



# COCINA CON GRANDES CHEFS

5, 6 y 7 de noviembre | 2018

## Lunes 5 de noviembre

9:30 h - Entrega de material

9:45 h - Presentación del curso | Fina Ferrando

10:00 h - 11:15 h

Alergias e intolerancias ¿mito o realidad?

Profesorado de la Universidad de Navarra

11:15 h - 14:00 h

Reinventarse para sorprender

Teresa Gil. Palacio de Yrisarri. Igantzi, Navarra

16:00 h - 19:00 h

El pescado: simplicidad y nuevos caminos

Martín Iturri. "Taberna Cocotte". Pamplona

## Martes 6 de noviembre

9:30 h - 12:30 h

Memoria del producto de temporada en la fiesta

Javier Díaz. Restaurante La Alhambra. Pamplona

12:30 h - 14:00 h

Saborear la vida: reflexiones desde la cocina

Marta Torregrosa. Universidad de Navarra

16:00 h - 19:00 h

Estrategia y tradición como ingredientes de éxito

Félix Rodríguez. Restaurante La Galería. Logroño

## Miércoles 7 de noviembre

9:30 h - 12:15 h

Creacionismo a partir de un clásico: EL CORDERO

Fernando Flores. Restaurante Enekorri. Pamplona

12:15 h - 13:15 h

Experiencia control de stocks y almacén de comida elaborada

Rosa Blanca Martínez / Elvira Lorenzo

13:15 h - 17:30 h

Clase con comida degustación. Explicación del menú

David Yárnoz (Estrella Michelin). "El Molino de Urdániz"



40 plazas



Pamplona



435 €