



**III FORO
DE GASTRONOMÍA
Aragón 07**

**25 y 26 de abril de 2007
Salón Príncipe Felipe
del NH Gran Hotel Zaragoza**



Secretaría Técnica: C/ Colón, 7 - Zaragoza
Tel.: 976 25 82 65 - Fax: 976 25 82 66



Avance del programa

● Martes día 24 de abril:

21,00 horas: Recepción de ponentes e invitados. Rotonda del N.H. Gran Hotel (Calle Costa, 5. Zaragoza. Teléfono 976 22 19 01).

21,30 horas: Cena buffet desde las 21,30 horas en el Salón Principal de manera informal para saludar a los colegas y comentar aspectos del Foro.

Descanso.

Las mesas redondas

Miércoles día 25 de abril:

● 9,00 horas: Inauguración del III Foro de gastronomía. Aragón 07.

Por el Consejero de Industria, Comercio y Turismo, Excelentísimo Sr. D. Arturo Aliaga.
Asistirá: D. Rafael Ansón, Presidente de Honor de la Academia Internacional de Gastronomía y Presidente de la Academia Española de Gastronomía.

9,30 horas: Mesa redonda 1: La investigación gastronómica.

- El proyecto Alicia y su actual situación. Últimas reflexiones. Por Toni Massanes.
- El proyecto Alcotec. Los cocineros y la Universidad. Por María Luisa Salvador.
- Universidad de Granada. Por Raimundo García del Moral. "Una aproximación crítica al papel de la Gastronomía Molecular en la Alta Cocina del siglo XXI".
- Producto y territorio: Eric Roux y Roberto Burdese.

11,30 horas: Pausa café.

11,45 horas. Mesa redonda 2: La sociología de la gastronomía.

- El cocinero y el comensal. Por José Manuel Vilabella.
- Bistromanía, fooding, Fashion Food, singular food... las nuevas fórmulas. Por Julia Pérez.
- La regresión ha llegado, ¿o no?. Por Carlos Maribona.
- Los restaurantes en Italia. Por Enzo Vizzari.
- Cocina tradicional versus cocina actual. Por Lorenzo Díaz. Sociólogo.

13,45 horas: Final. Traslado en autocar al almuerzo.

14,00 horas: Almuerzo en el restaurante El Cachirulo.
Ctra. Logroño Km. 1,5 Tel.: 976 46 01 46

17,00 horas: Visita a las futuras instalaciones de la Expo Zaragoza 2008.

21,00 horas: Cena en el restaurante La Bastilla.
Coso, 177 - Tels. 976 29 84 49 y 976 29 10 81

Avance del programa

● Jueves día 26 de abril:

9,30 horas: Mesa redonda 3: La promoción gastronómica.

- Presentación del estudio: El discreto encanto de la hostelería. Por Enrique Barrado.
- Cinco años de Madrid Fusión. Balance general. Por José Carlos Capel.
- Nueve años de Fòrum Gastronómico (de Vic a Gerona). Por Jaume Von Arend.
- Cuatro años de Pamplona: del curso al congreso internacional. Por Koldo Rodero.

11,30 horas: Pausa café.

11,45 horas: Mesa redonda 4: La reflexión gastronómica.

- De los "Genios del Fuego", a la "Cocina tecnoemocional". Por Pau Arenós.
- Vanguardia radical o locura imparable. Por Xavier Agulló.
- La gastronomía audiovisual. Por Pepe Barrena.
- 25 años de observación gastronómica. Por Oscar Caballero.
- La situación actual en Francia. Bénédict Beaugé. Francia.

13,45 horas: Final. Clausura del III Foro.

Por el Viceconsejero de Turismo del Gobierno de Aragón, D. Javier Callizo.

14,00 horas: Almuerzo en el N.H. Gran Hotel.



COMITÉ CIENTIFICO:

- Presidente de honor del Comité: **Excelentísimo Sr. D. Arturo Aliaga.** Consejero de Industria, Comercio y Turismo.
- Presidente: **D. Javier Callizo.** Viceconsejero del Turismo del Gobierno de Aragón.
- **Angel de Uña.** Presidente de la Academia Aragonesa de Gastronomía.
- **José Luis Yzuel.** Presidente de HORECA (Restaurantes de Zaragoza).
- **José Miguel Martínez Urtasun.** Director de la revista "Sabor de Aragón".
- **Philippe Regol.** Observador gastronómico.
- **Juan Barbacil.** Coordinador del Plan de Gastronomía de Aragón.

LUGAR DE CELEBRACIÓN DEL FORO.

- Salón Príncipe Felipe del N.H. Gran Hotel de Zaragoza. Calle Costa 5.