



# I CERTAMEN NACIONAL DE PANADERÍA ARTESANA CAZORLA 2017

8, 9, 10 y 11 de Junio

## Jueves 8 de junio

- 21h: Acto de Recepción de participantes en el I Certamen Nacional de Panadería Artesana Cazorla 2017. Lugar: Restaurante Lusco

## Viernes 9 de junio

### **OBRADOR 1 (Auditorio Cristo del Consuelo)**

- 8h - 20h. Concurso Nacional Pan AOVE  
Coloquios de Maestros Panaderos
- 8h - 14h. Talleres de realización de pan y degustaciones para niños  
Colegios: C.E.I.P. La Virgen de La Cabeza, C.P.R. José García Láinez y C.E.I.P. San Isicio (Cazorla)
- 11h. INAUGURACIÓN I CERTAMEN NACIONAL DE PANADERÍA DE CAZORLA
- 14h - 20h. Demostración Harinera Roca Fariners. Maestra Panadera D<sup>a</sup>. Lot Roca.

### **OBRADORES 2 y 3 (Patio del Ayuntamiento)**

- 8h - 14h. Demostraciones profesionales a alumnos de Formación Profesional.  
Centros: Escuela Hostelería La Laguna, C.P.I.F.P Hurtado de Mendoza e IES Castillo de La Yedra.
- 14h - 20h. Demostraciones Técnicas Profesionales Panadería
  - Demostraciones Técnicas de Los Espigas (Selección Española de Panadería)
  - Demostraciones Técnicas Grupo La Pepa

### **SALA DE JUNTAS DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO**

-18h -20h. Mesa Redonda sobre Panes Saludables

- “Vísteme despacio que tengo prisa: La buena fermentación es Salud” (Eulalia W. Petit de Gabriel). Panadera casera, autora del Blog “Un Pedazo de Pan”, Miembro de la Junta Directiva del Club Richemont España y docente en Univ. de Sevilla.
- “Pan y Salud” (M<sup>a</sup> Jesús Callejo). Ingeniera Agrónomo, Profesora Titular del Dpto. de Química y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Politécnica de Madrid.
- “La Panadería Artesana y el Pan Saludable”(José Joaquín Roldán Triviño). Maestro Panadero, Campeón Nacional de Panadería Artesana 2015, Campeón de Bollería Copa Lesaffre 2007 en Francia, Subcampeón del Concurso Internacional BREAD IN THE CITY 2017 en Rimini (Italia), Miembro de la Junta Directiva del Club Richemont España.
- “El Pan que comemos y el Pan que necesitamos”(Lidia Martínez Grimanet). Licenciada en Administración y Dirección de Empresas, socia fundadora de la empresa de Panadería Ecológica “La Extranatural”, especializada en intolerancias y alergias alimentarias.



# I CERTAMEN NACIONAL DE PANADERÍA ARTESANA CAZORLA 2017

8, 9, 10 y 11 de Junio

## Sábado 10 de junio

### **OBRADOR 1 (Auditorio del Cristo del Consuelo)**

- 8h - 20h. Concurso Nacional Pan AOVE  
Coloquios de Maestros Panaderos
- 8h - 14h. Demostraciones Moulin de Colagne. Maestro panadero Emili Feliu.
- 14h - 20h. Demostración Harina tradicional Zamorana. Maestro Juan Antonio Pérez “Toñín”. Campeón Nacional de panadería artesana 2017.

### **OBRADORES 2 y 3 (Patio del Ayuntamiento)**

- 8h - 14h. Demostraciones profesionales de diversas panaderías.
- 14h - 20h. Demostraciones Técnicas Profesionales Panadería
  - Demostraciones Técnicas de Los Espigas (Selección Española de Panadería)
  - Demostraciones Técnicas Grupo La Pepa

### **SALA DE JUNTAS DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO**

- 18h - 19h. Presentación de la Marca de Calidad “Degusta Jaén”, dirigido a los profesionales panaderos de la provincia y público en general.
- 19h - 21h. Mesa redonda sobre el Futuro de la Panadería Artesana en España
  - “Panadería Artesana: De dónde venimos y hacia dónde vamos” (Manuel Flecha García). Maestro Panadero, Profesor Internacional de Panadería, Miembro del Club Richemont España, Asesor Técnico Internacional de Panadería.
  - “El futuro de la Panadería Artesana” (Jesús Machi Lorente). Maestro Panadero Artesano, Vicepresidente del Club Richemont España, Miembro de la PEPA, Coorganizador de GASTRONOMA en Fira Valencia.
  - “El futuro de la profesión panadera: La Formación Profesional” (Andrés Antequera). Profesor de Panadería en el Centro de Formación Profesional Hurtado de Mendoza de Granada
- 19h - 21h. Homenaje y Reconocimiento por su trayectoria profesional al Maestro Panadero D. Eduard Crespo.



# I CERTAMEN NACIONAL DE PANADERÍA ARTESANA CAZORLA 2017

8, 9, 10 y 11 de Junio

## Domingo 11 de junio

### **OBRADOR 1 (Auditorio Cristo del Consuelo)**

- 8h - 12h. Concurso Nacional Pan AOVE  
Coloquios de Maestros Panaderos
- 8h - 12h. Demostraciones técnicas de panadería.

### **OBRADORES 2 y 3 (Patio del Ayuntamiento)**

- 8h - 12h. Demostraciones Técnicas Profesionales Panadería
  - Demostraciones Técnicas de Los Espigas (Selección Española de Panadería)
  - Demostraciones Técnicas Grupo La Pepa

### **TEATRO DE LA MERCED**

- 10h-12h. Mesa Redonda sobre Legislación para la Panadería Artesana
  - José M<sup>a</sup> Fernández del Vallado (Secretario General de la Confederación Española de Organizaciones de Panadería (CEOPAN)).
  - Antonio Arias Ordoñez (Presidente de la Unión Internacional de la Panadería y la Pastelería (UIB)).
- 12.30 horas. Entrega de Premios y Acto de Clausura
  - 1er clasificado Concurso pan AOVE
  - 1er clasificado Panadería tradicional
  - 1er clasificado Panadería innovadora
  - 1er clasificado Panadería difusora

#### Intervenciones

- D. José María Fernández del Vallado, Secretario general de CEOPAN.
- D. Antonio Arias Ordoñez, Presidente de UIB.
- D. Antonio Miguel Cortés Martínez, Presidente de la Asociación Provincial de Panadería de Jaén
- D. José Antonio García, Organizador del evento y Maestro Panadero de Cazorla
- D. Antonio José Rodríguez Viñas, Excmo. Sr. Alcalde de Cazorla