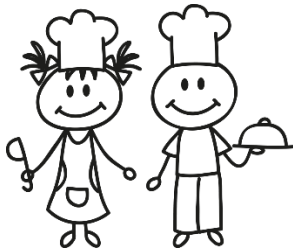




Las Mil y una Ideas en Usos del Aceite de Oliva en Pastelería



Encuentro de Pequeños Grandes Pasteleros de San Juan



Si tenés entre 8 y 14 años y estás aprendiendo a cocinar, ArgOliva te brinda la oportunidad de poner las manos en la masa y mostrar a San Juan tus conocimientos en pastelería.

Nombre del Encuentro: *Las Mil y Una Ideas en Usos del Aceite de Oliva en Pastelería*

Espacio participativo, lúdico y pedagógico para que los niños que cursan talleres de cocina o pastelería, conozcan los productos Origen San Juan y muestren su arte en la cocina trabajando con ellos.

Día del Encuentro: Viernes 7 de septiembre - 18.30hs

Lugar: Plaza del Teatro del Bicentenario

Requisitos participantes

- Niños de entre 8 y 13 años, que estén cursando talleres de cocina en la Provincia de San Juan.

Modalidad de participación

- En grupos integrado por 2 niños de edades similares.

Requisitos generales de la receta

- Cada grupo debe presentar una (1) receta dulce que se sirva en frío (no requiera ser calentada)
- La receta debe tener un nombre.
- Entre las materias primas de la receta se deberán incluir productos regionales: membrillo, miel, melón, cuaresmillos, higos, uvas, alcayota, aromáticas, frutos secos (almendras, pistachos, nueces), pasas de uva, entre otros.
- Entre los ingredientes, se deberá incluir aceite de oliva (Frantoio, Manzanilla, Arbequina, Changlot, Picual, etc.).

Dinámica del Encuentro

- Reunión informativa: lunes 27 de agosto a las 12.00hs en la sede de la Agencia San Juan de Desarrollo de Inversiones, Casa de Gobierno – Pabellón 5
- Al finalizar la reunión, la organización entregará a las Escuelas de Cocina una canasta con productos regionales, incluyendo el aceite de oliva, por grupo.
- Los niños que participen del Encuentro deberán presentarse a las 18.15hs en la Plaza del Bicentenario, en el área especialmente acondicionado para ellos, donde podrán interactuar con el público y, si así lo desean, llevar muestras pequeñas de su receta para convidar.
- En dicho espacio, solamente se podrá emplatarse y terminar de decorar el plato dulce.
- Deberán presentar 3 porciones chicas del plato para ser degustado por los integrantes del jurado de ArgOliva 2018.
- El jurado llamará a los niños al escenario para probar sus platos, dialogar con ellos sobre el uso de los productos regionales y la combinación del sabor, colores y presentación del postre.

Premiación

- Los niños participantes del Encuentro recibirán un premio por parte del Jurado y organizadores de ArgOliva 2018.

Insumos a proveer por la organización

- Lugar acondicionado para realizar la preparación del plato.
- Lugar acondicionado para emplatarse y decorar.
- Variedades de aceite de oliva y canasta de productos regionales

Sugerencias

- No incluir helados o cualquier otro ingrediente que requiera de congelamiento.

Consultas e informes:



prensa@inversionessanjuan.gov.ar



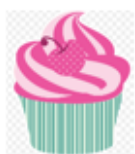
264-4296282

Fecha límite de inscripción: viernes 24 de agosto de 2018.

Proceso de inscripción: Completar el formulario adjunto y remitirlo



prensa@inversionessanjuan.gov.ar



*Las Mil y una Ideas en
Usos del Aceite de Oliva en Pastelería*



Gracias por acompañarnos en esta iniciativa. Solicitamos completar el siguiente formulario

Datos de los integrantes del grupo

Apellido y nombre	
Edad	
Teléfono de contacto	
E-mail	
Escuela de cocina	

Apellido y nombre	
Edad	
Teléfono de contacto	
E-mail	
Escuela de cocina	

Nombre de la receta:

Ingredientes de la Receta	Cantidad

Indicar el varietal de aceite de oliva utilizado

1.	
----	--