



I JORNADA

NUTRICIONAL Y GASTRONÓMICA

“HASTA LOS ANDARES...!”

FECHA: 13 de Septiembre 2010

HORARIO: 09:45 a 14:00 Horas

LUGAR: Amaltea Hotel de Lorca

DIRIGIDO A:

Empresarios y Profesionales del Sector de Restauración

AFORO LIMITADO - ASISTENCIA GRATUITA

Fecha límite de Inscripción: 8 de Septiembre de 2010

Información e Inscripción: Tlf. 968 28 12 10 Fax: 968 28 12 84

E-mail: hostemur@hostemur.es

Contactar con: Laura Mateo

ORGANIZA:

Consejería de Sanidad y Consumo. Dirección General de Salud Pública.

Asociación de Restaurantes Región de Murcia - Hostemur.

SEPOR

09,45 h. Acreditación y entrega de documentación.

10,00 h. Inauguración, bienvenida y presentación .

D. Blas Marsilla de Pascual. Jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis. Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad.

Ponentes:

10,15 h. Información Nutricional de la Carne de Cerdo Blanco.

D. José Flores. Comité Científico de Foro Interalimentario.

11,30 h. Pausa - Café.

12,00 h. Presentación de los platos elaborados con CERDO BLANCO.

MANOS DE CERDO EN SALSA

D^a. Fina Martínez López

Restaurante El Chaleco - Alhama

BRICK DE CARRILLERA ESTOFADA

D. Eneko Fernández

Restaurante La Cava – Lorca

MILHOJA DE ESPINAZO EN SU JUGO

D. Juan Pedro Espinosa

Restaurante Laplaza – Murcia

SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE HIGOS CON DATILES Y PIÑONES

D^a. Silvia Fernández

Restaurante Athabasca – Torre Pacheco

SOLOMILLO DE PORCINO SOBRE CRUJIENTE DE PANCETA CON REDUCCION DE VINO BLANCO

D. José M^a González

Restaurante Casa de la Luz- Zarandona

LENGUA DE CERDO BLANCO CON SALSA DE BOLETUS Y CRUJIENTE DE ALCACHOFA

D. Francisco Javier Baños

Restaurante Venta Alegría - Cañada Hermosa

13,00 h. Concurso Regional 2010 mejor tapa “Hasta los andares...!”

Valoración por el jurado de la mejor tapa presentada.

13,30 h. Vino español.

Colaboran:

