

PROGRAMA
I CONGRESO MUNDIAL DEL ARROZ
CULLERA- VALENCIA (España)
25 y 26 de abril de 2007

Presentado por:

Sr. Alfredo Argiles, Sr. Quique Dacosta y grup gsr- produccions de gastronomia

Barcelona, 26 de marzo de 2007

PROGRAMA
I CONGRESO MUNDIAL DEL ARROZ
Miércoles 25 de abril de 2007

- 9.30 - 10.30 h ESPAÑA (VALENCIA - ANDALUCIA)
"Arroces contemporáneos"
Quique Dacosta-Restaurante El Poblet (Dènia)
Dani Garcia-Restaurante Calima (Marbella)
- 10.45 - 11.15 h *"El arroz dorado y su influencia como protector de la ceguera"*
Profesor Potrykus
- 11.15 - 11.30 h Bienvenida y apadrinamiento de **Ferran Adrià**-Restaurante El Bulli (Girona) (Audiovisual)
- COFFE BREAK
- 11.45 - 12.15 h *"Aspectos nutricionales y biomédicos del arroz"*
Profesor Manuel Serrano Ríos
- 12.15 - 13.00 h *Mesa redonda: "Arroz: Biotecnología, nutrición y salud"*
Profesores: **Potrykus, Manuel Serrano Ríos, Daniel Ramón, Miguel Bixquert y José R. Cabo**
- 13.15 - 14.15 h ITALIA - ESPAÑA
"Visiones creativas del arroz"
Carlo Cracco-Restaurante Carlo Cracco (Milán)
Paco Roncero-Restaurante La Terraza del Casino (Madrid)
- COMIDA
- 16.30 - 17.00 h *"El desarrollo económico en las sociedades asiáticas: El Arroz"*
Profesor
- 17.00 - 17.30 h *" El arroz en la historia valenciana"*
Profesor Enric Mateu
- 17.30 - 18.15 h *Mesa redonda: " La economía arrocerá valenciana del siglo XXI"*
Profesores: **Salvador Calatayud, Vicente Estruch, D.Miquel Juan, D. Santos Ruiz, Enric Mateu**
- 18.30 - 19.15 h CHINA
" Arroces tradicionales en el siglo XXI"
Wah Wang-Restaurante China Boulevard on the River (Londres)
- 19.30 - 20.15 h ITALIA
" El arroz de oro"
Gualtiero Marchesi-Restaurante Gualtiero Marchesi (Erbusco)

PROGRAMA
I CONGRESO MUNDIAL DEL ARROZ
Jueves 26 de abril de 2007

- 9.30 - 10.15 h INDIA
 " Los arroces y las especias "
S. Pater-Restaurante Tamarind (Londres)
- 10.30 - 11.15 h JAPÓN
 " Arroz, fusión mediterráneo - japonesa "
Hideki Matsuhisa-Restaurante Shunka (Barcelona)
- 11.15 - 11.30 h *" Mi banco de arroces "*
Juan Mari Arzak-Restaurante Arzak (San Sebastián- Guipúzcoa)
- COFFE BREAK
- 11.45 - 12.30 h THAILANDIA
 " Variaciones de arroces reales siameses "
Robert Tay-Restaurante Baan Tha Thai (Londres)
- 12.30 - 13.15 h FRANCIA
 " El arroz desde la creatividad francesa "
Yannick Alléno-Restaurante le Meurice (Paris)
- 13.15 - 13.45 h ESPAÑA (ASTURIAS)
 " El arroz dulce- versiones del arroz con leche "
Marcos Morán-Restaurante Casa Gerardo (Prendes- Gijón)
- 13.45 - 14.45 h ESPAÑA (VALENCIA - CATALUÑA)
 " Mar y montaña "
Fermí Puig-Restaurante Drolma (Barcelona)
Raúl Aleixandre-Restaurante Ca Sento (Valencia)

. Este programa está sujeto a posibles modificaciones.