



Del 30 de junio al 3 de julio

TALLER DE COCINA CREATIVA. COCINA DE HOY

Directores: **CARLOS MARIBONA**
Crítico Gastronómico diario ABC
MARCOS MORÁN
Restaurante Casa Gerardo, Prendes



El Taller de Verano “Cocina Creativa. Cocina de hoy” pretende acercar a los alumnos la realidad de la gastronomía española en el año 2008. Una gastronomía que es puntera en el mundo por su calidad técnica y por su capacidad creativa. Para demostrarlo, participarán en el curso cuatro jóvenes cocineros que destacan por su buen hacer y por su creatividad y que constituyen el presente y el futuro de la cocina española. A través de talleres prácticos, los alumnos que participen en el curso podrán descubrir algunos de los secretos de estos cocineros, sus técnicas y su forma de trabajar.

En el curso estarán presentes Quique Dacosta (El Poblet, Denia), uno de los cocineros más creativos de España; Dani García (Calima, Marbella), el marbellí que está poniendo al día el recetario tradicional andaluz; Oriol Castro (Taller de El Bulli, Barcelona), el cocinero más importante de cuantos componen el equipo creativo de Ferrán Adriá en su taller de Barcelona; y Marcos Morán (Casa Gerardo, Prendes) continuador del restaurante familiar y a la vez innovador en el tratamiento del mejor producto y en la apertura de nuevas líneas de trabajo en la cocina. Una oportunidad única para conocer de cerca el mundo de los fogones y acercarse a sus protagonistas.

Plazas Limitadas

Horario: todas las jornadas serán desde las 10:30 hasta las 13:30 horas

PROGRAMA

Lunes, 30

La estética en el plato

Quique Dacosta
Restaurante El Poblet, Denia

Martes, 1

Nuevas técnicas de El Bulli

Oriol Castro
Restaurante El Bulli, Rosas

Miércoles, 2

Cocina andaluza del siglo XXI

Dani García
Restaurante Calima, Marbella

Jueves, 3

Asturias, de la tradición a la modernidad

Marcos Morán

Clausura y entrega de diplomas