# GASTRO FORO ACYRE CANARIAS 2022

## 15 de Noviembre 2022

**Proteínas alternativas**
**100% vegetal**
**Sostenibilidad Gastronómica**

GASTRO FORO ACYRE CANARIAS 2022

**GASTRO FOROS ACYRE CANARIAS 2022** que se celebra en Canarias, afianzándose como **referente regional**. Entre sus objetivos destaca resaltar a la cocina como un elemento esencial de la oferta gastronómica de las Islas. Para ello, estos GASTRO FOROS persigue elevar aún más el nivel de la restauración que se desarrolla en el Archipiélago.

Son GASTRO FOROS dirigidos a los **profesionales** de la cocina, repostería, sala y bares del sector Horeca. El protagonismo se centra en la variedad, y calidad de las **más de 25 actividades técnicas – ponencias, conferencias y talleres – divididos en fechas y desarrolladas** por algunos de los más destacados representantes de la gastronomía nacional y regional para responder a las necesidades de los profesionales del sector.

Como elemento diferencial respecto a otros eventos, seincorpora con especial protagonismo la **GASTRONOMÍA CIRCULAR**.

# GASTRO FORO ACYRE CANARIAS 2022

La gastronomía sostenible y vegetal es el resultado de la evolución de nuestros gustos y necesidades. Pero también es la respuesta a las conciencias, cada vez más exigentes, de clientes y empresarios, quienes por fin se han dado cuenta de cuál es el camino a seguir. La gastronomía sostenible es la nueva revolución en las cocinas.

Qué alimentos son fuentes de proteína vegetal? ¿Cuál es la mejor proteína vegetal? En el **Gastro foro Acyre Canarias**, te contamos todo lo que necesitas saber sobre las **proteínas vegetales completas** y por qué debemos apuntarlas en nuestra lista de la compra, Incorporarla en los menús de hoteles y restaurantes, que seguro será una alternativa de éxito.

En colaboración con:

# PROGRAMA

## GASTRO FORO ACYRE CANARIAS 2022

**9:30 - 9:45**
**PRESENTACION INSTITUCIONAL**
Ayuntamiento de Adeje Cabildo Insular de Tenerife y ACYRE Canarias
*Salón de actos (Aula Sostenible)*

**10:00 - 11:00**
**CHOCOLATE ORGANICO**
Chef: Alfredo Marrero / Pasteleria RelieveAULA
*Aula Gastronómica*

**10:15 - 11:00**
**SOSTENIBILIDAD GASTRONOMICA**
Miguel Millera / Chef Corporativo Iberostar Emea
*Salón de actos (Aula Sostenible)*

**11:10 - 12:10**
**LENGUMBRES Y ESPECIAS EN LA COCINA ARABE**
Chef: Samuel Hernandez / Restaurante Zoco
*Taller*

**11:30 - 12:15**
**ECOHOSTELERO**
**¿Que es el proyecto Ecohostelero?**
**Nombramiento Embajadores de Ecohostelero**
Imparte: Diego Olmedilla 7 Director General FACYRE
Carlota Cruz Izquierdo / Especialista en Gestión de Residuos
*Salón de actos (Aula Sostenible)*

**12:30 - 13:30**
**LA PAPA , MUCHO MAS QUE UNA SEÑA DE IDENTIDAD**
Chef: Diego Schattenhofer / Chef Ejecutivo Hotel Villa Cortes y Restaurante Taste 1973
*Aula Gastronómica*

**13:30 - 14:00**
**CONVERTIR DESECHOS ORGANICOS EN NUTRIENTES PARA LA TIERRA.**
Imparte: Osmar Gomes Soto / Gerente EARTH CARE
*Salón de actos (Aula Sostenible)*

**13:30 - 14:15**
**CARNE VEGETAL UN SUEÑO HECHO REALIDAD. UNILEVER**
Imparte: Alberto De La Rosa / Regional Canarias Key Account Leader AFH
*Restaurante Didáctico*

**14:15 - 15:45**
**ALMUERZO COCTEL DEGUSTACION PRODUCTOS CON PROTEINAS ALTERNATIVAS 100% VEGETAL Y VINOS DE TENERIFE.**
Ofrecido por los chefs y empresas participantes en el GASTRO FORO AMARA , UNILEVER y alumnos del curso de PFAE servicio de CDTCA.
*Restaurante Didáctico*

**16:00 - 17:00**
**AMARA 100% VEGETAL**
Chef :jordi More / Chef Ejecutivo Zyrcular Food
*Aula Gastronómica*

**17:15 - 18:15**
**TALLER DULCE**
**AGUACATE Y MIELES DE TENERIFE**
Chef: Laura Suarez y Chef Sidro Vera
Proyecto Haba Tonka
*Taller*

GASTRO FORO ACYRE CANARIAS 2022

GASTRO FORO
ACYRE CANARIAS 2022

Centro de Desarrollo Turístico Adeje CDTCA
C/ Las Jarcias 4 , El Galeón - Adeje

15 de Noviembre 2022

10.00 a 18.30

**INSCRIPCIONES LIMITADAS**

Inscripciones en info@acyrecanarias.es

ACYRE
CANARIAS
Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias