

CONGRESO “... E PARA COMER, LUGO” NO CAMIÑO

CRONOGRAMA: MIHL-MUSEO INTERACTIVO DA HISTORIA DE LUGO

09:45-10:00 Recepción e entrega de acreditacións.

09:45-10:30 Demostración e degustación de cafés, por **José Manuel Portela, responsable de formación en Cafés Candelas.**

10:30 -10:45 Presentación do acto.

10:45-11:30 Charla **David de Jorge tamén coñecido como ROBIN FOOD.**

11:30-12:30 Mesa debate sobre a cultura gastronómica no Camiño de Santiago e a súa influencia no Turismo. Os participantes na mesa son:

- **David de Jorge-Robin Food.**
- **Paloma Vázquez**, Xefa da área de turismo da Xunta de Galicia en Lugo.
- **Xoan Cannas** Director do Instituto Galego do Viño.
- **Adolfo de Abel Vilela**- Historiador.
- **Ángel Trabada**, Presidente da Asociación de Amigos do Camiño de Santiago da provincia de Lugo.
- **Manuel Bustabad**-Blog gastronómico Vagón de Cola.
- **Arsenio Coto**- Moderador. Periodista do Progreso.

12:30-14:00 Demostracións e elaboracións de receitas do camiño a 8 mans, a cargo de:

- **Alejandro Méndez Lázare**, cociñeiro de **Arrocería Os Cachivaches** (Lugo)
- **Jorge García**, cociñeiro de **Mesón de Alberto** (Lugo).
- **Manuel Rodríguez**, cociñeiro da **Tapería Brancellao** (Monforte de Lemos).
- **Michel Cociña**, cociñeiro de **Casa Miranda** (Burela) e membro da Asociación de Cociñeiros da Mariña.

Utilizarán produtos das distintas IXP e DO coas que colaboramos.

17:00-19:00 Taller de catas impartido por **Xoan Cannas, director do Instituto Galego do Viño, onde se fará un recorrido polo Camiño de Santiago a través da vista, gusto e do olfato.**

En paralelo á celebración do Congreso (De 09:45-14:00) realizarase un Taller de cociña para nenos,(entre 5 e 12 anos) impartido por **Martín Mantilla, cociñeiro de Berso (Sober).**

As bebidas irán a cargo de Estrella Galicia e o C.R.D.O Ribeira Sacra.