

RESERVA DE HOTEL

Baeza

Jaén

Palacio de los Salcedo ★★★★★

C/. San Pablo, 18 - 23400 Baeza (Jaén)
Tel. 953 747 200

Puerta de la Luna ★★★★★

C/. Canónigo Melgares Raya, s/n - 23440 Baeza (Jaén)
Tel 953 747 019

Hotel Campos de Baeza ★★★★★

Puerta de Córdoba, 57 - 23440 Baeza (Jaén)
Tel. 953 747 311

T.R.H. Baeza ★★★

Concepción, 3 - 23440 Baeza (Jaén)
Tel. 953 748 130

Hotel Fuentenueva ★★★

C/. Carmen, 15 - 23440 Baeza (Jaén)
Tel. 953 743 100

Hotel Hospedería Convento La Victoria ★★★

Avda. Puche Pardo, 11 - 23440 Baeza (Jaén)
Tel. 953 747 275

Hotel Esc. Hacienda La Laguna ★★★

Puente del Obispo - 23539 La Laguna (Jaén)
Tel. 953 771 005

Hotel La Casona del Arco ★★★

C/. Sacramento, 3 - 23440 Baeza (Jaén)
Tel. 953 747 208

Palecete Santa Ana ★★★

C/. Santa Ana Vieja, 9 - 23440 Baeza (Jaén)
Tel. 953 741 657

Juanito ★★★

Paseo Arca del Agua, s/n - 23440 Baeza (Jaén)
Tel. 953 740 040

Baeza Monumental ★★★

C/. Cuesta de Prieto, 6 - 23440 Baeza (Jaén)
Tel. 953 747 282

Ciudad del Renacimiento ★★★

Crta. de Ibros, s/n - 23440 Baeza (Jaén)
Tel. 953 741 154



Andréu Ruiz

Jefe de cocina del restaurante L'Arrosería del Andréu. Cunit (Tarragona).

En el verano de 2008 abre las puertas “L'Arrosería de l'Andreu”, un proyecto con identidad propia, donde se puede degustar una gran variedad de arroces, tapas, ensaladas y postres, de elaboración casera y con productos seleccionados.

Andreu ha sido en 2010 ganador del VIII Concurso Internacional de la Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra “Jaén Paraíso Interior”.



Anselmo Juárez Viedma

Jefe de cocina del restaurante Zeitúm. Úbeda (Jaén).

Crea el restaurante Zeitúm en Úbeda (2010) donde desarrolla una cocina propia con productos de la tierra basada en el recetario tradicional dándole toques de innovación. Siempre con el estandarte del aceite de oliva virgen extra como mejor embajador.



Kisko García González

Jefe de cocina del restaurante Choco. Córdoba.

Kisko García, siguiendo con la tradición iniciada en 1977 por sus padres, en 2004 junto con su hermano Juan Carlos remodelan parte del restaurante e inicia una nueva etapa en el Choco; con una cocina tradicional andaluza, con toques de vanguardia que

llevan su personal sello.

Restaurante revelación andaluz en Madrid Fusión 2006.



Daniel Rosado y Mauro Barreiro

Jefes de cocina del restaurante Skina. Marbella (Málaga).

Una cocina mediterránea basada en productos de suma calidad, con toques de vanguardia, modernidad y creatividad, realizando una exquisita mezcla de contrastes, rescatando los sabores de la cocina tradicional andaluza.



Jordi Cruz

Jefe de cocina del restaurante ABaC Restaurant & Hotel. Barcelona.

Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva “Jaén Paraíso Interior” en lo Mejor de la Gastronomía en 2003; consigue la estrella Michelin en el restaurante L'Angle; en el restaurante L'Estany Clar consigue una nueva estrella

Michelin; en 2006 ganó la primera edición del Concurso “Cocinero del Año”. Desde Abril de 2010 es chef de ABaC Restaurant & Hotel (dos estrellas Michelin), Autor del libro “Cocina con lógica”, define su cocina como evolutiva e inquieta donde tiene cabida la creatividad y la tradición.



José Carabias López

Jefe de cocina del restaurante Gastromium. Sevilla.

Junto con Miguel Díaz y Ernesto Malasaña conforman el trío de cocineros jóvenes que dan vida al restaurante Gastromium de Sevilla, haciendo gala de ilusión, ambición y talento.



IX ENCUESTRO INTERNACIONAL DE LA COCINA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Escuela de Hostelería y Turismo
“La Laguna”. Baeza (Jaén) España
Del 22 al 25 de Febrero de 2011

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

IX ENCUENTRO INTERNACIONAL DE LA COCINA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

MARTES
22

Mañana

- 9.00 Recepción y acreditación de los participantes
- 9.45 Presentación del IX Encuentro Internacional de la Cocina del Aceite de Oliva Virgen Extra
Antonio Fernández Siles
- 10.00 Desayuno molinero
Escuela de Hostelería y Turismo “La Laguna”
- 10.30 **Los aceites vírgenes en las distintas técnicas culinarias**
Anuncia Carpio Dueñas. Bióloga y especialista en aceites
- 12.00 **Crema de aceite de oliva virgen extra como nueva base de cocina**
Andréu Ruiz. Jefe de Cocina del Restaurante L’Arrosería del Andréu. Cunit (Tarragona)
- 13.30 **La influencia del aceite de oliva virgen extra en la cocina de la provincia de Jaén**
Anselmo Juárez Viedma. Jefe de Cocina del Restaurante Zeitúm. Úbeda (Jaén)
- 14.30 Almuerzo
Escuela de Hostelería y Turismo “La Laguna” de Baeza. Presentado por **Juan González Cutiño** y **Fernando J. Gómez Tena**

Tarde

- 17.30 Visita guiada a la ciudad de Úbeda

MIÉRCOLES
23

Mañana

- 9.00 Recolección de la aceituna y visita a una almazara
Colaboran la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA) y “Aceites La Laguna”
- 10.30 Pausa y café
- 11.00 **El aceite de oliva virgen extra en la cocina del restaurante Choco**
Kisko García González. Jefe de Cocina del Restaurante Choco. Córdoba
- 12.30 **El aceite de oliva virgen extra en Skina**
Daniel Rosado y Mauro Barreiro. Jefes de Cocina del Restaurante Skina. Marbella (Málaga)
- 14.30 Almuerzo
Escuela de Hostelería y Turismo “La Laguna” de Baeza. Presentado por **David Quesada Martínez** y **Julio A. Vázquez Blaya**

Tarde

- 16.30 Visita guiada al Museo de la Cultura del Olivo
- 17.00 Reunión de delegaciones europeas

JUEVES
24

Mañana

- 9.30 **La repostería y los dulces de los conventos y monasterios**
Monasterio Clarisas Franciscanas de San Antonio de Baeza
- 11.00 Pausa y café
- 11.30 **Cocina con lógica**
Jordi Cruz. Jefe de Cocina del Restaurante ABaC Restaurant & Hotel. Barcelona
- 13.00 **Versatilidad del aceite de oliva virgen extra en la gastronomía andaluza**
José Carabias López. Jefe de Cocina del Restaurante Gastromium. Sevilla
- 14.30 Almuerzo
Escuela de Hostelería y Turismo “La Laguna” de Baeza. Presentado por **Consolación Rodríguez Molina** y **Esther Torrecilla Benítez**

Tarde

- 17.30 Visita guiada a la ciudad de Baeza
- 19.00 Espectáculo flamenco. Peña flamenca de Baeza

VIERNES
25

Mañana

- 9.30 **La cocina portuguesa y el aceite de oliva virgen extra**
Escuela de Hostelería de Tomar. Portugal
- 11.00 Pausa y café
- 11.30 **La cocina húngara y el aceite de oliva virgen extra**
Márton Vozár. Hotel Fiume Békéscsaba. Hungría
- 13.00 **Platos tradicionales de la cocina alemana con aceite de oliva virgen extra**
Escuela de Hostelería de Hamburgo. Alemania
- 14.30 Clausura y entrega de diplomas
- 15.00 Almuerzo
Escuela de Hostelería de Viena. Austria

Las solicitudes de inscripción deberán remitirse antes del 20 de febrero a la siguiente dirección:

Escuela de Hostelería Hacienda La Laguna
23440 - Puente del Obispo (Jaén) España.
Tel. + 34 953 765 084
Fax + 34 953 771 001
+ 34 953 248 030
Correo electrónico: info@ehlaguna.com
aceitedeoliva@promojaen.es
Más información en: www.dipujaen.es

IX ENCUENTRO INTERNACIONAL DE LA COCINA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Escuela de Hostelería y Turismo
“La Laguna”. Baeza (Jaén) España
Del 22 al 25 de Febrero de 2011

FICHA DE INSCRIPCIÓN DATOS PERSONALES

Nombre

Apellidos

NIF

Domicilio

Localidad

Provincia

C.P.

País

Teléfono

Fax

Correo electrónico

Centro de trabajo

Cargo

Asistencia gratuita a conferencias y demostraciones gastronómicas

Nº de almuerzos x 20 € = €