

Patrocina



Amb la col·laboració de:



RESTAURANT QUIMERA



TECNOTAST

HOSTALERIA - FLEQUERS - CARNISSERS - PASTISSERS

14, 15 i 16 de febrer de 2010

PALAU DE FIRES DE GIRONA. Horari: de 10 a 20 h

Per a més informació:



Tel. 972 21 32 34
info@incatis.cat
www.incatis.cat

Organitza



Patrocina



Us presentem una nova edició de **TECNOTAST** amb la mateixa línia i filosofia en que vam néixer: una fira de proximitat, tècnica, pensada i dissenyada pel sector i molt específicament concebuda pels empresaris i professionals vinculats, directa o indirectament, al sector alimentari de les comarques gironines.

Un espai de trobada on proveïdors i clients poden compartir inquietuds i projectes, on el visitant forma part de la pròpia fira perquè és un element important de cara a l'expositor, i on els professionals poden conèixer de primera mà els serveis que ofereixen les empreses.

Com cada edició, **TECNOTAST** també us proposa un interessant programa pensat per a la informació i formació de tots els nivells del sector: des dels estudiants de les diferents escoles d'hostaleria de les nostres comarques als empresaris amb més bagatge. Sessions tècniques a càrrec de prestigiosos cuiners, tallers per a conèixer a fons les matèries primeres i productes, presentacions de noves tecnologies i xerrades i conferències... Tot plegat en un espai que – integrat en la pròpia fira – esdevé un nucli de reflexió i participació activa a tots nivells.

Finalment, enguany es tornen a concedir els **PREMIS GASTRONOMIA TECNOTAST** i es fa la tercera edició del **CONCURS DE FUTURS CUINERS**, dos esdeveniments que complementen la nostra voluntat de reconeixement públic a alguns dels professionals del sector de les nostres comarques, i a motivar als més joves a seguir l'exemple dels que fins avui han treballat perquè s'assoleixin els nivells de prestigi i qualitat actual.

programa

jornades del professional

gratuites!

Diumenge 14 de febrer

- 10.00 h** Obertura de la Fira
- 12.00 h** Acte inaugural
- 17.00 h - 18.00 h** **Taller de Frime - CONSIGEL**
"La cuina amb tonyina fresca: tatakí de tonyina amb verdures al wok"
- 19.00 h - 20.00 h** **HOMENATGE A 3 GENERACIONS DE LA FAMÍLIA ROCA DE TAIALÀ:** "De la Fonda Roca al Cellar de Can Roca"
Presentat pel periodista Salvador Garcia Arbós
- Lliurament Premis TECNOTAST 2010 - CAMBRA DE COMERÇ DE GIRONA**
- Cuiner: Xavier Arrey del restaurant El Pati Verd de Girona
 - Sommelier: Rafael Sabadí del restaurant Roser II de L'Escala
 - Pastisser: Julià Castelló de la pastisseria Castelló de Girona
 - Restaurant: restaurant La Deu d'Olot
 - Flequer: Casa Moner de Girona
 - Carnisser: Ramón Fita de Can Fita de La Bisbal

Dilluns 15 de febrer

- 10.00 h** **III CONCURS DE FUTURS CUINERS - PREMI GROS MERCAT**
- IES Baix Empordà de Palafrugell
 - Escola d'Hostaleria i Serveis Sant Narcís
 - IES Abat Oliva de Ripoll
 - Formació Ocupacional Alt Empordà de Vilamalla
- 12.00 h** **Taller de cuina HOTEL MELIÀ** amb "La ceba de Figueres"
Sessió de "Cuina amb producte de la terra": "La ceba de Figueres" amb **Jaume Subirós** d'El Motel Empordà de Figueres, **Pere Malagelada** del Restaurant Quimera i **Xano Sagué** i **Jordi Butón** de l'Espai Sucre.
- 13.00 h** **Sessió Magistral de cuina Ginés Guillen:** "Mediterrània la mar de plats", a càrrec de **Montse Estruc** del Restaurant El Cingle de Vacarisses.
- 16.00 h - 17.00 h** Sessió tècnica amb **Empordà Aigua:**
"Laigua com a oportunitat: Estudi de costos de la cuina professional"
- 17.00 h - 18.00 h** **Taller de Frime - CONSIGEL:** "La cuina del bacallà"
- 18.00 h - 19.00 h** **Gastroteca.cat:** "El producte local en la restauració i el càtering", per **Ramón Sentmartí**, cap del programa de comercialització agroalimentària.

Dimarts 16 de febrer

JORNADES TÈCNiques DEL TURISME RURAL GIRONÍ

- 11.00 h - 11.45 h** **Taller de Iolanda Bustos:**
"La Cuina amb flors i productes de l'horta i el bosc"
- 12.00 h - 12.45 h** **Sessió de Tast de la Casa de les Melmelades** a càrrec de **Núria de la Cruz**, productora i elaboradora.
"Les melmelades naturals i artesanes aplicades a la cuina d'avui"
- 13.00 h - 13.45 h** Sessió de vins i tast, i xerrada sobre l'enoturisme amb els vins de **Mas Gelamà** de Vilajuïga.
Cata vins Mas Gelamà: GARNATXA'09 / SAMSÓ'08 / MACABEU'09

JORNADES TÈCNiques SURERS - ICSURO

- 17.00 h - 17.45 h** **Taula rodona "El tap de suro, més de 2 mil anys d'història"**
- **Xavier Nieto** - Centre d'Arqueologia Subaquàtica de Catalunya
 - **Lluís Medir** - President de RETECORK
 - **Manel Pretel** - Director Institut Català del Suro
 - **Ton Mata** - Caves Recaredo
 - **Jordi Bort** - Associació Catalana de Sommeliers.

Projecció d'un film editat per aquesta ocasió sobre les troballes subaquàtiques de Catalunya, centrades en àmfores, taps de suro i "vi" amb més de 2 mil anys d'història.

Exposició de peces i objectes que per primer cop surten del Centre Arqueològic i s'ensenyen públicament.

- 18.00 h - 18.45 h** **Taller sensorial "El Suro i els cinc sentits"**, a càrrec del Laboratori d'Investigació de l'ICSURO - **Cork Center Laboratory Carles Aymerich, Millor Sommelier d'Espanya 2009**
- 19.00 h - 19.45 h** **Taller inèdit "taps i vins"** - **Espai Vins i Licors Jordi Grau**
Anàlisi de l'evolució dels taps i el vi obrint ampelles dels anys 60, 70, 80 i 90.
- **Josep Roca** - anàlisi de l'evolució del vi
 - **Jordi Grau** - anàlisi de l'estat de conservació de l'ampolla
 - **Màrius Fuertes** - anàlisi de l'evolució del tap