



SICA 2017

SALÓN INTERNACIONAL DEL CHOCOLATE DE ASTORGA



ASTORGA / LEÓN / SPAIN. CLAUSTRO DEL SEMINARIO. DEL 16 AL 19 DE MARZO.

Jueves 16

9.00 a 14.00 CHOCOLATE CLUB. Espacio creado para los niños/as de 4 a 10 años. Se destinará a que los más pequeños conozcan el chocolate, se diviertan y se lleven un regalo hecho por ellos. Participarán C.P. Santa Marta, Virgen de las Candelas, Blanco de Cela, San Justo, La Salle.

12.00 Apertura SICA 2017 por parte de las autoridades locales. Presentación y recorrido por los diferentes stands.

13.00 SHOW COOKING. Postres con chocolate. Por Tania Pellitero García, Felipe García García y Julio Aitor López Iglesias. Alumnos del ciclo de panadería y pastelería del IES de Astorga.

13.30 CHOCOLATE SHOW. Del cacao al chocolate. Cata interactiva. A cargo de David Peris de Chocolates Comes de Valencia. En la sala de catas. Inscripción previa.

14.00 SHOW COOKING. Pastelería dulce y salada con chocolate. Por Victoria García Villoria, Sergio Oller Fernández y Jerson Fabián García Castellanos. Alumnos del ciclo de panadería y pastelería del IES de Astorga.

15.00 a 17.00 DESCANSO.

17.00 a 21.00 CHOCOLATE CLUB. Participarán los niños de la Ludoteca de Astorga.

17.00 SHOW COOKING. Decoraciones y acabados con Chocolate. Por Ana Martín Alegre y Tania Pellitero García.

17.30 a 21.00 SICA JUNIOR. Para los quinceañeros amantes del chocolate. Chocolate Tatoo. Manicuras con chocolate y mil topings.

18.00 MINI CURSO ULE. Sala de cursos del Claustro. "Ciencia y tecnología de los alimentos, un grado con mucho futuro". Ponente: Teresa María López Díaz. Departamento de higiene y tecnología de los alimentos. Área de nutrición y bromatología. Vicedecana de la facultad de veterinaria. Universidad de León.

18.30 SHOW COOKING. El Postre perfecto: chocolate, frutos secos y fruta. Por Javier Carlón de Isamar Gourmet. Escenario principal del seminario.

19.00 CATA FUSIÓN. D. O. Bierzo. Bodega Martínez Yebra. Sala de catas. Inscripción Previa.

20.00 CINEMA CHOCOLATE. Charly y la fábrica de chocolate. Cine Velasco. Se repartirán bombones Coulant Nestlé y un Kit Kat con cada entrada. Entrada libre hasta completar aforo.

Viernes 17

9.00 a 14.00 CHOCOLATE CLUB. CEIP Santa Marta, CEIP Ángel González Álvarez, CEE Santa María/La Salle, Paula Montal, CEIP Blanco de Cela.

11.00 a 14.00 JORNADAS TÉCNICAS PARA PROFESIONALES Con Jacob Torreblanca, Sergi Vela, Jordi Sempere y David Pallás. Salón de actos del Claustro.

11.00 MINICURSO ULE
"Chocolate y cultura: aspectos antropológicos referidos al cacao". Ponente: Óscar Fernández Álvarez. Departamento de historia. Área de antropología social. Universidad de León.

12.00 MINICURSO ULE
"De paseo por la fábrica de chocolate". Ponente: Montserrat González Raurich. Departamento de higiene y tecnología de los alimentos. Área de tecnología de los alimentos. Universidad de León.

12.30 SHOW COOKING Delicias saladas con chocolate. Jesús Prieto, Restaurante Serrano. Galardonado con un SOL Repsol. Escenario principal del Seminario.

13.00 a 15.00 SICA JUNIOR Para los quinceañeros amantes del chocolate. Chocolate Tatoo. Manicuras con chocolate y mil topings.

15.00 a 17.00 DESCANSO

16.00 A 20.00 JORNADAS TÉCNICAS PARA PROFESIONALES Con Jacob Torreblanca, Sergi Vela, Jordi Sempere y David Pallás. Salón de actos del Claustro.

17.00 a 18.00 CHOCOLATE CLUB Participarán los niños de la Ludoteca de Astorga y todos los que lo deseen hasta completar aforo.

18.00 INAUGURACIÓN OFICIAL SICA 2017
Con la asistencia de representantes institucionales locales, provinciales, regionales y nacionales.

19.00 a 21.00 SICA JUNIOR Para los quinceañeros amantes del chocolate. Chocolate Tatoo. Manicuras con chocolate y mil topings.

19.30 CATA FUSIÓN D. O. Bierzo. Bodega Castroventosa. Sala de catas. Inscripción previa.

20.00 SHOW COOKING El chocolate en los postres de autor. Jose Antonio Celada Miembro de la Academia de Gastronomía de León. Escenario principal del Seminario.

21.00 CATA NOCTURNA EN LA ERGÁSTULA
Catando chocolate. Contando historias. Vino dulce Commandaria. Chipre. El vino con denominación de origen más antiguo del mundo. Cerveza Negra Wolfram. Bierzo. Elaboración artesana. Vino tinto Merayo joven. Bierzo. A cargo de Jose Quindós y Susi Nistal de Buen Camino. Inscripción previa.

Sábado 18

11.00 a 14.00 CHOCOLATE CLUB Abierto a todos los niños entre de 4 a 10 años.

13.00 a 15.00 SICA JUNIOR Para los quinceañeros amantes del chocolate. Chocolate Tatoo. Manicuras con chocolate y mil topings.

11.30 a 14.00 MASTER CLASS a cargo de David Pallás del programa Chocolateando de Canal Cocina. Bombonería de autor: bombones rellenos de licor, bombones de corte y pinturas y brillos con aerógrafo. Aula del Seminario. Inscripción previa.

11.30 PONENCIA La química del chocolate. A cargo de Fernando Gomollón Bel. Comunicador científico del instituto catalán de investigación química. (ICIQ)

12.30 SHOW COOKING

Pastelería individual con chocolate. Por Juan García Reguera, técnico en panadería, confitería y pastelería titulado por el IES de Astorga. Escenario principal del seminario.

13.30 CATA FUSIÓN D. O. Bierzo. Bodega Viñas del Bierzo Sala de catas. Inscripción previa.

15.00 a 17.00 DESCANSO

17.00 a 21.00 CHOCOLATE CLUB Abierto a todos los niños entre 4 y 10 años.

17.00 a 21.00 SICA JUNIOR Para los quinceañeros amantes del chocolate. Chocolate Tatoo. Manicuras con chocolate y mil topings.

17.30 MINICURSO a cargo de David Pallás del programa Chocolateando de Canal Cocina. Invitado de Honor D. Luis del Olmo. Juntos realizarán sorprendentes esculturas de chocolate. Aula del Seminario. Inscripción previa.

19.00 CATA FUSIÓN D.O. Bierzo. Bodega Cuatro Pasos. Sala de Catas. Inscripción Previa.

20.00 SHOW COOKING a cargo de Jose Antonio Celada miembro de la Academia de Gastronomía de León. Escenario principal del Seminario.

21.00 CATA NOCTURNA EN LA ERGÁSTULA.

Invitado de honor: D. Luis del Olmo. Tres maneras de entender el Albarín. Bodegas Vitalis. Chocolates Pacari, Chocolates Santocildes y Chocolates Vivani. Por Javier Carlón. Agitador Gastronómico y Francisco González Bernardo Gerente y director técnico de Bodegas Vitalis. Inscripción previa.

Domingo 19

11.00 a 14.00 CHOCOLATE CLUB Abierto a todos los niños entre 4 y 10 años.

11.30 a 15.00 SICA JUNIOR Para los quinceañeros amantes del chocolate. Chocolate Tatoo. Manicuras con chocolate y mil topings.

12.30 SHOW COOKING a cargo de Raúl Arranz: la pastelería de Arranz. Julian Arranz Pastelería. Valladolid. Escenario principal del Seminario.

13.00 CATA FUSIÓN D.O. Bierzo. Bodega Tenoiro Gayoso En la sala de catas. Inscripción previa.

13.30 SHOW COOKING Cómo hacer cake pops bañados en chocolate. A cargo de Manu de Sweetland Café. Escenario principal del Seminario.

15.00 a 17.00 DESCANSO

17.00 a 21.00 CHOCOLATE CLUB Abierto a todos los niños entre 4 y 10 años.

17.00 a 21.00 SICA JUNIOR Para los quinceañeros amantes del chocolate. Chocolate Tatoo. Manicuras con chocolate y mil topings.

17.30 SHOW COOKING El chocolate en la cocina de Serrano. A cargo de Jesús Serrano. Cocinero del Restaurante Serrano de Astorga. Escenario principal del seminario.

19.00 CATA FUSIÓN Bodega Demencia Wines. D.O. Bierzo. En la sala de catas. Inscripción previa.

20.00 CHOCOLATE SHOW Cócteles con chocolate. A cargo de José Cruz García de cafetería Ékole. León. Escenario principal del seminario.

21.00 CLAUSURA Salón Internacional del Chocolate de Astorga, SICA 2017.

CHOCOLIBRERÍA EN EL MUSEO DEL CHOCOLATE.

www.sicastorga.com

www.facebook.com/SICASTORGA

Expositores

LA MALLORQUINA. Astorga.
CHOCOLATES MILAGRITOS. Astorga.
EL ARRIERO MARAGATO. Astorga.
RESTAURANTE SERRANO. Astorga.
CHOCOLATES SANTOCILDES. Castrocontrigo.
PEÑIN CHOCOLATIER. La Bañeza.
CONFITERÍA CONRADO. La Bañeza.
EL MIRADOR DEL ERMITAGE. La Bañeza.
MUNDO GOLOSO. León.
GOLOCHOC. León.
PASTELERIA ARRANZ. Valladolid.
CHOCOGOURMET. Madrid.
CHOCOLATE ARTESANO DE ALICANTE.
CHOCOLATES COMES. Valencia.
CHOCOLATES EUREKA. Madrid.
CHOCOLATES INDEAL. Murcia.
SWEET LAND CAFÉ. FOOD TRUCK. Murcia.
COPADE. CHOCOLATE PACARI. Ecuador.
CHOCOLATE VIVANI. Alemania.
BOUTIQUE DO CHOCOLATE E GINJA D'OBIDOS. Portugal.
ARABIAN CHOCOLAT. Marruecos.

Colaboran

UNIVERSIDAD DE LEÓN
IGP CECINA DE LEÓN
IGP MANTECADAS DE ASTORGA
MUSEO DEL CHOCOLATE DE ASTORGA
CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. DEL BIERZO
IES ASTORGA
NESTLÉ
CHOCOLATES LA CEPEDANA
EXCLUSIVAS ANDRÉS
DISTRIBUCIONES PALENZUELA
HIPERMUEBLES RIEGO
CAPRICCIO FLORES
HOTEL CIUDAD DE ASTORGA
HOTEL ASTUR PLAZA
ESPAÑADUERO Grupo Unicaja
AQUONA
BANCO SABADELL
TELENAUTO S.A.
DIBAGAS
ISAMAR GOURMET
PROYECFILM S.L
BODEGA MARTÍNEZ YEBRA
BODEGAS CASTROVENTOSA
BODEGA CUATRO PASOS
DEMENCIA WINES