

## V CulinArt Sierra Oeste 2017

**Avance programa horario**

**lunes 11 diciembre**

- 11:00 h. Apertura V **CulinArt Sierra** Oeste. Bienvenida a cocineros
- 11:15 h. Inauguración oficial** por ediles de Robledo de Chavela y autoridades asistentes
- Presentación platos** Mamá Vale y Regio de los cocineros
- 11:45 h. Primera ponencia: 'Del fuego al nitrógeno líquido' por Lucas González, coordinador de la mesa de gastronomía de Madrid Foro Empresarial, fundador de Paco Pastel y AmetStudio
- 12:15 h. Segunda ponencia: 'Investigación alimentaria', Ainhoa Goñi, directora Comunicación CSIC
- 12:45 h. Presentación y degustación del primer producto expuesto
- 13:10 h. Tercera ponencia: 'Incidencia de la gastronomía en el turismo de la Comunidad de Madrid', Dirección General de Turismo, Comunidad de Madrid
- 13:30 h. Presentación y degustación del segundo producto expuesto
- 13:40 h. Presentación y degustación del tercer producto expuesto
- 14:00 h. Cuarta ponencia: 'Recuperación de alimentos', Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (Imidra)
- 14:30 h. Comida de cocineros elaborada por Alejandro Sánchez (restaurante Cava Baja, Robledo) y Pablo Barrera (restaurante Santa María, Sta. M<sup>a</sup> de la Alameda)
- 16:30 h. V Foro de Cocineros**  
Con asistencia de los chefs Lola García Navarro (Slow Food), Iván Hernández (Toixos), César Hinojal (La Mira de Gredos), Julio Reoyo (Doña Filo) y Juan Carlos Menéndez (El Espíritu del Bosque)
- 18:20 h. Quinta ponencia: 'Orígenes y producción de aceite en Madrid', Aceites de Madrid
- 18:50 h. Sexta ponencia: 'Orígenes y producción de vino en la *subzona* de San Martín de Valdeiglesias', Vinoteca Offerendus
- 19:10 h. Presentación y degustación del cuarto producto expuesto
- 19:30 h. Séptima ponencia 'Alimentación básica infantil en Burkina Faso', Dr. Ricardo Rico, Asociación Madrileña de Ayuda a la Infancia, Amaif
- 19:50 h. Presentación y degustación del quinto producto expuesto
- 20:00 h. Zarzuela: chef cocina en vivo con música y bailaora, y cata de vino original
- 20:30 h. Degustación de alimento cocinado en nitrógeno líquido por Iván Hernández (Toixos)
- 21:00 h. Entrega galardones V **CulinArt Sierra** Oeste  
Clausura **CulinArt Sierra** Oeste 2017

[culinartsierra@clubkyk.es](mailto:culinartsierra@clubkyk.es), [www.clubkyk.es](http://www.clubkyk.es), Facebook y Google+ ClubKyK, Twitter @KyKClub