

amarte  
probarte  
gustarte  
guiarte  
cuidarte  
motivarte  
ayudarte  
acompañarte  
liberarte  
animarte  
conquistarte



excitarte  
apoyarte  
sanarte  
tentarte  
liberarte  
enamorarte



PALACIO DE CONGRESOS BALUARTE. PAMPLONA 14 Y 15 DE MARZO DE 2014

## I CONGRESO DE COCINA, ESENCIA Y VALORES

### Viernes 14 de Marzo de 2014

**8.00 – 9.00h** Recogida de documentación.

**9.00 – 10.00h** Conferencia Plenaria. *Cocinar la economía del bien común*. Ponente: Paco Álvarez (Valencia). Embajador de la Economía del Bien Común en España. Modera: Giuseppe Russolillo (Pamplona).

**10.00 – 10.30h** Acto Oficial de Inauguración.

**10.30 – 11.00h** Pausa. Visita Muestra cocin-ARTE.

**11.00 – 12.30h** Mesa Redonda. *Padres y madres cocineros*. Ponentes: Rodrigo de la Calle (Madrid), Koldo Rodero (Pamplona), Nicolás Ramírez (Tafalla), Pilar Idoate (Pamplona). Moderación: Toni Massanes.

**12.30 – 14.00h** Mesa redonda.

*Cocina, esencia y valores*. Moderación: Silvia Azpilicueta. (Pamplona).

*Valor educativo de la comida familiar*. Ponente: Alicia Bustos (San Sebastián).

*La herencia gastronómica medieval: recetas y condimentos*. Ponente: Juan Cruz (Pamplona).

*La vida dulce de las mermeladas*. Ponente Inma Montosa (Ororbia).

*La vida de un pastor*. Ponente: Fermín Aizúa. Escuela canina Yeleen (Igoa).

**14.00 – 16.00h** Pausa. Visita Muestra cocin-ARTE.

**16.00 – 17.30h** *Nuevas tendencias en blogs: cocina tradicional, para niños, tupper y nutrición*. Ponentes: Dolors Mateu (LLeida), Celina Lozano (Madrid), Marga Pradas (Barcelona), Juan Revenga (Zaragoza). Moderación: Cristina Martínez (Pamplona).

**17.30 – 18.00h** Pausa. Visita Muestra cocin-ARTE.

**18.00 – 19.30h** Mesa Redonda.

*Gastronomía, salud e higiene alimentaria*. Moderación: Cristina Lecumberri (Pamplona).

*Entre el asfalto y la tierra: los huertos urbanos*. Ponente: Santi Cerdón (Tudela).

*Comer cuidando el Planeta*. Ponente: José Uranga (Pamplona).

*Organizar la compra en casa: despensa, nevera y congelador*. Ponente: Martina Miserachs (Barcelona).

*¿Cómo diseñar tu propia cocina?* Ponente: Yolanda Sala y Jordi Montañés (Barcelona)

**19.30 – 20.15h** Conferencia Plenaria. *Elena Santonja: la cocina del arte, el arte de la cocina*. Ponente: Javier García-Luengo. Modera: Ana Laguna (Pamplona).

**20.15 – 21.30h** Homenaje a Elena Santonja. Entrega el premio cocin-ARTE Luis Irizar (San Sebastián).

### Sábado 15 de Marzo de 2014

**9.00 – 14.00h** Evento "NAUKAS" en cocin-ARTE. Moderación: Javier Peláez (Canarias).  
**9.00h** *Olfato, aromas, placer: neurociencia en la cocina*. Ponente: José Ramón Alonso (Valladolid).

**09.20h** *Magdalena de Proust. Perro de Pavlov*. Ponente: Helena Matute (Bilbao).

**09.40h** *Cocina y arte*. Ponente: Almudena M. Castro (Madrid).

**10.00h** *Cocinar nos hizo humanos*. Ponente: Pepe Cervera (Madrid).

**10.20h** *A los fogones, todos a sus puestos*. Ponentes: Clara Grima (Sevilla).

**10.40h** *Una cosa es un pudding de pasas y otra un Universo*. Ponente: Javier Armentia (Pamplona).

**11.00 – 11.40h** Pausa.

**11.40h** *Sorprendentes sucesos desde que enciendes el fuego hasta que la patata está cocida*. Ponentes: Joaquín Sevilla (Pamplona).

**12.00h** *Alimentación sostenible y suficiente*. Ponente: Ambrosio Liceaga (Pamplona).

**12.20h** *Secuelas enzimáticas del Neolítico*. Ponente: Juan Ignacio Pérez (Bilbao).

**12.40h** *¿Puede la ciencia hacer tu gin tonic más saludable?* Ponente: José M. López Nicolás (Murcia).

**13.00h** *Prepara tu propio pintxo de microbios*. Ponente: Ignacio López Goñi (Pamplona).

**13.20h** Cierre evento "NAUKAS" y I Congreso de Cocina, Esencia y Valores: cocin-ARTE.

**14.00 – 20.00h** Visita Muestra cocin-ARTE.

LUGAR

CON EL APOYO DE



COLABORADORES



MONA VIE



## FESTIVAL COCINAR PARA TI

### Viernes 14 de Marzo de 2014

**15.30 - 17.00 h. Taller de cocina**

Ponente: Elena Santonja.

Cocina: garbanzos con mejillones al hinojo.

**17.00 - 17.30 h. Descanso.**

**17.30 - 19.30 h. Taller de cocina**

Ponentes: Antonia Femenías y Teresa Moratinos. Cocinan: macarrones napolitanos y tarta "salut" (chocolate negro y nueces).

### Sábado 15 de Marzo de 2014

**9.00 – 11.00h Taller de cocina**

Ponente: Luis y Loli Fernández.

Cocinan: menestra de verduras y fabes.

**11.00 – 11.30h** Descanso.

**11.30 – 13.30h Taller de cocina**

Ponentes: Ana María Martí y Francisca Femenías. Cocinan: canelones y "crespells".

**13.30 – 14.00h** Descanso.

**14.00 – 16.00h Taller de cocina**

Ponentes: Pili Carneiro y Paulina Craia.

Cocinan: ajoarriero y berenjena ahumada "zakuska".

**16.00 – 16.30h** Descanso.

**16.30 – 18.30h Taller de cocina**

Ponentes: Cofradía del Relleno de Navarra. Cocinan: relleno.

**18.30 – 19.00 h** Descanso.

**19.00 – 21.00 h Taller de cocina**

Ponentes: José Andrés y Ana. Cocinan: tarta de queso y piquillo relleno de queso y marisco.



CLICAR PARA INSCRIPCIONES



CLICAR PARA MÁS INFORMACIÓN



CLICAR PARA VER VIDEO

WWW.COCIN-ARTE.ES