



Para más información

CEDER Monte Ibérico – Corredor de Almansa
C/ Pósito, 1 - C.P. 02691 - Bonete (Albacete)
967 333 406 - 679 496381
administracion@cedermonteiberico.com

1^{as} Jornadas Gastronómicas

Corredor de Sabores

Fines de semana

del 11 de Octubre al 24 de Noviembre de 2013

Formalización de inscripciones

Plazo Hasta el 27 de septiembre 2013
Precio 10,00 €
Aforo limitado.

A través de www.cedermonteiberico.com



Síguenos en

facebook

Lugar de las jornadas



30 de septiembre de 2013
Hotel Blu • Av Ayora, 35
02640 Almansa • Albacete
hotelblu.es • 967 34 00 09

1^{er} Encuentro de restauradores

provincia de Albacete



Con las promociones de los 3 cocineros Castellano-Manchegos reconocidos con una estrella Michelin.



día 30
septiembre
Hotel Blu
Almansa

Asociación **dsiarTE**



PROMUEVE

FINANCIAN

COLABORAN

PATROCINAN



descarga nuestra **app**
para no perderte detalle
de todos los eventos

Fran Martínez Garzía



Nacido en 1977 en Elche de la Sierra, provincia de Albacete. Desde muy pequeño, adquirió el concepto de cocinero. Con tan sólo 15 años se trasladó a Barcelona, para estudiar cocina en la escuela de oficios de Santa Coloma de Gramenet. Su tiempo de prácticas transcurre en el restaurante Mas Pau de Figueres (1 estrella Michelin), en el que con posterioridad entraría a formar parte de sus fogones. De la mano de Xavier Sagristà permanece 9 años como segundo de cocina, formándose y compartiendo el significado de la buena cocina y del respeto profesional. En su tiempo vacacional realiza "stages" en Martín Berasategui, El Bohío... compartiendo experiencias con otros compañeros de profesión. En 2003, Francisco y su esposa Cristina Díaz, toman la decisión de volar a Castilla La Mancha, concretamente a Almansa (Albacete), para crear su propio proyecto de restaurante "Maralba". Poco a poco y con tesón, Francisco ha conseguido llegar a colocarse entre los cocineros más respetados de Castilla La Mancha, recibiendo una buena crítica entre sus compañeros de profesión y los críticos de gastronomía. En noviembre de 2011, el restaurante Maralba, fue distinguido con una estrella por la guía Michelin.

Pepe Rodríguez Rey

Cocinero del restaurante 'El Bohío' de Illescas, es referente de la cocina de vanguardia en España. Su establecimiento, fundado en 1930, aparece entre las más altas calificaciones en las guías más importantes de España y es centro de aprendizaje de las nuevas generaciones de cocineros. Su principal mentor fue Martín Berasategui, quien le introdujo en los círculos privados y circuitos especializados de nuestro país y de Francia, de la mano de Jean Luc Figueres. La repostería la aprendió en Barcelona, donde tomó contacto profesional con Ferrán Adrià. En 1999, le otorgan la primera estrella Michelin, única en Toledo y provincia. En 2010 fue galardonado por la Real Academia Española de Gastronomía con el Premio Nacional de Gastronomía al mejor jefe de cocina y la guía más importante de alta cocina en España le otorgó el premio 'Cocinero del año'. En 2011, recibió el premio 'Repuestero del año', el premio Chef Millesime y fue galardonado por la Asociación empresarial Toledana con el premio de Empresario del Año. Recientemente ha participado como jurado en el programa de RTVE MasterChef.



Manuel De La Osa

Nace manchego en 1957. Crea, junto con su familia, el restaurante Las Rejas, hace ya más de treinta años. Un restaurante pequeño con ocho mesas que da la salida a su andadura por el camino de la gastronomía. Criado y cultivado entre fogatas y cacerolas, aprendiendo de la sabiduría de lo mayores, de las artes culinarias de su madre y sus tías cocineras, donde desde ya de joven apuntaba maneras. Su cocina se inspira en las viejas recetas manchegas de siempre, a las que él otorga un toque de modernidad e ingenio, dejándonos ver platos sorprendentes, sugerentes y delicados que revelan muchísima atención en la mezcla de sabores y texturas. Su trabajo, hecho con muchas ganas para disfrute de sus clientes y amigos, le ha dado también reconocimientos a nivel regional y nacional como el premio de Restauración de Castilla-La Mancha, una estrella en la guía Michelin, cocinero del año por la Asociación Gastronómica Española, Medalla de oro al Mérito turístico, entre otros.



corredor de Sabores

1^{as} Jornadas
Gastronómicas

Como broche de apertura, enmarcado en el Proyecto conocido como "CORREDOR DE SABORES", y con objeto de poner en valor el producto agroalimentario local y potenciar su utilización en las cocinas de nuestros restaurantes, NACE EL ENCUENTRO DE RESTAURADORES DE LA PROVINCIA DE ALBACETE.

Dirigido a restauradores de Albacete, capital y provincia, persigue difundir, dinamizar y fomentar el desarrollo rural a través de la promoción de los productos agroalimentarios de calidad, que se producen en el territorio y de su sinergia con la restauración, el turismo y el comercio. Trabajarán entre los fogones los tres restauradores de la región que han sido galardonados con una estrella de la Guía Michelin.

Se trata de un Proyecto cofinanciado a través del EJE 4 LEADER del Programa de Desarrollo Rural de Castilla La Mancha 2007/2013 y por la Excm. Diputación Provincial de Albacete.

PROGRAMA

09:00-9:30 h Recepción participantes y entrega de acreditaciones

09:30-10:00 h. Acto de inauguración

D. Francisco Javier Cuenca García, Delegado de la Junta de Comunidades de Castilla –la Mancha en la provincia de Albacete.

D. Francisco Núñez Núñez, Presidente de la Diputación Provincial de Albacete y Alcalde del Ayuntamiento de Almansa.

D. Oscar Tomás Martínez, Presidente del G.D.R. Monte Ibérico-Corredor de Almansa y Alcalde de Higuera.

10:00-11:00 h. Ponencia: "NUESTRA COCINA... ENTRE LA MANCHA Y EL MEDITERRÁNEO..."

D. Francisco Martínez García, Restaurante "Maralba", Almansa.

11:00-11:30 h. Pausa-Café

11:30-12:30 h. Ponencia: "SE ACERCA EL OTOÑO EN LA MANCHA"

D. Manuel De La Osa Moya, Restaurante "Las Rejas", las Pedroñeras.

12:30-13:30h. Ponencia: "COCINAR EN CASTILLA LA MANCHA"

D. José Rodríguez Rey, Restaurante "El Bohío", Illescas.

13:30-14:15 h. Mesa Redonda

14:15 h. Cóctel

Comida libre

17:00 h. Mesa Redonda: "LA COMUNICACIÓN EFECTIVA DE MI RESTAURANTE.- LA MEJOR PUBLICIDAD HOY".

Moderador.-

D. Fernando Canet Fortea, Periodista y psicólogo de formación. Escritor, editor y crítico gastronómico. Actualmente, es jurado internacional y nacional de premios gastronómicos.

Intervienen.-

D. Alfredo Franco Jubete, Director ejecutivo de cuentas en una multinacional de publicidad y director propietario de www.loscincomejores.com

D^{ra}. Marta Triana Casanueva, Colaboradora de Salsa de Chiles, experta en redes sociales y comunicación. Escuela de cocina Telva, experta en gastronomía 2.0...etc.

D. Juan Antonio Díaz Gutiérrez, Periodista crítico- gastronómico del suplemento Metrópoli del periódico "El Mundo" y comentarista en la Cadena Ser en el programa "Oído Cocina"

18:15 h. Cata Comentada por la D.O. ALMANSA

Sumiller Local: D. Eliécer García García, Restaurante "la Ramona", Almansa.

19:00 h. Clausura del encuentro

D. Alfredo Calatayud Reig, Concejal de Desarrollo Turístico de Almansa.

1^{er} Encuentro de
restauradores
provincia de Albacete

