

Vitoria-Gasteiz  
european green capital 2012



ZALDIARAN  
RESTAURANTE



“LA CENA  
DE LAS 14 ESTRELLAS”  
CONGRESO 2011

PATXI ECEIZA, JOAN ROCA, EQUIPO REST. NOMA, RENÉ REDZEPI,  
QUIQUE DACOSTA, PEDRO SUBIJANA, Y MARTÍN BERASATEGUI

PATROCINADORES OFICIALES



INGURUMEN, LURRALDE  
PLANGINTZA, NEKAZARITZA  
ETA ARRANTZA SAILA  
DEPARTAMENTO DE MEDIO AMBIENTE,  
PLANIFICACIÓN TERRITORIAL,  
AGRICULTURA Y PESCA

hazi

Landa eta itsas ingunuearen  
garapenerako Eusko  
Jaurlaritzaren Korporazioa Corporación del Gobierno  
Vasco para el desarrollo  
del medio rural y marino



Arabako Foru Aldundia  
Diputación Foral de Álava

www.alava.net

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

INDUSTRIA, BERRIKUNTZA,  
MERKATARITZA ETA TURISMO SAILA

DEPARTAMENTO DE INDUSTRIA,  
INNOVACIÓN, COMERCIO Y TURISMO

XVIII  
CONGRESO  
NACIONAL  
DE LA COCINA  
DE AUTOR

VITORIA-GASTEIZ  
23-26 ABRIL 2012

ORGANIZA

**ZALDIARAN**  
RESTAURANTE

**XVIII CONGRESO NACIONAL**

**DIRIGE** Gonzalo Antón



Estimado amigo/a:

En esta edición nos unimos al acontecimiento de la nominación de Vitoria como Ciudad Verde Europea "GREEN CAPITAL 2.012", un motivo más para visitarnos y disfrutar de los encantos de la ciudad y su gastronomía.

En el programa de este año hemos querido compaginar los grandes de la cocina con las nuevas promesas que, en un corto espacio de tiempo, esperemos lideren la gastronomía mundial.

Ya en nuestros inicios por los años 80 apostamos por Ferran Adrià, Marín Berasategui, Joan Roca y Andoni Luis Aduriz entre otros, y hoy es el día que son los TOP de la culinaria mundial. Quizás fuimos visionarios tanto en descubrimientos como al organizar en aquellos años un Congreso y, desde la humildad, creo que marcó un antes y un después de la Gastronomía Española.

Intentaremos, como en los Congresos que hemos organizado anteriormente; disfrutar, reflexionar y por qué no, aprender filosofías, tendencias y tomar aires nuevos en el reciclaje de nuevas tendencias, que muchas veces resulta imprescindible en este oficio tan de moda como es la restauración.

Este encuentro resulta oportuno para intercambiar pareceres, inquietudes e ilusiones y también para observar una cocina donde poder obtener diferentes puntos de vista para instaurarlos en nuestros negocios. En definitiva, un reciclaje necesario y un tiempo sin duda alguna bien invertido.

No te lo pierdas, pues estoy seguro de que disfrutarás. Te esperamos en Vitoria-Gasteiz, que esa semana será la ciudad mundial de la gastronomía.

Recibe un cordial saludo.

Gonzalo Antón

## PATROCINADORES OFICIALES

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

INGURUMEN, LURRALDE  
PLANGINTZA, NEKAZARITZA  
ETA ARRANTZA SAILA

DEPARTAMENTO DE MEDIO AMBIENTE,  
PLANIFICACIÓN TERRITORIAL,  
AGRICULTURA Y PESCA



Arabako Foru Aldundia  
Diputación Foral de Álava

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

INDUSTRIA, BERRIKUNTZA,  
MERKATARITZA ETA TURISMO SAILA

DEPARTAMENTO DE INDUSTRIA,  
INNOVACIÓN, COMERCIO Y TURISMO

APERTURA: LUNES DIA 23 - ABRIL 2.012

CLAUSURA: JUEVES 26

### CONTACTO

TELEFONOS: 945134822 / 945140079 • FAX: 945134595

www.restaurantezaldiaran.com

E-mail: info@restaurantezaldiaran.com

### INSCRIPCIÓN AL CONGRESO

La inscripción se efectuará a través de la ficha adjunta, que deberá ir acompañada del pago de la cuota de inscripción y tendrá que ser remitida a:

**RESTAURANTE ZALDIARAN**  
Avenida de Gasteiz, 21  
01008-VITORIA-GASTEIZ

Posteriormente se confirmará a los inscritos su participación como congresistas, así como el hotel asignado.

### CUOTA DE INSCRIPCIÓN

El Congreso se ha diseñado en dos bloques:

#### 1º LUNES 23 y MARTES 24

Comprende: estancia de 2 noches en régimen de alojamiento y desayuno (lunes y martes). El lunes día 23 almuerzo en el Restaurante Zaldiaran, oficiado por el cocinero Pascal Barbot, cena sobre la Cocina en Miniatura y la Técnica del Bacalao en el Asador Sagartoki (Senen Gonzalez / Darren Williamson / José Antonio Calvo y Andoni Arrieta), el martes día 24 cena en Restaurante Zaldiaran oficiada por Los Futuros Mejores Cocineros de España: Nacho Manzano, Josean M. Aljía y Paco Morales, miércoles día 25 Almuerzo en Restaurante El Caserón "La técnica de la chuleta" por Matías Gorrotxategi, así como la asistencia a las ponencias el día 24 - martes- que darán comienzo a las 11 de la mañana con degustación y cata de Dom Pérignon-Joselito y la cocina en miniatura de MarmitaCo/Iñaki Rodaballo y Toloño.

Precio: 725 € más I.V.A.

#### 2º MIÉRCOLES 25 y JUEVES 26

Comprende: estancia de 2 noches en régimen de alojamiento y desayuno (miércoles y jueves), almuerzo el miércoles día 25 sobre "La técnica de la chuleta" oficiada por Matías Gorrotxategi en Restaurante El Caserón, Cena en Restaurante Zaldiaran oficiada por los Cocineros Nórdicos: Bo Bech (Dinamarca) Daniel Berlin (Suecia) y Trond Aam (Noruega,) el jueves día 26 cena en Restaurante Zaldiaran oficiada por Joan Roca, así como la asistencia a las ponencias y la Degustación de los Mejores productos de España el jueves día 26 en el Palacio de Congresos Europa, que darán comienzo a las 11 de la mañana.

Precio: 725 € más I.V.A.

NOTA.- La organización llevará a cabo la distribución de congresistas en los diferentes hoteles.

HORARIO

**ALMUERZOS** OFICIALES EN RESTAURANTE ZALDIARAN: **14,15 HORAS**

**CENAS** OFICIALES EN RESTAURANTE ZALDIARAN: **21,15 HORAS**

**SE RECOMIENDA MEDIA ETIQUETA en servicio de cena**

Asimismo existe la posibilidad de asistencia parcial para alguno de los almuerzos o cenas. Reservas a partir del día 15 de marzo.

Para más información dirigirse a la secretaría del congreso.

# DE LA COCINA DE AUTOR



Máxima actualidad y jóvenes talentos. Siempre este Congreso promovió a la juventud, y ahora igual que antes, a nuevas realidades, de este país, que ya practican algunas de las mejores culinarias actuales, y foráneas, la vanguardia nórdica, ansiosa de comerse el mundo. Son el espíritu juvenil que ha inspirado la creación de las diversas corrientes triunfantes ya y llamadas al reconocimiento generalista. Y con Josean Aluja, Paco Morales, Nacho Manzano, Bo Bech, Daniel Berlín y Trond Aam dos estrellas absolutamente consagradas que no forman parte del circo mediático que tanto se ha promulgado en los últimos años: el mejor cocinero de Francia, Pascal Barbot, artífice de la corriente parisina de bistrót con cocina personalizada de vanguardia y los Roca, cuya discusión, del todo bizantina, es si practican la mejor cocina del mundo o son la segunda. Tanto monta, monta tanto, los Roca como Rene, Repzepi como Joan y Jordi, sin olvidar a Pitu, artífices del restaurante actual, vivo, en consonancia con los tiempos que corren y que nos va a tocar vivir.

Junto a ello degustaciones y demostraciones de productos, pinchos, cocina tradicional, por supuesto que de alta cocina, fiestas del bacalao y la chuleta...una fiesta múltiple en consonancia con las diversas facetas de la gastronomía.

Rafael García Santos

# PROGRAMA CONGRESO

## LUNES 23 DE ABRIL

**14,15 h. Almuerzo en Restaurante Zaldiaran**  
oficiado por Pascal Barbot  
Nº 1 de Francia  
3 estrellas Michelin.  
9,25/10 "Lo Mejor de la Gastronomía.com"



Pascal Barbot

**Homenaje al Enólogo D. MARIANO GARCIA** -Bodegas Mauro-

Uno de los hombres que más ha hecho por los vinos de España.



D. MARIANO GARCIA

**Coloquio-Debate** presentado por Rafael García Santos.



Rafael García Santos

**21,15 h. Cena en Asador Sagartoki** "La Cocina en Miniatura y la Técnica del Bacalao con, Senen González, Darren Willianson, José Antonio Calvo y Andoni Arrieta.

- Huevo Frito con patatas
- Rulo de Gilda



Senen González

- El tomate de Deusto.
- Bikini de rabo con sopa de pimientos asados.



Darren Willianson

- Rosa de Bogavante.
- Pincho postre Bob Limón.



José Antonio Calvo

- Kokotxas de bacalao con un guisote de callos y almejas y salsa verde.
- Taco de bacalao con jugo de moluscos y tirabeques.
- Postre: Torrija de pan con helado de leche merengada.



Andoni Arrieta

**Coloquio-Debate** presentado por Pepe Barrena.

Dom Pérignon

MOËT & CHANDON  
CHAMPAGNE

Ruinart

Veuve Clicquot  
REIMS FRANCE

NUMANTHIA

CLOUDY BAY

GLENMORANGIE  
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Hennessy

BELVEDERE  
VODKA

10 CANE  
RUM



**FAGOR**  
FAGOR INDUSTRIAL

**EUSKADI** Saboreála

MARTES 24 DE ABRIL

- 11,00 h. Ponencia** de MARTIN BERASATEGUI  
"Los secretos de poseer 7 estrellas Michelin en España."  9,5/10 "Lo Mejor de la Gastronomía.com"
- 11,45 h. Ponencia** JOSEAN M. ALIJA (Nerua).  
"La esencia de las verduras". 9,5/10 "Lo Mejor de la Gastronomía.com"
- 12,15 h. Ponencia** NACHO MANZANO (Casa Marcial) "Otra cocina Atlántica".  
9/10 "Lo Mejor de la Gastronomía.com" 
- 12,45 h. PACO MORALES** (Rte. Hotel Ferrero)  
"La Cocina Naturalista de mercado".  
9,25/10 "Lo Mejor de la Gastronomía.com"
- 13,15 h. NACHO CUEVAS** ( I+Drink-Oviedo-)  
"El mejor Gin Tonic de España".
- 13,45 h. Degustación y Cata** Dom Pérignon  
(Dirigida por Xavier Monclús)  
- Joselito Gran Reserva, acompañada de la cocina en miniatura: MarmitaCo, Iñaki Rodaballo y Toloño.



Xavier Monclús



Josean Merino  
MarmitaCo



Iñaki Rodaballo



Enrique Fuentes  
Toloño

- 21,15 h. Cena en Restaurante Zaldiaran**  
oficiada por los Futuros Mejores Cocineros de España:  
Nacho Manzano -2 estrellas Michelin - Casa Marcial  
Josean M. Alija -1 estrella Michelin -Rte. Nerua y  
Paco Morales -1 estrella Michelin -Rte. Hotel Ferrero.

**Homenaje** a D. Lorenzo Cañas  
Restaurante La Merced -Logroño-  
"Nunca nadie dió tanto cariño por la profesión de Hostelería".

**Coloquio-Debate** presentado por Cristino Álvarez

**Fiesta invitación** última copa Pub Munro por gentileza de Ginebra Hendrick's.



Cristino Alvarez



Martín Berasategui



Josean M. Alija



Nacho Manzano



Paco Morales



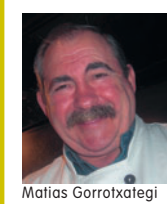
Nacho Cuevas

MIÉRCOLES 25 DE ABRIL

**VISITAS OPCIONALES:**

- FUNDACION VALLE SALADO DE AÑANA
- BACALAO GIRALDO
- QUESOS IDIAZABAL
- CÁRNICAS SAENZ
- BODEGA TXAKOLI ALAVÉS
- BODEGAS DE RIOJA ALAVESA

- 14,15 h. Almuerzo en el Restaurante El Caserón** "La Técnica de la Chuleta" oficiada por Matías Gorrotxategi de Casa Julián de Tolosa  
Colabora "SAENZ HORECA"  
Traslado en Autobús



Matías Gorrotxategi



**Homenaje** a D. PEDRO ARREGUI Restaurante Elcano Guetaria.  
"El prestigio y la dedicación en uno de los mejores asadores de este país"

**Coloquio-Debate** presentado por David de Jorge



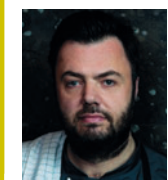
David de Jorge

- 21,15 h. Cena en Restaurante Zaldiaran**  
oficiada por los Cocineros Nórdicos:  
Bo Bech (Dinamarca) Daniel Berlín (Suecia) y Trond Aam (Noruega)



**Homenaje** Hnos. Pedraza  
Restaurante Ruta El Veleta -Granada-  
"El mayor exponente de la cocina andaluza"

**Coloquio-Debate** presentado por Rafael García Santos



Bo Bech



Daniel Berlín



Trond Aam

**HENDRICK'S®**  
A MOST UNUSUAL GIN

LAS AGUAS MINERALES DEL CONGRESO

**VOSS®**  
artesian water from norway


Agua de manantial procedente de los fiordos noruegos

**DIUCO**  
from Patagonia  
NATURAL MINERAL WATER IMPORTED

**JOSELITO®**

DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO

## JUEVES 26 DE ABRIL

**11,00 h. Ponencia** de JOAN ROCA  
"Últimas creaciones de El Celler de Can Roca".  
3 estrellas Michelin.  Guía Repsol  
9,75/10 "Lo Mejor de la Gastronomía.com"

**11,45 h. Ponencia** de IÑAKI RODABALLO  
"Campeón de Euskadi de pintxos 2011".

**12,15 h. Ponencia** de JOSEAN MERINO  
Restaurante MarmitaCo  
"Mejor Barra de pinchos y Tapas de España 2011"

**12,45 h. Ponencia** de JORDI ROCA  
"La repostería en la alta cocina"

**13,15 h. Ponencia** de SENEN GONZALEZ  
Asador Sagartoki  
"La cocina en Miniatura de Senên".

**13,45 h. Ponencia** de RAFAEL GARCIA SANTOS  
Periodista Gastronómico  
"El momento de la Hostelería y nuevas formulas para aplicar"

**14,15 h. Cata Degustación** de los Mejores Productos de España:

- Jamón Joselito.
- Anchoas Sanfilippo.
- Salmón Ahumado y morros de Salmón Carpier.
- Guisantitos Lagrima Aroa.
- Trufa Negra de Asociación de Recolectores de Aragón.
- Ostras "Mariscos Laureano".
- Foie gras semiconserva Martiko.
- Queso de Idiazabal.
- Caviar Nacarii. El caviar del Valle de Arán.
- Vinos procedentes de viñedos centenarios. Bodegas Numanthía.
- Degustación vinos Rioja Alavesa.
- Txakoli Alavés - Ara bako Txakolina.

**21,15 h. Cena en Restaurante Zaldiaran**  
Oficiada por Joan Roca -Nº 2 del mundo  
3 estrellas Michelin-

**Entrega del Gorro de plata** del Congreso a Joan Roca.

**Coloquio-Debate** presentado por Martín Berasategui / Rafael García Santos

**Fiesta invitación** última copa Pub Munro por gentileza de Ginebra Hendrick's.



Joan Roca



Iñaki Rodaballo



Josean Merino



Jordi Roca



Senen González



Joan Roca



### ALMUERZOS - CENAS

Almuerzo  
Día 23 Lunes  
RTE. ZALDIARAN

Cena  
Día 23 Lunes  
ASADOR  
SAGARTOKI

Cena  
Día 24 Martes  
RTE. ZALDIARAN

Almuerzo  
Día 25 Miércoles  
RTE. EL CASERÓN

Cena  
Día 25 Miércoles  
RTE. ZALDIARAN

Cena  
Día 26 Jueves  
RTE. ZALDIARAN

### PARTICIPAN

PASCAL BARBOT (nº 1 de Francia)  
3 estrellas Michelin  
Restaurante Astrance - París

LA COCINA EN MINIATURA Y LA TECNICA DEL BACALAO  
- SENEN GONZÁLEZ -Sagartoki  
- DARREN WILLIAMSON - Bitoque de Albia  
- JOSE ANTONIO CALVO - Zeruko  
- ANDONI ARRIETA - Bacalao Giraldo

NACHO MANZANO 2 estrellas  
Michelin - Restaurante Casa Marcial  
- Arriendas (Asturias)

JOSEAN M. ALIJA 1 estrella Michelin  
Restaurante Nerua - Bilbao (Vizcaya)

PACO MORALES 1 estrella Michelin  
Restaurante Hotel Ferrero  
- Bocairent (Valencia)

"LA TECNICA DE LA CHULETA"  
MATIAS GORROTXATEGI  
Casa Julian de Tolosa (Guipúzcoa)

BO BECH  
Restaurante Geist  
Copenhague (Dinamarca)

DANIEL BERLIN  
Restaurante Daniel Berlín  
Skåne-Tranås(Suecia)

TROND AAM  
Restaurante Sostrene Karlsen  
(Noruega)

JOAN ROCA (Nº 2 del mundo)  
3 estrellas Michelin  
Restaurante El celler de Can Roca - Girona

**Lunes día 23:** Cena Homenaje al Enólogo **D. MARIANO GARCIA** Bodegas Mauro

**Martes día 24:** Cena Homenaje **D. LORENZO CAÑAS** Restaurante La Merced -Logroño-Presidente de la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa.

**Miércoles día 25:** Almuerzo Homenaje a **D. PEDRO ARREGUI** Restaurante Elkano Guetaria

**Miércoles día 25:** Cena Homenaje **HNOS. PEDRAZA** Restaurante Ruta El Veleto -Granada-

**Jueves día 26:** Cena Entrega del Gorro de Plata del Congreso a **D. JOAN ROCA** Restaurante El Celler de Can Roca -Girona-

Desde el año 84 han oficiado en los fogones de Restaurante Zaldiaran cocineros que en aquella época no salían de sus Restaurantes para elaborar cenas de 100 comensales. Nos han visitado los que fueron nº 1 del mundo en el año 80 como Guerard, en el 90 Robuchon, siguió Bras, Ducasse, Adrià, Redzepi y quizás, el próximo nº 1, también haya pasado por la cocina de este Congreso.

Un lujo el haber contado con más de 147 estrellas Michelin que han sido degustadas en esta Ciudad que siempre disfruto de una relevancia gastronómica con el Congreso como el encuentro más importante de Europa.



## ALMUERZO

### RESTAURANTE ASTRANCE

4, Beethoven  
75016 PARIS FRANCIA  
Teléfono (+33)0140508440  
E-mail: pascalbarbot@gmail.com



#### MENÚ

- Ostras 00000 en su concha, tuétano al vapor y mantequilla de alga kombu
- Consomé de cigala, verduras tempranas y hierbas
- Ravioli vegetal, carne de cangrejo y jugo de nécora
- Caballa marinada con miso, angélica y hojas de mostaza
- Magro de tocino de corral, lentejas y chorizo
- Pato de Challans y pasta de curry negra
- Patata y helado de vainilla
- Sorbete de guindilla y hierba limón
- Calamondín confitado y nougatine de sarraceno
- Granizado de acedera, helado de reina de los prados y fruta
- Hoja de arroz asado
- Ponche de huevo con jazmín
- Magdalena con miel de castaño

#### VINOS

Blanco: **Cloudy Bay (Moët Hennessy España) Erre Punto 2010**  
Tinto: **Mauro 2009 Remirez de Ganuza Reserva 2006**  
Agua: **Voss** Agua de manantial procedente de los fiordos noruegos  
**Diuco** from Patagonia  
Champagne: **Moët & Chandon Grand Vintage 2002**  
Café: **de Colombia "Tambo"**  
Licores: **Vodka Belvedere, Ron 10 Cane, Cognac Hennessy VS, Whisky Glenmorangie**

PRECIO POR COMENSAL 180 € + IVA

#### COMENTARIO:

Pascal Barbot es ya desde hace unos cuantos años el mejor cocinero de Francia y, consecuentemente, uno de los grandes del mundo. Desde Michel Bras el fenómeno culinario de vanguardia más importante. En un mundo Versallesco, como el parisino, el ha sabido crear un modelo, no el modelo, un modelo que esta haciendo escuela entre los jóvenes talentos que contemplan cada noche la torre Eiffel. Es el precursor del bistrrot artesanal y personalizado con una culinaria artística muy individualizada, al margen de las corrientes, que vende su quehacer a un precio razonable. El contenido, el criterio, la informalidad, la proximidad, la humanidad... hacen fascinante al chef y a la casa. Y, además, la artesanía, esa artesanía que contribuye a marcar la diferencia. Pascal Barbot, ayudado por cuatro cocineros más, llevan a la práctica sus ideas. En estos tiempos de tanta paja mental y tanto marketing, de tanta mentira organizada, aquí tenemos uno de los grandes modelos del presente y, seguramente, del futuro. Personifica la corriente que ahora mismo triunfa en París y que tantos jóvenes chefs españoles debieran hacer suya. Pascal va por libre...es un creador que pasa de todo menos del trabajo.

- Rafael García Santos -

## CENA

### ASADOR SIDRERIA SAGARTOKI

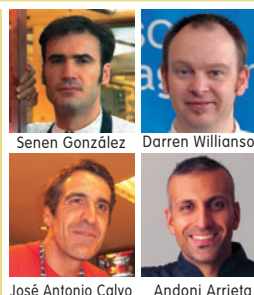
C/ El Prado, 18  
01005-VITORIA-GASTEIZ  
Teléfono: 945288676  
E-MAIL: siprado@sagartoki.es  
www.sagartoki.com

### LA COCINA EN MINIATURA Y LA TÉCNICA DEL BACALAO

#### MENÚ

Cocina en miniatura: Sagartoki/ Bitoque/Zeruko Andoni Arrieta (BACALAO GIRALDO).

- Huevo Frito con patatas
- Rulo de Gilda
- El tomate de Deusto.
- Bikini de rabo con sopa de pimientos asados.
- Rosa de Bogavante.
- Pincho postre Bob Limón.
- Kokotxas de bacalao con un guiso de callos y almejas y salsa verde.
- Taco de bacalao con jugo de moluscos y tirabeques.
- Postre: Torrija de pan con helado de leche merengada.



Txakoli Alavés  
- Arabako Txakolina

#### VINOS

Blanco: **Blanco de Guarda Finca la Reñana 2010**  
Tinto: **Luis Alegre Parcela nº 5 2007**  
Agua: **Voss** Agua de manantial procedente de los fiordos noruegos  
**Diuco** from Patagonia  
Champagne: **Ruinart Blanc de Blancs**  
Café: **de Colombia "Sostenible"**  
Licores: **Vodka Belvedere, Ron 10 Cane, Cognac Hennessy VS, Whisky Glenmorangie**

Dom Pérignon

MOËT & CHANDON  
CHAMPAGNE

Ruinart

NUMANTHIA

Veuve Clicquot

CLOUDY BAY

GLENMORANGIE  
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Hennessy

BELVEDERE  
VODKA

LOCANE  
RUM

SÁENZ HORECA  
TU PROVEEDOR INTEGRAL



LUNES 23 DE ABRIL

ZALDIARAN  
RESTAURANTE

## EL FUTURO DE LOS MEJORES COCINEROS DE ESPAÑA



**NACHO MANZANO** 2 estrellas Michelin  
**Casa MARCIAL**  
España  
La Salgar, 10  
33549 Ariondas (Asturias)  
Tel: (+34) 985840991  
E-MAIL: info@casamarcial.com  
www.casamarcial.com



**JOSEAN M. ALIJA** 1 estrella Michelin  
**Restaurante NERUA**  
España  
Abandoibarra Etorbidea, 2  
48001 Bilbao (Vizcaya)  
Tel.: (+34) 944000430  
E-MAIL: rrtf@nerua.com  
www.nerua.com



**PACO MORALES** 1 estrella Michelin  
**Restaurante HOTEL FERRERO**  
España  
Carretera Onteniente-Villena, km. 16  
46880 - Bocairent (Valencia)  
Tel: (+34)962355175  
E-MAIL: info@hotelferrero.com  
www.hotelferrero.com

## MENÚ

Tomates en salsa con hierbas aromáticas "Nerua",  
Puerro a la brasa, yema de arroz y jugo de cerdo  
ibérico "Nerua",  
Cebolla blanca dulce, fondo de bacalao y pimienta  
verde "Nerua",  
Erizos de mar sobre holandesa acidulada y yogur  
con aromáticos "Casa Marcial",  
Mollejas de cordero tostadas, alubias blancas y  
ajo marino "Paco Morales",  
Piel de bacalao con lentejas, hongos y jugo de  
verduras asadas en la leña "Casa Marcial",  
Pichón asado y reposado con tomate raf crudo y  
seco aderezado con yogur y especias árabes "Paco  
Morales",  
Flores del entorno, remolacha, frutos rojos y regaliz  
"Paco Morales" y  
Panacota de apio, manzana e hinojos "Casa  
Marcial".

## COMENTARIO:

Este congreso, nacido en 1984, siempre se distinguió por potenciar a los jóvenes y a la cocina de vanguardia. Hoy al igual que ayer es necesario y hasta primordial apostar por el mañana, impulsarlo, propiciarlo. Aquí tenemos a tres treinteaños – Josean M. Alija, Paco Morales y Nacho Manzano que son genuina esencia del caldo que se ha cocido en España en las últimas décadas. Ellos tienen futuro, si bien son ya tres de los mejores cocineros del país, tres grandes del mundo, llamados a ser reconocidos, primero o después, universalmente; tiempo al tiempo. Ofrecen sabiduría nueva, viva, propia de la edad, independiente, diferente, con criterio...llamada a aportar un contenido generacional. Tres personalidades bien distintas, tres cocinas netamente diferenciadas. Es lo que necesitamos: diversidad, pluralidad, hasta antagonismo, si de verdad creemos en la creatividad. La creatividad exige desinhibición y libertad absoluta. Los líderes, si de verdad tienen mensaje, más allá de ser grandes cocineros, deben marcar estilo, al margen de modas, tendencias y filosofías. Ellos están ahí, en eso, ser ellos.

- Rafael García Santos -

PRECIO POR COMENSAL 180 €+ IVA

MARTES 24 DE ABRIL

ZALDIARAN  
RESTAURANTE

MIÉRCOLES 25 DE ABRIL

## ALMUERZO

## RESTAURANTE EL CASERÓN

Camino del Monte, 49  
01195 ARMENTIA (ALAVA)  
Teléfono: 945230048  
E-MAIL: elcaseron@elcaseron.net  
www.elcaseron.net



## GRAN FIESTA DE LA CHULETA

SÁENZ HORECA  
TU PROVEEDOR INTEGRAL

## VINOS

**Txakoli Alavés – Arabako Txakolina**

Tinto: **Izadi crianza 2007**  
**Pruno 2009**

Agua: **Voss** Agua de manantial procedente  
de los fiordos noruegos

**Diuco** from Patagonia

Café: **de Costa Rica "100%"**

Licores: **Vodka Belvedere,**  
**Ron 10 Cane,**  
**Cognac Hennessy VS,**  
**Whisky Glenmorangie**

## CENA



**BO BECH**  
**Restaurante Geist**  
Dinamarca  
1050 - Copenhague  
Teléfono: (+45)33133713  
E-MAIL: mail@restaurantgeist.dk  
www.restaurantgeist.dk



**DANIEL BERLIN**  
**Restaurante Daniel Berlin**  
Suecia  
Diligensvägen, 21  
27392 – Skåne-Tranås  
Teléfono: (+46)041720300  
E-MAIL: info@danielberlin.se  
www.danielberlin.se



**TROND AAM**  
**Restaurante Sostrene Karlsen**  
Noruega  
TMV Kai 25  
7014 Tondheim  
T: (+47) 93260958  
E-MAIL: trondaam@gmail.com  
www.sostrenekarlsen.no

## MENÚ

Rábano blanco con ostra y pimienta negra (Geist)  
Puré de patatas con buey de mar y mantequilla  
salada (Geist)  
Langosta frita de Froya, pomelo y espuma de  
marisco (Sostrene Karlsen)  
Rodaballo del Mar del Norte con ravioli de queso  
relleno de hinojo (Geist)  
Fletán pochado con rábano picante e hinojo  
(Sostrene Karlsen)  
Bacalao selecto. Huevas de bacalao y pepino  
(Daniel Berlin)  
Kobe muy maduro al estilo Schnitzel (Sostrene  
Karlsen)  
Espino amarillo, yogur y migas (Daniel Berlin)  
Helado de chocolate blanco con wasabi y jugo de  
hierba limón

## COMENTARIO:

Hoy los países nórdicos están de máxima actualidad gastronómica. Rene Repzepe es el primer exponente, el exponente mundial de un movimiento que se caracteriza por la juventud de los protagonistas, por la exaltación del paisaje escandinavo y por un espíritu verde, muy verde. Amor a la naturaleza y naturalidad plena. Y siempre en espacios funcionales, auténticos, posibilistas, racionales...nada que ver con el lujo palaciego. Por supuesto que dentro de la filosofía en cuestión hay distintas perspectivas, en función del origen y de la personalidad de cada chef. Todas ellas aportan vitalidad a esta escuela triunfante que está llamada a desarrollarse y alcanzar sus mayores metas. Tiene, por tanto, un grandísimo presente y un inmenso futuro. De la imaginación, identidad y cualificación de esta corriente van a dejar testimonio tres jóvenes y grandes talentos procedentes de Dinamarca, Suecia y Noruega: **Bo Bech "Geist"**, de Copenhague; **Daniel Berlin "Daniel Berlin"**, de Skåne-Tranås y **Trond Aam "Sostrene Karlsen"**, de Trondheim. He aquí la vanguardia culinaria nórdica

- Rafael García Santos -

PRECIO POR COMENSAL 180 €+ IVA



Pasión por el café



Vitoria-Gasteiz

ESCUELAS DE COCINA  
DE VITORIA-GASTEIZ



www.riojalavesa.com

Can Sunyer, 48  
17007 GIRONA  
ESPAÑA  
Teléfono: (+34)972222157  
E-MAIL: info@cellercanroca.com  
www.cellercanroca.com

## MENÚ

## Ensalada verde

Aguacate, lima, melón, pepino, chartreuse, acedera, shiso verde, estragón, rúcula, oxalis, eucalipto, sorbete de oliva y aceite de oliva.

## Toda la gamba

Gamba a la brasa, arena de gamba, rocas de tinta, patas fritas, jugo de la cabeza y esencia de gamba

## Lenguado a la brasa a la manera meunière

Telo de leche, mantequilla tostada, limón y tápenas. Piel de flores y cítricos

## Cochinillo ibérico en blanqueta al riesling

Terrina de mango y trufa, remolacha, ajo, concentrado de naranja y pistilo al azafrán

## Salmonete cocinado a baja temperatura

Relleno de paté de su hígado y ñoquis de azafrán, naranja y hierbas asinadas.

## Higado de torcaz con cebolla, nueces

caramelizadas al curry, enebro, piel de naranja y hierbas

## Cromatismo naranja 2012

Naranja, mandarina, yema de huevo, fruta de la pasión y zanahoria

## Venerable 2012

## VINOS

Blanco: **Izadi fermentado en barrica 2011**  
**Flor de Vetus 2011**

Tinto: **El Regalo 2006**  
**Orben 2007**

Agua: **Voss** Agua de manantial procedente de los fiordos noruegos  
**Diuco** from Patagonia

Champagne: **Moët & Chandon Rosé Impérial**

Café: **de Colombia "Tambo"**

Licores: **Vodka Belvedere,**  
**Ron 10 Cane,**  
**Cognac Hennessy VS,**  
**Whisky Glenmorangie**



Entrega del Gorro de plata del Congreso al TOP de la cocina mundial al "Señor" Joan Roca

## COMENTARIO:

Los Roca, Joan, Pitu y Jordi, probablemente han construido el mejor restaurante del mundo hoy por hoy. Si valoramos cocina, postres, bodega, lujo racional de las instalaciones, servicio, cercanía, sencillez, consonancia con los tiempos... y hasta la relación calidad/precio hemos de considerarla única en la alta restauración. ¿Tienen la mejor cocina del mundo? Es muy difícil compararla con la de Rene Repzepe. Son muy diferentes en todo. Quizás el escandinavo tenga una aptitud más rompedora y una genialidad innata mayor. Joan es otra cosa, su obra es más perfeccionista, menos intuitiva, más inteligente y erudita, más técnica, una creatividad profunda, requetepensada, armónica, que persigue la felicidad y el cielo gastronómico. Una idealidad más humana que divina que refleja a las mil maravillas la forma de ser de una familia que ha hecho del esfuerzo callado, la humildad y la naturalidad filosofía de vida. Nobleza y autenticidad en el comportamiento y en el plato. El divismo justo y necesario. Verdad, esencia y coherencia. Y Jordi, al igual que Joan o Pitu, este en asunto de vinos, es otro top mundial, se codea con Martín Berasategui en el desarrollo de los más excelsos y artísticos postres de restaurante. En resumen: un Gorro de Plata muy en la línea de los últimos: Ferran Adrià, Martín Berasategui y Rene Repzepe.

- Rafael García Santos -

PRECIO POR COMENSAL 180 €+ IVA

## RIOJA ALAVESA

## Nuestras grandes marcas

## BODEGAS PARTICIPANTES

- LUIS ALEGRE
- OSTATU
- VALLOBERA
- HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL
- REMÍREZ DE GANUZA
- IZADI
- BARÓN DE OÑA
- ORBEN
- NUESTROS TXAKOLIS DE LA TIERRA

## BODEGA INVITADA

- MAURO



## VISITAS OPCIONALES



- FUNDACIÓN VALLE SALADO



- BACALAO GIRALDO



- QUESOS IDIAZABAL



- CÁRNICAS SAENZ



- BODEGA TXAKOLI ALAVÉS



- BODEGAS DE RIOJA ALAVESA



Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz  
Vitoria-Gasteizko Udala

Arabako elikagaiak

%100 kalitate · %100 zapore

Alimentos de Álava

100% calidad · 100% paladar