

## PROGRAMA DE ACTIVIDADES

### MARTES 9 DE NOVIEMBRE

9.00 h a 12.30 h.

#### IV JORNADAS TÉCNICAS. Aceite de Oliva: Nutrición y Salud

Lugar: Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimento. Salón de Actos del Centro de Investigación Biomédica, Avda. del Conocimiento s/n. Parque Tecnológico de la Salud de Granada.

**09.00 h.** **RECEPCIÓN** de asistentes y entrega de documentación.

**09.15 h** **Inauguración de la Jornada**

María Dolores Suárez Ortega , Vicerrectora de Política Científica e Investigación  
Andrés Ruiz Martín, Delegado Provincial de la Consejería de Agricultura y Pesca  
Gerardo Sánchez Escudero, Presidente de Fermasa y Alcalde del Excmo. Ayto. Armilla  
Alberto Fernández Gutiérrez, Catedrático de Química Analítica y Director CIDAF

**9.30 h** **Ponencia: Aceite de oliva cómo alimento**

Dr. Emilio Martínez de Victoria del Instituto de Nutrición y Tecnología Alimentaria de la UG

**10.00 h** **Ponencia: Nutrigenómica del aceite de cliva.**

Dr. José López Miranda del Hospital Reina Sofía de Córdoba.

**10.30 h** **Ponencia: Estudio PREDIMED: Aceite de cliva y diabetes.**

Dr. Jordi Salas de la Universidad Rovira i Virgili (Tarragona)

**11.00 h** **Pausa - café. Desayuno Saludable – Patrocinado por **FAECA GRANADA****

**11.30 h** **Ponencia. Aceite de Oliva y cáncer de mama.**

Dr. Javier Menéndez Menéndez del Instituto de Oncología de Cataluña (Girona).

**12.00 h** **Ponencia: El Aceite de Oliva: efectos sobre los factores de riesgo cardiovascular.**

Dr. Joaquín Ruiz de Castroviejo del Hospital Reina Sofía de Córdoba.

**12.30 h.** **Ponencia. El Aceite de oliva y envejecimiento.**

Dr. José Luis Quiles Morales del Instituto de Nutrición y Tecnología Alimentaria de la UGR.

Organiza.: **FERMASA** cómo organizadora de **Gastrotur 2010** junto con el **CIDAF (Centro de Investigación y Desarrollo del Alimento Funcional)**



# GASTROTUR

## I Feria de Gastronomía y Turismo Gastronómico

### MIÉRCOLES 17 DE NOVIEMBRE

10.00 h a 20.00 h

**EXPOSICIÓN.: Mejores Aceites de oliva Virgen Extra.**

Lugar: Pabellón II. Feria de Muestras de Armilla.

12.00 h a 13.00 h

**II PREMIOS MAC-GASTROTUR 2010**

- GORRO DE ORO. COCINERO DEL AÑO
- COCINERO REVELACIÓN DEL AÑO.
- MEJOR RESTAURACIÓN EN ESTABLECIMIENTO HOTELERO
- POR SU LABOR EN LA FORMACIÓN DE FUTUROS PROFESIONALES
- POR SU LABOR EN LA DIFUSIÓN DEL TURISMO GASTRONÓMICO.
- MEJOR PUBLICACIÓN TURÍSTICO-GASTRONÓMICA.
- MEJOR BAR DE TAPAS.
- POR LA APLICACIÓN DE NUEVAS TECNOLOGÍAS.
- RECONOCIMIENTO A LA CALIDAD EN EL SERVICIO DE SALA

Lugar: Zona Show Cooking Pabellón II. Feria de Muestras de Armilla.

12.00 h

**DEGUSTACIÓN JAMON: Taberna del JAM. (Granada)**

Lugar: Zona Show cooking.

13.15 h

**CATA MARIDAJE: Cerveza ALHAMBRA y Productos Granadinos.**

Lugar: Stand de Cervezas Alhambra.

13.30 h a 14.00 h

**PRESENTACIÓN: Nueva Cocina Fabricada por Pedro & López**

15.00 h a 20.00 h

**II Concurso de Cocina MAC-Gastrotur (FINAL)**

Lugar: Zona Show Cooking Pabellón II. Feria de Muestras de Armilla.

**Patrocina:**

1º Premio: **Consejo Regulador Denominación de Origen Montes de Granada.**

Premio Ayudante: **OMED. Aceite de Oliva Virgen Extra.**

16.30 h a 19.30 h

**Feria MERCAMED de Promoción y Cooperación Empresarial**

**Proyecto MERCAMED** [www.mercamed.es](http://www.mercamed.es)

Lugar: Aljibe. Feria de Muestras de Armilla.

Organiza: Diputación de Granada.

17.00 h

**Inauguración Oficial**

Lugar: Centro del Pabellón II. Feria de Muestras de Armilla

Feria de Muestras de Armilla, s.a. (Granada). Recinto Ferial Santa Juliana. 18100 Armilla-Granada. Tlf. 958 81 89 16





# GASTROTUR

## I Feria de Gastronomía y Turismo Gastronómico

### JUEVES 18 DE NOVIEMBRE

- 09.00 h a 19.30 h**      **Feria MERCAMED de Promoción y Cooperación Empresarial**  
**Proyecto MERCAMED**      [www.mercamed.es](http://www.mercamed.es)
- Lugar: Aljibe. Feria de Muestras de Armilla.  
 Organiza: Diputación de Granada.
- 10.00 h a 20.00 h**      **EXPOSICIÓN.: Mejores Aceites de oliva Virgen Extra.**  
 Lugar: Pabellón II. Feria de Muestras de Armilla.
- 10.30 h a 14.30 h**      **MASTER CLASS.**
- 10.30 h**    **José Carlos García** (1 estrella Michelin). Café de París (Málaga) “Cocina Malagueña”
- 11.30 h**    **Nacho Manzano** (2 estrellas Michelin) Rest. Casa Marcial (Asturias)
- 12.30 h**    **Paco Roncero** (2 estrellas Michelin). Rest. La Terraza del Casino (Madrid)
- Lugar: Zona Show Cooking Pabellón II. Feria de Muestras de Armilla.
- 12.00 h**                    **CATA DE MANGOS de MOTRIL – El Pedregal**  
**[www.mangomotril.com](http://www.mangomotril.com)**  
 Lugar: Stand de Catas Pabellón II. Feria de Muestras de Armilla.
- 12.00 h**                    **DEGUSTACIÓN JAMON: Taberna del JAM. (Granada)**  
 Lugar: Centro del Pabellón II.
- 12.00 h**                    **Presentación TIERRAS ALTAS**  
 Lugar: Stand de Tierras Altas en Pabellón II. Feria de Muestras de Armilla.
- 13.30 h**                    **CATA DE CERVEZAS ALHAMBRA.**  
 (Previa inscripción)  
 Lugar: Stand de Cervezas Alhambra.
- 14.30 h a**                    **ENCUENTROS MERCACEI. La gastronomía conquista el aceite de oliva.**  
 Organiza: Revista Mercacei.  
 Lugar: Feria de Muestras de Armilla.

Feria de Muestras de Armilla, s.a. (Granada). Recinto Ferial Santa Juliana. 18100 Armilla-Granada. Tlf. 958 81 89 16





# GASTROTUR

## I Feria de Gastronomía y Turismo Gastronómico

09.45 h a 17.45 h

### ENCUENTROS CÁMARA

**Foro de Internacionalización: RUMBO AL EXTERIOR.**

Ponentes: ICEX – Instituto Español de Comercio Exterior,  
Dirección Territorial de Andalucía  
EXTENDA – Agencia Andaluza de Promoción Exterior.  
Consejo Superior de Cámaras  
Consejo Andaluz de Cámaras  
Cámara de Granada.

Organiza: Cámara de Comercio de Granada.

Lugar: Salón de Actos. Feria de Muestras de Armilla.

17.00 h a 19.00 h

### CATA A CIEGAS: Whiskys de Malta. Escocia vs Granada.

Sumiller: Juan Muñoz. Presidente ASU&ME.

Lugar: Zona Show Cooking Pabellón II. Feria de Muestras de Armilla.

15.00 h a 20.00 h

### II Concurso de Cocina MAC (FINAL)

Lugar: Zona Show Cooking Pabellón II. Feria de Muestras de Armilla.

**Patrocina: Consejo Regulador Denominación de Origen Montes de Granada.**

## VIERNES 19 DE NOVIEMBRE

09.30 h a 13.00 h

**Feria MERCAMED de Promoción y Cooperación Empresarial**  
**Proyecto MERCAMED** [www.mercamed.es](http://www.mercamed.es)

Lugar: Aljibe. Feria de Muestras de Armilla.

Organiza: Diputación de Granada.

10.00 h a 20.00 h

### EXPOSICIÓN.: Mejores Aceites de oliva Virgen Extra.

Lugar: Pabellón II. Feria de Muestras de Armilla.

10.30 h a 12.00 h

### CATA DE AGUA.

Sumiller: Juan Muñoz. Presidente ASU&ME.

Lugar: Zona Show Cooking Pabellón II. Feria de Muestras de Armilla.

Feria de Muestras de Armilla, s.a. (Granada). Recinto Ferial Santa Juliana. 18100 Armilla-Granada. Tlf. 958 81 89 16





**GASTROTUR**

# I Feria de Gastronomía y Turismo Gastronómico

09.00 h a 14.00 h

I JORNADA: “Innovación en el Sector Turístico”

09.00 h. **RECEPCIÓN** de asistentes y entrega de documentación

09.30 h. **La valorización los productos tradicionales y su vinculación al territorio: Experiencia de venta directa en los mercados de la Región de la Toscana.**

Presenta José Miguel Herrero, Subdirector General de Estructura de la Cadena Alimentaria del MARM  
Interviene: Representante de la ARSIA, Gobierno de la Toscana

11.00 h. **Mesa redonda: El uso de la tradición como elemento innovador: el valor de la marca**

Modera: Pep Palau.- Palau & Von Ares

Intervienen:

- Antonio Muiños - Porto Muiños
- Rosa Vañó - Castillo de Canena
- Xeví Ramon – Triticum

11.45 h. **Descanso**

12.00 h. **Innovación en la promoción de los productos agroalimentarios**

Teresa Pérez, Gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva.

12.30h **Mesa Redonda: Las profesiones del sector gastroturístico: la importancia de la formación**

Modera: José Luis Casado, Director ESIC Andalucía

Intervienen:

- M<sup>ra</sup> Luisa Lezma. Cátedra Ferrá Adriá–Universidad Camilo José Cela
- Joxe Mari Aizega Zubillaga - Basque Culinary Center
- Pedro Oliver. Escuela de Hostelería de Sevilla

12.00 h

**CATA DE MANGOS de MOTRIL – El Pedregal**

[www.mangomotril.com](http://www.mangomotril.com)

Lugar: Stand de Catas Pabellón II. Feria de Muestras de

12.00 h

**DEGUSTACIÓN JAMON: Taberna del JAM. (Granada)**

Lugar: Centro del Pabellón II

12.15 h

**PREMIOS I Concurso de Aceites JOVENES de Oliva Virgen Extra. Oleosur-Gastrotur 2010**

Lugar: Zona Show Cooking Pabellón II. Feria de Muestras de Armilla.

13.00 h

**PREMIOS I Concurso de Aceites JOVENES de Oliva Virgen Extra. Oleosur-Gastrotur 2010**

Lugar: Zona Show Cooking Pabellón II. Feria de Muestras de Armilla.

13.30 h

**CATA DE CERVEZAS ALHAMBRA.**

(Previa invitación)

Lugar: Stand de Cervezas Alhambra.

Feria de Muestras de Armilla, s.a. (Granada). Recinto Ferial Santa Juliana. 18100 Armilla-Granada. Tlf. 958 81 89 16





# GASTROTUR

## I Feria de Gastronomía y Turismo Gastronómico

- 14.00 h.**                    **PRESENTACIÓN: AMARGA Y PICA. CONDE DE BENALUA**  
Lugar: Stand APA San Sebastián. Conde de Benalúa
  
- 16.00 – 17.30 h**        **CATA-MARIDAJE. Vinos y Quesos de Andalucía.**  
Sumiller: Juan Muñoz. Presidente ASU&ME.  
Lugar: Zona Show Cooking Pabellón II. Feria de Muestras de Armilla.
  
- 18.00 h a 20.00 h**    **MASTER CLASS. Chef:**
  - 18.00 h** Marcos Pedraza. Rest. Ruta del Veleta (Granada)
  - 19.00 h** Juan Andrés R. Morilla. Rest. El Claustro (Granada)  
Representante español en el BOCUSE D'OR

Lugar: Zona Show Cooking Pabellón II. Feria de Muestras de Armilla.

### SABADO 20 DE NOVIEMBRE

- 10.00 h a 20.00 h**    **EXPOSICIÓN.: Mejores Aceites de oliva Virgen Extra.**  
Lugar: Pabellón II. Feria de Muestras de Armilla.
  
- 11.30 h**                    **MASTER CLASS**
  - 11.30 h** Dani Álvarez. Restaurante Sevilla. Canal Sur TV. (Granada)
  - 12.30 h.** Dani Albors .        “Conferencia de Algas”
  - 13.30 h.** Nacho Sánchez. Chef ejecutivo de Ermita grupo e investigador de aplicaciones del caviar en Riofrío (Granada)  
"Esturión y caviar. Riqueza y versatilidad gastronómica"

Lugar: Zona Show Cooking Pabellón II. Feria de Muestras de Armilla.
  
- 12.00 h**                    **DEGUSTACIÓN JAMON: Taberna del JAM. (Granada)**  
Lugar: Centro del Pabellón II
  
- 12.00 h**                    **CATA DE MANGOS de MOTRIL – El Pedregal**  
**www.mangomotril.com**  
Lugar: Stand de Catas Pabellón II. Feria de Muestras de

Feria de Muestras de Armilla, s.a. (Granada). Recinto Ferial Santa Juliana. 18100 Armilla-Granada. Tlf. 958 81 89 16





- 12.30 h** **CONCURSO GASTRONÓMICO PUPULAR**  
Lugar: Zona Show Cooking Pabellón II. Feria de Muestras de Armilla.
- 13.30 h** **CATA DE CERVEZAS ALHAMBRA.**  
(Previa inscripción)  
Lugar: Stand de Cervezas Alhambra.
- 18.00 h – 19.00 h.** **Mesa Redonda. BLOGGERS ¿PLATO DE TEMPORADA Ó INGREDIENTE BÁSICO? (MODA PASAJERA O HAN LLEGADO PARA QUEDARSE).**  
  
Moderador: Alain Uceda  
Intervienen: Dani Albors, María Avellaneda y Txaber Allue Mart, Gastronomía & Cia.
- 19.00 h – 20.30 h.** **Taller Outdoor Kitchen. “Cocinando Habilidades Empresariales”**  
Impartido por: Nacho Sánchez  
Es una propuesta concreta de formación y desarrollo organizacional a través de actividades fuera del entorno laboral con la cocina creativa como guía de trabajo.

\*Este programa puede sufrir modificaciones. La organización se reserva el derecho a modificar, suprimir o cambiar este programa.