



VALLADOLID
TALLER DEL
GUSTO



PROGRAMA
OPENBAR
24 JUNIO





tour 2010

A lo largo de tres décadas y media, **LUIS DEL OLMO** y su programa, **PROTAGONISTAS**, se han convertido en horizonte informativo de referencia y compañeros radiofónicos imprescindibles de millones de españoles. El año pasado, Luis del Olmo, reconocido amante de la cultura gastronómica de nuestro país, impulsó unas jornadas que -ahora ya en su segunda edición- con el apoyo, colaboración y coordinación de **PUNTO RADIO, PARADORES y MILLESIME**, están marcando un hito en la historia de la culinaria nacional y regional.

El liderazgo de **PARADORES** en el desarrollo de una filosofía de hostelería y turismo de calidad excelsa, unido al elevado concepto de **MILLESIME** en la celebración de la experiencia gastronómica del más alto nivel -entendida como original nexo para la confraternización y hospitalidad entre empresas- componen el marco de exposición de un evento cultural y gastronómico único, exclusivo y de gran repercusión mediática, social y empresarial.

**ASÍ, EL DÍA 24 DE JUNIO EN EL PARADOR DE TORDESILLAS,
SE CELEBRA LA 5ª ETAPA DE LA GIRA 2010 DEL
TALLER DEL GUSTO.**

millesime!


PARADORES
Hoteles desde 1928

PUNTO  RADIO

COORDENADAS TALLER DEL GUSTO VALLADOLID

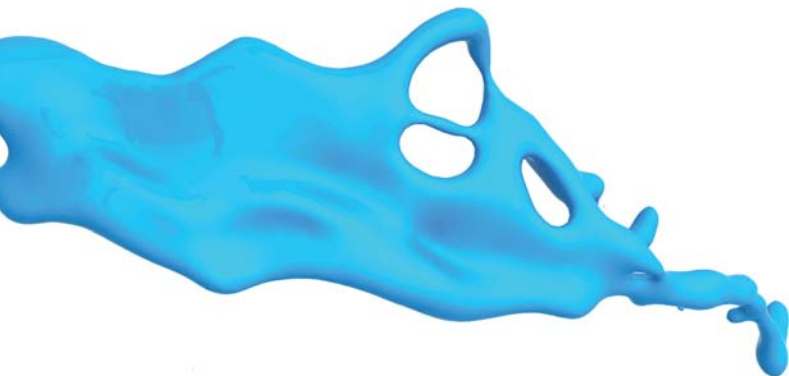
La quinta etapa del **TALLER DEL GUSTO** se realizará en el vallisoletano **PARADOR DE TORDESILLAS**.

El equipo de cocina que liderará sus actuaciones está formado por **JOAQUÍN FELIPE** (EUROPA DECÓ, MADRID), como coordinador, junto a dos grandes y emergentes figuras de nuestra gastronomía,

JESÚS RAMIRO FLORES (RAMIRO'S, VALLADOLID)

y **PEPE RODRÍGUEZ REY** (EL BOHÍO, ILLESCAS, TOLEDO).

También contamos con la inestimable colaboración de **CARLOS GAYUBO** (JEFE DE COCINA DEL PARADOR DE TORDESILLAS), cuyo equipo nos ofrecerá un maravilloso aperitivo.



PROTAGONISTAS de 09.30 a 12:00 horas

Realización del programa **PROTAGONISTAS DE LUIS DEL OLMO** en directo en la emisora de **PUNTO RADIO VALLADOLID**, con amplias franjas del programa enfocadas a la promoción de la gastronomía nacional y castellano-leonesa, así como a todos los contenidos del **TALLER DEL GUSTO**.

APERITIVO a partir de las 13.00 horas

Al concluir la emisión de **PROTAGONISTAS**, **PARADORES** ofrecerá un aperitivo gastronómico que, además de abrir oficialmente la Jornada, servirá para dar la bienvenida a todos los asistentes. A continuación, se procederá a la inauguración del **TALLER DEL GUSTO** con la presencia del propio Luis del Olmo, junto a Manuel Quintanero, Presidente de **MILLESIME**, y las autoridades oficiales (locales y autonómicas).

RINCONES OPEN BAR de 13.00 a 19.00 horas*

A lo largo de toda la jornada, queda habilitada la zona del **OPEN BAR** en el Parador de Tordesillas:

Un espacio gastronómico y de alta hostelería interdisciplinar y multisensorial donde podrá descubrir:

- Calle del vino **BODEGAS**
- Rincón de la Cerveza **CRUZCAMPO GRAN RESERVA**
- Barra Central **SHOW DRINK**

Además no olvide visitar los espacios de **EMBUTIDOS DE CARDEÑA, D.O. CIGALES, DIPUTACIÓN DE VALLADOLID, I.G.P DE LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN Y ASOCIACIÓN DE ASADORES DE LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN, AYUNTAMIENTO DE TORDESILLAS y CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA.**

ALMUERZO de 14.30 a 17.00 horas

Hemos formado un extraordinario equipo de cocina compuesto por tres grandes maestros de la cocina española contemporánea: **JOAQUÍN FELIPE** (Europa Decó, Madrid), como coordinador, **JESÚS RAMIRO FLORES** (Ramiro's, Valladolid) y **PEPE RODRÍGUEZ REY** (El Bohío, Illescas, Toledo). Con la inestimable colaboración de **CARLOS GAYUBO** (Parador de Tordesillas), oficiarán un espectacular menú gastronómico para 200 exclusivos comensales.

AULAS OPEN BAR de 17.00 a 19.00 horas*

Relevantes profesionales del sector de la alta hostelería van a desarrollar una serie de catas y degustaciones interactivas y didácticas con diferentes y selectos productos.

* Durante el tiempo que dure el almuerzo no habrá servicio.

TALLER DEL GUSTO

VALLADOLID

Liderados por **CARLOS GAYUBO**, su máximo responsable gastronómico, los equipos de cocina y de sala del **PARADOR DE TORDESILLAS**, demostrarán su valía profesional y su valor específico como representantes de un concepto integral de excelencia, aplicado con el máximo rigor al ámbito de la alta hostelería, ofreciendo a nuestros invitados un magnífico aperitivo de bienvenida.

Además, **JESÚS RAMIRO FLORES**, desentrañará algunos de los secretos de su cocina de tradición y vanguardia en **RAMIRO'S**, compartiendo con el propio **CARLOS GAYUBO** el cartel matutino de estas espectaculares demostraciones, en vivo y en directo, auténtico **SHOW COOKING** interactivo con los invitados y asistentes.

APERITIVO

SÓLO ANTES DEL ALMUERZO → A PARTIR DE LAS 13:00 HORAS

- ROLLITO DE CECINA SOBRE QUESO DE CABRA Y CRUJIENTE DE PAN CANDEAL
- CEBOLLITAS GLASEADAS RELLENAS CON COLITAS DE CANGREJO DE RÍO A LA CREMA DE AJO
- SOPA DE CEREZAS A LA ALBAHACA FRESCA
- SUAVE DE MORCILLA DE BURGOS TIERRA DE SABOR SOBRE BIZCOCHO DE MANZANA-LYO POR **EMBUTIDOS DE CARDEÑA**

SHOW COOKING

MAÑANA → 13:00 A 14:30 HORAS • TARDE → 17:00 A 19:00 HORAS

■ POR LA MAÑANA

- BOMBÓN DE PAN CON TOMATE Y JAMÓN
- MOSAICO DE CECINA Y FOIE
- CANAPÉ DE SARDINA AHUMADA CON BRANDADA DE BACALAO
por **JESÚS RAMIRO FLORES**

- ARROZ CREMOSO CON "CIBARIUS" Y BOTILLO DEL BIERZO
por **CARLOS GAYUBO**

■ POR LA TARDE

- ESPETÓN DE FRUTAS SOBRE GRANIZADO DE PIÑA Y MENTA
por **CARLOS GAYUBO**



CALLE DEL VINO

TALLER DEL GUSTO

VALLADOLID

En este espacio, **HOMENAJE AL VINO** como protagonista de un acto gastronómico elevado y contemporáneo, degustaremos las más exclusivas producciones enológicas de nuestro país, en los espacios instalados por **3 PRESTIGIOSAS BODEGAS**, más el **RINCÓN DEL SUMILLER**, donde un dúo de reconocidos profesionales nos invitan a compartir algunas de las más singulares novedades del momento entre los vinos españoles.

SUMILLER ALBERTO POLO (RAMIRO'S, VALLADOLID)

El éxito del restaurante gastronómico de la familia Ramiro ubicado en el Museo de la Ciencia de la capital pucelana, también se apoya en este reconocido profesional de la sala y en su magnífica bodega, con selectos y novedosos vinos castellano-leoneses: **LIBRANZA 2005** (Matarredonda), referencia en plena progresión de la D.O. Toro, gracias a pagos centenarios donde nace este elegante tinto, equilibrado, frutal, de variedad autóctona; **DÉCIMA TABLA 2007** (Álvaro Arranz), Tempranillo 100% de la Ribera del Duero de esta joven bodega en Pesquera, de viñas viejas seleccionadas y madurado en roble francés; y **EMINA PRESTIGIO 2006** (Matarromera), tinto selección de uva 100% Tinta del País, emblema de innovación y distinción de la familia Moro en la Ribera del Duero.

SUMILLER CÉSAR GONZÁLEZ (ZARABANDA, VALLADOLID)

El jefe de sala y sumiller del espacio gastronómico gestionado por el grupo Ramiro's en el Centro Cultural Miguel Delibes de Valladolid nos reafirma la importancia en la búsqueda de nuevas referencias de calidad: **IDUNA** (Viñaguareña), un singular blanco en la D.O. Toro, complejo, fresco, intenso y graso, 100% Verdejo de viñas viejas del paraje de La Malanda, y fermentado en barrica; **LIBERALIA I** (Liberalia), un singular vino dulce natural de uvas 90% Moscatel de grano menudo y 10% Albillo, D.O. Toro, Medalla de ORO del Concurso Internacional "Femmes et Vins du Monde" (Principado de Mónaco); y **ABUELA CLEOFÉ** (Páramo de Corcos), moderno tinto Tempranillo, D.O. Ribera del Duero, biodinámico, expresión del proyecto impulsado con el nuevo milenio por esta bodega familiar unida al vino desde el siglo XVIII.

OPENBAR

MAÑANA → 13:00 A 14:30 HORAS • TARDE → 17:00 A 19:00 HORAS

BODEGAS BUEZO (MAHAMUD, BURGOS)

Desde su fundación en el año 2004, la novedosa referencia de esta milenaria zona vinícola burgalesa se rige por parámetros de excelencia: técnicas artesanales, vanguardia, depósitos de roble y troncocónicos, vinos de guarda y vendimias seleccionadas, integración con la meseta castellana...

Un vino único de un paraje único: Valdeazadón.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN ARLANZA

BODEGAS HABLA (TRUJILLO, CÁCERES)

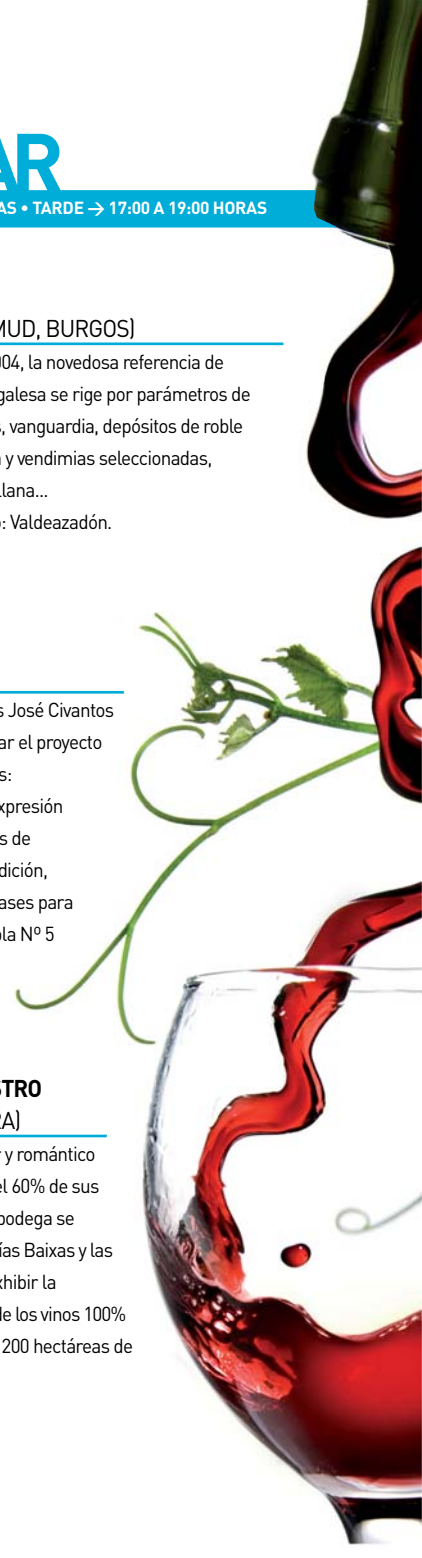
Hace ocho años los empresarios José Civantos y Juan Tirado empezaron a gestar el proyecto de Bodegas Habla. Sus máximas: originalidad y calidad desde la expresión del terreno en una serie de tintos de alta gama y edición limitada, tradición, nuevas tecnologías y ecología: bases para disfrutar de sus Habla Nº 4, Habla Nº 5 y Habla del Silencio.

VINO DE LA TIERRA DE EXTREMADURA

BODEGA ROSALÍA DE CASTRO (XIL-MEAÑO, PONTEVEDRA)

Animada por el espíritu soñador y romántico de la universal literata gallega (el 60% de sus socios son mujeres), esta joven bodega se sumerge en la tradición de las Rías Baixas y las más modernas técnicas, para exhibir la personalidad fresca y expresiva de los vinos 100% Albariño nacidos en sus más de 200 hectáreas de viñedos en el Valle del Salnés.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN RÍAS BAIXAS



RINCONES TALLER DEL GUSTO VALLADOLID

La alegría y disfrute que nos proporciona la cultura gastronómica española ha inspirado el diseño en el **PARADOR DE TORDESILLAS** de un área de deleite sensorial, distribuida en diferentes calles temáticas, rincones y chaflanes, donde aguardan las gustosas sensaciones que depararán los más emblemáticos productos y servicios aplicados, cuya exquisitez exhibe, además, el aval de calidad de las marcas de mayor prestigio del sector.

SHOW DRINK

Cerveza Cruzcampo Gran Reserva, agua Bezoya, refrescos y zumos, demostrarán su poder refrescante en una barra central habilitada en el OPEN BAR, donde además se presenta la mejor selección de destilados "PREMIUM", que podremos disfrutar, bien solos, bien conjugando su esencia espirituosa como base de espectaculares cócteles y combinados.

RINCÓN DE LA CERVEZA

La cerveza aportará su particular dimensión sensorial al Open Bar del Taller del Gusto en su propio espacio temático; un punto de encuentro singular donde **CRUZCAMPO** invitará a los visitantes a experimentar a través de los sentidos con su producto más gourmet: **CRUZCAMPO GRAN RESERVA**, la cerveza en la que su vocación gastronómica sublime, añade al propio valor de la cerveza tradicional de Cruzcampo la búsqueda de la excelencia cervecera.



OPENBAR

MAÑANA → 13:00 A 14:30 HORAS • TARDE → 17:00 A 19:00 HORAS

EMBUTIDOS DE CARDEÑA

La evolución de la morcilla de Burgos desde un novedoso planteamiento I+D+I+i, gracias a la colaboración del dinámico restaurador Saúl Gomez Carrillo (Blue Gallery), es el argumento gastronómico de autor de esta firma artesana fundada en 1925, una de las 14 empresas seleccionadas como prescriptoras de la marca de calidad Tierra de Sabor.

I.G.P. DE LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN Y ASOCIACIÓN DE ASADORES DE LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN

Exponen el valor del producto emblema de la cocina tradicional castellana, su jugosa carne de máxima ternura de cordero de razas churra, castellana y ojalada, alimentado exclusivamente por leche materna, y asado en horno de ladrillo o adobe y con leña.

D.O. CIGALES

Desde que comenzó a funcionar como tal en el año 1991, esta Denominación de Origen ha rehabilitado y renovado una histórica tradición vitivinícola que se remonta al siglo X. Ahora, junto a los emblemáticos rosados, con la paulatina reconversión del viñedo, sus emergentes tintos se postulan como elemento diferencial de calidad.

DIPUTACIÓN DE VALLADOLID

Valladolid es provincia rica en el disfrute de eventos gastronómicos, ferias, mercados artesanales, museos (también los del Pan y del Vino), turismo de calidad... En este rincón del Taller del Gusto, nos van a orientar en su oferta de alta restauración, vinos, productos autóctonos y fiestas tradicionales en torno a lo gastronómico...

AYUNTAMIENTO DE TORDESILLAS

Este espacio ofrecerá información turística de Tordesillas y degustaciones de productos de calidad de empresas locales: Vinos (bodegas Copaboca y Muelas), Queso curado y torta (Cañarejall), Encurtidos (Los Aceituneros), Patatas fritas (Agroinnova-Patatas El Abuelo), Pastas y dulces (pastelerías Galicia, Dominicos y Dulces Ana), Leche helada y Barquillos para acompañar (Heladería "Baonza).

ANDALUCÍA, CALIDAD CERTIFICADA

A través de su Consejería de Agricultura y Pesca, La Junta de Andalucía ofrecerá en este rincón dos magníficos ejemplos de su calidad gastronómica. Así, podremos comprobar la riqueza y fescura oleícola y hortofrutícola andaluza a través de las muestras que nos ofrecerán los Consejos Reguladores de la IGP "Tomate La Cañada", además de maridajes y catas de aceites de Oliva Virgen Extra de la D.O. Protegida "Éstepa".

UNA INICIATIVA DE

millesime!


PARADORES
Hoteles desde 1928

PUNTO  RADIO

PATROCINADORES

BEZOYA

Cruzcampo
GRAN RESERVA



IBERIA


PEUGEOT

**Guía
Repsol**

VIAJES

El Corte Inglés
022.WA.18

MEDIOS OFICIALES

El Norte de Castilla

nortecastilla.es

PUNTO  RADIO
102.8 FM



COLABORADORES



buezo
Producción de B



DIPUTACIÓN DE VALLADOLID
www.diputaciondevalladolid.es



**ENBUTIDOS DE
CARDEÑA**
1949-2015



**Asociación de Asaadores de
Lechazo de Castilla y León**

