

VIII Foro de Turismo Maspalomas Costa Canaria

IV Gastroforo | 10 diciembre 2020



11:15

"Protocolos de prevención"

Alberto Miranda, Eduardo Del Toro, y Antonio Garzón

Chef del Club Maspalomas Suites, fundador de TR3s y consultor higiénico sanitario, Fundador de NutriHotel y consultor de A&B respectivamente

12:00

La incorporación de la coctelería en la gastronomía

Patxi Troitiño

Mixólogo y bartender. Profesor en el Basque Culinary Center y Responsable de las barras Akelarre, Stick y Astoria 7, Donosti

13:00

Viaje en primera al paraíso

Alejandro Olmo

Mc Gregor Cocktail Bar, Las Palmas de Gran Canaria

16:30

Ciencia y gastronomía: la importancia de la ciencia para la innovación en gastronomía, y la generación de cambios en Canarias

Nabila Rodríguez Valerón

Grado e ingeniería técnica en Química y Máster en Ciencias Gastronómicas

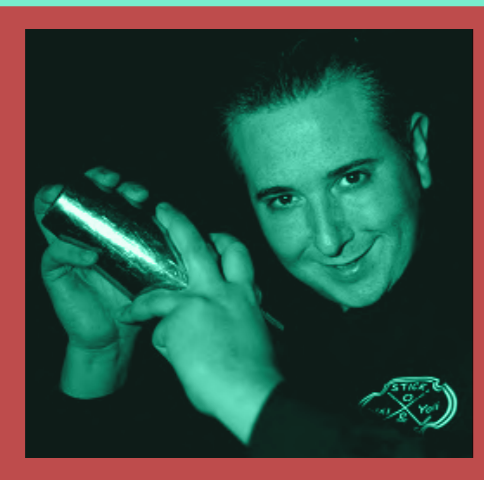
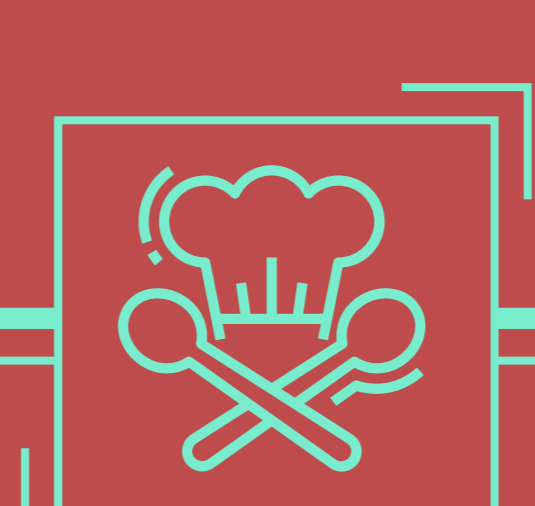
Restaurante Alchemist Copenhagen, Dinamarca

17:15

Knowcooking. La cuadratura de la economía circular del mar

Omar Páez

Chef. D'cuac Charcutería marina, Garachico



Patxi Troitiño

Mixólogo y bartender, ha sido campeón de España, autor de entre otras obras de "Cócteles Internacionales y nuevas creaciones" Premio Gourmand al mejor Libro de Coctelería del Mundo 2010 (World Cookbook Awards 2010) celebrado en París y formador en diversas escuelas de gastronomía como Luis Irizar, Karlos Arguiñano, Basque Culinary Center, Academia Formación Empresa y en el Masters de Coctelería en Basque Culinary Center.

Responsable de tres de las mejores barras en el País Vasco (Akelarre, Stick y Astorga 7) y ganador de innumerables premios.

Innovador y creador de cócteles de éxito y reconocimiento, es un vehemente defensor de la incorporación de la coctelería en la gastronomía, del conocimiento, la investigación y las más innovadoras técnicas en una coctelería que se convierte en un nuevo paradigma.



Alejandro Olmo

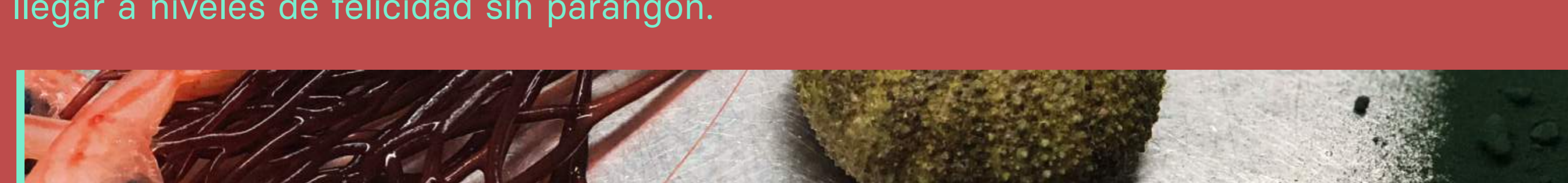
Otro de los brillantes ponentes que en su extensa relación con el mundo del bar ha destacado siempre por su personal e impecable estilo y por ejecutar siempre los más altos estándares de servicio en todos sus establecimientos. Su trayectoria se caracteriza por recrear siempre experiencias únicas e irrepetibles para sus invitados, haciéndoles entrar en un mundo de nuevos descubrimientos y haciéndoles experimentar sensaciones mucho más allá del mero hecho de tomar un trago.

Co-fundador de Sense, taller sensorial de food-pairing dentro del proyecto "La próxima vez será diferente", además de diferentes reconocimientos y logros dentro del mundo de la coctelería a nivel nacional e internacional. Uno de los más recientes y destacados, fue su primer puesto en España de la última edición de "Jameson" y decimosexto puesto a nivel internacional.

En los últimos años, Alejandro Olmo ha sido proclamado ganador en "The Mixing Star by Disaronno", subcampeón nacional de "Spirit Essence", entre otros y apareciendo en la reconocida enciclopedia mundial de coctelería "Diffor's Guide" con el coctel "Classic Elegance".

Actualmente trabaja en Mc Gregor Cocktail Bar, en Las Palmas de Gran Canaria, donde han desarrollado una idea uniando varios estilos diferentes en la que el producto es lo principal, y por supuesto el producto es canario 100x100.

Ha desarrollado, a través de su experiencia, una nueva metodología de formación a través de cursos, catas y talleres. su forma de vivir la hostelería hace que su enfoque sea da cuidarla y mimarla, ya que junto al sexo y el amor es la única manera de llegar a niveles de felicidad sin parangón.



La situación de pandemia que padecemos hace aún más importante abordar los factores de prevención en el área de A&B hotelera y de restauración.

Contaremos con la ponencia "Protocolos de prevención" impartida por Alberto Miranda, Chef del Club Maspalomas Suites, Eduardo Del Toro, fundador de TR3s y consultor higiénico sanitario y Antonio Garzón, Fundador de NutriHotel y consultor de A&B.

En el mundo de la innovación contaremos con el chef Omar Páez, hacedor de la charcutería del mar: "D'CUAC charcutería marina", elaborando embutidos con productos marinos, en Restaurante aMar, una cocina del conocimiento que nace en pescadores, agricultores...

El conocimiento como concepto holístico, abarca un "todo" que afecta a los procesos. Conocimiento de la historia de todo lo que nos rodea, como núcleo de I+D.

Por medio del conocimiento de los procesos científicos de los alimentos podemos navegar más lejos. La ciencia nos da una exactitud empírica del porqué.

El conocimiento ayuda a atreverse, a partir de cero en los procesos de creación. Nos hace independientes.

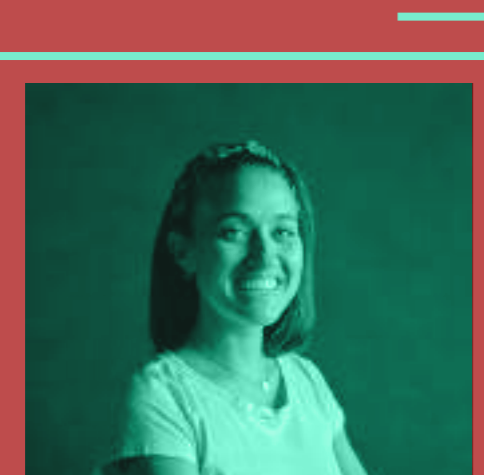
Con el mar como hilo conductor, dirigido hacia un futuro esperanzador.

Su conocimiento empieza en el mar, hablando con los pescadores, buceando, hablando con los propios peces y con el mismo mar.

Ese conocimiento permite combinar tradición e innovación, ser global y local, Garachico siempre presente, madurar los pescados, nuevas salazones, curaciones realizadas con mariscos, moluscos u otros peces secos que se pulverizan y se mezclan con especias y sales para potenciar el umami.

Solidario del conocimiento, su filosofía pasa por el compartir, de hecho más que desarrollar Showcooking promueve los Knowcooking.

En los Knowcooking el protagonista no es el chef sino los productos y el conocimiento profundo que este tiene de ellos y lo comparte con los asistentes, así como la maestría de llevarlos a recetas y elaboraciones que enseñen el valor de un territorio a través de una nueva manera de entender gastronomía.



Nabila Rodríguez Valerón

Conocimiento en ciencia y gastronomía se expresa en el trabajo de Nabila Rodríguez Valerón, Ingeniera Técnica Industrial, Grado en Química y Máster en Ciencias Gastronómicas, que ha desarrollado su labor profesional como asistente de investigación en BC-CInnovation, asistente en las clases de Sciences and Cooking en la Universidad de Harvard y actualmente científica gastronómica en investigación y desarrollo en el Restaurante Alchemist en Copenhagen, con 2 estrellas Michelin, un espacio de creatividad e innovación coordinado y dirigido por el chef Ramus Munk.

Desde que el Físico Nicholas Kurti y el profesor de química Hervé This acuñaron el término "Gastronomía Molecular" hace ya unos cuantos años (1988) han pasado muchas cosas, sobre todo, porque hemos sido testigos de una verdadera revolución en la cocina. Si lo piensas bien, desde 1970 con el auge de la Nouvelle Cuisine hasta nuestros días, ha pasado casi de todo; nuevos conceptos, técnicas, experiencias, contrastes, polémicas... Tanto es así, que ser cocinero es la profesión que está de moda y los asuntos de cocina acaparan todos los medios, no sólo en el sector, también a pie de calle.

La relación entre ciencia y gastronomía se presenta como motor de innovación, no sólo para la Gastronomía y sus beneficios económicos, sino también para las Ciencias de la Alimentación.

La colaboración e inclusión del rol de la investigación y la ciencia en el espacio de la gastronomía se abre paso poco a poco, también en Canarias, con encuentros con los campos de la neurociencia, computación, biología,...

Esta dimensión, en el campo de la química, será expuesto por una de las químicas e investigadoras más brillantes, Nabila Rodríguez Valerón impartirá la ponencia "Ciencia y gastronomía: la importancia de la ciencia para la innovación en gastronomía, y la generación de cambios en las islas"

SELECTOS CANARIOS

TECNIHOSTEC

Shake it

ALEX OLMO

d'cuac

amar

ALCHEMIST

CATEDRA ATLÁNTICA DE GASTRONOMÍA

CENTRO MERBUCHEZ

centro merbucchez

charcutería marina