

IV FORO DE LA TRENZA

22 Y 24 DE SEPTIEMBRE
2022 PASTELERÍA PARA
LAS NUEVAS
GENERACIONES



ZARAGOZA
Y ALMUDÉVAR

PASTELERÍA PARA LAS NUEVAS GENERACIONES

Salón de Actos del Centro Joaquín Roncal – Zaragoza
Obrador de Pastelería Tolosana - Almodóvar

La innovación y la tecnología han irrumpido con fuerza en la pastelería, llenando de propuestas disruptivas los concursos, los recetarios y los escaparates de muchos establecimientos, sin embargo, ¿hasta qué punto estas nuevas tendencias llegan a los consumidores más tradicionales? ¿Es compatible **vivir la pastelería como una aventura y sentir la experiencia dulce** con el concepto de una pastelería más nutritiva, saludable y sin aditivos? En este IV Foro de la Trenza de Almodóvar vamos a hablar de ello con profesionales de la pastelería de diferentes generaciones, expertos en salud y en gastronomía y alimentación, y los clientes y consumidores, sin olvidarnos de nuestros magníficos embajadores de la Trenza de Almodóvar.

El jueves, 22 de septiembre conversaremos sobre la pastelería de las nuevas generaciones, y el sábado, 24 de septiembre, podremos encontrarla en cada rincón del obrador de Pastelería Tolosana en Almodóvar, en una amena jornada de puertas abiertas.



IV FORO DE LA TRENZA

PROGRAMA

22
SEPT

ZARAGOZA

Salón de Actos del Centro Joaquín Roncal

17.00 h. **Presentación del Foro Pastelería Tolosana**

A cargo de **Reyes e Isidro Tolosana**, cuarta generación de pasteleros en Pastelería Tolosana se hará un breve recorrido por estos últimos años y las perspectivas para los próximos en la pastelería.

17.10 h. **La pastelería de las nuevas generaciones. ¿Hacia dónde vamos?**

Conversaciones entre jóvenes profesionales de la pastelería y embajadores de la Treza de Almudévar expertos en salud y alimentación.



Sofia Janer

Pastelera y publicista. En 2018 participó en la sexta edición del concurso culinario de TVE, Masterchef. Desde entonces ha formado parte del equipo gastronómico del restaurante de 3 estrellas Michelin de Jordi Cruz en Barcelona (ABaC), de Imasdesserts y ahora está al frente de La Dramerie, una pastelería que ha abierto junto a su pareja, Víctor. Ella se define como una amante del teatro y creadora de contenido a través de su perfil en Instagram, donde cuenta con más de 64.000 seguidores.



Adrià Gil

Es co-fundador del proyecto y lleva a cabo la Dirección General de I+Desserts, un estudio gastronómico especializado en innovación y desarrollo de proyectos, ideas y experiencias creativas en el mundo dulce. Ha ocupado cargos de dirección en industria alimentaria.

Comparten diálogo con:



Alberto Jiménez

Investigador de ARAID. Jefe, Grupo de Oncología Molecular en Instituto de Investigación Sanitaria Aragón en ARAID
Experto en Ciencias de la Vida, Ciencias, Biología Molecular, Investigación y Bioquímica. Ha sido nombrado hijo predilecto de Zaragoza.



Félix Arrizabalaga

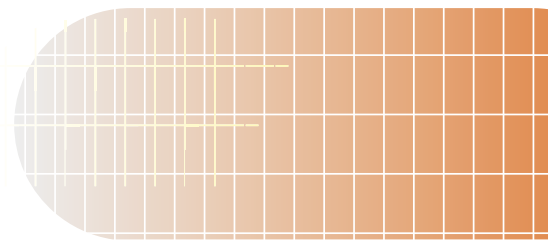
Gerente de la Asociación Tutelar Aragonesa de Discapacidad Intelectual (Atades), que apuesta por desarrollar proyectos en zonas rurales de Aragón y especialmente en la Jacetania a través del proyecto Cielos de Ascara. La iniciativa dio pie a un programa de mayores dimensiones denominado Producción Ecológica de Alimentos ligados al Territorio Aragonés, que lidera Gardeniers (centro especial de empleo de Atades).

Conduce:



Claudia Polo

Fundadora en 2018 del proyecto Soul In the Kitchen, una iniciativa en la que divulga sobre alimentación y gastronomía en redes sociales. En Instagram cuenta con más de 60.000 seguidores, donde comparte día tras día recetas y elaboraciones sencillas incidiendo en el producto local y en la importancia de consumir y comer de forma consciente y sostenible. Co-autora del libro Mañanitas: desayunos y rituales, ha sido seleccionada como uno de los '100 jóvenes Talentos de la Gastronomía 2022' que elige el Basque Culinary Center.



18.10 h. Pausa

Hacemos una pausa para disfrutar de un Café con Trenza, mientras escuchamos y disfrutamos a nuestros embajadores de la Trenza de Almudévar **B Vocal**.

18.30 h. Conversaciones intergeneracionales “Personas, Planeta y Pastelería”.

Seis clientes y consumidores, de diferentes generaciones y géneros conversarán sobre los gustos y las necesidades actuales y futuras de la alimentación dulce, la salud y la sostenibilidad.

Conduce:

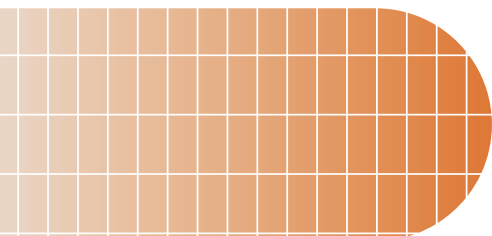


Ángel Moreno

Fundador y CEO de ENJOY ZARAGOZA Se trata de una de las webs aragonesas más visitadas y cuenta con miles de seguidores en redes. Enjoy Zaragoza presenta nuestra ciudad atractiva al turismo pero también se dirige a los propios zaragozanos, invitando y motivando a conocerla mejor y a disfrutarla.

19:30 h. Despedida

Nos despedimos hasta el sábado 24 de septiembre en Almudévar.



PROGRAMA

24
SEPT

ALMUDEVAR

Jornada de puertas abiertas
en el obrador de Pastelería Tolosana en Almodévar.

09.00 – 13.00 h. Visita guiada al obrador

Desde el inicio de la jornada se realizarán **visitas guiadas** al obrador, con guías muy especiales, nuestros maestros panaderos y pasteleros, que explicarán todo lo que hay detrás de la elaboración de un producto de pastelería.

9.30 - 11.30 h. Taller de trenzas

Aprenderás a elaborar una Trenza como la auténtica Trenza de Almodévar, descubre nuestro secreto.

10.30 - 11.30 h. Taller Chocopainter

Especialmente para los más pequeños, una sesión muy divertida para pintar con chocolate y luego comernos los dibujos.

11.30 – 12.30 h. Degustación

Degusta nuestros productos mientras te llevas una imagen para el recuerdo en nuestro photocall.

13.00 h. Clausura

Clausura del IV Foro de la Trenza de Almodévar.

