

PROGRAMA

17 de mayo, jueves

Lugar: *Hotel Silken Reino de Aragón (Zaragoza)*

- 17.00 **Presentación y bienvenida**
- 17.15 **Panel de conversación: «LOS SECRETOS DE LOS POSTRES SANOS Y SALUDABLES»**
Una conversación sobre **cómo convertir la pastelería cotidiana en pastelería saludable asumible para todos**, manteniendo el equilibrio entre lo delicioso y lo sano, y un objetivo: *¿cómo podemos disfrutar de un exquisito postre sin culpa?*
- Dirige la conversación: Elisa Plumed, periodista experta en alimentación. Con Betina Montagne y Alma Obregón.*
- 18.15 **«SWEET COFFEE BREAK»**
- 18.45 **«EL SECRETO DE LA TRENZA: POSTRES CON ESTRELLA»**
Un viaje por la **historia de la Trenza de Almuédvar**, su desarrollo y sus propuestas para cualquier momento. Presentación de **cinco originales elaboraciones de cinco grandes cocineros aragoneses** que han aplicado su creatividad a desarrollar un **postre especial y brillante: la respuesta a cómo convertir una receta tradicional de repostería en un gran postre de restaurante.**
- Presentan y conducen: Isidro Tolosana y Elisa Plumed.
Cocineros participantes: Ángel Conde (Restaurante El Chalet), David Boldova (Restaurante Novodabo), Toño Rodríguez y Nerea Bescós (Restaurante Saborea), Luis y Javier Carcas, Restaurante Casa Pedro y Guillermo Escar (Restaurante Las Torres).*
- 20.00 **Degustación**

18 de mayo, viernes

«DÍA DE LA TRENZA»
En todos los establecimientos de Pastelería Tolosana y Trenzarte. Día dedicado a la **Trenza de Almuédvar**, con presentaciones y creaciones nuevas, propuestas especiales de maridajes y de elaboraciones en combinación, promociones y ventajitas únicas.

- 20.00 **«SWEET SECRET CONCERT»**
Para los amantes de la **música en directo** en un **ambiente íntimo y especial**, celebraremos el tercer concierto **secreto**, en un lugar por descubrir y con unos artistas que no sabrás quiénes son hasta que acudas al concierto. Puedes apuntarte en nuestra web: www.trenzarte.com.

19 de mayo, sábado

Lugar: *Obrador Pastelería Tolosana (Almuédvar)*

- 09.00–13.30 **«JORNADA DE PUERTAS ABIERTAS: CONOCE NUESTRO OBRADOR»**
Participa en nuestros **talleres**, disfruta de la **jornada de puertas abiertas** y conocerás de la mano de nuestros maestros panaderos y pasteleros los secretos de nuestras elaboraciones.
- 9:30–11:30 **«TALLER DE TRENZAS»**
¿Quieres conocer cómo hacer una verdadera Trenza de Almuédvar? Métete en harina, elabora tu propia Trenza y disfrútala al día siguiente con tus amigos. Una experiencia única.
- 10:30–11:30 **«TALLER CHOCOPAINTER»**
Especial para los más jóvenes. *¿Dominas la pintura en chocolate? ¿Quieres comerte tu mejor cuadro? Prepárate para sumergirte en un mundo de chocolate.*
- 10:30–13:30 **Master Class: «LOS SECRETOS DE LA BOLLERÍA»**
Durante esta master class de bollería hojaldrada, **Dani Álvarez** nos va a explicar los **procesos más delicados** de la **masa de bollería hojaldrada** (incorporación de grasa, laminado...) y el tratamiento que debemos hacer en cada uno de ellos para conseguir un hojaldrado perfecto y que la pieza sea ligera y mejore su sabor.
- 13:30 **Final III Concurso: «ME ENTUSIASMA LA TRENZA»**
Se premia la **mejor receta de pieza de bollería hojaldrada con forma de trenza** elaborada por alumnos de escuelas de hostelería y gastronomía de España.



Elisa Plumed

Licenciada en Periodismo por la Universidad de Navarra y experta en agricultura y alimentación, escribe de política y economía agraria en: www.lacriba.net. Forma parte de la **Junta Directiva de la Asociación de Periodistas Agroalimentarios de España (APAE)**, premio **Young Leader in Agricultural Journalism** en 2009 otorgado por la Federación Internacional de Periodistas Agrarios.



Betina Montagne

Nacida en Caracas, Venezuela. Profesora de la prestigiosa **Escuela EspaiSucre** de Barcelona. Experta en **pastelería para diabéticos y celíacos**. Trabaja como la chef pastelera para Europa de la marca de harinas **Gluten Free Harina de P.A.N.**, encargándose de realizar toda la **I+D** sobre recetas para la pastelería moderna y actual libre de gluten.



Alma Obregón

Licenciada en Comunicación Audiovisual y Pedagogía del Violín. Chef pastelera por **Le Cordon Bleu**, cuenta con su propio programa en **Canal Cocina**. La **repostería saludable** ha sido uno de sus mayores campos de investigación en los últimos años y ha reunido muchas de sus recetas de postres saludables en su último libro **«Repostería sana para ser feliz»**.



Dani Álvarez

Embajador para la firma de chocolates francesa **Cacao Barry**. Propietario de la **pastelería Dalúa**, que en septiembre de 2016 ingresó en la asociación **Relais Desserts**. 4º clasificado de Les Croquebouches París. Subcampeón de «Mejor Maestro Pastelero de España» 1999. Medalla de Oro del campeonato Euro Americano Pastelería 2000. Miembro del equipo español de la Copa del Mundo 2005 y 2007.

