



**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.
- rlos Maribona.

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.

