

Dossier de prensa

TALLERES HUESCA LA MAGIA DE LA
GASTRONOMÍA 2023



www.hosteleriahuesca.com





Fotografía: Restaurante Trasiego

ÍNDICE

4

TALLERES HUESCA LA MAGIA DE LA GASTRONOMÍA

5

FECHAS Y HORARIOS DE LOS TALLERES

6

UN PLANTEL QUE SE SUPERA CADA AÑO

9

**LA ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE HOSTELERÍA
Y TURISMO DE HUESCA**

10

PATROCINADORES Y COLABORADORES

11

**CONTACTO ASOCIACIÓN PROVINCIAL
HOSTELERÍA Y TURISMO DE HUESCA**

Talleres Huesca la Magia de la Gastronomía



TALLERES HUESCA LA MAGIA DE LA
Gastronomía
2023



Restaurante Gente Rara (Zaragoza)
Foto: Cravitar Estudio

Desde 2003, la **Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Huesca** organiza unos talleres profesionales destinados a buscar la excelencia en cocina y sala. Este año se cumplen 20 ediciones de estos cursos, referentes en el panorama nacional y que al que han asistido más de 6.000 personas. Cada año lleva hasta las instalaciones de la **Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo de Huesca** a destacados profesionales.

Los talleres se desarrollan en diferentes semanas a lo largo de varios meses para que no supongan interferencias en la labor profesional de los asistentes. Es una ocasión también para que los alumnos de últimos años de la escuela, reciban clases magistrales rodeados de profesionales. **Este año se inician el 10 de mayo y se prolongan hasta el 14 de noviembre con la comida clausura en Trasiego**, uno de los restaurantes más destacados de la provincia de Huesca. En esta comida, además de aprender, los asistentes tienen la oportunidad de establecer relaciones entre ellos y con empresas del sector y colaboradoras de estos cursos.

Los talleres están abiertos a profesionales de hostelería de toda España, no únicamente a miembros de la Asociación, aunque sí de manera preferente. Siempre son un éxito de asistencia –ratio medio de asistencia histórico del 94%–. **La programación de este año es muy equilibrada, de la mejor calidad y pocas veces vista.** Se continúa apostando por la excelencia para mejorar el altísimo nivel de la hostelería altoaragonesa (la mejor relación-calidad precio de España según algunas guías) y para seguir posicionando a la provincia como una de las líderes en cultura gastronómica de interior.

Y como sorpresa añadida, fuera de esta programación se añadirán dos cursos extraordinarios de la mano de los patrocinadores Aragón Alimentos y Mahou-San Miguel. Seguiremos informando.

Fechas y horarios de los talleres Huesca la Magia de la Gastronomía 2023

10/05/23

a las 17:00

La caza del Siglo XXI

Por Alberto Lera

(Castroverde de Campos- Zamora)

16/05/23

a las 17:00

De Maitequilla y otros nombres

por Mixel Suárez

(Huetu Arriba- Álava)

22/05/23

a las 17:00

Menú lunático 2023, la importancia del colágeno y la sensación melosa

por Cristian Palacio (Zaragoza)

31/05/23

desde el mediodía

Experiencia gastronómica en el Enigma

por Albert Adriá (Barcelona)

12/06/23

a las 17:00

La sala en el restaurante Via Veneto

por Pere Monje (Barcelona)

11/09/23

a las 17:00

El lujo de la inmediatez

por Carlos e Ignacio Echapresto

(Daroca de Rioja- La Rioja)

26/09/23

a las 17:00

Servicio de sala del Bulli a nuestros días

por Toni Gerez (Peralada- Girona)

10/10/23

a las 17:00

Postres de restaurante de Enric Monzonis

por Enric Monzonis

14/11/23

desde el mediodía

Comida de Clausura

en el Restaurante Trasiego (Barbastro)

por Javier Matinero

Un plantel que se supera cada año

Los profesionales escogidos este año para impartir los talleres son de un altísimo nivel, ya que **entre todos ellos suman 6 estrellas Michelin, 1 estrella Verde, 11 soles Repsol, varios premios en los mejores concursos de pinchos y tapas, reconocimientos en el mundo de los postres y la sala** y todos ellos, son profesionales de sala o cocina de los restaurantes mejor valorados del país..



LUIS ALBERTO LERA |

Se formó en la Escuela de Luis Irizar, en San Sebastián, y tuvo como maestros a Arzak, Hilario Arbelaitz o Abraham García. Tras pasar una etapa en varios reconocidos restaurantes nacionales, regentó el suyo propio en Toro (Zamora), donde consiguió cierto reconocimiento, hasta que en 2008 pasó a dirigir el negocio familiar en Castroverde, iniciando una importante transformación. En 2015 inauguró Lera Restaurante-Hotel en su actual emplazamiento. Desde entonces ha conseguido los mejores premios y reconocimientos y ha publicado diversas obras. Su discurso culinario apuesta por la tradición y el apego a la tierra, con la defensa de productos comarcales, productos cercanos y tradicionales como base de su cocina.



MITXEL SUÁREZ |

Cursó estudios en la escuela de hostelería de Loiu a principios de los noventa. Tras formarse en distintos restaurantes del País Vasco y Canarias emprende la aventura como propietario y chef en el Asador Borda Berri en 2008. Restaurante cercano a Vitoria a los pies de la sierra de Badaia. En un caserío con más de 600 años de antigüedad y con una terraza estilo Gaudí. Su cocina se caracteriza por dar prioridad al productor local y a la sostenibilidad. Enamorado de los pintxos, ha conseguido numerosos galardones tanto a nivel autonómico como estatal.



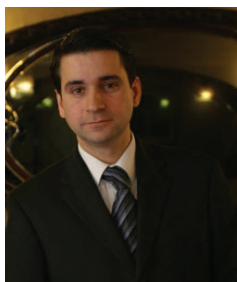
CRISTIAN PALACIO |

Formado su tierra natal en Zaragoza. A los 18 años comenzó a viajar por el Pirineo aragonés y otras provincias trabajando para chefs como Pedro Subijana. Se asentó en Yecla, donde gestionó el complejo gastronómico de las bodegas Barahonda ganando diferentes premios. Abre en Zaragoza su propio proyecto junto a su mujer, Sofía Sanz coincidiendo con la pandemia de Covid- 19. A los 4 meses de su apertura fue reconocido con 1 Sol Repsol, posteriormente con la estrella Michelin y actualmente es uno de los restaurantes con la lista de espera más larga de todo el panorama nacional. .



ALBERT ADRIÀ |

Los Talleres “Huesca, la Magia de la Gastronomía” continúan con su tradición viajera iniciada. Esta vez lo hace para volver a Barcelona, de la mano de uno de los restaurantes más reconocidos internacionalmente: Enigma. Un establecimiento que ha buscado la fórmula ideal para que sus clientes puedan vivir una experiencia gastronómica totalmente diferente. Una cocina inspirada en los productos de temporada, aplicando el conocimiento y bagaje de más de 35 años. Durante esta jornada se probará el menú estacional de Enigma, cambiante según lo que marca el mercado y el ciclo de los productos, pero buscando siempre la mejor selección del momento. Una experiencia inmersiva en la que contaremos con la compañía del gran Albert Adrià y su equipo.



PERE MONJE |

Nacido en Barcelona en 1973 desde siempre ha estado ligado a Via Veneto. Ya a partir de los 11 años los veranos los pasaba en la cocina del restaurante atesorando una serie de experiencias y conocimientos que siempre ha considerado básicos para tener una visión de conjunto del restaurante. La formación la completa con diversos stages en cocinas de Francia. Licenciado y máster por ESADE en administración y Dirección de Empresas completa su formación empresarial y personal con asistencias a diversos cursos y seminarios empresariales. A nivel gastronómico es participante habitual de los diferentes foros y en los últimos años ha recibido varios premios entre los que destacan algunos como el Premio nacional de Gastronomía al mejor Director de Sala..



CARLOS E IGNACIO ECHAPRESTO |

Ignacio y Carlos Echapresto son los dos motores de su restaurante Venta Moncalvillo. Su trabajo se encuentra desde sus orígenes muy ligado a la sostenibilidad. Llevan años trabajando para poner en valor la cocina que se hace en pueblos pequeños. La propuesta de Ignacio es una cocina de cercanía, de entorno, de sabor, de verdad y domina lo tradicional que combina a la perfección con algunas de las mejores técnicas de vanguardia. Carlos es el sumiller, jefe de sala y anfitrión de la casa. En 2016 fue reconocido con el Premio Nacional de Gastronomía al mejor Sumiller. En el año 2020 su carta de vinos fue premiada por la IWC como la Mejor de España. En abril de 2022 ha recibido el Premio Gourmets al Mejor Sumiller.



TONI GEREZ |

Trabaja desde el año 1981 en restaurantes junto a Paco Pérez, El Bulli, donde es jefe de sala y sumiller durante 12 años, Hotel Mas Pau, llevando la dirección y sumillería durante 20 años. Desde el año 2015 lleva el proyecto del restaurante Castell Peralada, donde es jefe de sala y sumiller. Ha recibido diferentes premios o distinciones de sala como el último recibido en el que es premiado como mejor servicio de sala por la Guía Michelin en 2023.



ENRIC MONZONIS |

A los 16 años empieza a formarse y a trabajar en la hostelería mientras lo compagina con otra de sus pasiones, el Rugby.

Años más tarde consolida su trayectoria trabajando por casas tan grandes como Hofmann Yann Duytsche, La Patisserie de Barcelona de Josep María Rodríguez, el restaurante ABAC*** y el restaurante TICKETS de Barcelona.

Actualmente ocupa el cargo de Chef en la Chocolate Academy de Barcelona y Asesor Técnico de Cacao Barry España



JAVIER MATINERO |

El restaurante Trasiego clausurará el ciclo de los talleres de gastronomía 2023. Trasiego es un equipo dirigido por el cocinero Javi Matinero, que lleve 30 años entre fogones. Tras su paso por las escuelas de hostelería de Guayente y San Lorenzo de Huesca no ha parado de recorrer cocinas y acumular experiencias y amigos en torno a ellas. Lejos de restaurantes mediáticos descubre y comparte los entresijos y valores de esta profesión: sacrificio, compromiso, constancia, humildad, equipo... En enero de 2012 toma forma su gran apuesta: Trasiego. Lo hace junto a su pareja y socia, Natalia Gracia, que aporta su pasión por los vinos de la denominación de origen Somontano y el imprescindible contrapunto empresarial y se convierten desde entonces en uno de los establecimientos referencia de Aragón.

BONUS TRACK |

Aragón Alimentos y Mahou-San Miguel son dos entidades patrocinadoras en estos talleres "Huesca, la Magia de la Gastronomía". Se está trabajando en dos jornadas, tan especiales como los 20 años que cumplen estos cursos y que tendrán lugar en el recién inaugurado Centro de Innovación Gastronómica de Aragón en Huesca. Dos ponencias de categoría y de las que se irá informando próximamente. Dos grandes sorpresas, a la altura de estos cursos y de la profesionalidad del sector.

La Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Huesca



Fundada en 1977, a lo largo de sus 45 años de historia ha defendido los intereses de un sector que en la provincia de Huesca produce una parte importante del PIB y que ha demostrado además ser motor de desarrollo y fijación de población.

Es la entidad representativa del sector del turismo y la hostelería en la provincia, velando siempre por los intereses de sus asociados y sus empresas, así como representándolos y promocionándolos, con el objetivo de buscar la eficiencia y la excelencia en el sector.



A la Asociación pertenecen los máximos exponentes de la gastronomía y el turismo altoaragonés y además tiene representación activa en las distintas entidades regionales y nacionales del sector.

Dentro de la historia de la Asociación, como entidad representativa del sector de la provincia, se han llevado a cabo numerosos actos, reuniones y eventos tanto para la defensa del sector como para la promoción e imagen no solo de sus empresas sino en general, de toda nuestra hostelería y turismo.

En la actualidad, **Carmelo Bosque Allué**, reconocido empresario de la ciudad de Huesca y uno de los máximos representantes de la gastronomía aragonesa, es el Presidente de la Asociación, que junto a su equipo de vicepresidentes de Hospedaje, Bares y Cafeterías, Restaurantes, Camping y Ocio Nocturno, representan y defienden el sector turístico de esta provincia.

Forman parte de la Comisión de estos Talleres "Huesca, la Magia de Gastronomía" los siguientes profesionales: **Carmelo Bosque, Ana Acín, Eduardo Salanova, Gregorio Abadía, Josan Piedrafita, Josetxo Souto, Salvador Alagón, Toño Rodríguez, Diego Herrero, Raúl Bernal e Iris Jordán.**

Patrocinadores y colaboradores de los Talleres Huesca la Magia de la Gastronomía

La realización de estos talleres no sería posible sin el apoyo absoluto de algunas empresas que deciden apostar por la excelencia en la gastronomía de la zona y a quienes agradecemos su patrocinio. Y también agradecemos la colaboración de empresas, entidades e instituciones que hacen que los talleres cada año sean mejores.

PATROCINADORES



Bodega Pirineos

Bodega decana en la zona y germen de la hoy conocida y valorada D.O. Somontano, desde 2007 pertenece al Grupo Barbadillo.

En su ADN empresarial encontramos reinención, crecimiento, innovación y valor añadido que les ha permitido ser líderes en el territorio.



Aragón Alimentos

Aragón Alimentos Nobles. Alimentos que reflejan el carácter de su gente: calidad, honestidad, autenticidad y nobleza. Lo que ves por fuera, es lo que hay dentro. DOP's IGP's., alimentos con el sello de garantía de calidad <<C'aliai>>, Artesanía Alimentaria, Producción Ecológica, Producción Integrada.



San Miguel Magna

La Golden Lager contemporánea de una cervecera con 125 años de historia y que ha acompañado a distintas generaciones españolas.

COLABORADORES



Contacto

Para más información sobre los Talleres Gastronómicos Huesca la Magia de la Gastronomía o sobre la Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Huesca

974 22 79 43

619 715 850 (WhatsApp)

asociacion@hosteleriahuesca.com



Gracias por
su atención



Sigamos en contacto

Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de
Huesca

Plaza Luis López Allué 3, 1º dcha, 22001 Huesca