

Organiza:



www.salmorejocordobes.com



Patrocinadores:



Diputación
de Córdoba



FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS



ASOCIACIÓN PRODUCTORES DE
PANCARTE Y SERRANOS DE PAM
DE CÓRDOBA

ACÓRECO
ASOCIACIÓN DE COCINEROS Y EMPRESARIOS DE CÓRDOBA

makro

la huerta
del valle de guadalupe

Colaboran:



ESCUELA DE HOSTELERÍA
DE CÓRDOBA



HOSTECOR



MONTILLA-MORILES
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

V SIMPOSIUM DEL SALMOREJO CORDOBÉS

El
pan

13 Y 14 DE NOVIEMBRE
DE 2013

FACULTAD DE FILOSOFÍA
Y LETRAS DE CÓRDOBA

el pan: el gran alimento mediterráneo

13 de Noviembre de 2013

10,00 h. Inauguración Oficial

- Decano de la Facultad de Filosofía y Letras de Córdoba.
- Presidente de la Cofradía del Salmorejo Cordobés.
- Presidente de AFEPANCOR Asociación de Fabricantes y expendedores de pan de Córdoba
- Delegada Provincial de Turismo de Córdoba.
- Directora Académica del Simposium.

11,00 h. Presentación

Almudena Villegas Becerril.
(Académica de la Real Academia Española de Gastronomía).

11,30 h. Historia del Pan.

Alejandro Ibáñez Castro
(Arqueólogo de la Junta de Andalucía).

12,00 h. La situación y consumo del pan en España.

Aurelio Gómez Llamas (Presidente de AFEPANCOR)

12,30 h. No sólo de pan vive el hombre... pero casi.

Rafael Moreno Rojas (Catedrático del Departamento de Bromatología de la UCO).

13,00 h. Atributos Sensoriales del pan blanco: la telera cordobesa.

Hortensia Galán Soldevilla. (Dtra. del Dpto. de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la UCO).

13,30 h. Mesa redonda sobre los usos del Pan de Telera en los restaurantes Cordobeses y visión personal y experiencia del uso del Pan de Telera en la cocina de cada cocinero.

- Adrián Caballero. Jefe de Cocina del Restaurante La Regadera.
- Andrés Ocaña. Jefe de Cocina de Oleocatering.
- Antonio Jiménez. Jefe de Cocina de Taberna La Montillana.
- Celia Jiménez. Pta. de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Córdoba ACORECO
- Daniel Cortés. Jefe de Cocina de Bodegas Robles.
- José María González. Jefe de Cocina del Restaurante Blanco Enea-Casa Galicia.
- Juanjo Ruiz. Jefe de cocina de la Salmorejería Umami.
- Manuel Bordallo. Jefe de Cocina de Sociedad de Plateros de María Auxiliadora.
- Matías Vega. Jefe de Cocina del Restaurante Casa Matías.
- Rafael de Juan Prieto. Cocinero colaborador del blog "Las recetas de Mamá"
- Rubén Urbano. Jefe de cocina y propietario de Restaurante Fogaril
- Timoteo Gutiérrez. Jefe de Cocina de El Parador de La Arruzafa.
- Zahira Ortega. Cocinera.

Día 14 de Noviembre de 2013

10,30 h. Mesa de diálogo.

12,30 h. Cata de salmorejos.