



## MICROCHARLAS MADRID FUSIÓN 2019



### LUNES 28 DE ENERO

Horario	Empresa / Productor	Temática charla	Imparte
11,30 h a 11,45 h	Pastores Grupo Cooperativo	Nuevas formas de consumir el Ternasco de Aragón	Diego Franco
11,45 a 12 h	Pastores Grupo Cooperativo	Curados de cordero Agnei Ibérico: jamón y panceta	Diego Franco
12 h a 12,15 h	CRDOP Cebolla Fuentes de Ebro	Cualidades de la Cebolla Fuentes de Ebro DOP y su potencial en la cocina	Daniel Molina
12,45 h a 13 h	Bodegas CARE	Los rostros de la garnacha blanca y tinta	Nacho Lázaro y Juan Carlos Benito
13,30 h a 13,45 h	Bodegas Sers	Un <i>vigneron</i> y sus uvas	Pablo Canales
13,50 h a 14,05 h	ARAVEN	Cocinando con Jesús Almagro y ARAVEN	Jesús Almagro
17 h a 17,15 h	Más de Flandi	Los aceites de recolección temprana, la importancia del <i>terroir</i> y variedad autóctona de Aragón (empeltre)	Eduard Susanna
17,25 - 17,40 h	Rodi Gourmet	La cocina de la garnacha	Blanca Rodríguez Diago
17,45 h a 18 h	Binomio Vinos	Artesanía alimentaria en las bebidas con base de vino	Víctor Clavería

### MARTES 29 DE ENERO

Horario	Empresa / Productor	Temática charla	Imparte
11,15 h a 11,30 h	Chocolates La Ofrenda	Procesos del cacao y presentación de productos	Rubén de la Hera
12 h a 12,15 h	CRDOP Aceite del Bajo Aragón	El aceite empeltre antes y después en la cocina de hoy	Juan Baseda
12,45 h a 13 h	Aves Nobles y Derivados	Aldelís-ingredientes excelentes-alimentos deliciosos	Marta Serrano
13,10 a 13,25 h	ALMIZATE	Los secretos de la cría del pato en Teruel. ALMIZATE, ejemplo de modelo de ciclo cerrado.	Inés Torres Lamadrid
13,30 h a 13,45 h	Almazara La Olivera (Coop. de Magallón)	La variedad empeltre busca compañía	Juan Carlos Palacios
17 h a 17,15 h	Trufados Royo -Lasca Negra-	Lasca Negra. La experiencia de un <i>retail</i> que fomenta la cultura y consumo de trufa en el consumidor medio.	Juan Antonio Royo y David Royo
17,45 h a 18 h	Bodega Pago Aylés	Garnacha de Pago AYLES – Mejor Vino del 2018. "Premio Alimentos de España"	Corina Violeta Musca

### MIÉRCOLES 30 DE ENERO

Horario	Empresa / Productor	Temática charla	Imparte
11,15 h a 11,30 h	Panishop	Las tres "S" del pan	Elisa Luengo
12 h a 12,15 h	Azafrán La Carrasca	Nuevas fórmulas para difundir las propiedades y la utilización del Azafrán La Carrasca.	José Antonio Esteban
12,20 h - 12,35 h	Frutícola Maellana	AOVE: nuestro secreto	Ana Ros
12,45 h a 13 h	Pastelerías Manuel Segura	Los secretos dulces del Mudéjar	José Manuel Segura
13,30 h a 13,45 h	Asociación "Amigos del Melón de Torres de Berrellén"	La recuperación del Melón de Torres de Berrellén	Jesús María Sahún Lahoz