

CON LA INICIATIVA DE

millesime

PARADORES
Hoteles desde 1928

PUNTO RADIO

PATROCINADORES

BEZOYA

Cruzcampo
GRAN RESERVA

IBERIA



Guía
Repsol

VIAJES
El Corte Inglés

MEDIOS OFICIALES

EL CORREO
AÑOS 1910 - 2010

PUNTO RADIO
105.6 FM

PATROCINADOR OFICIAL

EUSKADI
Suboriatela

COLABORADORES

AÑANAKO GATZ HARANA FUNDAZIOA
FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

buezo
El mundo de buezo

el Santo

HABLA

LA PLAZA
Alcaldía de Vitoria-Gasteiz

ROSALÍA DE CASTRO

SAENZ MORECA

25

ÁLAVA TALLER DEL GUSTO

PROGRAMA
OPENBAR
03 JUNIO



OPENBAR

SÓLO TARDES → 17:00 A 19:00 HORAS

AULA DEL VINO “EUSKADI SABORÉALA”

PATROCINADO POR **GOBIERNO VASCO**

Los valores gastronómicos cultivados ancestralmente en el País Vasco, se expondrán en una sala independiente donde se va a desarrollar un recorrido sensorial por los mejores caldos con denominaciones de origen vascas:

- **LAS TRES DENOMINACIONES DE TXAKOLÍ (17:00-17:30)**
Bizkaiko Txakolina, Getariako Txakolina y Arabako Txakolina
- **SIDRA: Zelaia y Zapiain (17:45-18:15)**
- **VINOS DE RIOJA ALAVESA (18:30-19:00)**
Laukote Joven, Ostatu Crianza, Luis Cañas Reserva

AULA DEL AHUMADO

PATROCINADO POR **SÁENZ HORECA**

CÁRNICAS SÁENZ, junto a su marca de selección IBÉRICOS EL SANTO, nos ofrecerán en su espacio del Open Bar una ponencia-degustación mediante la que el experto Gaxen Ortuzar (KEIA) guiará a los distinguidos pupilos de este aula para poder dirimir las diferencias básicas entre el salmón ahumado natural y el industrial.

CATA DE SAL

PATROCINADO POR **FUNDACIÓN DEL VALLE SALADO**

La distintiva calidad gastronómica de la sal extraída en las salinas del Valle Salado de Añana, será motivo de una singular demostración práctica y organoléptica en su espacio del Open Bar: una cata de sal que nos ayudará a discernir sobre sus altas propiedades culinarias.

AULAS TALLER DEL GUSTO

Esta novedosa propuesta ofrece, a los invitados que lo deseen, asistir a amenas clases interactivas impartidas por los mejores profesionales en cada materia. Relevantes expertos especializados en cada producto impartirán breves pero intensas aulas, completadas con diferentes actividades y catas sensoriales en los distintos espacios lúdico-didácticos creados para la ocasión.



tour 2010

PROTAGONISTAS DE LA GASTRONOMÍA

A lo largo de tres décadas y media, **LUIS DEL OLMO** y su programa, **PROTAGONISTAS**, se han convertido en horizonte informativo de referencia y compañeros radiofónicos imprescindibles de millones de españoles. El año pasado, Luis del Olmo, reconocido amante de la cultura gastronómica de nuestro país, impulsó unas jornadas que -ahora ya en su segunda edición- con el apoyo, colaboración y coordinación de **PUNTO RADIO**, **PARADORES** y **MILLESIME**, están marcando un hito en la historia de la culinaria nacional y regional.

El liderazgo de **PARADORES** en el desarrollo de una filosofía de hostelería y turismo de calidad excelsa, unido al elevado concepto de **MILLESIME** en la celebración de la experiencia gastronómica del más alto nivel -entendida como original nexo para la confraternización y hospitalidad entre empresas- componen el marco de exposición de un evento cultural y gastronómico único, exclusivo y de gran repercusión mediática, social y empresarial.

**ASÍ, EL DÍA 3 DE JUNIO EN EL PARADOR DE ARGÓMANIZ,
SE CELEBRA LA 2ª ETAPA DE LA GIRA 2010 DEL
TALLER DEL GUSTO- PROTAGONISTAS DE LA GASTRONOMÍA.**

millesime!


PARADORES
Hotels desde 1928

PUNTO  RADIO

COORDENADAS TALLER DEL GUSTO ALAVA

La segunda etapa del **TALLER DEL GUSTO-PROTAGONISTAS DE LA GASTRONOMÍA**, se realizará en el alavés **PARADOR DE ARGÓMANIZ**.

El equipo de cocina que liderará sus actuaciones está formado por **ENRIQUE MARTÍNEZ** (MAHER, CINTRUÉNIGO, NAVARRA), como coordinador, y dos grandes figuras internacionales de nuestra gastronomía, **FERNANDO CANALES** (ETXANOBE, BILBAO, VIZCAYA) y **FRANCIS PANIEGO** (ECHAURREN, EZCARAY, LA RIOJA).

También contamos con la inestimable colaboración de **IÑAKI SARDINA** (JEFE DE COCINA DEL PARADOR DE ARGÓMANIZ), cuyo equipo nos ofrecerá un maravilloso aperitivo.



PROTAGONISTAS de 09.30 a 12:00 horas

Realización del programa **PROTAGONISTAS DE LUIS DEL OLMO** en directo en la emisora de **PUNTO RADIO VITORIA**, con amplias franjas del programa enfocadas a la promoción de la gastronomía nacional y vasco-alavesa, así como a todos los contenidos del TALLER DEL GUSTO.

OPENBAR

MAÑANA → 13:00 A 14:30 HORAS • TARDE → 17:00 A 19:00 HORAS

CÁRNICAS SAENZ, experiencia de 25 años, innovación constante en instalaciones y tecnología de última generación, el mejor servicio integral a la carta y el mejor producto (carne refrigerada de vacuno, ovino, porcino, aves, caza, patés, quesos...), la definen como pujante y dinámica empresa de referencia en el sector, haciendo más que bueno su lema gastronómico: Del origen, a la mesa.

IBÉRICOS EL SANTO, en su mesa de corte de jamón instalada en este Taller del Gusto, exhibirá su marca de ibéricos de selección: "El Santo". El mejor ibérico de bellota, recebo, cebo, blanco, pata negra... Será la deleitosa constatación de la materia prima más selecta, trabajada con la seguridad más exigente en todos sus procesos de control de calidad.

LA MAGIA DE LA GASTRONOMÍA VASCA, es como el verde de sus montañas, el mar batiente de sus costas, su idioma o su folclore. El concepto lúdico-gastronómico es uno de los elementos más cuidados de la cultura vasca actual, gracias al fomento del mejor producto, con distintivo de calidad propio, y a establecimientos que han hecho famosa en todo el mundo a su gastronomía.

FUNDACIÓN VALLE SALADO, el Valle Salado de Añana es un tesoro del patrimonio natural de Álava. El empeño de su Fundación es recuperarlo íntegramente y trabajar junto a entidades científicas para comprender y mantener el entorno medioambiental del valle y su privilegiado hábitat acuático. Ahora es además un enclave gastronómico por la altísima calidad de la sal de sus salinas.

PLAZA DE ABASTOS, el recientemente reformado Mercado de Abastos de Vitoria, que inició de su actividad comercial en 1975, nos enseña sus reales gastronómicos trasladando las múltiples posibilidades de provisión culinaria que concentra una compra perfecta en el histórico edificio (1899) de la emblemática plaza en que se ubica, con productos de la máxima calidad y frescura.

RAMONDÍN, desde su fundación en 1890 lleva 120 años cultivando un espíritu de responsabilidad, armonía y confianza en la fabricación de sus cápsulas de estaño, de complejo, de champán, de PVC y su tapa de rosca. Líder mundial, es pionero en la utilización de las tintas al agua (ecológicas) y en el desarrollo de las cápsulas tecnológicas.



RINCONES TALLER del GUSTO ÁLAVA

La alegría y disfrute que nos proporciona la cultura gastronómica española ha inspirado el diseño en el **PARADOR DE ARGÓMANIZ** de un área de deleite sensorial, distribuida en diferentes calles temáticas, rincones y chaflanes, donde aguardan las gustosas sensaciones que depararán los más emblemáticos productos y servicios aplicados, cuya exquisitez exhibe, además, el aval de calidad de las marcas de mayor prestigio del sector.

SHOW DRINK

Cerveza Cruzcampo Gran Reserva, agua Bezoya, refrescos y zumos, demostrarán su poder refrescante en una barra central habilitada en el OPEN BAR, donde además se presenta la mejor selección de destilados **"PREMIUM"**, que podremos disfrutar, bien solos, bien conjugando su esencia espirituosa como base de espectaculares cócteles y combinados.

RINCÓN DE LA CERVEZA

La cerveza aportará su particular dimensión sensorial al Open Bar del Taller del Gusto en su propio espacio temático; un punto de encuentro singular donde **CRUZCAMPO** invitará a los visitantes a experimentar a través de los sentidos con su producto más gourmet: **CRUZCAMPO GRAN RESERVA**, la cerveza en la que su vocación gastronómica sublime, añade al propio valor de la cerveza tradicional de Cruzcampo la búsqueda de la excelencia cervecera.

APERITIVO a partir de las 13.00 horas

Al concluir la emisión de **PROTAGONISTAS**, **PARADORES** ofrecerá un aperitivo gastronómico que, además de abrir oficialmente la Jornada, servirá para dar la bienvenida a todos los asistentes. A continuación, se procederá a un "corte de cinta" con la presencia del propio Luis del Olmo, junto a Sandra Reig, Directora de **MILLESIME**, y las autoridades oficiales (locales y autonómicas).

RINCONES OPEN BAR de 13.00 a 19.00 horas*

A lo largo de toda la jornada, queda habilitada la zona del OPEN BAR en el Parador de Argómaniz:

Un espacio gastronómico y de alta hostelería interdisciplinar y multisensorial donde podrá descubrir:

- Calle del vino **"BODEGAS"**
- Rincón de la Cerveza **"CRUZCAMPO GRAN RESERVA"**
- Barra Central **"SHOW DRINK"**

Además no olvide visitar los espacios de **CÁRNICAS SAENZ**, **IBÉRICOS EL SANTO**, **EUSKADI SABORÉALA**, **FUNDACIÓN VALLE SALADO**, **PLAZA DE ABASTOS** y **RAMONDÍN**.

AULAS OPEN BAR de 17.00 a 19.00 horas*

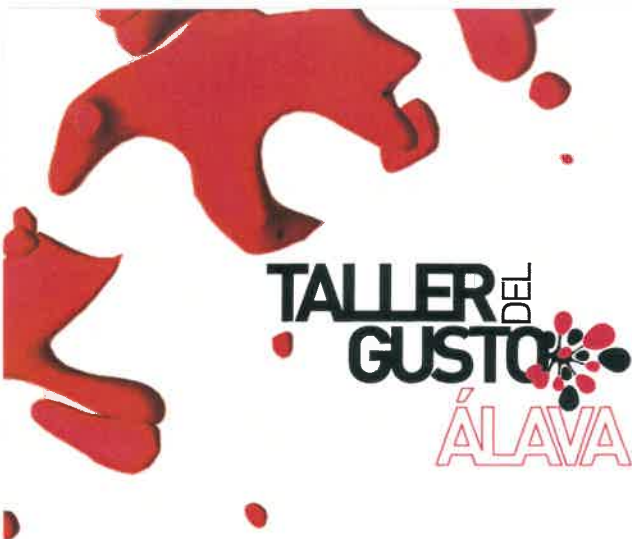
Relevantes profesionales del sector de la alta hostelería van a desarrollar una serie de catas interactivas y didácticas con diferentes y selectos productos:

- **AULA DEL VINO "EUSKADI SABORÉALA"** por Turismo del País Vasco.
- **AULA DEL IBÉRICO** por Cárnica Sáenz e Ibéricos El Santo.
- **CATA DE SAL** por Fundación del Valle Salado de Añana.

ALMUERZO de 14.30 a 17.00 horas

Hemos formado un extraordinario equipo de cocina compuesto por tres grandes maestros de la cocina española contemporánea: **ENRIQUE MARTÍNEZ (MAHER, CINTRUÉNIGO, NAVARRA)**, como coordinador, **FERNANDO CANALES (ETXANOBE, BILBAO, VIZCAYA)** y **FRANCIS PANIEGO (ECHAURREN, EZCARAY, LA RIOJA)**. Con la inestimable colaboración de **IÑAKI SARDINA (PARADOR DE ARGÓMANIZ)**, oficiarán un espectacular menú gastronómico para 200 exclusivos comensales.

* Durante el tiempo que dure el almuerzo no habrá servicio.



TALLER DE GUSTO ÁLAVA

Liderados por su máximo responsable gastronómico, **IÑAKI SARDINA**, los equipos de cocina y de sala del **PARADOR DE ARGÓMANIZ**, demostrarán su valía profesional y su valor específico como representantes de un concepto integral de excelencia, aplicado con el máximo rigor al ámbito de la alta hostelería, ofreciendo a nuestros invitados un magnífico aperitivo de bienvenida.

Además, **FRANCIS PANIEGO**, desentrañará algunos de los secretos de su cocina de tradición y vanguardia en **ECHAURREN**, compartiendo con el propio **IÑAKI SARDINA** el cartel matutino de estas espectaculares demostraciones, en vivo y en directo, auténtico **SHOW COOKING** interactivo con los invitados y asistentes.

OPENBAR

MAÑANA → 13:00 A 14:30 HORAS • TARDE → 17:00 A 19:00 HORAS

□ BODEGAS BUEZO (MAHAMUD, BURGOS)

Desde su fundación en el año 2004, la novedosa referencia de esta milenaria zona vinícola burgalesa se rige por parámetros de excelencia: técnicas artesanales, vanguardia, depósitos de roble y troncocónicos, vinos de guarda y vendimias seleccionadas, integración con la meseta castellana... Un vino único de un paraje único: Valdeazadón.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN ARLANZA

□ BODEGAS HABLA (TRUJILLO, CÁCERES)

Hace ocho años los empresarios José Civantos y Juan Tirado empezaron a gestar el proyecto de Bodegas Habla. Sus máximas: originalidad y calidad desde la expresión del terreno en una serie de tintos de alta gama y edición limitada, tradición, nuevas tecnologías y ecología: bases para disfrutar de sus Habla Nº 4, Habla Nº 5 y Habla del Silencio.

VINO DE LA TIERRA DE EXTREMADURA

□ BODEGA ROSALÍA DE CASTRO (XIL-MEAÑO, PONTEVEDRA)

Animada por el espíritu soñador y romántico de la universal literata gallega (el 60% de sus socios son mujeres), esta joven bodega se sumerge en la tradición de las Rías Baixas y las más modernas técnicas, para exhibir la personalidad fresca y expresiva de los vinos 100% Albariño nacidos en sus más de 200 hectáreas de viñedos en el Valle del Salnés.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN RÍAS BAIXAS



CALLE DEL VINO

TALLER del GUSTO



ÁLAVA

En este espacio, **HOMENAJE AL VINO** como protagonista de un acto gastronómico elevado y contemporáneo, degustaremos las más exclusivas producciones enológicas de nuestro país, en los espacios instalados por **3 PRESTIGIOSAS BODEGAS**, más el **RINCÓN DEL SUMILLER**, donde un dúo de reconocidos profesionales nos invitan a compartir algunas de las más singulares novedades del momento entre los vinos españoles.

SUMILLER **JOSÉ GONZÁLEZ GODOY** (HOTEL VIURA, VILLABUENA, ÁLAVA)

El prestigioso sumiller de este complejo hotelero de La Rioja Alavesa, marcado por la cultura vitivinícola y la integración de vanguardia y entorno natural, expone en su restaurante las bondades de las cocinas riojana y vasca, con la plusvalía de selectos caldos como los riojas que comparte en su rincón: TIERRA FIDEL (Agrícola de Labastida), singular tinto de Garnacha y Graciano, ÁNGELES DE AMAREN (Amaren), el carácter del grupo Luis Canas y de viñedos de más de 40 años, y ORBEN (Orben), Tempranillo de producción limitada del Grupo de Bodegas Izadi y Ardevino de microparcels en Laguardia.

SUMILLER **LETICIA PLÁGARO** (COCINA DE PLÁGARO, VITORIA, ÁLAVA)

Desde el centro de Vitoria-Gasteiz, este restaurante familiar completa su proposición gastronómica de cocina creativa y tradicional vasca, con una exquisita selección de vinos, continuamente renovada. Tres buenos ejemplos que nos presenta su sumiller: SILVANUS (Asenjo & Manso), tinto de alta expresión de la Ribera del Duero, ONDALAN GRACIANO (Ondalan), nuevos aires riojanos desde la tradición familiar Martínez-Bujanda, y EL PUNTIDO (Viñedos de Párganos), referencia riojana de vanguardia al pie de la Sierra de Cantabria de la mano de la familia Eguren.

APERITIVO

SÓLO ANTES DEL ALMUERZO → A PARTIR DE LAS 13:00 HORAS

- TRONQUITO DE TRIGUERO EN TEMPURA
CON CREMA DE IDIAZÁBAL
- SOPITA DE MARMITAKO CON PUERRO CRUJIENTE
- GAZPACHO A NUESTRO ESTILO
CON HUEVAS DE ARENQUE
- MONTADITO DE BACALAO CLUB RANERO
- RULITO DE SALMÓN AHUMADO
Y CREMA DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO
- PASTEL DE MERLUZA, TXANGURRO Y PIL-PIL

SHOWCOOKING

MAÑANA → 13:00 A 14:30 HORAS • TARDE → 17:00 A 19:00 HORAS

■ POR LA MAÑANA

- LAS CROQUETAS DE ECHAURREN
- CORTE DE SÉSAMO, QUESO Y MIEL
- MEDITERRÁNEO, CONCASSE DE PEPINO,
YOGUR, ALMENDRAS FRESCAS, HELADO
DE MANZANA VERDE, PAN Y ACEITE PICUAL
por **FRANCIS PANIEGO**

- SOPITA DE MARMITAKO CON PUERRO CRUJIENTE
por **IÑAKI SARDINA**

■ POR LA TARDE

- CREMA INTXAURSALSA
por **IÑAKI SARDINA**

PARADOR DE ARGÓMANIZ EQUIPO DE COCINA & SALA

En la segunda jornada del **"TALLER DEL GUSTO"** PROTAGONISTAS DE LA GASTRONOMÍA 2010, **ENRIQUE MARTÍNEZ, FERNANDO CANALES y FRANCIS PANIEGO**, reconocidos maestros de la cocina contemporánea y de vanguardia española, oficiarán en el almuerzo un menú gastronómico para 200 exclusivos comensales. También contamos con la inestimable colaboración de **IÑAKI SARDINA**, jefe de cocina del PARADOR DE ARGÓMANIZ, que por su parte nos ofrecerá un maravilloso aperitivo.

■ CHEF IÑAKI SARDINA DEL PARADOR DE ARGÓMANIZ

Nacido en Bilbao en 1955, este vizcaíno empezó su carrera en Paradores hace ya cuatro décadas, en 1970, cuando entró a formar parte de la plantilla del Parador de Lequeitio como Aprendiz de Cocina. Los años fueron forjando al profesional en Paradores (1971: Aprendiz y Pinche en Muñatones; 1973: Pinche en Santa María de Huerta; 1975-1978: Ayudante de Cocina en Valle de Arán; Cocinero en Argómaniz, en Cambados y Tenerife) hasta asumir definitivamente la responsabilidad como Jefe de Cocina del Parador de Argómaniz. En todos estos años ha completado su formación, talento y vocación con cursos en Paradores y numerosas participaciones en ferias gastronómicas.

■ CHEF ENRIQUE MARTÍNEZ DE MAHER (CINTRUÉNIGO, NAVARRA)

El coordinador del equipo de cocina del **"TALLER DEL GUSTO"** en el **PARADOR DE ARGÓMANIZ** (Álava), se incorporó en el año 1976 a Maher, su hotel-restaurante y, con el curso de cada temporada, ha actualizado y enriquecido su cocina de autor y de temporada, del entorno y el producto, que expone una actitud siempre comprometida por la evolución de la ancestral gastronomía de Navarra. Aparte, y a causa, de incontables galardones de su fecunda trayectoria, desde 1995 es asesor de restauración de nH, asumiendo hoy día la gestión de diversos restaurantes gastronómicos de la prestigiosa cadena hotelera.

■ CHEF FERNANDO CANALES DE ETXANOBE (BILBAO, VIZCAYA)

Desde el último piso del Palacio Euskalduna, icono cultural y arquitectónico del "Nuevo Bilbao", se esparce la exclusiva "culinariosidad" de este activo maestro restaurador. Su laureado y singular ideario gastronómico fusiona tradición, producto, sabor y creatividad, presentándose en una elegante atmósfera, luminosa y acogedora, tanto en su distinguido comedor como en su magnífica terraza panorámica.

■ CHEF FRANCIS PANIEGO DE ECHAURREN (EZCARAY, LA RIOJA)

Formado junto a su madre, Marisa Sánchez (Premio Nacional de Gastronomía 1987), y en auténticos templos del sabor del siglo XX de España y Francia, su propuesta es pionera gracias a la moderna concepción de una cocina de autor que regenera y evoluciona al recetario tradicional riojano, tanto en el emblemático establecimiento familiar como a través de prestigiosas asesorías a establecimientos gastronómicos del más alto nivel.

■ COORDINADOR DE SALA PACO PATÓN DE VILLA REAL & URBAN (MADRID)

Director de Alimentación y Bebidas de los prestigiosos hoteles Villa Real & Urban de Madrid, su actitud y aptitud "millesime", con su idea renovada y actual del servicio, ha conseguido numerosos y prestigiosos galardones: Premios Excelencia "Europa" y "Madrid", "Mejor Servicio de Restaurante de Hotel de España", Premio Nacional de Gastronomía...