

# Gastronomía con Origen Aragón



**Zaragoza, 17 de octubre de 2018**

Hora de inicio de la jornada: 09.30 h.

**RUEDA DE PRENSA A MEDIOS DE  
COMUNICACIÓN**

## **PROGRAMACIÓN**

Sesión 1: PROGRAMA DE PRESENTACIONES

10.00h-10.15h

Denominación de Origen Aceite Sierra del Moncayo.

10.15h-10.30h

Indicación Geográfica Protegida Espárrago de Navarra.

10.30h-10.45h

Denominación de Origen Campo de Borja.

10.45h-11.00h

Comité Aragonés de Agricultura Ecológica.

Sesión 2: TALLERES ORGANOLÉPTICOS

11.00h-11.15h

Denominación de Origen Aceite Sierra del Moncayo.

11.15h-11.30h

Indicación Geográfica Protegida Espárrago de Navarra.

11.30h-11.45h

Denominación de Origen Campo de Borja.

Sesión 3: DEMOSTRACIÓN CULINARIA

12.00h-13.00h: inicio del show cooking con los productos certificados participantes en la jornada.

Chefs participantes:

- Jose Tazueco: chef propietario del Restaurante Saboya 21 de Tarazona.
- Hugo López: profesor de cocina y miembro de Eurotoques.
- Manel García: delegado de Eurotoques en Aragón y chef ejecutivo de Aura Restaurante.

Lugar de celebración: Aura Restaurante  
Avenida de Jose Atarés, 7. 50.018-  
Zaragoza



Colaboradores:

