

**Monográfico de cocina IV: aves-huevos-caza**  
**Pamplona, 10, 11 y 12 de marzo de 2014**



**Julio Flames** <http://www.restaurantelanuez.com>

Propietario y jefe de cocina del **Restaurante La Nuez**, en Pamplona.

Julio Flames en su cocina hace una apuesta por el saber hacer clásico. Se inspira en Escoffier, cocinero y gastrónomo francés del siglo XIX, que liberó la cocina francesa de lo complejo y abigarrado, eliminó lo superfluo, imponiendo la sencillez y la sobriedad bien hecha y acabada. La Nuez busca recuperar aquel sabio hacer.

Ningún disfraz, ninguna estridencia que enmascare la esencia del producto. Pura precisión y búsqueda del producto.

En su carta, los platos cambian todas las semanas para ofrecer los productos del mercado en su punto óptimo.

Buen transmisor de su amor por lo clásico asentará las bases de preelaboraciones fundamentales para la realización de fondos, asados, raguts, cocotte en dos productos básicos: el pollo y la gallina. En la segunda sesión nos cocinará dos de sus especialidades, el pichón y el ciervo, y se extenderá en recetas de huevos que incluye en su carta y que puede aportar variedad en nuestros menús.



**Alex Múgica** <http://www.granhotellaperla.com>

Desde marzo de 2009 es propietario y está al frente del restaurante "**La Cocina de Alex Múgica**", restaurante del Gran Hotel La Perla de Pamplona de 5 estrellas. Es además consultor en restauración desde 1992. Presidente de la Asociación de Restaurantes de Navarra.

Autor de los libros "Ayer y hoy de la Cocina Navarra" y "Reciclaje y alta Cocina", galardonado con el **premio Gourmand al Mejor libro de chef de España 2007**. Colaborador habitual de instituciones como el Gobierno de Navarra, empresas de alimentación y medios de comunicación.

Recientemente ha ganado el primer premio de la Semana de la Cazuelica de Navarra. [Ver noticia.](#)

Profesor del CEICID desde hace más de 15 años.

En su intervención en el curso elaborará preparaciones y cocciones básicas de pavo y pato. Completando su intervención con alguna receta de codornices y pularda.

Gran conocedor de las necesidades de nuestras administraciones acierta en lo que realmente hace falta en nuestros menús.



## Pilar Idoate <http://www.hreuropa.com>

El Hotel - Restaurante Europa tiene sus raíces en la década de los treinta, pero fue a partir de 1973 cuando entraron los hermanos Idoate para convertirlo en uno de los **establecimientos más emblemáticos de la ciudad**, reconocido por numerosos premios y distinciones.

Desde sus fogones, Pilar Idoate ejecuta una cocina contemporánea inspirada en el recetario tradicional y los productos de temporada, donde prima una conjunción exquisita de sabores. Posee una Estrella Michelin desde 1993.

El Restaurante Europa tiene una capacidad para 200 personas. Situado a pocos metros de la céntrica Plaza del Castillo, con todas las facilidades para aparcar, el restaurante cuenta con una de las mejores gastronomías de Navarra, con exquisito tratamiento de una materia prima de calidad.

Lleva años colaborando en nuestros cursos de cocina de autor y en este curso monográfico, nos transmitirá todo el conocimiento que tiene con recetas útiles y económicas.



## Javier Díaz <http://www.restaurantealhambra.es>

Jefe de cocina del Restaurante Alhambra, en Pamplona, mantiene una continua evolución. No se estanca, inquieto, gran conocedor del producto que trabaja. Como todos los restaurantes de su categoría, prima la calidad del producto y la procedencia. Sorprende la elaboración y combinación de ingredientes.

Domina la caza que aprendió a trabajar en su familia y por esta razón es uno de los cocineros que forman parte del curso de aves, huevos y caza.

En nuestro curso se centrará en adobos, marinadas y salsas para jabalí, conejo, corzo y pichón. No es fácil, pero Javier conoce a la perfección el tratamiento que requiere la caza para que esté tierna, jugosa,...en su punto, ¡riquísima!



## Pablo Cadena <http://www.elembrojo.net>

Propietario y jefe de cocina del Restaurante El Embrojo. Ha impartido numerosas sesiones en cursos del Ceicid desde hace más de una década. Destaca su creatividad y buen hacer.

La cocina de Pablo Cadena es una cocina honesta, anclada en lo tradicional, en platos succulentos y sabrosos, actualizados con su estilo, con una premisa que siempre está presente: que el plato esté rico.

Nunca defrauda, con muy buena mano, cuando el tiempo se lo permite y piensa platos nuevos sabes que van a estar buenos. Un lugar donde uno se siente como en casa.