

21/22/23
Marzo

ES

Cocina de Estrecho

I Semana Gastronómica Sostenible de Ceuta

Participa:

Ponencias
Degustaciones
Talleres
Catas de vino



LUNES 20 INICIO RUTA DE LA TAPA PERFECTA 2023.

MARTES 21

- 10:30H Ponencia de Carlos León - Restaurante Aponiente (Puerto de Santa María). "GESTIÓN Y SOSTENIBILIDAD DE BIOESFERA".
- 13:00H. Showcooking de APONIENTE. Productos del mar del Mercado de Abastos.
- 18:00H TALLER DE COCINA A LA BRASA. "Las brasas como columna vertebral de nuestros establecimientos" . Meme Rodríguez Martín, Asesora gastronómica Formadora de Tec-Horeca.

DE FORMA PARALELA PARA PROFESIONALES

- 12:00H Talleres:
 - ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN "Social Media y Branding gastronómico. Crear la mejor estrategia para el negocio". Manu Balancino, periodista gastronómico.
 - Área tecnológica con APP móviles y portales tecnológicos. "Beneficios para el sector" Piku Sunderdas, Co-funder OHWL Software.
- 12:30H CATA DE VINOS ANDALUCES. LA SOSTENIBILIDAD DE TU NEGOCIO A TRAVES DE LA CARTA DE BEBIDAS. FRAN LEÓN - ECOVALIA.

MIÉRCOLES DÍA 22

- 12:00H. SHOWCOOKING 6 MANOS.

- JOSE MANUEL PEREA - RESTAURANTE "LA FRESQUITA" - ZAHARA DE LOS ATUNES.

- TAMARA RAMIREZ - RESTAURANTE "LA FRESQUITA"- ZAHARA DE LOS ATUNES.

- HUGO RUIZ - SOL REPSOL Y GUIA MICHELIN. RESTAURANTE BUGAO CEUTA.

Moderador Manu Balanzino, periodista gastronomico digital

- 13:00H. Domi Velez, el mejor panadero del mundo. "LOS ORIGENES DEL PAN, EL GRAN DESCONOCIDO", LA IMPORTANCIA DEL PAN EN LA MESA.
- 17:00H.MESA REDONDA. Prensa y Blogueros Gastronómicos. "Las RRSS Fundamentales para el marketing on line".

Moderador Manu Balanzino, periodista gastronomico digital.

DE FORMA PARALELA

- 19:00H Maridaje Cerveza artesanal Ceuta Star. Rocio Morano Salado. Maestra cervecera.

JUEVES DÍA 23

- 10:00H MESA Redonda: "Criterios para conseguir un sol o estrella Michelin"

Moderador Manu Balanzino, periodista gastronomico digital.

- 12:00H Showcooking "SECADO DE PESCADOS CRUDOS" Juan Manuel Gómez Abellano, propietario del Restaurante sostenible "Manegodor" Trebujena.
- 14:30H Cata-Maridaje Restaurante Ítaca.

JUEVES DÍA 23

- 12:00H Taller - Showcooking fundación "Los niños se comen el futuro". Con Ruth Tenorio, Presidenta de la fundación.
- 13:00H Final Ruta de la Tapa Perfecta 2023. Entrega de premio a los tres ganadores del concurso.
- 14:00H CLAUSURA.

DURANTE TODA LA SEMANA LOS ESTABLECIMIENTOS ADHERIDOS OFRECERÁN MENÚS DEGUSTACIÓN BASADO EN LA COCINA DEL ESTRECHO CON UN PRECIO DE 30€/50€ POR PERSONA IGUAL PARA TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS