



Del 26 al 28 de septiembre de 2014  
en AGROPEC

De 11:00h a 14:00 h y de 16:00h. a 20:30 h.  
Recinto Ferial Luis Adaro - Gijón  
Pabellón del Principado de Asturias - 1ª planta



**VIERNES, 26 de septiembre.**

**“Quiero exportar, pero no sé ni por dónde empezar, ¿estaré preparad@?”**

12:30 h. Sala auditorio.

Charla coloquio sobre servicios a la exportación. Alfonso del Río Lledó, Director General de ASTUREX.

**“Innovar en la tradición”**

18:30 h. Sala auditorio.

Presentación de resultados del proyecto ASGAIA Innovación. Representantes del M.A.G.R.A.M.A., la Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos del Principado de Asturias, los Grupos de Desarrollo Rural y las asistencias técnicas del proyecto.

**“No seas un seta en la cocina”**

18:30 h. Sala gastronómica.

Taller de cocina creativa con setas en fresco y en conserva. Rocío Estepa Fonseca, copropietaria de Setaramundi y jefa de cocina del Mesón Sidrería “El Teixo”.



**SÁBADO, 27 de septiembre.**

**“Asturies: Wine, food and music”. Regálate un momentu, un vinu, una canción...**

12:30h. Sala gastronómica.

Armonía de vinos de la Tierra de Cangas con productos ASGAIA y música. Dirige la banda: Lluís Nel Estrada, director de “40 Primaveraes”.

**“¡Quiero innovar! ¿Quién me ayuda?”**

12:30 h. Sala auditorio.

Charla sobre las ayudas I+D+i del CEDETI para el sector agroalimentario. Julio Santín Fernández. (I.R.M.A., Instituto de Restauración y Medio Ambiente).

**“PequeChefs. Cocinando y Aprendiendo”**

17:00 h. Sala gastronómica.

Talleres de cocina saludable para niños. Granja Escuela “Palacio de La Bouza”. Colabora “Principado Berries S. Coop.”

**“Presente y futuro de las TIC´s en el medio rural”**

18:30 h. Sala auditorio.

Charla coloquio. Alberto Meana Fernández, Director adjunto de Lila Asturias - Alce Calidad.



**“¿Cómo cocinan los chefs en casa?”**

18:30 h. Sala gastronómica.

Duelo de cocina tradicional versus cocina moderna. Show cooking con Viri Fernández, guisandera del restaurante “El llar de Viri” y Koldo Miranda, chef del restaurante “De Miranda”.

**DOMINGO, 28 de septiembre.**

**“ASGAIA de quesos”**

12:30 h. Sala gastronómica.

Cata de quesos de la Red ASGAIA dirigida por Aitor Vega y Guillermina Sánchez, maestros queseros de “Locos por el Queso” y Fran Ordóñez, del Llagar “Viuda de Angelón”.

**“Oportunidades de innovación para el sector agroalimentario”**

12:30 h. Sala auditorio.

Charla-coloquio. Juan Díaz García, Gerente del Centro Tecnológico ASINCAR.

**“Cómo hacer un pan de escanda-lo”**

17:00 h. Sala gastronómica.

La sencillez del pan de escanda. Enrique Malo, socio trabajador de “Pandescanda S.L.”.



**“PequeChefs. Cocinando y Aprendiendo”**

18:30 h. Sala gastronómica.

Talleres de cocina saludable para niños. Granja Escuela “Palacio de La Bouza”. Colabora “Principado Berries S. Coop.”

**Productos km 0...¿barreras 1000?”**

18:30 h. Sala auditorio.

Mesa redonda sobre el papel de los productos agroalimentarios locales en la gastronomía. Participan:

- Elvira Fernández, guisandera del Restaurante “El llar de Viri”.
- Diego Fernández, del Restaurante “Regueiro” (segundo premio Cocinero Revelación Madrid Fusión 2014).
- Ricardo González, del restaurante “El Retiro” (tercer premio Cocinero Revelación Madrid Fusión 2014).
- Álex Sampedro, del restaurante “Doble Q”.
- Graciela Méndez, directora técnica de “Finca El Cabillón”.
- César Villabrille, de “Granja Taramundi S.L.”
- Higinio García, de “Panadería Manín”.
- Representante de la Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos del Principado de Asturias.

Moderadora: Lluís Nel Estrada, de “40 Primaveraes”.



Productos agroalimentarios - Zona de exposición y venta

- Conservas Entreislas (Conservas Entreislas S.L.)
- Conservas Lanza (Pescadería Lanza S.L.)
- Embutidos Santulaya (Soc. Coop. Santulaya)
- Embutidos El Pedregal (Francisco Javier Montes Álvarez)
- Pico de Fiel Embutido Artesanal (Caserío Pico de Fiel S.L.L.)
- Campoastur (Campoastur productos y servicios S.C.)
- Legumbres la Tierrina Vaqueira (Legumbres La Tierrina Vaqueira S.L.U.)
- Granja Taramundi (Granja Taramundi S.L.)
- Miel Outurelos (Alberto Uría Moreno)
- Miel Tu Colmena (Andrea González González)
- Pandescanda (Pandescanda S.L.)
- Manín Panadero Artesano (Higinio García Pérez)
- Panadería Artesana Hermanos Marrón (Marino Marrón Álvarez)
- Galletas de La Abuela (Blanco Junco C.B.)
- Casa Milia (Turaller S.L.)
- El Horno de Luanco (Marcela Gutiérrez García)
- Artexana Mondí (Luisa Pérez Pérez)
- Galo Celta (David Sueiro Quintero)



- Quesería Bedón (Juan Antonio Ruenes Pérez)
- Quesería Artesanal El Viejo Mundo (Omnes Volumnus Plus S.L.)
- Quesería Redes (Mª de los Ángeles Álvarez Martínez)
- Quesería Artesanal de Taramundi (Eo Leche Taramundi S.L.)
- Los Caserinos (S.A.T. Los Caserinos)
- Ca Sanchu (Filomena Martínez Fernández)
- Queso de Peñamellera (S.C.L. Queso de Peñamellera)
- Repostería ARTESANA (Ana Mª Ochoa Naveiras)
- Achakan (Alba Varela Diéguez)
- SeTaramundi (Setaramundi S.C.)
- Sidra Guimarán. La Hacienda de la Abuela (Consolación Suárez Medina)
- Sidra Natural Solleiro (José Antonio Lorido Lombardero)
- Palper (Dulcegrado S.L.)
- Bodega Vidas (Bodega Vidas S.L.)
- Quesos La Peral (Quesos La Peral S.L.)

La zona de exposición y venta de productos agroalimentarios está situada en la planta 1ª del Pabellón del Principado de Asturias.



La Red Asturgallega de Industrias Agroalimentarias, Estrategias para la Innovación (Asgaia Innovación) es un proyecto de cooperación financiado por el M.A.G.R.A.M.A. que llevan a cabo catorce Grupos de Desarrollo Rural (11 asturianos y 3 gallegos) en otros tantos territorios rurales.

Más de 135 empresas agroalimentarias rurales participan en esta iniciativa dirigida a fomentar la innovación a través de actividades en diversas áreas empresariales como la gestión, el diseño y el marketing o la eficiencia energética.

Fusión Asgaia es la actividad que sirve de cierre de este proyecto de cooperación. Con la colaboración del Gobierno del Principado de Asturias, Fusión-Asgaia pretende potenciar los nexos de unión entre la producción local y la gastronomía, a través de diferentes eventos técnicos y lúdicos y la exposición y venta de productos agroalimentarios rurales.

