



Viernes, 16 de septiembre de 2022

PROGRAMA DE ACTIVIDADES ASTURIAS, COCINA DE PAISAJE EN GALICIA FÓRUM GASTRONÓMICO

>> Domingo, 25 de septiembre.

El inicio del congreso tendrá lugar el próximo domingo, 25 de septiembre. Durante la primera jornada, tres cocineras del Club de Guisanderas se harán cargo del programa en el stand de Asturias.

Cocina de Paisaje comenzará este día en su stand con la *Sesión de vermicelli a base de tortos*, una degustación de la mano de Sara López e Yvonne Corral de Casa Telva (a las 12:00 horas).

A las 14:00 y las 17:30 horas, el stand acogerá una *masterclass* bajo el título *Guisanderas de Asturias: 25 años recuperando recetas*, con Sara López e Yvonne Corral, de Casa Telva, y Mari Fernández, del Mesón El Centro.

En la zona de talleres, los asistentes podrán disfrutar del taller y degustación *Guisanderas de Asturias: Fabes y verdinas con monte y mar*.

Finalizará el día las 19:00 horas con la *masterclass* y degustación *Con Vistas al Cantábrico*, impartida por Mari Fernández, del Mesón El Centro.

>> Lunes, 26 de septiembre.

Durante el segundo día de congreso, el stand de *Cocina de Paisaje* acogerá dos *masterclass* y degustaciones a cargo de Luis Alberto Martínez, de Casa Fermín, a las 12:00 y las 14:00 horas.

Por su parte, Marcos Morán, del restaurante Casa Gerardo, representará a Asturias a las 13:00 horas en la ponencia del auditorio principal titulada *Cuatro paisajes, cuatro cocinas atlánticas*, donde defenderá su apuesta por las verduras.

Esther Manzano, de Casa Marcial, será la encargada de realizar la *masterclass* y degustación que tendrá lugar en el stand a las 16:00 horas.

Diego Fernández, del restaurante Regueiro, será el chef encargado de la última *masterclass* y degustación, que tendrá lugar a las 18:00 horas.

Por último, el cierre de jornada lo hará Luis Alberto Martínez, de Casa Fermín, a las 19:00 horas con un taller y degustación.



>> Martes, 27 de septiembre.

El cierre de congreso tendrá lugar el martes, día 27, con una *masterclass* y degustación de Esther Manzano a las 10:00 horas.

A continuación, a las 12:00 horas, en el auditorio principal, tendrá lugar la ponencia *Gastronomía con identidad: Asturias, Cocina de Paisaje*, presentada por el crítico gastronómico Carlos Maribona y con la participación de los chefs asturianos Jaime Uz, Diego Fernández y Esther Manzano.

Por último, durante la tarde el stand de *Cocina de Paisaje* acogerá las *masterclass* y degustaciones de Jaime Uz, del Restaurante Arbidel, con dos pases a las 14:30 y 17:30 horas, así como otra degustación a cargo de Diego Fernández.

El acceso a todas las actividades será libre, aunque con un número limitado de plazas para cada una.