



Ternelgustomudejar

DEL 24 DE FEBRERO AL 2 DE MARZO
2009

www.ternelgustomudejar.com

Secretaría Técnica: Conexión Imaginativa, s.l. • Tel. 978 61 20 52 • email: info@ternelgustomudejar.com

JORNADAS GASTRONÓMICAS

“del cerdo... gusta hasta los andares”

Del 24 de febrero al 1 de marzo

Menús elaborados con Productos del Cerdo de Teruel por **30 euros**.

Incluye 3 platos, postre, café y **Viñas del Vero** (crianza o merlot).

RESTAURANTES PARTICIPANTES

Parador de Turismo de Teruel

Ctra. Sagunto- Burgos, km 122,5 | Tfno. 978 60 18 00

“Costilla de Cerdo Confitada, con Langostinos, Agridulce de Plátano Frito y Crujiente de Puerros”

Hotel Reina Cristina

Paseo del Óvalo, 1 | Tfno. 978 60 68 60

“Patata Rellena de Manitas y Escalope de Foie”

Restaurante Migas

Avda. Los Hostales s/n | Tfno. 978 60 56 13

“Canelones de Secreto rellenos de Setas Silvestres”

Restaurante Gargantua

C/ Tarazona de Aragón, 6 | Tfno. 978 60 68 54

“Cubalibre de Solomillo de Blanco de Teruel”

Restaurante Venecia

C/ Santa Cristina, 2 | Tfno. 978 60 10 10

“Timbal de Secreto Blanco D.O Teruel y Patata de Torres de Albarracín al graten de Boletus y Trufa de Sarrión”

Hotel Isabel de Segura

Ronda del Turia, 1 | Tfno. 978 62 07 51

“Ensalada Templada de Manitas de Cerdo con Vinagreta de Bacón y Pistachos”

Restaurante los Aljibes

C/ Yagüe de Salas, 1 | Tfno. 978 60 96 03

“Secreto de Cerdo Relleno y con un Aire de Mar”

Restaurante Yain

Plaza de la Judería, 9 | Tfno. 978 62 40 76

“Tosta de Presa de Cerdo de Teruel, embutida con Puré de Tomate y Tomillo”

Restaurante los Juncos

C/ Ramón y Cajal, 16 | Tfno. 978 60 24 23

“Revuelto de Longaniza”

Restaurante Ambeles

Ronda de Ambeles, 6 | Tfno. 978 61 08 06

“Gachas de Riodeva y sus Ungüentos”

Restaurante Gregory Plus

Paseo del Óvalo, 5 | Tfno. 978 60 80 63

“Polenta de Maíz bañada en Queso Feta con Costillitas de Cerdo”

Restaurante La Tierreta

C/ Francisco Piquer, 6 | Tfno. 978 61 79 23

“Foie al Solomillo de Cerdo de Teruel, con Plum- Cake de Pera y Anís”

Mesón El Óvalo

Paseo del Óvalo, 2 - Bajos | Tfno. 978 61 82 35

“Secretos de Cerdo Blanco con Rulo de Cabra y Orejones de Calanda”

Restaurante Torico Gourmet

Joaquín Costa, 8 (Pasaje Comercial) | Tfno. 978 60 64 49

“Carrilladas de Cerdo Guisadas con Salsa de Melocotón y Cebolla Confitada al Vino Tinto”

Restaurante El Milagro

Ctra. Nac. Sagunto-Burgos km. 123 | Tfno. 978 60 30 95

“Solomillo de Cerdo de Teruel Relleno de Higos, Piñones y Pate, en Salsa de Trufa”

Los platos indicados, están incluidos en el menú de cada restaurante, y participan en el concurso al mejor plato **“Con Productos del Cerdo de Teruel”**

Palacio
DE EXPOSICIONES Y CONGRESOS
Teruel
Institución Ferial “Ciudad de Teruel”



PATROCINAN



COLABORAN



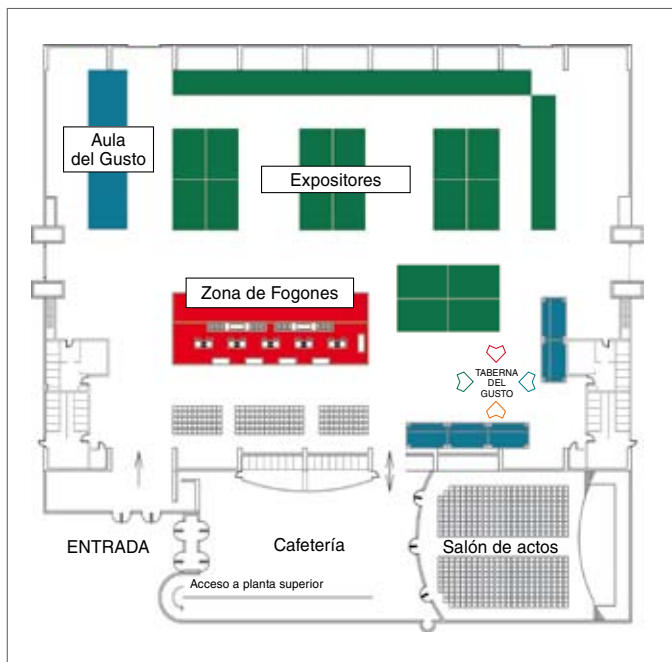
| 28 SÁBADO | AULA DEL GUSTO: Catas, degustaciones y presentaciones | FOGONES: Demostraciones de cocina en vivo | ACTIVIDADES EXPOSITORES |
|--------------|--|--|---|
| 12'00 | Inauguración Oficial, Ciudad invitada OLOT. | Rte. Melanosporum. Hotel LA TRUFA NEGRA Alberto Vicente. | Degustación de Jamón de Teruel con Cañada de Teruel y Aceite del Bajo Aragón (Reales Almazaras) |
| 12'30 | | Primer Premio Teruel Gusto Mudéjar 2008. Mejor tapa provincial de Jamón de Teruel | Degustación productos agroalimentarios. Comarca C. de Teruel / Comarca del Maestrazgo |
| 13'00 | Cata de queso SIERRA DE ALBARRACÍN | | Degustación de Cervezas SAN MIGUEL |
| 13'30 | Dirige Ximo Alpuente | | Degustación de productos del cerdo de Teruel. Stand de PORTESA - EL MILAGRO |
| 17'00 | | | Degustación de cafés. Stand COMERCIAL FERRANDO |
| 17'30 | | Restaurante AQUÍ TERUEL. Ángela Torres | Presentación del nuevo establecimiento "LA TIENDA DE LA PERLA" en Avda. Aragón. |
| 18'00 | Cata - degustación de los vinos: 801 y CARINUS del grupo BSV. | | Degustación de productos agroalimentarios de la Comarca Comunidad de Teruel |
| 18'30 | | | Degustación de quesos de Teruel. Stand de la Asoc. de Productores de Queso y Leche de Teruel |
| 19'00 | Cata de Chocolates variados Dirigido por PASTELERÍA MUÑOZ | | Degustación de Jamón de Teruel con Cañada de Teruel y Aceite del Bajo Aragón (Reales Almazaras) |
| 19'30 | | Restaurante EL MILAGRO (Teruel) Sergio Tello Blasco. | Degustación de Patatas Rellenas del Maestrazgo. "NATURMAEST" |
| 20'00 | | Grupo Gargallo. Hotel CALPE. (Alcañiz) Teo Álvarez | Degustación de productos agroalimentarios de la Comarca Comunidad de Teruel |

Durante todo el fin de semana, vuela sobre el territorio de la Comarca de Cúdar - Javalambre, conoce las rutas de las Fortificaciones defensivas de la Guerra en Sarrión y trasládete al Campo de Golf de Alcaidá de la Selva (de 18,00 a 20,00 h.)

| 01 DOMINGO | AULA DEL GUSTO: Catas, degustaciones y presentaciones | FOGONES: Demostraciones de cocina en vivo | ACTIVIDADES EXPOSITORES |
|---------------|--|---|---|
| 12'00 | Degustación de Nuevos Productos de ARAPLACERES | | Degustación de Jamón de Teruel con Cañada de Teruel y Aceite del Bajo Aragón (Reales Almazaras) |
| 12'30 | | Hotel ISABEL DE SEGURA (Teruel). Miguel Comas Pérez | Degustación productos agroalimentarios. Comarca C. de Teruel / Comarca del Maestrazgo |
| 13'00 | Degustación cervezas AMBAR | | Degustación de Trufa de Teruel. ASOCIACIÓN TRUFICULTORES DE TERUEL |
| 13'30 | | | Degustación de productos del cerdo de Teruel. Stand de PORTESA - EL MILAGRO |
| 17'00 | Taller de Chocolate para niños. Dirige PASTELERÍA MUÑOZ | | Degustación de cafés. Stand COMERCIAL FERRANDO |
| 17'30 | | Hotel GUADALOPE (Alcañiz). Farinetas del Bajo Aragón. Manuel Barrau | Degustación de productos agroalimentarios de la Comarca Comunidad de Teruel |
| 18'00 | Cata de VINOS DULCES EUROPEOS (previa inscripción de 5 euros) | EXHIBICIÓN GASTRONÓMICA Y DEGUSTACIÓN DE SOPAS DE AJO. Colabora "Ajo de las Pedroñeras". Participan: "El Parador de Turismo, Rte. Migas, Rte. Gargantúa, Rte. Venecia, Hotel Isabel de Segura, Rte. Ambeles, Rte. El Torico Gourmet, Rte. El Milagro" | Demostración de Cocina en Horno RATIONAL, en el Stand de COMERCIAL FERRANDO |
| 18'30 | Dirigida por Raúl Igual, del Restaurante YAIN | | Degustación de quesos de Teruel. Stand de la Asoc. de Productores de Queso y Leche de Teruel |
| 19'00 | HORNO SANZ "Sueños de Teruel" | "Restaurante La Bastilla". Víctor M. Gállego. Ganador Concurso de Cocina 2007 | Degustación de Jamón de Teruel con Cañada de Teruel y Aceite del Bajo Aragón (Reales Almazaras) |
| 19'30 | | | Degustación de Productos Típicos del Maestrazgo |
| 20'00 | | | Degustación de productos agroalimentarios de la Comarca Comunidad de Teruel |
| 21,00 | Exhibición de Coctelería Acrobática en la Cafetería del Palacio. Patrocina GRUPO MAXIUM | | |

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

| 02 LUNES | AULA DEL GUSTO: Catas, degustaciones y presentaciones | IV CONCURSO NACIONAL DE COCINA "CON GUSTO MUDÉJAR" | ACTIVIDADES EXPOSITORES |
|-------------|---|--|---|
| 11'00 | Taller Técnicas de Servicio de Sala. Decoración, Rincón del Sumiller y El Arte del Flambé. Dirigen: Carlos Orgaz y Luis Puyuelo. Asociación de Maitres de Aragón. | Primera parte (10,00 a 13,30 h.) Interpretación de la receta "GACHAS TUROLENSES" | Degustación de productos: "Del cerdo... gusta hasta los andares", con la participación del Restaurador Manuel de la Osa. Stand PORTESA-EL MILAGRO |
| 11'30 | | | Degustación de Jamón de Teruel con Cañada de Teruel y Aceite del Bajo Aragón (Reales Almazaras) |
| 12'00 | Presentación Bodega y Vinos "REINO DE LOS MALLOS" | | Degustación de productos agroalimentarios de la Comarca Comunidad de Teruel |
| 12'30 | | | |
| 13'00 | Degustación de ENIGMA con Productos La Manolita. | | |
| 13'30 | | | |
| 17'00 | Clase Magistral por MANUEL DE LA OSA. Patrocina PORTESA Colabora CÁMARA DE COMERCIO | | Degustación de cafés. Stand COMERCIAL FERRANDO |
| 17'30 | | | |
| 18'00 | Cata de Vino VIÑAS DEL VERO Dirige Carlos Orgaz | Segunda parte (16,00 a 19,30 h.) Plato Libre en base a una cesta de la compra facilitada por la organización. | Degustación de productos de la Comarca Comunidad de Teruel |
| 18'30 | Maridaje con Quesos Sierra de Albarracín | | Demostración de Cocina en Horno RATIONAL, en el Stand de COMERCIAL FERRANDO |
| 19'00 | Maridaje Cava Dominio de la Vega (Utiel-Requena) con Jamón de Teruel | | |
| 20,30 | Proclamación del ganador del IV Concurso Nacional de Cocina "Con Gusto Mudéjar" | | |



Horario del Salón:
De 11,00 a 14,00 h. y de 16,30 a 21,00 h.

Precio de la entrada:
2€

La Taberna del Gusto

12,00 a 14 h.
18,30 a 20,30 h.
Espacio de degustación de productos de Calidad, maridados con una amplia variedad de referencias de Vino, que se podrán adquirir a partir de **1 euro**.

Con la colaboración de la Escuela Superior de Hostelería de Aragón.

Coctelería Acrobática

Exhibición de Coctelería con profesionales del Flair Bartending y degustación de cócteles preparados para Gusto Mudéjar en la Cafetería del Palacio.

Patrocina Grupo Maxiium

