



| La agenda del hostelero en **HIP 2023**

PROFESIONAL
Pascual
Dar lo mejor

La agenda del hostelero en **HIP**

LUNES 6

PASIÓN POR LA COCINA

David Lienas (Chef y formador)

- Veggie burger de coliflor, zanahoria y remolacha asada con veganesa de salsa ponzu
- Pasta a la carbonara
- Falsos makis de atún y brotes de lechuga con salsa de yogur, paprika y Tabasco
- Salmón marinado con soja, asado a la parrilla con verduritas salteadas y beurre blanc
- Mousse de lima con gel de chocolate
- Espuma de yogur y aguacate con frutos rojos

11:00h - 12:00h - 13:00h - 16:00h - 17:00h - 18:00h (ZONA COCINA STAND)

KITCHEN ACADEMY

Masterclass: La cocina líquida

Valeria Naranjo (Coctelera)

14:00h - 14:30h (ZONA COCINA STAND)

MOCAY ACADEMY

Conviértete en un maestro del café

Adrián Fernández (Maestro barista)

- Café ecológico: propiedades
- Las tendencias y la democratización del café especialidad
- Vive Soy Avena Barista: cremosidad y sabor supremo
- Formación de café y latteado perfecto

11:30h - 12:30h - 13:30h - 16:30h - 17:30h

CAFÉ MOCAY

Servicio de café de 10:00h a 11:30h y de 14:30h a 15:30h (ZONA BARRA STAND)

También habrá servicio de café en ZONA VIP + ZONA SPEAKERS

La agenda del hostelero en **HIP**

MARTES 7

PASIÓN POR EL PRODUCTO

David Lienas (Chef y formador)

- Preparado de patata: más allá de la tortilla
- Huevo pasteurizado: seguridad y rentabilidad
- Nata 18%, 35% y 38% materia grasa: una para cada ocasión
- Leche Extra Creme: el poder de la proteína
- Mantequilla: aplicaciones dulces y saladas

11:00h - 13:00h - 14:00h - 16:00h - 17:00h - 18:30h (ZONA COCINA STAND)

CHARLA SOBRE TENDENCIAS EN EL MUNDO DEL CAFÉ

La tendencia sobre Café Especialidad

Juan Carlos Rey (Director Unidad Café Mocay) y Adrián Fernández (Maestro barista)

11:00h - 11:20h (BAR & CO)

MESA REDONDA CON GRUPO GASTROADICTOS Y GRUPO LARRUMBA

Qué es importante para el éxito de un negocio (rentabilidad y experiencia)

Fernando García Ochoa (Director de Distribución Pascual)

11:35h - 12:00h (RESTAURANT MANAGEMENT)

KITCHEN ACADEMY

Masterclass: La mazada, el lácteo de nueva generación

David Lienas (Chef y formador)

12:00h - 12:30h (ZONA COCINA STAND)

MOCA Y ACADEMY

Conviértete en un maestro del café

Adrián Fernández (Maestro barista)

- Café ecológico: propiedades
- Las tendencias y la democratización del café especialidad
- Vive Soy Avena Barista: cremosidad y sabor supremo
- Formación de café y latteado perfecto

11:30h - 12:30h - 13:30h - 16:30h - 17:30h

La agenda del hostelero en **HIP**

(... **MARTES 7**)

MESA REDONDA MODERADA POR DIEGO OLMEDILLA

Arraigo. El origen como oportunidad

Javier Peña (Director Unidad Lácteos Pascual)

16:20h - 17:00h (SUMMIT SCH - AUDITORIO 3 | PABELLÓN 9)

KITCHEN ACADEMY

Charla: El equipo: un engranaje perfecto para tu negocio

Inma Shara (Directora de orquesta y compositora)

18:00h - 18:30h (COOK ROOM)

CAFÉ MOCAY

Servicio de café de 10:00h a 11:30h y de 14:30h a 15:30h (ZONA BARRA STAND)

También habrá servicio de café en ZONA VIP + ZONA SPEAKERS

La agenda del hostelero en **HIP**

MIÉRCOLES 8

PASIÓN POR LA COCINA

David Lienas (Chef y formador)

- Veggie burger de coliflor, zanahoria y remolacha asada con veganesa de salsa ponzu
- Pasta a la carbonara
- Falsos makis de atún y brotes de lechuga con salsa de yogur, paprika y Tabasco
- Salmón marinado con soja, asado a la parrilla con verduritas salteadas y beurre blanc
- Mousse de lima con gel de chocolate
- Espuma de yogur y aguacate con frutos rojos

11:00h - 12:00h - 13:00h - 14:00h (ZONA COCINA STAND)

MOCA Y ACADEMY

Conviértete en un maestro del café

Adrián Fernández (Maestro barista)

- Café ecológico: propiedades
- Las tendencias y la democratización del café especialidad
- Formación de café y latteado perfecto

11:30h - 12:30h - 13:30h

CAFÉ MOCAY

Servicio de café de 10:00h a 11:30h y de 14:30h a 15:30h (ZONA BARRA STAND)

También habrá servicio de café en ZONA VIP + ZONA SPEAKERS