

PROGRAMA

I CONGRESO

DEL PRODUCTO Y GASTRONOMÍA

“HECHO EN LOS PIRINEOS



CONFERENCIAS – AUDITORIO

SÁBADO, 18 DE MARZO

09:30 Inauguración “Hecho en los Pirineos”

10:00 **Conferencia Inaugural. La comercialización de productos agroalimentarios: diferentes perspectivas**

Modera **Javier García Antón**, director del *Diario del Alto Aragón*

Hervé Geoffrois, director de La Ferme en Direct, acompañado por **Daniel Tarbes**, productor

José Ara, jefe de compras de Supermercados Altoaragón – Cabrero e Hijos – Grupo IFA

José María Vilas, expresidente de Unilever y actual consejero de Deoleo y Angulas de Aguinaga

Olivier Cagliéris, director de Intermarché Capvern

LUNES, 20 DE MARZO

9:30 **La importancia del productor agroalimentario como vertebrador del territorio**

Modera **Miguel Ángel Mainar**, periodista y vicepresidente de la Asociación de Periodistas Agroalimentarios de España

Marcos Barranco, presidente de la Asociación de Productores Agroalimentarios de la Provincia de Huesca

Olivier Guyonneau, jefe de gabinete del Departamento de Hautes-Pyrénées

Jean-Michel Coustal, presidente del consorcio Le Noir de Bigorre

Josetxo Souto y **José Ramón Aso**, chefs del restaurante Callizo de Aínsa

Juan García, representante de la Red de Hortelanos de Sobrarbe – Un Paso Atrás

10:30 **La marca de calidad alimentaria**

Modera **Francisco Aznar**, periodista

Françoise Ledoux, coordinadora técnica de la marca Ha-Py Saveurs en la asociación Ambition Pyrénées

Eva Lázaro, representante de la marca de calidad alimentaria de productos aragoneses C’alial

Francisco Javier Fano, director de Mejora Competitiva

12:00 **Investigación y desarrollo de nuevos productos agroalimentarios**

Modera **José Miguel Martínez Urtasun**, director de *Gastro Aragón*

Sara Remón, técnica de apoyo de investigación del Instituto Agroalimentario IA2

Ingrid Tarruella, responsable de desarrollo en alimentación y farmacia de Air Liquide

Guillermo Cebrián, responsable de investigación de nuevas tecnologías de conservación de la Universidad de Zaragoza

13:00 **Vinos blancos del lugar**

Modera **Rafael Abadía**, propietario y sumiller del restaurante Las Torres de Huesca (una estrella Michelin)

Jesús Artajona, enólogo de Enate

José Ferrer, enólogo de Viñas del Vero

Jesús Astráin, enólogo de Bodega Pirineos

Alejandro Ascaso, enólogo y propietario de Edra

Christophe Decours, enólogo de Domaine Brumont, Château Montus y Château Bouscassé

16:30 **La cocina del Ternasco de Aragón IGP**

Modera **Arturo Gastón**, consultor de comunicación gastronómica

Carlos Borraz, ganadero de ovino de Alquezar, productor de ternasco de la IGP de Aragón. Consejero Casa de Ganaderos.

Miguel Escuer Carnicería Escuer

Alberto Ferruz, chef del restaurante BonAmb de Javea (dos estrellas Michelin)

Toño Rodríguez, chef del restaurante Saborea de Biescas

17:15 **Una historia dulce de aquí**

Modera **Luis Laiglesia**, editor del programa *Oído cocina* de Huesca Televisión

Raúl Bernal, maestro pastelero y chocolatero

Vicente Ascaso, propietario de la pastelería Ascaso de Huesca

Isidro Tolosana, pastelería Tolosana de Almudévar

Aitor Otín, propietario de Helados Elarte de Bierge

Guillermo Sarrate, gerente adjunto de Chelats Sarrate de Alcampell

Mariano Lacasta, maestro pastelero de la pastelería La Suiza de Jaca

Representante de Gâteau à la broche

18:00 **Nutrición: la calidad y el producto de proximidad como equilibrio nutricional de nuestra cocina**

Modera **Adolfo Cajal**, médico y gastrónomo

Francisco Ratia, presidente de Cadis Huesca y representante del proyecto *Huesca más inclusiva*

Lucía Bellosta, coordinadora del proyecto de innovación Gastronomía inclusiva en la Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo de Huesca

Miguel Montoro, médico responsable de la Unidad de Gastroenterología y Hepatología del hospital San Jorge de Huesca

José Luis Cabrero, cocinero y representante de los Comedores Colectivos de Sobrarbe

18:45 **Trucha y caviar: los productos Pyrenea y el caviar Per Sé**

Modera **Cristina Martínez, Garbancita**, divulgadora gastronómica

Laurent Villaeys-Sakalian, propietario y director de producción de Pyrenea y del caviar Per Sé

Josetxo Souto y José Ramón Aso, chefs del restaurante Callizo de Aínsa

Charo Val, chef de La Alacena del Gourmet – Catering & Events de Ibiza

19:30 **La cocina del pato y el foie-gras francés**

Modera **Ana Mallén**, hostelera y comunicadora gastronómica

Guy Espagnacq, chef del restaurante Le Petit Gourmand de Tarbes

Manuel Godet, chef del restaurante L'Empreinte de Tarbes

20.30 **Entrega del premio del I Concurso Internacional de Cocina con Trufa Negra (*Tuber melanosporum Vitt.*) de Huesca**

MARTES, 21 DE MARZO

9:30 Conferencia **Cultura gastronómica de Huesca y los Altos Pirineos**.
Almudena Villegas, historiadora, experta en gastronomía y miembro de la Real Academia de Gastronomía

10:00 **Creatividad en sala**

Modera **Gregorio Abadía**, sumiller del restaurante +Billauba de Fraga

Guillermo Cruz y Ramón Perisé, sumiller y cocinero del restaurante Mugaritz de Errentería

Pablo Pernia, sumiller del hotel San Ramón del Somontano de Barbastro

10:45 **Las setas como recurso silvestre de alto valor gastronómico**

Modera **Felipe Puy**. Directo Radio Binefar. Promotor del Foro dedicado al cocinero Teodoro Bardají.

Productores **Representante de setas silvestres Supervía**. Y **Casa Ubieto**. Especialistas en micología

Óscar García, chef del restaurante Baluarte de Soria (una estrella Michelin)

Marcos Llanas, chef del Gran Hotel Benasque

11:30 **La cocina de la trufa negra de Huesca**

Modera **Carlos G. Cano**, periodista de la Cadena Ser

Productores de la **Asociación de truficultores y recolectores de Aragón**

Vicente Girón Presidente Asociación de truficultores y recolectores de Aragón

Eva Gómez, técnica del Centro de Investigación y Experimentación en Truficultura

Javier Turmo, truficultor y chef del restaurante El Pesebre de Graus

Pedro Montolio, chef del hotel Barcelona Princess

12:15 **El arroz de proximidad en las elaboraciones asiáticas**

Modera **Nacho Gracia**, Director Cope Huesca

Jose Antonio Marcellán, presidente Arroceros del Pirineo

Carlos Gascón, propietario Arroceros del Somontano

Abel Mora, chef del restaurante Uasabi de Zaragoza

Óscar Viñuales y **Beatriz Allué**, chefs del restaurante El Origen de Huesca

13:00 **Cocinero salsero**

José Antonio Escartín, chef del restaurante Casa Escartín de Calatayud

Carmelo Bosque, chef del restaurante Taberna de Lillas Pastia de Huesca (una estrella Michelin)

13:45 Propuesta de actuaciones y trabajo para la próxima edición del congreso por parte del comité científico

14:00 Homenaje a **Maruja Callaved**, presentadora de *Vamos a la mesa* (1967), el primer programa de cocina de TVE

14:15 Conclusiones y clausura

14.45 Fin de las sesiones de conferencias

TALLERES – SALAS PLANTA 1ª

Sala 1

12:00-14:00 **Junta directiva de la Asociación de Periodistas Agroalimentarios de España**

17:00- 18:00 **Aceites de la tierra. Charla-cata de aceites**

A cargo de **Carlos J. Domínguez** copropietario de la almazara **ECOSTEAN** repasará un gran número de variedades de olivas que dan como producto el “oro líquido”

18:00- 19:00 **Curiosidades gastronómicas de los Altos Pirineos**

A cargo de **Eugenio Monesma** director de cine y documentales etnográficos

Sala 2-3

12:00 – 13:00 Degustación Cata Quesos Hautes Pyrénées.

A cargo de **Élodie Lagus** de La Ferme en Direct.

16:30- 18:00 Demostración de cocina en directo a cargo del **Lycée des métiers Lautréamont de Tarbes:**

- Bloque de *foie-gras* caramelizado con confitura de guindas de montaña y manzanas tipo cerilla flambeado con Armañac natural y perfumado con cardamomo
- Pan de Viena bicolor
- *Magret* de pato con ciruelas en su jugo y zanahorias d’Asté



DOMINGO, 19 DE MARZO

Sala 1

11:00-12:00 **Celiaco y felicidad desde la cocina**

Charla a cargo de Ricardo Fueyo. Psicólogo y Vicepresidente de la Asociación de Celíacos de Aragón -

12:00-13:00 **Cocinar y comer sin gluten**

Charla a cargo de **Noelia Panillo**, dietista de la Asociación de Celíacos de Aragón

13:00-14:00 Charla **Le porc noir de Bigorre y el latón de La Fueva**, **Jean-Michel Coustal**, presidente del consorcio Le Noir de Bigorre, y **Néstor Borruel**, representante de la ganadería Borruel Salinas

16:30-17:30 **Taller Cata de mieles**. Conocimiento de las variedades y las propiedades de la miel **Pilar Ollés**, productora de miel. Miel y Aromas del Pirineo

17:30-18:30 Taller **Garbanzos de Aragón**

Ismael Ferrer Pérez, profesor titular de Cocina y Pastelería, con la colaboración de **SlowFood Huesca**

18:30-19:00 Charla **El movimiento slow food: Sé tú el cambio que quieres ver en el mundo** **José González Bonillo**, presidente del *convivium* SlowFood Huesca

19:00-20:00 Charla **La importancia de los productos ecológicos como base de nuestra cesta de la compra habitual**, A cargo de **Conchi Calavia** de **Semonia** y Daniel Grasa de **Pura Vida**, con la colaboración de **SlowFood Huesca**



Sala 2-3

12:00-13:00 Taller **Vinos D.O. Somontano y maridaje con productos *hechos en los Pirineos***

Manuel Blasco, sumiller de la D. O. Somontano

13:00-14:00 Taller **Elaboración de cerveza artesana**

Modera **David Félez** Co-Gerente Cervecería La artesana de Huesca

A cargo de Felipe Esteban de Cerveza Artesana La Borda, representantes de Nafar Brasserie l'aoucataise, de La Braserie du Pépère SRL, de Ribagorzana de cervezas – Dos Bous, y de Cervezas Artesanas Valle de Tena - Tensina

16:30-17:30 Cata de panes y aceite virgen extra sólido Goldlive,

A cargo de Carlos Acirón y Eva Campo de La Papila Crítica y Juan Mariño de Aceite sólido Goldlive

17:30-18:00 Taller **Cata de quesos**. Conocimiento de las variedades de quesos del territorio A cargo de **Fernando Gutiérrez y Juan Carlos Jiménez** de la **Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo de Huesca**

18:00-19:00 **Demostración de cocina en directo**

A cargo de **Diego Ayuso y Eloy Nasarre** de la **Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo de Huesca**

LUNES, 20 DE MARZO

Sala 1

11:30-12:30 Coloquio **La sala: ¿qué fue?, ¿qué es?, ¿qué debería ser?**

A cargo de:

Rafael Abadía. Propietario de Restaurante Las Torres 1 Estrella Michelin

Carlos Orgaz. Presidente de Maîtres de Aragón

Juan Carlos Jiménez. Profesor Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo

Javier Pardo Ferrer. Profesor de servicios de la Escuela de Hostelería de Guayente



Eduardo Puyuelo, profesor de la Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo de Huesca

Miguel Serrano. Alumno de la Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo de Huesca

12:30-13:30 Charla **Cómo se mueven los contenidos de vídeo en las redes sociales**,

Txaber Allué, *El Cocinero Fiel*

16:30-17:30 Taller **La gestión de la crítica en Facebook**,

Alicia Pac, responsable de Marketing Divertido

17:30-18:30 Taller **Cómo fotografiar y mejorar con el móvil la foto de tu plato o producto**,

Gabi Orte. Empresa Chilindrón

18:30-19:30 Charla **Cómo afrontar una entrevista**,

Fernando Herce, periodista.

19:30-20:30 Charla **Tú web, su actualización y la buena gestión de tu escaparate al mundo**

Daniel Puértolas, representante de la agencia Numéricco

Sala 2-3

10:30-11:30 Taller **Nuevos cortes de Ternasco de Aragón IGP**

Darío Bueno, chef del hotel Abba Huesca, y **Javier Robles**, maestro del cordero

12:00-13:30 Taller **Cata e inmersión en el mundo del vino Somontano**,

Manuel Blasco, sumiller de la D. O. Somontano

16:30-17:30 Taller **Posibilidades del vino en la coctelería moderna**

Javier Castellón, Francisco Martínez, profesores y alumnos de la Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo de Huesca

17:30-18:30 Taller **Azafrán** con demostración de cocina en directo

Iván Vilanova, Benabarre Sabor y Chef del Restaurante Carmen
Daniel Grau, Azafrán d'Estaña

18:30-19:30 Taller **Corte de jamón**,

Agustín Resmella, profesor y alumnos de la Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo de Huesca

19:30-20:30 **Taller- degustación: "Espacio N; Tradición y Evolución. Cocina de sabor"**.

A cargo del equipo de cocina del Restaurante La Venta del Sotón.



Hecho en los
Pirineos



Proyecto EFA08/15 INSPYR financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

CICLO *Cine y Cocina* – AUDITORIO

SÁBADO, 18 DE MARZO – DOMINGO, 19 DE MARZO

Entrada gratuita con la entrada de la exposición

11:30-14:30 y 16:30 – 19:30 Cortometrajes y videos en bucle

Fromages du Val d’Azun, de Marta Javierre y Fernando Gatón

España, 2013, 3 min 7 s

Elkartea, de Kote Camacho

España, 2013, 16 min 4 s, VOSE

Un grupo de viejos amigos se reúnen para cenar. A uno de ellos, desaparecido durante años, la vida le ha jugado malas pasadas. Ahora se encuentra viviendo en la calle y mendigando para poder comer. La cena no será tan cómoda como se esperaba.

Boliches de Embún, de Marta Javierre y Fernando Gatón

España, 2013, 2 min 39 s

Abrefácil, de Álvaro Carrero

España, 2016, 12 min 55 s

Una discusión de pareja, un tarro de tomates que no se puede abrir y ansiedad, mucha ansiedad, que lleva a los diferentes personajes que van entrando en escena a una situación límite que no pueden controlar.

Ternera Valle de Broto, de Marta Javierre y Fernando Gatón

España, 2013, 3 min 9 s

Spoetnik, de Noël Loozen

Países Bajos, 2016, 10 min, VOSE

Sam, de diecisiete años, tiene un accidente con su motocicleta en lo que parece ser tierra de nadie, cerca de la frontera holandesa en Valonia. Allí se encuentra con Gilles, el propietario de un viejo y anticuado camión de comida, que corre el riesgo de perder su licencia. Gilles acoge a Sam y le da trabajo en el camión. Poco después Sam cae profundamente enamorado de Zola, una chica que trabaja en el burdel del otro lado de la calle.

La trufa negra de Huesca, de Marta Javierre y Fernando Gatón

España, 2014, 4 min 2 s

Un mal trago, de Mireia Juárez

España, 2015, 9 min 45 s

¿Es que no piensas ofrecerle tu cerveza a una pobre jovencita sedienta?

Vinos del Somontano de Barbastro, de Marta Javierre y Fernando Gatón

España, 2013, 2 min 50 s

Pollo al chilindrón, de Marta Javierre y Fernando Gatón

España, 2013, 2 min 56 s

Legado, de Joan-Pol Argenter

España, 2015, 15 min

Un accidente laboral llevará a Juan Sánchez, el planchista de un bar de *frankfurts*, a tomar la última decisión importante de su vida en esta comedia negra que no dejará indiferente a nadie.

Gâteau à la broche, de Marta Javierre y Fernando Gatón

España, 2013, 2 min 48 s

Comer conocimiento, de Luis Germanó, Toni Segarra y Jorge Martínez

España, 2015, 21 min 28 s

Cuatro años después del cierre de su restaurante, Ferran Adrià vuelve a ponerse la chaqueta de cocinero y asume un nuevo y fascinante reto: cocinar sin cocinar y, de paso, reformular el formato de conferencia convirtiéndolo en un contenido audiovisual para explicar el proceso creativo que llevó a convertir un restaurante de Cala Montjoi en uno de los grandes hitos de la creatividad del siglo XX.

Candimus de Benasque, de Marta Javierre y Fernando Gatón

España, 2013, 3 min 1 s

20:15 Ciclo **Cine y cocina**: largometraje

Precio de la entrada: 2,5 €

(Venta en www.palaciocongresoshuesca.es y en las taquillas del Palacio)

Bugs, de Andreas Johnsen

Dinamarca, 2016, 73 min, VOSE



EXPOSICIÓN, DEMOSTRACIONES Y DEGUSTACIONES – SALA POLIVALENTE

SÁBADO, 18 DE MARZO

MAÑANA

8:30 Desayuno profesional para los expositores

11:30 Apertura de la exposición de productos

12:45 Visita a la exposición por las autoridades

13:00 Demostración de cocina en directo a cargo del **Lycée des métiers Lautréamont de Tarbes:**

- *Confit de canard* y cazuela de judías de Tarbes
- Pato con ciruelas y patatas paja
- Cordero en salsa reducida de vino Madiran y zanahorias de Asté
- Bizcocho de los Pirineos con salsa de arándanos del valle de Aure y copos de nieve

13:00 Inicio de la venta-degustación en la zona de degustación, junto a la demostración a cargo del **Grupo Events**

Los platos a la venta serán los realizados en la demostración del Lycée des métiers Lautréamont, acompañados de vino de la D. O. Somontano o agua. El precio será de 5 € (cuatro tapas + vino o agua). Vino o agua 2 €

TARDE

16:30 Apertura de la exposición y comienzo de la degustación de productos

16:30- 17:00 Degustación de helado trufado a cargo de la **Asociación de truficultores y recolectores de Aragón**

Elaborado por los cocineros **Javier Turmo**, del restaurante El Pesebre de Graus, y **Marcos Llanas**, del Gran Hotel Benasque

17:00 Catas exprés de vinos monovarietales de la D. O. Somontano en su *stand*

Catas de 20 minutos de duración y con aforo limitado a veinticinco personas

17:00 Catas exprés de vinos monovarietales de la D. O. Somontano en su stand: Cabernet sauvignon, syrah y parraleta

17:45 Catas exprés de vinos monovarietales de la D. O. Somontano en su stand: Chardonnay, riesling y alcañón



- 18:00 Demostración de cocina en directo a cargo de la **Escuela de Hostelería de Guayente**:
- Arroz meloso con papada de latón de La Fueva
 - *Trumfes colgades* de trucha imperial ahumada del Cinca
 - Lingote de cordero con *ixabrot*, nube de yogur de oveja de Fonz y puerro asado
 - Bizcocho de cerveza, pastillo de calabaza y membrillo
- 18:00 Comienzo de la venta-degustación en la zona de degustación, junto a la demostración, a cargo del **Grupo Events**
Los platos a la venta serán los realizados en la demostración de la Escuela de Hostelería de Guayente, acompañados de vino de la D. O. Somontano o agua. El precio será de 5 € (cuatro tapas + vino o agua). Vino o agua 2 €
- 18:15 Catas exprés de vinos monovarietales de la D. O. Somontano en su stand: merlot, garnacha tinta y moristel
- 19:00 Catas exprés de vinos monovarietales de la D.O. Somontano en su stand: gewürztraminer, garnacha blanca y macabeo
- 20:30 Cierre de la feria

DOMINGO, 19 DE MARZO

MAÑANA

- 10:30 Apertura de la exposición de productos
- 12:00-12:30 Degustación de helado trufado a cargo de la **Asociación de truficultores y recolectores de Aragón**
Confeccionado por los cocineros **Javier Turmo**, del restaurante El Pesebre de Graus, y **Marcos Llanas**, del Gran Hotel Benasque
- 12:00-13:30 Demostración de cocina en directo a cargo de la **Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo de Huesca**:
- Bacalao al chilindrón con sus callos, azafrán y albahaca
 - Borraja con crema de jamón, crujiente de panceta y trufa
 - Huesca en un bocado
 - Pollo de corral del romeral en salmorejo
- 12:30 Comienzo de la venta-degustación en la zona de degustación, junto a la demostración, a cargo del **Grupo Events**

Los platos a la venta serán los realizados en la demostración de la Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo de Huesca, acompañados de vino de la D. O. Somontano o agua. El precio será de 5 € (cuatro tapas + vino o agua). Vino o agua 2 €

14:00 Cierre de la exposición y fin de la degustación de productos

TARDE

16:30 Apertura de la exposición y comienzo de la degustación de productos

16:30-17:00 Degustación de helado trufado a cargo de la **Asociación de truficultores y recolectores de Aragón**

Confeccionado por los cocineros **Javier Turmo**, del restaurante El Pesebre de Graus, y **Marcos Llanas**, del Gran Hotel Benasque

17:00-20:00 **La cocina del quinto cuarto**

Demostración de cocina en directo a cargo del cocinero **Antonio Arazo**, con la colaboración de **SlowFood Huesca**

Se elaborarán cuarenta y cinco recetas con las quince partes del cordero que conforman el quinto cuarto, que los asistentes podrán degustar al precio de 10 €

17:00 Catas exprés de vinos monovarietales de la D. O. Somontano en su *stand*: cabernet sauvignon, syrah y parraleta

17:45 Catas exprés de vinos monovarietales de la D. O. Somontano en su *stand*: chardonnay, riesling y alcañón

18:15 Catas exprés de vinos monovarietales de la D. O. Somontano en su *stand*: merlot, garnacha tinta y moristel

19:00 Catas exprés de vinos monovarietales de la D. O. Somontano en su *stand*: gewurztraminer, garnacha blanca y macabeo

LUNES, 20 DE MARZO

10:30 Apertura de la exposición de productos



SALA MULTIUSOS - ACTOS VARIOS

SÁBADO, 18 DE MARZO

12:00 Cóctel para invitados a cargo de **Damien Cazaux**, chef de Sur Le Pouce (*catering* en movimiento)

16:30-20:00 Actividades y talleres para niños de tres a doce años

Horario	Sábado 18 / Actividades
16:30 a 17:00	Acogida / juego libre
17:00 a 17:30	Sesión de Canta juegos
17:30 a 18:30	Taller de elaboración de pizzas
18:30 a 19:00	Sesión de Zumba
19:00 a 20:00	Taller de elaboración de Pop Cake

DOMINGO, 19 DE MARZO

11:00-14:00 Actividades y talleres para niños de tres a doce años

16:30-20:00 Actividades y talleres para niños de tres a doce años

Horario	Actividades
11:00 a 11:30	Acogida / juego libre
11:30 a 12:00	Sesión de Canta juegos
12:00 a 13:30	Taller de elaboración de galletas
13:30 a 14:00	Sesión de Zumba
16:30 a 17:00	Acogida / juego libre
17:00 a 17:30	Sesión de Canta juegos
17:30 a 18:30	Taller de elaboración de empanadas salada
18:30 a 19:00	Sesión de Zumba
19:00 a 20:00	Taller de pizzas "lamineras"

LUNES, 21 DE MARZO

10:30-14:00 Alimentando La ciencia. Propuesta educativa. Instituto Agroalimentario de Aragón. Universidad de Zaragoza.

Esciencia.

HALL – EXPOSICIÓN CATÁLOGO

SÁBADO, 18 DE MARZO

12:15 Exposición del catálogo de publicaciones sobre cocina y alimentos de los Pirineos realizado por **José María Pisa**

DOMINGO, 19 DE MARZO

10:30 Exposición del catálogo de publicaciones sobre cocina y alimentos de los Pirineos realizado por **José María Pisa**

LUNES, 20 DE MARZO

10:30 Exposición del catálogo de publicaciones sobre cocina y alimentos de los Pirineos realizado por **José María Pisa**

Exposición fotográfica Durante todos los días del Congreso podrá visitarse una exposición fotográfica

EXTERIOR DEL PALACIO DE CONGRESOS

SÁBADO, 18 DE MARZO

17:00 Demostración de recolección de trufa de Huesca
Se realiza con perros adiestrados para esta actividad

DOMINGO, 19 DE MARZO

12:00 Demostración de recolección de trufa de Huesca
Se realiza con perros adiestrados para esta actividad

17:00 Demostración de recolección de trufa de Huesca
Se realiza con perros adiestrados para esta actividad