

JORNADA DE FORMACIÓN

COCINA CINEGÉTICA, IDENTIDAD GASTRONÓMICA DE CASTILLA-LA MANCHA

- 9:30** **Presentación jornadas por la Consejera de Economía, Empresas y Empleo. Dña. Patricia Franco Jiménez.**
- 9:45** **El futuro de la cocina con liebre.**
Miguel Carretero.
Restaurante Santerra. Madrid.
1 sol Repsol.
Recomendado por la guía Michelin.
Ganador en 2018 del premio a la Mejor Croqueta del Mundo en Madrid Fusión.
Ganador del I Concurso Nacional de Escabeches en Madrid Fusión 2020
- 10:45** **Ancha es Castilla, evolución cinegética en la alta cocina.**
Rubén Arnanz.
Restaurante 19.86. Madrid.
- 11:30** **Coffee break**
- 12:00** **La caza y el aove, armonías gastroleum.**
Firo Vazquez.
Restaurante El Olivar de Moratalla. Murcia.
2 soles Repsol.
- 12:45** **Iván Sáez.**
Restaurante Desencaja. Madrid.
1 sol Repsol.
- 13:30** **Del campo a la mesa, la distribución de la carne de caza.**
Miguel Carretero. Restaurante Santerra. Madrid.
Jaime Hurtado. Gerente ASICCAZA. Asociación Interprofesional de la Carne de Caza.
Rubén Arnanz. Restaurante 19.86. Madrid.
Jose Antonio Medina. Restaurante Coto de Quevedo. Torre de Juan Abad. Ciudad Real.
Jose Luis Murcia. Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha.
- 14:30** **Almuerzo en Restaurante Casa Pepe.**