

I Aniversario, Mayo 1992
XX Aniversario, Mayo 2012

Asociación de Amigos de la Buena Mesa

20 años de andadura

JORNADAS GASTRONÓMICAS PRIMAVERALES

Fusión de culturas

26 MAYO 2012



Asociación de Amigos de la Buena Mesa

Avda. Cabo de Gata, 187 Portal 5, 1º-1ª
04007 ALMERÍA

www.amigosdelabuenamesa.es

Restaurante Las Eras, Tabernas (Almería)

JORNADAS GASTRONÓMICAS PRIMAVERALES



Asociación de Amigos de la Buena Mesa

Fusión de culturas

26 MAYO 2012

Restaurante Las Eras
Tabernas (Almería)
Sede de la Escuela
de Gastronomía que dirige
D. Antonio Gázquez Expósito.

Programa

- 12.30 h. Bienvenida.
- 13.00 h. Inauguración por las Autoridades. Mesa de Autoridades.
Bienvenida. D. Antonio Gázquez Expósito. Restaurante las Eras, Tabernas (Almería)
D. Alejandro Bonetti Munnigh. Presidente de la Asociación de Amigos de la Buena Mesa.
- 13.20. Mesa Redonda. Fusión de culturas a través de la Gastronomía.
Cocina Peruana, Dominicana y Española. XX Aniversario Amigos de la Buena Mesa.
Moderador: D. Carlos Maribona Dávila. Crítico gastronómico. Hermano Mayor de los Amigos de la Buena Mesa.
- Ponencias.
- Gastronomía Peruana. Historia. Desarrollo. Estado actual.*
Sra. Carmen Delgado. Restaurante la Gorda. Madrid
- Gastronomía Dominicana. Orígenes. Evolución. Estado actual.*
Sr. Martin Omar. Restaurante El Colmado. Madrid
- Gastronomía almeriense. Del ajo colorao hasta el día de hoy.*
Sr. Antonio Carmona Baraza. Restaurante Terraza Carmona. Vera. Almería
- Gastronomía de Ayer, Hoy y Siempre. Estado actual.*
D. Antonio Gázquez Expósito. Restaurante las Eras. Tabernas (Almería)
- Papel dinamizador de la Gastronomía y la Industria Agroalimentaria en la Economía Almeriense.*
D. Lorenzo Belmonte. Presidente de Primaflor. Pulpí (Almería)

Las ponencias tendrán un máximo de 15 minutos en su exposición, que permitirá posteriormente el coloquio

14.30 h. Presentación de la página web por D. Amador Campos Aznar.

14.35 h. Presentación de los platos por los restauradores.

14.50 h. Presentación de los vinos por los bodegueros.

15.00 h. Menú degustación.

Milhojas de hortalizas asadas y Gallo Pedro de Alborán confitado sobre emulsión de aceite de oliva y pimiento asado al carbón gergaleña.
D. Antonio Gázquez Expósito. Restaurante Las Eras. Tabernas. Almería.

Gazpacho Almeriense de Sandía, Melón con Jamón y Quisquillas.
D. Antonio Carmona Baraza. Terraza Carmona. Almería.

Lambi joven a la vinagreta de mango verde.
Sr. Martin Omar. Restaurante el Colmado. (Cocina Dominicana). Madrid.

Ceviche de Pescado.
Sra. Carmen Delgado. Restaurante la Gorda. (Cocina Peruana). Madrid.

Pulpo al olivo.
Sra. Carmen Delgado. Restaurante la Gorda. (Cocina Peruana). Madrid.

Chupe de Langostinos
Sra. Carmen Delgado. Restaurante la Gorda. (Cocina Peruana). Madrid.

Silla de corderito lechal de Filabres horneado en su jugo con salsa española reducida con oloroso y cortadito de patata ojo de perdiz.
D. Antonio Gázquez Expósito. Restaurante Las Eras. Tabernas. Almería.

Timbal de quijadas ibéricas asadas en cuajaderas al estilo veratense con boletus.
D. Antonio Carmona Baraza. Terraza Carmona. Almería.

Yarao de Pierna de Cabrito sobre plátano al caldero a la canela.
Sr. Martin Omar. Restaurante el Colmado. (Cocina Dominicana). Madrid.

Granizado de sandía Caparrós premium.

Natillas quemadas y mousse de chocolate con crocanti, salsa de chocolate templado y cúpula de caramelo.
D. Antonio Gázquez Expósito. Restaurante Las Eras. Tabernas. Almería.

17.00 h. Acto de Investidura. Entrada de nuevo Socio de Honor.

18.00 h. Clausura.

Buen provecho.
Alejandro Bonetti Munnigh
Presidente de la Asociación de Amigos de la Buena Mesa.