

Arroces sabrosos, arroces saludables

Restaurante Dársena, Alicante

12 DE FEBRERO DE 2018

RESERVAS: darsena.com/contact



PROGRAMA

Asistencia 55€ - Pago anticipado - Aforo limitado

9:45 h. Recepción y entrega de documentación

10:00 h. Bienvenida

Antonio A. Pérez Planelles, gerente de Dársena
Gabriel Echávarri, Alcalde de Alicante

10:30 h.

Cristina de Juan, directora de Dársena
Técnicas para el equilibrio en los fondos
arroceros: el fondo frío

11:00 h.

Juan Valero, agricultor y productor de arroz.
El ciclo en el cultivo del arroz. Variedades y derivados

11:30 h.

Coffee break

11:50 h.

Ana Zaragoza Martí, Doctora en ciencias de salud, UA
El valor energético y nutricional del arroz. Beneficios

12:20 h.

María José San Román, chef de Monastrell, Alicante
(1 * Michelin). Los colores del arroz

12:50 h.

Visita a expositores

13:10 h.

Anna Mayer, formadora culinaria en Panepanna
y cofundadora de Guitian-Mayer y The Kilomeaters
Risotto y arroz: divergencias y afinidades

14:00 h. Almuerzo a cuatro manos

Rafa Soler, chef de Audrey's, Calpe (1 * Michelin)
José A. Luengo, chef de Dársena

17:00 h.

José Miguel Mulet, licenciado en Química y doctor
en Bioquímica y Biología molecular
por la Universidad de Valencia
Arroz del futuro. Biotecnología del arroz

17:45 h. Mesa redonda

Saludable y sostenible

Ana Laguna

Directora de relaciones con la
sociedad de la UA. Delegada del Rector
para estudios de gastronomía

Raúl Resino

Chef del restaurante Raúl Resino, Benicarló
(1 * Michelin)

Rafa Soler

Chef del restaurante Audrey's. Calpe
(1 * Michelin)

Norberto Navarro

Presidente de 'Restaurantes sostenibles'

J.M. Mulet

Doctor en Bioquímica y Biología molecular

Modera: Mar Milá

Directora de Gastrostrum

18:45 h. Clausura

Patrocinan



Colaboran

Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante



Coordina **gastrostrum**
comunicación