



La Diputada del Patronato Provincial de Turismo

**M<sup>a</sup> José Navarro Lafita**

le comunica la celebración de las

**III Jornadas Gastronómicas de  
ZARAGOZA *La Provincia*.**

**Exaltación del producto zaragozano,**

que tendrán lugar los días

**24 y 25 de noviembre** de 2010

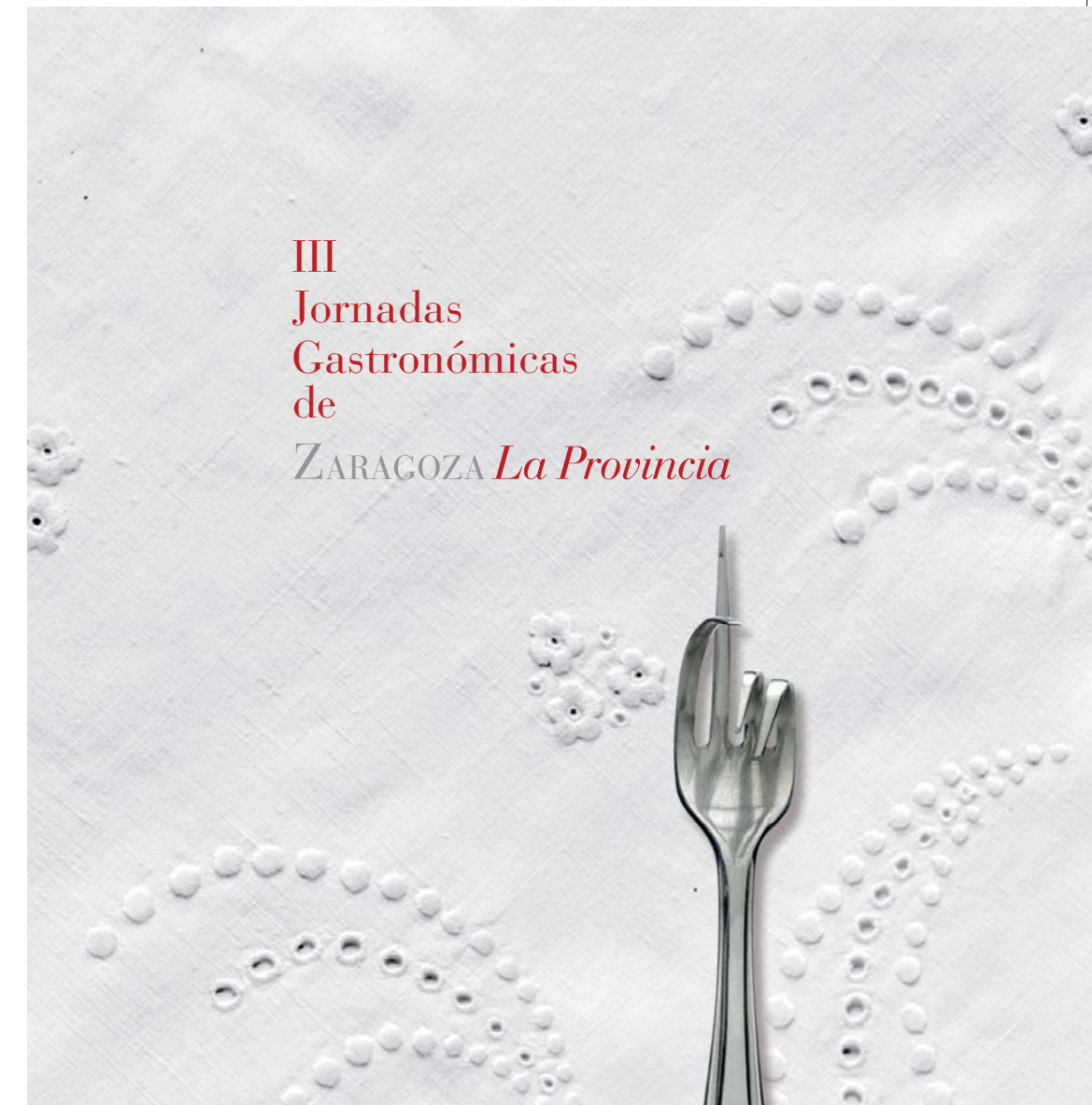
en el Palacio de Sástago de Zaragoza

(Calle Coso, 44)

Se ruega confirmación de asistencia al tel. **976 212 032** o al correo **ccases@dpz.es**



Con la colaboración



**III  
Jornadas  
Gastronómicas  
de  
ZARAGOZA *La Provincia***

A red plate with a chocolate drizzle. The drizzle starts from the top left, goes down, loops around, and ends at the bottom right. There are two small dark spots on the plate.

## Exaltación del producto zaragozano

Miércoles 24 de noviembre de 2010

### Exaltación del producto zaragozano

“La tendencia del producto Kilómetro Cero”

- 19.00 h. Clase magistral de cocina a cargo de **José Tazueco**, del restaurante **Saboya 21** de Tarazona, DO Campo de Borja.
- 19.30 h. Clase magistral de cocina a cargo de **Alberto Lozano**, del restaurante **Río Piedra** de Nuévalos, DO Calatayud.
- 20.00 h. Clases magistrales de cocina a cargo de **Nati Lacal**, del restaurante **La Rebotica** de Cariñena, DO Cariñena
- 20.30 h. Clausura a cargo de **Ricardo Gil**, cocinero y propietario del restaurante **Treintaitrés** de Tudela.

Jueves 25 de noviembre de 2010

- 18.00 h. Mesa de reflexión, el futuro de los vinos de Zaragoza.  
Moderador: **Fernando Gurucharri**,  
Presidente de la Unión Española de Catadores.  
Ponentes: **Andrés Proensa** y **Mikel Zeberio**, expertos en vino.  
Intervienen: los presidentes de las tres DO de la Provincia.
- 19.00 h. Presentación del libro “**Z3V. Zaragoza 3 Vinos**”  
por **Javier Lambán Montañés**, Presidente de la Diputación Provincial de Zaragoza
- 19.30 h. Presentación de los vinos servidos en el ágape, por parte de los Consejos Reguladores.
- 20.30 h. *Cada tapa con su vino* para clausurar las jornadas.