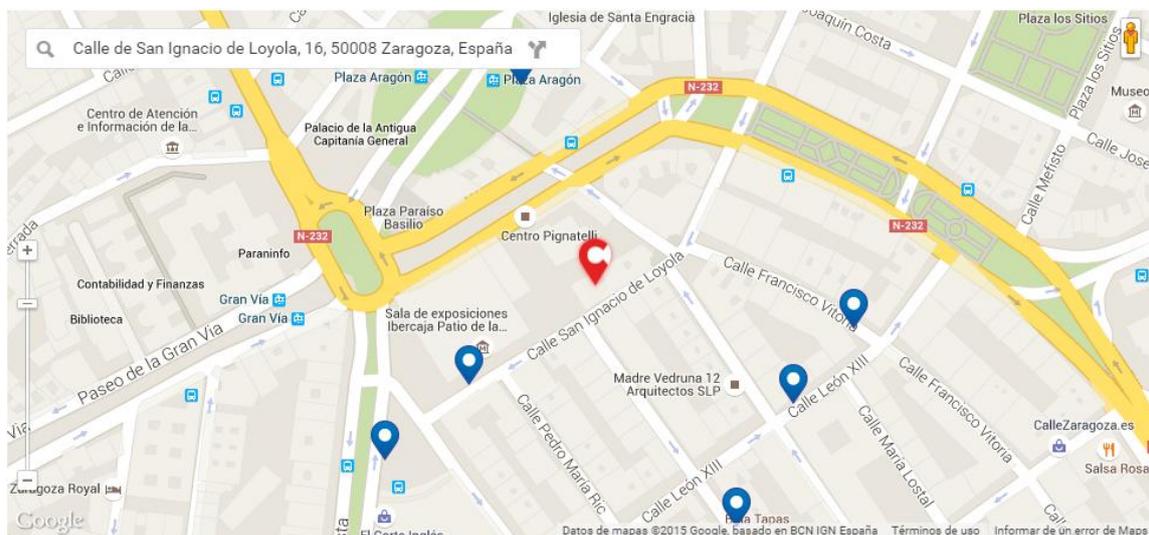
Fecha: **1 de junio de 2015**

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Calle San Ignacio de Loyola 16, Zaragoza

Patio de la Infanta (Sede Obra Social Ibercaja)

Horario: 17:15 a 19:30 horas, aproximadamente.



REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito. La entrada es gratuita y cada alumno acudirá por su cuenta.

PROPUESTA PROGRAMA

La revista **ALCUZA**, principal publicación del sector del aceite de oliva virgen extra español y alimentos Gourmet, **organizará el próximo día 1 de junio** en el **Patio de la Infanta, Sede Obra Social Ibercaja, (Calle San Ignacio de Loyola, 16)** de Zaragoza una mesa redonda sobre **Alimentos de Calidad de Aragón** con un **show cooking con cocineros estrella Michelin**.

La mesa será a partir de las 17:15 en una carpa instalada en la misma Plaza del Pilar



de Zaragoza con destacadas empresas y profesionales sobre alimentos de calidad de Aragón.

En la misma ya **están confirmadas la participación de José Ramón Plumed, Secretario de la Asociación de productores de Azafrán de Jiloca** y Propietario /gerente de la empresa Azafranes de Jiloca; **Ana Omedes Jordán, Directora de Certificación de la DO Melocotón de Calanda, Patricio Pérez, Gerente de Ternasco de Aragón y Ricardo Mosteo, Gerente del Consejo Regulador Jamón de Teruel.** Cuatros de los productos más emblemáticos de la gastronomía aragonesa que siempre han apostado por la alta calidad y la comercialización.

Para completar la jornada, habrá **partir de las 18:30** en el mismo lugar un **Show Cooking** de la mano de destacados cocineros. El primero de ellos es la **chef Marisa Barberán del Restaurante La Prensa** (estrella Michelin desde Noviembre del 2012), el **chef Alberto Abadía**, una estrella Michelin en su restaurante **Las Torres de Huesca**, que nos deleitará con su gastronomía creativa que nunca olvida los excelentes productos de la provincia oscense y de Aragón en general y **Daniel Yranzo chef y co-presentador de los programas “La Pera Limonera“ y la “Repera“** ambos en Aragón TV .

DURACIÓN ESTIMADA

2-3 horas.

TIMMING

Inicio mesa redonda: 17:15 horas.

Show cooking: 18:30 horas.