

**"IV TROBADA GASTRONÒMICA" – del 18 al 21 de Maig de 2010**

	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21							
10:00	<p><b>10:00-11:00 HRS</b></p> <p><b>INAUGURACIÓ I CONFERÈNCIA TROBADA GASTRONÒMICA A CÀRREC DE "CARLES GAIG"</b></p> <p>Padrí de la Trobada Salons Sitges i Llivia <b>TOTS ELS ALUMNES</b></p>	<p><b>10:00-10:30 HRS</b></p> <p><b>Presentació:</b> <i>En la mesa del César</i></p> <p>I.LUGO Salons Sitges i Llivia 1-TCGR/3-TCR/2-TSR</p>	<p><b>10:00-11:30 HRS</b></p> <table border="1"> <tr> <td> <p><b>Tast de vins</b> PARES&amp;BALTA J.CUSINÉ</p> <p>Aula 2.7 2-TSR</p> </td> <td> <p><b>El pernil Ibèric</b> ESTIRPE NEGRA J.MUÑOZ</p> <p>Aula 2.8 3-TCR</p> </td> <td> <p><b>Microvegetals</b> KOPPERTCRESS A.ABSTOSS</p> <p>Aula Demo 1-TSR A</p> </td> <td> <p><b>DO Jerez</b> <b>Bodegas</b> <b>Tradición</b> F.Viscasillas Aula 2.3 2-TCR</p> </td> </tr> </table>	<p><b>Tast de vins</b> PARES&amp;BALTA J.CUSINÉ</p> <p>Aula 2.7 2-TSR</p>	<p><b>El pernil Ibèric</b> ESTIRPE NEGRA J.MUÑOZ</p> <p>Aula 2.8 3-TCR</p>	<p><b>Microvegetals</b> KOPPERTCRESS A.ABSTOSS</p> <p>Aula Demo 1-TSR A</p>	<p><b>DO Jerez</b> <b>Bodegas</b> <b>Tradición</b> F.Viscasillas Aula 2.3 2-TCR</p>	<p><b>10:00-11:30 HRS</b></p> <table border="1"> <tr> <td> <p><b>4ª Gamma</b> GUZMAN GASTRONOMIA A.TOMASSONI Aula Demo 1-TCGR A/B</p> </td> <td> <p><b>El pa</b> TRITICUM X. RAMON Aula 2.7 3-TCR</p> </td> <td> <p><b>Els aromes</b> SOSA M.ANGLADA Aula Taller 2-TSR</p> </td> </tr> </table>	<p><b>4ª Gamma</b> GUZMAN GASTRONOMIA A.TOMASSONI Aula Demo 1-TCGR A/B</p>	<p><b>El pa</b> TRITICUM X. RAMON Aula 2.7 3-TCR</p>	<p><b>Els aromes</b> SOSA M.ANGLADA Aula Taller 2-TSR</p>
<p><b>Tast de vins</b> PARES&amp;BALTA J.CUSINÉ</p> <p>Aula 2.7 2-TSR</p>	<p><b>El pernil Ibèric</b> ESTIRPE NEGRA J.MUÑOZ</p> <p>Aula 2.8 3-TCR</p>	<p><b>Microvegetals</b> KOPPERTCRESS A.ABSTOSS</p> <p>Aula Demo 1-TSR A</p>	<p><b>DO Jerez</b> <b>Bodegas</b> <b>Tradición</b> F.Viscasillas Aula 2.3 2-TCR</p>								
<p><b>4ª Gamma</b> GUZMAN GASTRONOMIA A.TOMASSONI Aula Demo 1-TCGR A/B</p>	<p><b>El pa</b> TRITICUM X. RAMON Aula 2.7 3-TCR</p>	<p><b>Els aromes</b> SOSA M.ANGLADA Aula Taller 2-TSR</p>									
11:00		<p><b>10:30-11:45 HRS</b></p> <p><b>Sumiller El Bulli</b> <b>El món del Tast</b> F. CENTELLES Aula 2.7 1-TSR</p>									
12:00	<p><b>11:00-12:00 HRS</b></p> <p><b>Restaurant Mugaritz 2* Michelin</b> A CÀRREC D'ANDONI LUIS ADURIZ Salons Sitges i Llivia <b>TOTS ELS ALUMNES</b></p>	<p><b>12:00-13:15 HRS</b></p> <table border="1"> <tr> <td> <p><b>La Pastisseria</b> PASTISSERIA UÑO C.UÑO Aula Demo 3-TCR/2-TSR</p> </td> <td> <p><b>La sala</b> RESTAURANT LES COLS 2* Michelin M.PUIGVERT Aula 2.3 1-TSR</p> </td> <td> <p><b>La cuina</b> RESTAURANT SAÜC 1* Michelin X.FRANCO Aula Taller 1-TCGR</p> </td> </tr> </table>	<p><b>La Pastisseria</b> PASTISSERIA UÑO C.UÑO Aula Demo 3-TCR/2-TSR</p>	<p><b>La sala</b> RESTAURANT LES COLS 2* Michelin M.PUIGVERT Aula 2.3 1-TSR</p>	<p><b>La cuina</b> RESTAURANT SAÜC 1* Michelin X.FRANCO Aula Taller 1-TCGR</p>	<p><b>12:00-14:30 HRS</b></p> <p align="center"><b>IV Concurs Bacardi CETT</b> <b>Còctels originals Bacardi</b> <b>"Cubalibre Innovació"</b> <b>SITGES I LLÍVIA (Hotel Alimara)</b> 2 TSR/ 3TCR/1 TSR A / 2 TCR</p> <p><b>Tècnic:</b> Juan Bergaz – Barman Bacardi Josep Mª Gotarda – Cocteleria Ideal Jordi Reig – Cocteleria Torre Rosa Manel Tirvio – Cocteleria Tirsra Paco Bretau – Cocteleria Mirablau</p> <p><b>Degustador:</b> Jesús Bilbao – Director comptes Bacardi Nan Ferreres – Directora Escola d'Hoteleria CETT Juan Muñoz- Sommelier, President de UAES</p>	<p><b>12:00-14:00 HRS</b></p> <table border="1"> <tr> <td> <p><b>Tast de Caviar</b> ACIPENSER S. GALTIER Aula 2.3 2-TSR</p> </td> <td> <p><b>Utilatge de cuina</b> PORIUM A. CAMPINS Aula 2.7 1-TCGR</p> </td> <td> <p><b>Els Peixos</b> SEPAL E.PINO Aula Demo 3-TCR</p> </td> </tr> </table>	<p><b>Tast de Caviar</b> ACIPENSER S. GALTIER Aula 2.3 2-TSR</p>	<p><b>Utilatge de cuina</b> PORIUM A. CAMPINS Aula 2.7 1-TCGR</p>	<p><b>Els Peixos</b> SEPAL E.PINO Aula Demo 3-TCR</p>	
<p><b>La Pastisseria</b> PASTISSERIA UÑO C.UÑO Aula Demo 3-TCR/2-TSR</p>	<p><b>La sala</b> RESTAURANT LES COLS 2* Michelin M.PUIGVERT Aula 2.3 1-TSR</p>	<p><b>La cuina</b> RESTAURANT SAÜC 1* Michelin X.FRANCO Aula Taller 1-TCGR</p>									
<p><b>Tast de Caviar</b> ACIPENSER S. GALTIER Aula 2.3 2-TSR</p>	<p><b>Utilatge de cuina</b> PORIUM A. CAMPINS Aula 2.7 1-TCGR</p>	<p><b>Els Peixos</b> SEPAL E.PINO Aula Demo 3-TCR</p>									
12:30		<p><b>JURAT "XV CONCURS CUINA I RESTAURANT":</b></p> <p><b>Ferran Centelles</b> – Sumiller Elbulli <b>Xavier Franco</b> – Xef Restaurant Saüc (1* Michelin) <b>Cristina Jolonch</b> – Periodista gastronòmica La Vanguardia <b>Claudi Mans</b> -Catedràtic d'Ingenieria Química de la UB <b>Jaume Marimon</b>- Hostal d'en Jaumet <b>Manel Puigvert</b> – Maître Rest. Les Cols (2* Michelin) <b>Claudi Uñó</b> – Pastisseria Uñó (Mataró)</p>									
13:00	<p><b>12:45-14:30 HRS</b></p> <table border="1"> <tr> <td> <p><b>Demostració La Cuina de Mugaritz</b> A. ADURIZ Aula Demo 2-TSR/3-TCR</p> </td> <td> <p><b>El Foie i l'aviram</b> CADAICO DELPEYRAT Aula Taller 1-TSR</p> </td> <td> <p><b>Textures</b> SOLÉ GRAELLS Aula Sumillers 2-TCR</p> </td> </tr> </table>	<p><b>Demostració La Cuina de Mugaritz</b> A. ADURIZ Aula Demo 2-TSR/3-TCR</p>	<p><b>El Foie i l'aviram</b> CADAICO DELPEYRAT Aula Taller 1-TSR</p>	<p><b>Textures</b> SOLÉ GRAELLS Aula Sumillers 2-TCR</p>							
<p><b>Demostració La Cuina de Mugaritz</b> A. ADURIZ Aula Demo 2-TSR/3-TCR</p>	<p><b>El Foie i l'aviram</b> CADAICO DELPEYRAT Aula Taller 1-TSR</p>	<p><b>Textures</b> SOLÉ GRAELLS Aula Sumillers 2-TCR</p>									
14:00		<p><b>"XV Concurs de Cuina i Restaurant"</b></p>									
14:30	<p>DINAR AULA RESTAURANT AMB PONENTS</p>	<p>DINAR AULA RESTAURANT AMB EL JURAT DE CUINA I RESTAURANT <b>Valoració del Jurat: servei i cuina</b>  <b>Exposició plats concurs</b></p>	<p>DINAR AULA RESTAURANT AMB PONENTS</p>	<p>DINAR AULA RESTAURANT AMB PONENTS</p>							