



II MESA REDONDA SOBRE GASTRONOMÍA

LEMA: LAS COCINAS REGIONALES

CON LA COLABORACIÓN ESPECIAL DE LA COFRADÍA VASCA DE GASTRONOMÍA

El año pasado tuvo lugar en Madrid la «I Mesa Redonda sobre Gastronomía» cuyo contenido y desarrollo estuvieron dedicados a una visión general del hecho gastronómico en sus amplias facetas. Los medios informativos profesionales propiciaron una gran difusión del acontecimiento y los participantes, tanto ponentes como oyentes, brillaron a gran altura.

Todas las conferencias, serán seguidas de un coloquio en el que podrán participar los asistentes que así lo deseen.

Se dispondrá de un equipo de traducción simultáneo para las ponencias en idioma extranjero.

Este año los almuerzos han sido sustituidos por cenas al objeto de poder disponer de más tiempo para la convivencia e intercambio de opiniones entre los asistentes y ponentes.

Las cenas de la Cofradía Vasca de Gastronomía y Gurutze-Berri serán preparadas por los integrantes de la «Nueva Cocina Vasca» formada los siguientes chefs: Luis Irizar del restaurante Gurutze-Berri, de Oyarzun; Manuel Iza y Jesús Mangas, del restaurante Zubia, de Irún; Ricardo Idiaquez del restaurante donostiarra Txomin; Pedro Gómez del restaurante Romantxo, de Irún; Juan María Arzac restaurante del mismo nombre, en San Sebastián; Pedro Subijana del restaurante Akelarre, de San Sebastián; José Castillo del Hostal Castillo, de Beasain; Ramón Zugasti, del restaurante Aranzabi, de Almasa; Patxiku Quintana, propietario del restaurante de su nombre de San Sebastián y María Jesús Fombellida del restaurante Panier Fleuri, de Rentería.

Aparte de los conferenciantes de este año se ha invitado a algunos de los del año pasado, entre ellos, Paul Bocuse y Raymond Oliver. También esperamos contar con la presencia de Bernard Cousseau, chef-propietario del restaurante Le Relais de la Poste, Magescq - Las Landas. Al término de cada conferencia se celebrará un coloquio.

Programa

DÍA 9-XI-77:

13,00 h.: Cóctel de apertura y presentación en el Salón de Actos del Excmo. Ayuntamiento de San Sebastián

17,30 h.: Alvaro Cunqueiro: "Cocina Gallega"

19,00 h.: Jean Troisgros (director-propietario de «Frères Troisgros». Roanne): «Pequeñas raciones y mayor variedad».

22,00 h.: Cena.

DÍA 10-XI-77:

11,00 h.: Raimundo González (director-propietario del «Rincón de Pepe». Murcia): «Cocina murciana».

12,30 h.: Manuel Llano Gorostiza: «Tiempo, tipo y tradición de los vinos regionales».

17,30 h.: Michel Guerard (director-propietario de «les Prés et les sources d'Eugenie». Eugenie-les-bains, Landes): «La nueva cocina y la cocina Gourmande».

19,00 h.: José M.^a Busca Isusi y Luis Irizar (director-propietario de «Gurutze-Berri». Oyarzun): «La alimentación de los vascos desde la Edad de Piedra hasta nuestros días» y «Aportaciones de la cocina vasca a las demás cocinas regionales».

22,00 h.: Cena.

DÍA 11-XI-77:

11,00 h.: Mateo Bosch (director general de «Eurobuilding». Madrid): «Hotelería y cocina regional».

17,30 h.: Ramón Cabau (director-propietario de «Agut d'Aviño». Barcelona). Cocina catalana

19,00 h.: Néstor Lujan: «Las cocinas regionales», comentarios y conclusiones.

22,00 h.: Cena de clausura.

Lema: Las cocinas regionales.

Lugar y fecha de celebración:

San Sebastián, días 9, 10 y 11, noviembre, 1977

Sala de Cultura de la Caja de Ahorros Provincial de Guipúzcoa