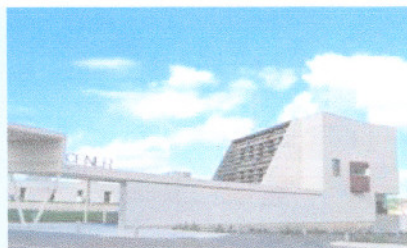


I CONGRESO "VIVE LAS VERDURAS"

PROGRAMA PROVISIONAL DEL I CONGRESO "VIVE LAS VERDURAS"

Lunes 21 de mayo

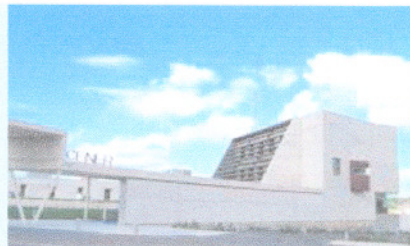
- 10.00 **Enrique Martínez "Maher"**, en Cintruénigo: *"El tratamiento del agua y la oxidación en el mundo de las verduras y nuevas variedades de pimientos"*.
- 10.30 **Frank Fol "Groentekok"**: *"El chef de las verduras te hace pensar en verde"*
- 11.00 **Javier Díaz "Alhambra"**, en Pamplona: *"El espárrago de Navarra, tradición y gastronomía"*
- 11.30 **José Luis Navas "La Espadaña"**, **Juan Gutiérrez "Bodegas Campos"** y **Raimundo García del Moral**: *"Nuevas técnicas de estabilización para emulsiones de verduras (espumas, licuados y gelée) empleando suspensiones minerales"*
- 12.00 **Massimiliano Alajmo "Le Calandre"**: *"La verdura en el hielo"*
- 13.00 **Emerenziana Pegoraro** y **Massimiliano Alajmo "Le Calandre"**
- 16.00 **David Yarnoz "El Molino de Urdaniz"** y **Pilar García Granero "Escuela Navarra de Cata"**: *"El maridaje de las verduras"*
- 16.30 **Jonnie Boer "De Librije"**, en Zwolle: *"Las verduras holandesas están de vuelta"*.
- 17.15 **Alain Passard "Arpège"**, en París: *"El solfeo de las verduras"*
- 18.00 **Quique Dacosta "El Poblet"**, en Denia: *"Los vegetales en estado embrionario y tratamiento insólitos en los vegetales"*.
- 19.00 **Kengo Kuma** y **Quique Dacosta "El Poblet"** : El minimalismo



I CONGRESO "VIVE LAS VERDURAS"

Martes 22 de mayo

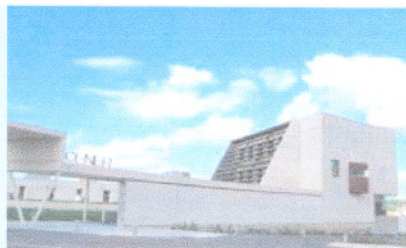
- 10.00 **Alex Múgica** "Basakabi", en Leitza: *"Las verduras de montaña, su aplicación en la culinaria actual"*.
- 10.30 **Gert Jan Hageman** y **Ronald Kunis** "De Kas", en Ámsterdam: *"Frescor, terruño y sociedad"*.
- 11.00 **Nicolás Ramírez** y **Atxen Jiménez** "Tubal", en Tafalla: *"Un menú degustación con la verdura como protagonista"*.
- 11.30 **Michel Hoffmann** "Margaux", en Berlín
- 12.00 **Alex Atala** "D.O.M.", en Sao Paulo
- 13.00 **Rafael Moneo, Fernando Chivite** y **Enrique Martínez** "Maher": *Vinos y arquitectura:*
- 16.00 **Ricardo Gil** "Treintaitres", en Tudela y **Enrique Castelruiz** "Alcachofas Castellruiz": *"Caracteres de la alcachofa Navarra e insólita forma de cocción"*
- 16.30 **Teresa Gil** y **Javier Losada** "Don Pablo", en Pamplona
- 17.00 **David Kinch** "Manresa", en Los Gatos: *"La viabilidad y la integración total entre el huerto del restaurante y la cocina"*.
- 17.45 **Bittor Arginzoniz** "Etxebarri", en Atxondo: *"Verduras a la brasa"*.
- 18.15 **Michel Bras**, en Laguiole



I CONGRESO "VIVE LAS VERDURAS"

Miércoles 23 de mayo

- 10.00 **Fundación Alicia**
- 10,30 **Pilar Idoate** "Europa", en Pamplona e **Idoya Merino** "Legumbres Merino": *"El ayer y hoy de la pocha en nuestra cocina; sus variedades y ciclos"*
- 11.00 **Wouter Keersmaeckers** "De Schone Van Boskoop", en Boechout: *"Col de mayo"*.
- 11.30 **Alfonso Iaccarino** "Don Alfonso 1890": *"El Vesubio y sus hortalizas"*
- 12.00 **Ferran Adrià** "El Bulli"
- 13.00 **Peter Eisenman y Ferran Adrià** "El Bulli": *"Deconstruccionismo"*
-
- 16.00 **Vítor Sobral** "Terreiro do Paço", de Lisboa: *"Las verduras del otro lado de la Península Ibérica"*
- 16.30 **Koldo Roderó** "Roderó", en Pamplona y **Floren Domenzain** "Floren": *"Los tomates de la discordia"*
- 17.00 **Tooru Okuda** "Ginza Koyu", en Tokio: *"Verduras y dashi"*.
- 17.30 **Grant Achatz** "Alinea", en Chicago: *"El maíz"*.
- 18.15 **Martín Berasategui** en Lasarte: *"Color, salud y verdades de las verduras en mi cocina"*
- 19.00 **Judith Baumann** "La Pinte des Mossettes", en Cernait
Cata de salsas de Frank Fol



I CONGRESO "VIVE LAS VERDURAS"

PROGRAMA PROVISIONAL DE ACTIVIDADES PARALELAS

Lunes 21 de mayo

LA MENESTRA

12.00	Conferencia
12.00	Clases de cocina
12,00	Record Guinness.
13.00	Degustación de licuados
13.00	Degustación de verduras
13.00	Comida de pinchos a 10 €
14.00	Comida popular de la Menestra
14.30	Menú de verduras Restaurante Maher (65€ aprox.)

Mientras se realicen éstas actividades, los stands ofrecerán programaciones paralelas.

17.00 a 19.00	Concurso Popular de Menestras. Premio 2000 €.
17.00 a 19.00	Clases de cocina
19.00	Degustación de licuados
19.30	Degustación de verduras

Martes 22 de mayo

LA COCINA DE LAS VERDURAS EN CONSERVA

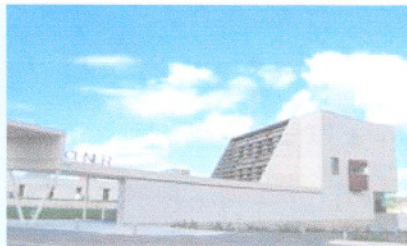
12.00 a 14.00	Clases de cocina
12.00 a 14.00	Concurso Popular de Recetas con Verduras en Conserva. Se premiará con 1000 € a las 3 mejores recetas preparadas indistintamente con espárragos, pimientos del piquillo, pochas o cualquier otra verdura.
14.00	Menú de verduras Restaurante Maher (65€ aprox.)

Mientras se realicen éstas actividades, los stands ofrecerán programaciones paralelas.

COCINA DEL PATO CON VERDURAS

17.00 a 19.00	Clases de cocina
17.00 a 19.00	Concurso Popular a la mejor receta de pato con verduras. Se premiará con 1000 €.
18.00 a 19.30	Degustación de pinchos o cazuelitas con verduras a 2 €

HOMENAJE AL ESPÁRRAGO



I CONGRESO "VIVE LAS VERDURAS"

Miércoles 23 de mayo

LA COCINA DE LAS VERDURAS CONGELADAS

- 12.00 a 14.00 Clases de cocina
12.00 a 14.00 Concurso Popular de Recetas con Verduras en Conserva.
Se premiará con 1000 € las 3 mejores recetas preparadas indistintamente con espárragos, pimientos del piquillo, pochas, o cualquier otra verdura.
- 14.00 Menú de verduras Restaurante Maher (65€ aprox.)

Mientras se realicen éstas actividades, los stands ofrecerán programaciones paralelas.

TORTILLA DE PATATAS

- 18.30 Concurso Popular de Tortillas de Patatas.
19.30 Degustación de todas las tortillas.

En el stand habrá demostraciones diarias de elaboración de Tortillas realizadas por La Navarra y Kasino

- 13.00 Kasino
13.30 La Navarra
18.30 Kasino
19.00 La Navarra

Servicio de tacos por La Navarra

- 13.00 a 14.30
18.00 a 19.45

Concurso popular. Ultimo Día.

- 13.00 Los participantes deberán presentarse con su tortilla.
Se premiará con 1000 €.