

Palacio de Congresos y Exposiciones “Ciudad de Oviedo”

• Jornadas Técnicas • AsturPaladea 2014 •

12.00h: Inauguración Oficial con la presencia de autoridades y representantes institucionales

• Viernes 11 de Abril •

Entrega de Premios AsturPaladea 2014 **12:30h**
• **Hostelería de Asturias** • **D. Pedro Morán (Casa Gerardo)**

Conferencia Inaugural impartida por: D. Luis Alberto Martínez, **13:00h**
Jefe de Cocina del Restaurante Casa Fermin
“La Gastronomía a través de los cinco sentidos”

Curso de corte de jamón, **17:00h**
impartido por Doña Pilar Gómez, de la Vinoteca Salamanca.

Conferencia impartida por D. Sergio Rama, **18:30h**
Jefe de Cocina del Restaurante Puerta Nueva.
“Tal como eres, fresco, natural y auténtico”

Conferencia impartida por D. Alberto Fernández, **19:00h**
del Café Opera.
“Un sueño con ojos de barman”

• Sábado 12 de Abril •

12:30h *Taller impartido por Doña Lara López, Team Leader Oficial de Thermomix: “Taller culinario con Thermomix”*

13:15h *Conferencia impartida por Doña Aymar Baliela, de la firma “Ma Petite Pâtisserie”: “La deliciosa repostería creativa”*

16:00h *Presentación de la firma Lakomi*
“Lakomi, un nuevo concepto de catering saludable”

17:00h *Conferencia impartida por D. Lluís Nel Estrada,*
de la firma “40 Primaveres”
“40 primaveres: un proyecto de consultoría y comunicación gastronómica para el profesional asturiano”

18:00h *Conferencia impartida por D. Pedro Martino,*
Jefe de Cocina del Restaurante Naguar
“Bocados Gastronómicos”

• Domingo 13 de Abril •

• **13:00 h.** • **Presentación Modelo de Negocio “La Cachopería”** •

• **13:30 h.** • **Degustación de producto por gentileza de “La Cachopería”** •

Organiza

Working
COMUNICACION

Financiado por



OVIEDO.es
AYUNTAMIENTO

Colabora



Hostelería
de Asturias



• Del 11 al 13 de Abril de 2014 •
• Palacio de Congresos y Exposiciones •
• “Ciudad de Oviedo” •
www.asturpaladea.com



*Apostando
por la Calidad*

Organiza
Working
COMUNICACION

Colaboran

OVIEDO
2014


Hostelería
de Asturias

D. Luis Alberto Martínez, del Restaurante Casa Fermín en Oviedo, participa en AsturPaladea



AsturPaladea, Sal6n Gastron6mico de la Buena Mesa celebrará su II Edici6n en el Palacio de Congresos y Exposiciones “Ciudad de Oviedo”, en Oviedo, del 11 al 13 de abril 2014.

AsturPaladea es el mejor escaparate en el Principado de Asturias de los productos de alta calidad que conforman la buena mesa, un Certamen

donde poder interactuar los profesionales del sector de la alimentación y sus afines directamente con su público objetivo.

Este Salón Gastronómico será generador de negocio y motor de crecimiento e impulso para las empresas expositoras, y el punto de encuentro que permitirá a los visitantes conocer directamente a las empresas del sector de la alimentación y sus afines, informarse de las novedades del sector y tomar el pulso a las nuevas tendencias e innovación del mismo.

JORNADAS TECNICAS ASTURPALADEA 2014

Paralelamente al desarrollo del Salón Comercial, **AsturPaladea** contará con unas Jornadas Técnicas que se desarrollarán a lo largo del fin de semana donde los profesionales presentarán las novedades del sector, se realizarán conferencias y presentaciones de productos y servicios, modelos de negocio...

El viernes 11 de abril y una vez inaugurado el Salón Gastronómico por las autoridades darán comienzo las conferencias que distintos profesionales y empresas del sector impartirán a lo largo del fin de semana en el marco de las Jornadas Técnicas.

El propietario y Director de Cocina del **Restaurante Casa Fermín** en Oviedo, D. Luis Alberto Martínez, abrirá estas Jornadas Técnicas de AsturPaladea realizando la Conferencia Inaugural.

Trayectoria Profesional D. Luis Alberto Martínez:

Profesión actual:

- Propietario y Director de Cocina del Restaurante Casa Fermín, que ha obtenido en los últimos años certificaciones de calidad de los sistemas europeos y españoles más acreditados (ISO, Q, Excelencia Sanitaria, Mesas de Asturias Excelencia Gastronómica)
- Profesor Técnico de Enseñanza Secundaria del Ministerio de Educación y Cultura (en la actualidad del Principado de Asturias) desde 1985, en la especialidad de Hostelería y Turismo.
- Profesor colaborador en los siguientes Masters Universitarios
- Master en Gestión y Desarrollo de la Industria Alimentaria de la Universidad de Oviedo

- Master en Creatividad como apoyo al emprendimiento. Experiencias de emprendedores en el Sector Creativo de la Universidad de Oviedo.
- Master Universitario en Dirección de Actos Corporativos e Institucionales de la Escuela Superior de Protocolo de Asturias y la Universidad Camilo José Cela

Experiencia Laboral:

- Tras cursar estudios oficiales de Hostelería, inicia su andadura profesional en diversos establecimientos de restauración en España.
- Desde 1978 asume la responsabilidad de la dirección del Restaurante Casa Fermín junto con su esposa M^a Jesús Gil García
- Desde 1985 compagina esta labor con la de Profesor de Cocina en centros oficiales de enseñanza del Ministerio de Educación de España (posteriormente, y en la actualidad, de la Consejería de Educación del Principado de Asturias debido al traspaso de competencias).
- Profesor de la Escuela Internacional de Protocolo (Protocolo en hostelería)
- Consultor especializado en asesoramiento a empresas del sector hostelero y turístico
- Socio – propietario de la firma H&T, Consultoría y Asesoramiento en Hostelería y Turismo, durante los años de funcionamiento (1992-2012) siendo responsable del área de Hostelería.
- Asesor gastronómico de la Villa Termal de las Caldas, Hotel de 5 estrellas, Balneario y Centro Termolúdico entre los años 2007 y 2011

Méritos profesionales:

- Delegado en Asturias de la Asociación Europea de Cocineros (Eurotoques) que en los últimos años ha desarrollado campañas intensas de promoción de los productos españoles en todo el mundo, especialmente del aceite de oliva o, la ya conocida “Semana del gusto” que en los meses de Noviembre nos acerca a descubrir los sabores básicos de nuestros alimentos.
- Miembro de Restaurantes de Fomento de la Cocina Asturiana
- Miembro de Restaurantes de la Buena Mesa
- Cofrade de Honor de la Cofradía de los Vinos de la Tierra de Cangas
- Miembro de la Cofradía del Buen Colesterol
- Miembro de la Cofradía de Amigos de los Quesos del Principado de Asturias
- Miembro de la Cofradía de Amigos de les Fabes
- Premio Principado de Asturias de Hostelería de 1998
- Premio Cucharón del Buen Guiso Marinero 2002 (otorgado por la Cofradía del Buena Mesa del Mar)

- Premio Afuega'l Pitu de Oro 2012
- Ha impartido cursos, dictado conferencias y participado en diversos foros profesionales y mesas redondas sobre temas relacionados con las diversas facetas de las actividades profesionales de hostelería y cocina. Entre los organismos con los que habitualmente colabora destacan:
 - Sociedad Regional de Turismo (órgano oficial de promoción turística del Principado de Asturias)
 - Ayuntamiento de Oviedo
 - Fundación Caja Rioja
 - Ayuntamiento de Calahorra
 - Asociación de Sumilleres
 - Asociación de Cocineros.
 - Ayuntamiento de Alfaro
- Colaborador habitual con medios de comunicación tanto generalistas como especializados publicando (o comentando en el caso de los medios audiovisuales) artículos de divulgación profesional o protagonizando secciones específicas de cocina en programas de televisión.

www.asturpaladea.com



Astur Paladea
Salón Gastronómico de la Buena Mesa

• Del 11 al 13 de Abril de 2014 •
 • Palacio de Congresos y Exposiciones •
 • “Ciudad de Oviedo” •
www.asturpaladea.com



Astur Paladea
Salón Gastronómico de la Buena Mesa

*Apostando
por la Calidad*



Organiza
Working
COMUNICACIÓN

Colaboran



OVIEDO⁰¹
AYUNTAMIENTO



Hostelería
de Asturias



• Del 11 al 13 de Abril de 2014 •
• Palacio de Congresos y Exposiciones •
• “Ciudad de Oviedo” •
www.asturpaladea.com



Organiza
Working
COMUNICACION

Colaboran
OVIEDO
ASTURPRINCIPADO



Hostelería
de Asturias

**Sergio Rama, del Restaurante Puerta Nueva en Oviedo,
participa en AsturPaladea**



AsturPaladea, Sal6n Gastron6mico de la Buena Mesa celebrará su II Edici6n en el Palacio de Congresos y Exposiciones “Ciudad de Oviedo”, en Oviedo, del 11 al 13 de abril 2014.

AsturPaladea es el mejor escaparate en el Principado de Asturias de los productos de alta calidad que conforman la buena mesa, un Certamen donde poder interactuar los profesionales del sector de la alimentación y sus afines directamente con su público objetivo.

Este Salón Gastronómico será generador de negocio y motor de crecimiento e impulso para las empresas expositoras, y el punto de encuentro que permitirá a los visitantes conocer directamente a las empresas del sector de la alimentación y sus afines, informarse de las novedades del sector y tomar el pulso a las nuevas tendencias e innovación del mismo.

JORNADAS TECNICAS ASTURPALADEA 2014

Paralelamente al desarrollo del Salón Comercial, **AsturPaladea** contará con unas Jornadas Técnicas que se desarrollarán a lo largo del fin de semana donde los profesionales presentarán las novedades del sector, se realizarán conferencias y presentaciones de productos y servicios, modelos de negocio...

El viernes 11 de abril y una vez inaugurado el Salón Gastronómico por las autoridades darán comienzo las conferencias que distintos profesionales y empresas del sector impartirán a lo largo del fin de semana en el marco de las Jornadas Técnicas.

El propietario y Director de Cocina del **Restaurante PUERTA NUEVA** en Oviedo, Sergio Rama, dará una conferencia dentro del marco de las Jornadas Técnicas de AsturPaladea

ACTIVIDAD PROFESIONAL

- Restaurante 'LA PUERTA NUEVA', miembro de la marca de calidad 'Mesas de Asturias'.
- Catering 'CANELA EN RAMA', orientado especialmente a eventos y sector MICE, que, entre otros importantes clientes, ha sido responsable durante varios años de los servicios ofertados por el Ayuntamiento de Oviedo a congresos y reuniones celebrados en la ciudad.
- 'SAVIA GASTRONOMÍA', que presta servicio a comedores escolares, ofreciendo una alimentación tradicional y saludable como

alternativa a las grandes cadenas industrializadas del sector de colectividades.

- Responsable de los diferentes servicios gastronómicos de 'LABORAL Ciudad de la Cultura', a través de 'COME LABORAL'.
- Asesoramiento de diferentes establecimientos y grupos hosteleros y hoteleros.

ALGUNAS ACCIONES RESEÑABLES

- Campeón de Asturias de Cocina entre los años 2004 y 2006
- Embajador gastronómico del Principado de Asturias para la promoción de la marca 'Saboreando Asturias' y otras acciones en ferias y certámenes, en las principales capitales europeas e hispanoamericanas.
- Responsable de los aspectos culinarios de la campaña desarrollada por el Ayuntamiento de Oviedo para la defensa de la candidatura de la ciudad a Capital Europea de la Cultura, así como de las acciones 'Oviedo, Escenario de la Mejor Cocina', para la promoción en el sector turismo de negocios, por las principales ciudades españolas y europeas.
- Responsable de los servicios gastronómicos del stand y eventos del Principado de Asturias con motivo de la feria de turismo FITUR en la mayoría de sus últimas ediciones.
- Servicios de catering temático, representativo de la gastronomía asturiana, para alguna de las principales empresas del Principado en diversos eventos e importantes ferias internacionales de sus sectores.

RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

En paralelo a sus actividades empresariales, y como acción de RSC, Sergio Rama lleva años desarrollando programas educativos en los centros en que SAVIA GASTRONOMÍA está presente, y en otros ámbitos que lo han solicitado, con charlas, cursos y talleres orientados a la sensibilización y formación en buenos hábitos alimentarios y de consumo.

Con el transcurso del tiempo, esta presencia se ha venido ampliando a ayuntamientos y otras instituciones, así como a diversos medios de comunicación. La penúltima de ellas LABORAL Ciudad de la Cultura, donde, a través de su programa VAMOS! orientado al público infantil y juvenil, particular y escolar, se están realizando unos ciclos de talleres de cocina con gran éxito de acogida y satisfacción.



• Del 11 al 13 de Abril de 2014 •
• Palacio de Congresos y Exposiciones •
• “Ciudad de Oviedo” •
www.asturpaladea.com



*Apostando
por la Calidad*

Organiza
Working
COMUNICACION

Colaboran
OVIEDO
ciudad de Asturias

Hostelería
de Asturias

**Alberto Fernández, del Café Opera en Oviedo,
participa en AsturPaladea 2014**



AsturPaladea, Sal6n Gastron6mico de la Buena Mesa celebrara su II Edici6n en el Palacio de Congresos y Exposiciones “Ciudad de Oviedo”, en Oviedo, del 11 al 13 de abril 2014.

AsturPaladea es el mejor escaparate en el Principado de Asturias de los productos de alta calidad que conforman la buena mesa, un Certamen donde poder interactuar los profesionales del sector de la alimentaci6n y sus afines directamente con su público objetivo.

Este Salón Gastronómico será generador de negocio y motor de crecimiento e impulso para las empresas expositoras, y el punto de encuentro que permitirá a los visitantes conocer directamente a las empresas del sector de la alimentación y sus afines, informarse de las novedades del sector y tomar el pulso a las nuevas tendencias e innovación del mismo.



JORNADAS TECNICAS ASTURPALADEA 2014

Paralelamente al desarrollo del Salón Comercial, *AsturPaladea* contará con unas Jornadas Técnicas que se desarrollarán a lo largo del fin de semana donde los profesionales presentarán las novedades del sector, se realizarán conferencias y presentaciones de productos y servicios, modelos de negocio...

El viernes 11 de abril y una vez inaugurado el Salón Gastronómico por las autoridades darán comienzo las conferencias que distintos profesionales y empresas del sector impartirán a lo largo del fin de semana en el marco de las Jornadas Técnicas.

Alberto Fernández, del **CAFÉ OPERA** en Oviedo, dará una conferencia dentro del marco de las Jornadas Técnicas de AsturPaladea denominada *“Un sueño con ojos de Barman”*

www.asturpaladea.com



• Del 11 al 13 de Abril de 2014 •
• Palacio de Congresos y Exposiciones •
• “Ciudad de Oviedo” •
www.asturpaladea.com



La firma de repostería creativa Ma petite pâtisserie, participa en AsturPaladea



AsturPaladea, Salón Gastronómico de la Buena Mesa celebrará su II Edición en el Palacio de Congresos y Exposiciones “Ciudad de Oviedo”, en Oviedo, del 11 al 13 de abril 2014.

AsturPaladea es el mejor escaparate en el Principado de Asturias de los productos de alta calidad que conforman la buena mesa, un Certamen donde poder interactuar los profesionales del sector de la alimentación y sus afines directamente con su público objetivo.

Este Salón Gastronómico será generador de negocio y motor de crecimiento e impulso para las empresas expositoras, y el punto de encuentro que permitirá a los visitantes conocer directamente a las empresas del sector de la alimentación y sus afines, informarse de las novedades del sector y tomar el pulso a las nuevas tendencias e innovación del mismo.

JORNADAS TECNICAS ASTURPALADEA 2014

Paralelamente al desarrollo del Salón Comercial, **AsturPaladea** contará con unas Jornadas Técnicas que se desarrollarán a lo largo del fin de semana donde los profesionales presentarán las novedades del sector, se realizarán conferencias y presentaciones de productos y servicios, modelos de negocio...

El viernes 11 de abril y una vez inaugurado el Salón Gastronómico por las autoridades darán comienzo las conferencias que distintos profesionales y empresas del sector impartirán a lo largo del fin de semana en el marco de las Jornadas Técnicas.

Ma petite pâtisserie

La tienda de repostería creativa Ma petite pâtisserie presenta en AsturPaladea su modelo de negocio y ofrecerá una conferencia dentro del marco de las Jornadas Técnicas.



Tienda de repostería creativa en Oviedo (Asturias) donde podrás... disfrutar a diario de nuestras especialidades, cupcakes Red velvet, Devils food y Vainilla, macarons artesanos, galletas francesas rellenas de ganaché y otras variedades de repostería creativa.

Puedes llevártelos a casa en un bonito paquete o si prefieres comerlo aquí te invitamos al café en un acogedor rincón de estilo parisino.

También impartimos talleres de repostería creativa donde aprenderás todos los trucos de este dulce mundo, podrás escoger entre cupcakes, tartas, macarons, galletas, cakepops, modelaje o traer a tus peques para que aprendan.

Nuestros talleres cuentan con Obrador propio y todos los controles y registros sanitarios al día, cuidando todos los detalles al máximo para que además de aprender pases un día muy especial.

En Ma petite pâtisserie realizamos cualquier *encargo con antelación*, nuestra especialidad son las Bodas (sirviendo Mesas Dulces completas) y Tartas infantiles, además no podrás resistirte a nuestros macarons artesanos, puedes pedir presupuesto de cualquier encargo sin compromiso.

Además contamos con un rincón lleno de utensilios de repostería creativa para su venta, sólo con las mejores marcas del mercado: Pme, Wilton, Sugarflair, Funcakes... para que puedas realizar estos dulces en casa.

Y venta al peso de almendra y fondant profesional.

www.asturpaladea.com



• Del 11 al 13 de Abril de 2014 •
• Palacio de Congresos y Exposiciones •
• “Ciudad de Oviedo” •
www.asturpaladea.com



*Apostando
por la Calidad*



Organiza
Working
COMUNICACIÓN

Colaboran
OVIEDO
AYUNTAMIENTO

h
Hostelería
de Asturias



• Del 11 al 13 de Abril de 2014 •
• Palacio de Congresos y Exposiciones •
• “Ciudad de Oviedo” •
www.asturpaladea.com



Organiza
Working
COMUNICACIÓN

Colaboran
OVIEDO
ASTURIA



Hostelería
de Asturias

**LAKOMI, presenta su modelo de negocio
en AsturPaladea**



AsturPaladea, Salón Gastronómico de la Buena Mesa celebrará su II Edición en el Palacio de Congresos y Exposiciones “Ciudad de Oviedo”, en Oviedo, del 11 al 13 de abril 2014.

AsturPaladea es el mejor escaparate en el Principado de Asturias de los productos de alta calidad que conforman la buena mesa, un Certamen donde poder interactuar los profesionales del sector de la alimentación y sus afines directamente con su público objetivo.

Este Salón Gastronómico será generador de negocio y motor de crecimiento e impulso para las empresas expositoras, y el punto de encuentro que permitirá a los visitantes conocer directamente a las empresas del sector de la alimentación y sus afines, informarse de las novedades del sector y tomar el pulso a las nuevas tendencias e innovación del mismo.

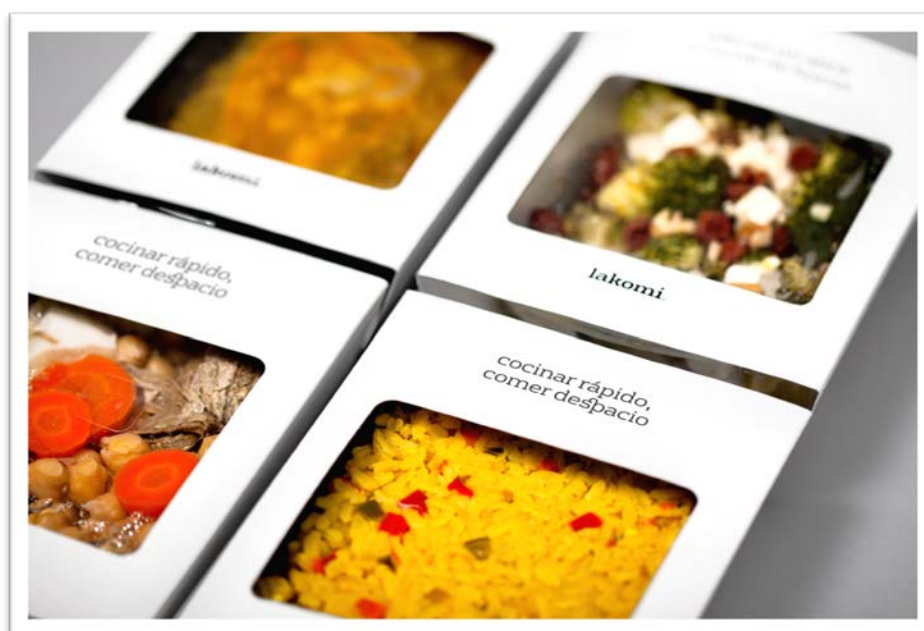
JORNADAS TECNICAS ASTURPALADEA 2014

Paralelamente al desarrollo del Salón Comercial, **AsturPaladea** contará con unas Jornadas Técnicas que se desarrollarán a lo largo del fin de semana donde los profesionales presentarán las novedades del sector, se realizarán conferencias y presentaciones de productos y servicios, modelos de negocio...

El viernes 11 de abril y una vez inaugurado el Salón Gastronómico por las autoridades darán comienzo las conferencias que distintos profesionales y empresas del sector impartirán a lo largo del fin de semana en el marco de las Jornadas Técnicas.

Lakomi, en ‘AsturPaladea 2014’

Un nuevo concepto de catering saludable que une tradición e innovación Platos artesanos que se mantienen largo tiempo en frío sin conservantes



El menor tiempo que se dedica a cocinar y unos hábitos orientados hacia una alimentación cada vez más sana y natural son la base sobre la que se crea Lakomi Innovación Gastronómica www.lakomi.com una nueva empresa que surge de un proyecto emprendedor nacido hace 4 años en Gijón que une tradición e innovación bajo un nuevo concepto de catering saludable, con servicio online para toda España y entregas a domicilio.

Lakomi participará en la segunda edición de AsturPaladea, Salón Gastronómico de la Buena Mesa, www.asturpaladea.com que se celebra en el Palacio de Congresos y Exposiciones Ciudad de Oviedo, del 11 al 13 de abril.

Lakomi ofrece un centenar de platos diferentes, con una cocina basada en la dieta mediterránea que combina los sabores caseros con recetas más modernas y creativas. Es un nuevo tipo de comida preparada, sin conservantes, que mantiene los sabores auténticos y forma parte de la última generación de alimentos llamados ‘quinta gama’, listos para su consumo inmediato.

Los platos de Lakomi van envasados en raciones individuales y gracias a su proceso final de pasteurización, que no altera los alimentos ni sus propiedades, se mantienen en perfectas condiciones en la nevera durante semanas, lo que permite planificar cómodamente la alimentación mensual. La empresa también ofrece cuatro menús específicos para varios días: mediterráneo, bajos en grasas, vegetarianos o para personas mayores.

Servicios especiales para empresas

Cuatro años después del lanzamiento del proyecto, Lakomi ha renovado su tienda online con más servicios, entre los que se encuentra un apartado especial para empresas que quieran disponer de un catering saludable en su propio comedor. Y ha puesto en marcha la instalación de ‘neveras Lakomi’ en tiendas de alimentación, panaderías, fruterías o carnicerías, además de otros espacios más modernos como tiendas gourmet, delicatessen, supermercados vegetarianos o enotecas que quieran complementar su oferta con platos artesanos y naturales.

El rediseño de su tienda online ha venido acompañado de la creación de unos nuevos personajes que forman Lakomi Family, mediante los que la empresa promocionará su comida de forma divertida y el usuario podrá

descubrir los diferentes platos y las ventajas que ofrece una alimentación sana.

Los nuevos planes de Lakomi se orientan hacia un incremento de los servicios a través de internet, la producción y comercialización en ciudades fuera de Asturias y alianzas con proveedores que primen la calidad en sus productos.

www.asturpaladea.com



• Del 11 al 13 de Abril de 2014 •
• Palacio de Congresos y Exposiciones •
• “Ciudad de Oviedo” •
www.asturpaladea.com



Organiza
Working
COMUNICACION

Colaboran
OVIEDO
ASTURPRIMAVERES



Hostelería
de Asturias

**Luis Nel Estrada, de la firma 40 Primaveres,
participa en AsturPaladea**



AsturPaladea, Sal6n Gastron6mico de la Buena Mesa celebrará su II Edici6n en el Palacio de Congresos y Exposiciones “Ciudad de Oviedo”, en Oviedo, del 11 al 13 de abril 2014.

AsturPaladea es el mejor escaparate en el Principado de Asturias de los productos de alta calidad que conforman la buena mesa, un Certamen donde poder interactuar los profesionales del sector de la alimentaci6n y sus afines directamente con su p6blico objetivo.

Este Salón Gastronómico será generador de negocio y motor de crecimiento e impulso para las empresas expositoras, y el punto de encuentro que permitirá a los visitantes conocer directamente a las empresas del sector de la alimentación y sus afines, informarse de las novedades del sector y tomar el pulso a las nuevas tendencias e innovación del mismo.

JORNADAS TECNICAS ASTURPALADEA 2014

Paralelamente al desarrollo del Salón Comercial, **AsturPaladea** contará con unas Jornadas Técnicas que se desarrollarán a lo largo del fin de semana donde los profesionales presentarán las novedades del sector, se realizarán conferencias y presentaciones de productos y servicios, modelos de negocio...

El viernes 11 de abril y una vez inaugurado el Salón Gastronómico por las autoridades darán comienzo las conferencias que distintos profesionales y empresas del sector impartirán a lo largo del fin de semana en el marco de las Jornadas Técnicas.

El propietario y Director de la firma 40 Primaveres, Gastronomía y Comunicación, ofrecerá una Conferencia en AsturPaladea que lleva por título “40 Primaveres: Un proyecto de consultoría y comunicación gastronómica para el profesional asturiano”

Trayectoria Profesional D. Lluís Nel Estrada:

En origen cocinero. Lluís Nel Estrada se halla actualmente inmerso en el lanzamiento de su propia empresa de Consultoría Gastronómica y Estudio de Comunicación "40Primaveres"

Ha realizado labores de Dirección Gastronómica y de Comunicación Corporativa en la empresa de comercialización de Productos Asturianos Crivencar/Tierra Astur durante más de ocho años.

Autor de diversos trabajos gastronómicos tiene publicados, hasta el momento tres obras. *Con Tastu a Sidra*, un recetario en lengua asturiana de elaboraciones a la sidra; *Cocina Tradicional Asturiana en Cuatro Estaciones*, un recetario en español e inglés de cocina asturiana y *Cuarenta Quesos, Cuarenta Platos*, una obra sobre los quesos artesanales asturianos

y sus aplicaciones culinarias que le supuso el reconocimiento como Queseru Mayor d`Asturies en el año 2006.

En 2012/13 elaboró el coleccionable de fichas gastroqueseras "*Asturias, el País de los 40 Quesos*" para el diario La Nueva España; siendo este el mayor trabajo editorial de divulgación de los quesos artesanales asturianos realizado hasta el momento.

Lluis Nel Estrada Álvarez pone a tu disposición sus cuarenta primaveras; su experiencia humana, vital, profesional y emocional. Cuarenta primaveras con sus veranos, otoños e inviernos. Cuarenta primaveras de formación, trabajo y autodidactismo a partes iguales. Cuarenta primaveras de éxitos, pero también de contratiempos. De ilusiones realizadas, y de algunas que quedaron en el camino. De lucha y esfuerzo, pero a la fin de realidades contrastadas.

40 PRIMAVERES GASTRONOMÍA y COMUNICACIÓN es un proyecto abierto y colaborativo, donde Lluis Nel Estrada, contando siempre con el apoyo de los mejores profesionales que se han cruzado en su camino, ofertará servicios integrales y personalizados de:

- *Consultoría Gastronómica*
- *Formación*
- *Desarrollo de proyectos hosteleros y agroalimentarios*
- *SMR (Social Media Restauranting)*
- *Desarrollo de contenidos especializados y exclusivos para webs y RRSS (Content Manager)*
- *Desarrollo de estrategias de marketing para empresas del sector.*
- *Producciones editoriales y audiovisuales de índole gastronómica y agroalimentaria*
- *Organización de eventos gastronómicos*
 - *Presencia en ferias y todo tipo de acciones de Marketing No Convencional.*
- *Programas educacionales gastronómicos*
- *Desarrollo de recetarios especializados.*
- *Actividades de Cook-Training como estrategia para el fomento de las habilidades directivas.*
- *Bautismos culinarios*
- *Planes formativos para adultos sobre cocina, consumo responsable y economía doméstica*
- *Planes Infantiles de formación sobre cocina y alimentación saludable*

www.asturpaladea.com



• Del 11 al 13 de Abril de 2014 •
• Palacio de Congresos y Exposiciones •
• “Ciudad de Oviedo” •
www.asturpaladea.com



Organiza
Working
COMUNICACIÓN

Colaboran
OVIEDO
ASTURPRINCIPADO



Hostelería
de Asturias

Pedro Martino participa por segundo año consecutivo en las Jornadas Técnicas **de AsturPaladea**



AsturPaladea, Salón Gastronómico de la Buena Mesa celebrará su II Edición en el Palacio de Congresos y Exposiciones “Ciudad de Oviedo”, en Oviedo, del 11 al 13 de abril 2014.

AsturPaladea es el mejor escaparate en el Principado de Asturias de los productos de alta calidad que conforman la buena mesa, un Certamen donde poder interactuar los profesionales del sector de la alimentación y sus afines directamente con su público objetivo.

Este Salón Gastronómico será generador de negocio y motor de crecimiento e impulso para las empresas expositoras, y el punto de encuentro que permitirá a los visitantes conocer directamente a las empresas del sector de la alimentación y sus afines, informarse de las novedades del sector y tomar el pulso a las nuevas tendencias e innovación del mismo.

JORNADAS TECNICAS ASTURPALADEA 2014

Paralelamente al desarrollo del Salón Comercial, **AsturPaladea** contará con unas Jornadas Técnicas que se desarrollarán a lo largo del fin de semana donde los profesionales presentarán las novedades del sector, se realizarán conferencias y presentaciones de productos y servicios, modelos de negocio...

El viernes 11 de abril y una vez inaugurado el Salón Gastronómico por las autoridades darán comienzo las conferencias que distintos profesionales y empresas del sector impartirán a lo largo del fin de semana en el marco de las Jornadas Técnicas.

El Director de Cocina del **Restaurante Naguar** en Oviedo, Pedro Martino, dará una conferencia dentro del marco de las Jornadas Técnicas de AsturPaladea que lleva por título “*Bocados Gastronómicos*”.

ACTIVIDAD PROFESIONAL

Pedro Martino, comienza su formación en materia de cocina y hostelería en la Escuela Oficial de Santiago de Compostela en el año 1989, cursando año por año sus estudios. Finalizado su proceso formativo, comienza a trabajar como ayudante de cocina en el Hotel La Gruta de Oviedo durante un año. Es en ese lugar, donde recibe su primer galardón como Mejor Joven Cocinero del Año en Asturias.

Para mejorar sus conocimientos y reciclarse en procesos más modernizados acordes a la cocina de ese momento, pasa su primer “stage”, colaborando en el restaurante Martín Berasategui.

En un intento permanente de superación profesional, se traslada al Restaurante Jean Luc Figueres, en el cual –de la mano de su titular- conoce los secretos de la repostería que en ese mismo restaurante diseña Jordi Butrón, y visita el Bullí, ya una referencia en aquel momento. Esto le

marca profundamente en su concepción de la cocina, línea que ya nunca abandonará. Incansable en su afán por descubrir y mejorar, sigue otro “satage” formativo en el restaurante las Rejas del chef Manolo de la Osa, que como buen manchego, le aporta la búsqueda de las raíces del sabor en el producto autóctono.

A los veintiséis años y ya reforzado por su reconocimiento profesional y el bagaje formativo, emprende singladura como propietario y chef de su restaurante El Cabroncín. Durante cinco años pelea por encontrar y consolidar, ese estilo propio por el que es conocido en la actualidad.

Además de sus viajes para conocer todas las más prestigiosas mesas de Europa, como por ejemplo la de Michel Bras, Pierre Gagnier, Ferrán Adriá, Marc Veyrat, etc..., hay un momento cumbre para su evolución profesional, al que asiste fielmente durante cinco años entre 1991 y 1996, que son las Jornadas organizadas por el restaurante Zaldiaran de Vitoria. Embrión de toda la generación de cocineros, que da soporte a la nueva cocina en España y a partir del cual éstos, estrechan lazos y comparten conocimiento. Valga un ejemplo de quienes asistían a este evento para conocer su profundidad y su calidad: Quique Da Costa, Dani García, Jordi Butrón, Philippe Regol, Manolo de la Osa, etc.

Con una dilatada trayectoria profesional y reconocimiento de su buen hacer, actualmente Pedro Martino se encuentra al frente de los Fogones de Naguar, en Oviedo.

NAGUAR

Es un punto de encuentro gastronómico en el centro de Oviedo, al lado de la Plaza América, que trata de maridar tradición y vanguardia, en un local que rememora aquellos viejos cafetones y restaurantes de las primeras décadas del siglo XX, que invitan a disfrutar del tiempo, la comida, la buena tertulia y el placer. Inspiración art- decó, años 20, Bauhaus, jazz primigenio... Un minimalismo amable, que no distraiga de la mesa, de la copa, del plato.

Pedro Martino y su equipo elaboran una gastronomía que busca la excelencia en la sencillez. Una gastronomía amena y festiva, que da forma y fondo a la informalidad, abierta a las influencias y técnicas de la nueva cocina, sin perder pie en la tradición. Abierto a los sabores de otros países, sin olvidar el recetario asturiano. Una gastronomía que busca una experiencia sensorial completa, la armonía de texturas, colores, formas, el juego, la memoria...

En **NAGUAR** cuentan con el reconocimiento de varios premios en concursos de pinchos (“Concurso de Pinchos de Asturias”, “Vetusta de Oro de Oviedo”, “Concurso Nacional de Pinchos por su Coulant de cocido de garbanzos”)...

En definitiva, un lugar de acogida, abierto desde el desayuno a la primera copa de la noche. Un rincón urbano donde hacer disfrutar a los sentidos y al corazón.

www.asturpaladea.com



• Del 11 al 13 de Abril de 2014 •
• Palacio de Congresos y Exposiciones •
• “Ciudad de Oviedo” •
www.asturpaladea.com



Organiza
Working
COMUNICACION

Colaboran
OVIEDO
ASTURPRINCIPADO



Hostelería
de Asturias

La Firma La Cachopería, presenta su modelo de negocio en AsturPaladea 2014



AsturPaladea, Sal6n Gastron6mico de la Buena Mesa celebrará su II Edici6n en el Palacio de Congresos y Exposiciones “Ciudad de Oviedo”, en Oviedo, del 11 al 13 de abril 2014.

AsturPaladea es el mejor escaparate en el Principado de Asturias de los productos de alta calidad que conforman la buena mesa, un Certamen donde poder interactuar los profesionales del sector de la alimentaci6n y sus afines directamente con su p6blico objetivo.

Este Salón Gastronómico será generador de negocio y motor de crecimiento e impulso para las empresas expositoras, y el punto de encuentro que permitirá a los visitantes conocer directamente a las empresas del sector de la alimentación y sus afines, informarse de las novedades del sector y tomar el pulso a las nuevas tendencias e innovación del mismo.

JORNADAS TECNICAS ASTURPALADEA 2014

Paralelamente al desarrollo del Salón Comercial, *AsturPaladea* contará con unas Jornadas Técnicas que se desarrollarán a lo largo del fin de semana donde los profesionales presentarán las novedades del sector, se realizarán conferencias y presentaciones de productos y servicios, modelos de negocio...

El viernes 11 de abril y una vez inaugurado el Salón Gastronómico por las autoridades darán comienzo las conferencias que distintos profesionales y empresas del sector impartirán a lo largo del fin de semana en el marco de las Jornadas Técnicas.

La firma de Avilés La Cachopería presenta en AsturPaladea su modelo de negocio.

La Cachopería, un concepto único en Asturias y en España

La Cachopería es un original y único concepto de restauración que no deja indiferente a nadie.

Basado en un producto tradicional asturiano y elaborado con materias primas de alta calidad, se reinventa para ofrecer a sus comensales un plato donde confluyen un sin fin de sensaciones.

En la Cachopería, la popular milanesa logra alcanzar una dimensión sorprendente.

En la Cachopería el cliente personaliza su propio cachopo rellenando un recetario y degusta su propia creación consiguiendo más de un millar de combinaciones.

La Cachopería de Avilés presenta su modelo de negocio en AsturPaladea el domingo 13 de abril y también ofrecerá una degustación de sus productos.

www.asturpaladea.com