



JUEVES 5 DE MAYO

AZOGUEJO

IV FIESTA DE EXALTACIÓN DEL COCHINILLO

Colaboran: Restaurantes de Segovia y su provincia, Asociación de Cocineros de Segovia.

18:00 h. Recepción de invitados y actuación del Grupo de Danzas La Esteva y Ronda Segoviana.

20:00 h. Pregón a cargo de Pepe Rodríguez, Chef ejecutivo del Restaurante El Bohío de Illescas, y presentador de Master Chef.

Seguidamente, entrega de títulos de honor a:

- Pepe Rodríguez, Restaurante El Bohío, Illescas.
- Eduardo Pérez, Restaurante El Doncel, Sigüenza.
- España Directo.

Cierre de fiesta con una degustación popular de cochinillo asado.

Más información:
gastronomia.turismodesegovia.com



D. L.: SG-83/2016

Organiza:



Colaboran:



gastronomia.turismodesegovia.com



IV CONGRESO DE TURISMO Y GASTRONOMÍA CIUDAD DE SEGOVIA TURISMO RELIGIOSO Y ENOLÓGICO

3, 4 y 5 de mayo - 2016



- XLIV CONCURSO NACIONAL DE COCTELERÍA PARA JEFES Y AYUDANTES DE BAR
- XIV CAMPEONATO NACIONAL DE CAMAREROS DE SALA
- XVI CONCURSO NACIONAL DE JÓVENES COCINEROS
- IV FIESTA DE EXALTACIÓN DEL COCHINILLO

MARTES 3 DE MAYO

TEATRO JUAN BRAVO

Plaza Mayor, 6 - Segovia

Entrada libre hasta completar aforo

IV CONGRESO REGIONAL DE TURISMO Y GASTRONOMIA

10:30 h. Inauguración del Congreso

- Javier Ramírez Utrilla, Director General de Turismo de la Junta de Castilla y León.
- Francisco Vázquez Requero, Presidente de la Excm. Diputación Provincial de Segovia.
- Claudia de Santos, Concejala de Turismo y Patrimonio Histórico del Excmo. Ayuntamiento de Segovia.

11:15 h. Turismo Religioso

- **Presentación de la candidatura de Cuéllar como sede de las Edades del Hombre 2017.**
- **Mesa redonda: El Patrimonio cultural de la Iglesia al servicio del turismo religioso.**
- Claudia de Santos, Ayuntamiento de Segovia.
- Miguel Hernández Álvarez, Junta de Cofradías de Segovia.
- Emilio Iglesias Velasco, Junta de Cofradías de Ávila.
- Nuria Fernández de la Fuente, Ayuntamiento de Cuéllar.
- Diputación de Palencia.
- Marta Fernández Vázquez, Xunta de Galicia.

Turismo Enológico

12:30 h. Mesa redonda: Turismo, vino y recuperación económica.

- Celia Izquierdo Arroyo, Presidenta de la ruta del vino D.O. Arlanza.
 - José Luis Arague Benito, Asociación de Sumilleres de Segovia.
 - José Antonio León Ruiz, Asociación de Sumilleres de Palencia.
 - Marta Fernández Vázquez, Xunta de Galicia.
- #### 13:30 h. Mesa redonda: Presente y futuro del turismo enológico.
- Celia Izquierdo Arroyo, Presidenta de la ruta del vino D.O. Arlanza.
 - Misericordia Bello Pinedo, Presidente de la ruta del vino del Bierzo.
 - Inés Sálas, Presidenta de la ruta del vino de Cigales.
 - Miguel Ángel Gayubo, Presidente de la ruta del vino de Ribera del Duero.
 - Marcos Yllera, Presidente de la ruta del vino de Rueda.



MARTES 3 DE MAYO

HOTEL CÁNDIDO

Avda. Gerardo Diego, s/n - Segovia

Entrada libre hasta completar aforo

XLIV CONCURSO NACIONAL DE COCTELERÍA "CIUDAD DE SEGOVIA" PARA JEFES Y AYUDANTES DE BAR

Colabora: Asociación de Barman de Castilla y León.

16:30 h. Entrega documentación a los participantes.

17:00 h. Concurso de Coctelería.

Patrocinan: Coca-Cola, Grupo Monin y Orujos Panizo.
Bases en:
gastronomia.turismodesegovia.com



Aurora Rodríguez Casas
Ganadora 2015

21:00 h. Presentación de Orujos Panizo.

22:00 h. Entrega de premios y vino español.

Ofrecido por la Asociación de Camareros de Segovia y su provincia y varias firmas comerciales pertenecientes a Alimentos de Segovia.

MIÉRCOLES 4 DE MAYO

HOTEL CÁNDIDO

Avda. Gerardo Diego, s/n - Segovia

Entrada libre hasta completar aforo

11:00 h. Master class Azpilicueta Origen.

Impartida por la enóloga Elena Adell.

12:30 h. Presentación gastronómica y showcooking de Alimentos de Palencia y Galicia.

Organizan: Asoc. de Camareros y Asoc. de Cocineros de Segovia.

Participan: Diputación de Palencia y Xunta de Galicia.

16:00 h. Entrega de documentación a los concursantes del XIV Campeonato Nacional de Camareros de Sala.

XIV CAMPEONATO NACIONAL DE CAMAREROS DE SALA

Colabora: Federación Nacional de Profesionales de Sala y Tierra de Sabor.

16:30 h. Inicio del Campeonato Nacional.

Bases en gastronomia.turismodesegovia.com

21:30 h. Entrega de premios.

21:45 h. Cena de Gala y Homenaje a Luis Cuesta García y Francisco García Borregón.

Ofrecida por cortesía de Hotel Cándido, Alimentos de Palencia, Xunta de Galicia, Segolechal, Alimentos de Segovia y otras firmas comerciales.

JUEVES 5 DE MAYO

I.E.S. FELIPE VI

C/ Dámaso Alonso, 23 - Segovia

Inscripción previa para los talleres de las 10:00 y la exhibición de las 12:00 en 601 158 953 y en secretario.federacionsala@gmail.com
Bases en gastronomia.turismodesegovia.com

10:00 h. Taller de decoración con frutas y verduras.

Francisco Albaladejo, Formador del C.E.T Valencia.
Máximo: 30 personas.

10:00 h. Taller de baristas.

Patrocina Grupo Cafento.
Máximo: 25 personas.

12:00 h. Jornada de exhibición y elaboración organizada por Rational y Segofood,

dirigida a profesionales de hostelería, cocineros y alumnos de escuelas de hostelería.

XVI CONCURSO NACIONAL DE JÓVENES COCINEROS

Organizado por la Asociación Industrial de Hosteleros Segovianos (A.I.H.S).

15:30 h. Inicio del Concurso Nacional.

Para jóvenes cocineros nacidos después del 1 de enero de 1991.

Más información en: www.hostelariasegoviana.es

17:00 h. Presentación de platos al público.

Entrada libre hasta completar aforo

