

amarte
 probarte
 gustarte
 guiarte
 cuidarte
 motivarte
 ayudarte
 acompañarte
 liberarte
 animarte
 conquistarte



excitarte
 apoyarte
 sanarte
 tentarte
 liberarte
 enamorararte



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.

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

LUGAR

CON EL APOYO DE



COLABORADORES



MONA VIE

