

presentación

Bajo el título VOVEM | MEAT&WINE GOURMET FESTIVAL, del 11 al 13 de febrero de 2019 se celebrarán las I JORNADAS GASTRONÓMICAS organizadas por el Asador VOVEM PASEO MARÍTIMO de Marbella (Avda. Duque de Ahumada nº9). Con estas Jornadas VOVEM quiere poner en valor la excelencia de la cocina andaluza en materia de carnes de vacuno y buey, contando para ello con la participación de Chefs y expertos en Restauración de primera línea nacional e internacional.

Durante tres Jornadas, VOVEM pondrá al alcance de los profesionales del sector, de los medios de comunicación y de sus clientes la oportunidad de escuchar opiniones y recomendaciones del más alto nivel, así como de conversar sobre las virtudes y los desafíos de los establecimientos andaluces para ser referentes globales en la gastronomía bovina. Igualmente, será la ocasión de observar y aprender in situ la aplicación de técnicas y aplicaciones culinarias avanzadas, así como de degustar productos de extraordinaria calidad.

VOVEM en la actualidad es un referente a nivel nacional en el asado de carnes de vacuno y buey ganándose grandes elogios de críticos gastronómicos, destacándose en el sector de la Restauración por la selecta variedad de su oferta gastronómica y la esmerada atención que prodiga a sus clientes.

De este modo, a través de las I JORNADAS GASTRONÓMICAS que se celebrarán del 11 al 13 de febrero de 2019, VOVEM pondrá su expertise y su reputación al servicio del sector, así como de Marbella y Andalucía como principales destinos turísticos y gastronómicos internacionales. Le esperamos.

Francesc Solé

PROGRAMA



VOVEM

ASADOR

LUNES 11 de Febrero DE 2019

- 10:00 - 10:45 Acreditaciones y aromas... Food Truck Café Baqué
- 10:45 Sesión inaugural D. Francesc Solé Gerente
- 11:00 Ponencia: Consejo Regulador Indicación Geográfica Protegida Carne de Ávila. Juan José Vila Presidente IGP.
- 11:45 Despiece de lomo de vaca Discarlux & Enzo Villanueva. Presentación proyecto Fistera Bovine World. Carlos Ronda Gerente.
- 12:30 Ponencia Jose Rodríguez Peón. Ganadería Caquelo La Coruña - Galicia "Resistiendo a la Ganadería Industrial".
- 13:00 Cofeatería Vaquera. Mano a mano Michele Lizio Vovem Paseo Marítimo y María Urbano BA. Coca Cola Royal Bliss & Bartender.
- 13:45 Abriendo boca en nuestra terraza... copa de cava Grimau y ostras Amélie.
- 14:15 Menú a 4 manos. Enzo Villanueva Restaurante Vovem Nueva Andalucía y Gregorio Tolosa Restaurante Bidea Pamplona. Momento dulce por Purí Morillo y Antonio Martín. Pastelería Daza Málaga. Vinos de Finca la Emperatriz.
- 16:30 Forum Coloquio con prensa especializada, profesionales invitados y asistentes al almuerzo. Copa ofrecida por Macallan & Royal Bliss.

MARTES 12 DE FEBRERO DE 2019

- 10:00 - 10:45 Acreditaciones y aromas... Food Truck Café Baqué
- 10:45 Instituto Europeo de Alimentación Mediterránea IEAMED. Beneficios de la Dieta Mediterránea, mitos y verdades de la carne de vacuno.
- 11:30 Las casi cien incógnitas de una ecuación llamada Chuleta. Mikel Zebeiro.
- 12:15 Ponencia Guijuelo y Jerez. Magia en un Bocado. Jamón Ibérico de Bellota Carrasco y Pepe Ferrer Embajador Gastronómico del Jerez. José María Caballero Cortador de Jamón. Grandes Vinos de Gonzalez Byass.
- 13:45 Abriendo boca en nuestra terraza...copa de cava Grimau y degustación de quesos La Casota - Marantona
- 14:15 Menú a 4 manos. Quique Alcaide Restaurante Vovem Paseo Marítimo y Javier Muñoz Restaurante La Carboná, Jerez de la Frontera. Momento dulce por Cati Schiffl Obrador Dulce y Salado Fuengirola. Vinos de Abadía Retuerta.
- 16:30 Forum Coloquio con prensa especializada, profesionales invitados y asistentes al almuerzo. Copa ofrecida por Macallan & Royal Bliss.

MIÉRCOLES 13 DE FEBRERO DE 2019

- 09:00 Comienzo participantes Concurso de Cocina Vovem Meat&Wine
- 10:00 - 10:45 Acreditaciones y aromas... Food Truck Café Baqué
- 10:45 El Chivo de Canillas de Aceituno. Tradición desde 1940. Carlos Aguilera
- 11:30 Cocina saludable con carne de vacuno. Martins Vanags, Jefe de Cocina Magna Café Marbella.
- 12:00 Gastrowiut. Cavas Torelló de largas crianzas con maridajes de carnes rojas en diferentes maduraciones. Paco de la Rosa. Cava Rosado Pal.Lid Reserva 2015 - Black Angus de Nebraska. Cava Torelló Brut Nature Magnum 2013 Gran Reserva - Simmental-Fleckvieh. Cava Torelló 225 Gran Reserva 2014 - Rubia Gallega. Cava Torelló Gran Reserva 2011 - Wagyu Nacional.
- 13:00 Examen Concurso de Cocina
- 14:00 Menú a 8 manos. Aitor Perurena Estudio Gastronómico, Álvaro Arbeloa Restaurante Takumi, Enzo Villanueva Restaurante Vovem Nueva Andalucía y Quique Alcaide Restaurante Vovem Paseo Marítimo. Momento dulce por Antonio Rodríguez, pastelería Hotel Los Monteros. Vinos Tres Generaciones, Bodegas Lara.
- 17:00 Forum Coloquio con prensa especializada, profesionales invitados y asistentes al almuerzo. Copa ofrecida por Macallan & Royal Bliss.
- 17:30 Adrenalina... Banda fin de fiesta jornadas gastronómicas. Con la participación de alumnos en prácticas de la Escuela de Hostelería Benahavis Sabor a Málaga.

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:

La participación en VOVEM MEAT&WINE GOURMET FESTIVAL requiere de inscripción previa. La inscripción se puede formalizar rellenando la solicitud pertinente que encontrará en nuestra página web www.vovemasador.com Si requiere más información puede llamar a 674 00 18 88 o enviar un email a eventos@magnaspain.com

Podrá elegir entre dos modalidades de inscripción lunes 11 y martes 12 de Febrero:

OPCIÓN 1: Actividades paralelas y almuerzo gastronómico: 75 € (precio por día)

OPCIÓN 2: Solo almuerzo gastronómico: 65 € (precio por día)

El miércoles 13 de Febrero la inscripción será única de 75€ con actividades y almuerzo incluido.

También podrá optar por el Pack Vovem Gourmet de 205 € de actividades y almuerzos gastronómicos los tres días de Jornadas Gastronómicas.

En cualquier modalidad se requiere de pago previo para garantizar su reserva.

Si desea alojarse en Marbella durante las jornadas, le informamos que disponemos de tarifas promocionales con hoteles colaboradores de la zona.

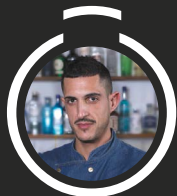
Tarifas IVA incluido

VOVEM PASEO MARÍTIMO
Avda Duque de Ahumada nº 9
29602 Marbella, Málaga
674 00 18 88
www.vovemasador.com
eventos@magnaspain.com





JOSÉ RODRÍGUEZ PEÓN
Ganadería Caquelo La Coruña



MARIO URBANO
Brand Ambassador Royal Bliss y Bartender



MARTINS VANAGS
Jefe de Cocina Magna Café



MICHELLE LIZZIO
Bartender Vovem Paseo Marítimo



CARLOS RONDA
Gerente Discarlux



PACO DE LA ROSA
Cavas Torelló



PEPE FERRER MORATÓ
Embajador gastronómico del Jerez



PURI MORILLO Y ANTONIO MARTÍN
Pastelería Daza Málaga



ANTONIO RODRÍGUEZ
Pastelero Hotel Los Monteros, Marbella



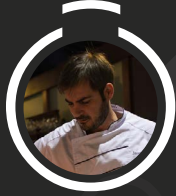
JUAN JOSÉ VILA DOMINGO
Presidente de la IGP Carne de Ávila



ALVARO ARBELOA
Jefe de Cocina Takumi Marbella



VICTORIA CARRASCO
Grupo Prisa



MIKEL ZEBERIO
Premio Nacional de Gastronomía



JAVIER MUÑOZ
Jefe de Cocina La Carboná Jerez de la Frontera



CARLOS AGUILERA
Chivo de Canillas



AITOR PERURENA
Jefe de Cocina Estudio Gastronómico



JOSÉ MARÍA CABALLERO
Cortador de Jamón



GREGORIO TOLOSA
Jefe de Cocina Bidea 2 Pamplona



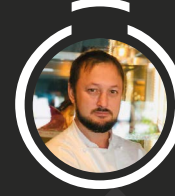
CATÍ SCHIFF
Obrador Schiff Dulce y Salado Fuengirola



NIKOLETTA MOLNAR
Maître Vovem Nueva Andalucía



DANIEL SÁNCHEZ
Maître Vovem Paseo Marítimo



QUIQUE ALCAIDE
Jefe de Cocina Vovem Paseo Marítimo



ENZO DÍAZ VILLANUEVA
Jefe de Cocina Vovem Nueva Andalucía

I VOVEM MEAT&WINE GOURMET FESTIVAL

JORNADAS GASTRONÓMICAS



VOVEM

ASADOR

11, 12 Y 13 DE FEBRERO DE 2019