

Obradoiros de Cocina
Outono 2010
do Mexillón
de Boiro





Obradoiros de Cozinha
Autónoma 2010
do Mexillón
de Boiro

O mexillón é un dos recursos gastronómicos máis característicos das rías galegas e conta no litoral boirense cunha das zonas de produción máis salientables na que a tradición dun oficio, a súa evolución cara ó futuro e a busca da máxima calidade dan como resultado un produto excepcional.

Na procura de alternativas que permitan afondar no coñecemento deste produto, nacen os **Obradoiros de Cozinha do Mexillón de Boiro**, concibidos como unha ferramenta ó servizo dun turismo interesado polo coñecemento da tradición mariñeira e da súa vertente gastronómica.

Tapas con mexillón de Boiro.

LUNS 13 DE SETEMBRO

Centro Social de Escarabote. 19:30 h.

Da man de **Iago Castrillón e Eva Pizarro (Restaurante Acio, Santiago de Compostela)**, os asistentes farán un percorrido polas posibilidades do mexillón como ingrediente principal de tapas e diferentes propostas culinarias.

O restaurante Acio foi premiado nas tres últimas edicións do *Santiago(é)Tapas*.

Eva Pizarro, unha das profesionais do mundo do viño con maior proxección en Galicia, dirixirá unha **cata de viños**.

Máis información: <http://www.acio.es/>

O mexillón e a cociña de restaurante.

LUNS 4 DE OUTUBRO

Centro Social de Boiro. 19:30 h.

O **Restaurante Pepe Vieira Camiño da Serpe (Poio, Pontevedra)** conta na actualidade cunha estrela na **Guía Michelin e dous Soles na Guía Repsol**. O seu cociñeiro, **Xosé T. Cannas**, recoñecido como un dos 12 mellores cociñeiros novos de España por Club Millesime, dirixirá unha sesión centrada en pratos nos que o mexillón exerza un papel protagonista.

O obradoiro estará acompañado por unha **cata de viños dirixida por Xoán T. Cannas**, o outro piar creativo do restaurante Pepe Vieira Camiño da Serpe, premio **Nariz de Oro 2004** ó mellor sumiller de España.

Máis información: <http://www.nove.biz/es/pepe-vieira-camino-da-serpe>

Cociña italiana caseira con mexillón.

LUNS 25 DE OUTUBRO

Centro Social de Abanqueiro. 19:30 h.

A cociña do mexillón conta cunha ampla tradición en diferentes zonas europeas, se ben é certo que tendemos a relacionala con territorios da costa atlántica. O obradoiro de cociña italiana pretende rachar con ese tópico e achegar ós asistentes ós pratos tradicionais dunha das principais zonas mexilloneiras do Mediterráneo.

Anna Mayer é unha cociñeira italiana afincada en Sevilla, onde dirixe o proxecto Panepanna, un obradoiro de saber gastronómico no que a cociña é entendida como un feito cultural. O obradoiro acompañarase cunha **degustación gratuita** de viños especialmente seleccionados.

Máis información: <http://www.facebook.com/panepanna>



Información e prazas.

Os obradoiros son gratuitos e abertos ó público en xeral, pero contan con prazas limitadas. Para asistir pode **formalizarse a matrícula** a través do seguinte enderezo:

Oficina de Turismo. Concello de Boiro
Pza. de Galicia, s/n. Ed. Consistorial • 15930 (BOIRO - A Coruña)
Tlf.: 981-842654 / Fax: 981-844008
turismo@boiro.org

Información adicional e actualización da convocatoria:
<http://mejillondeboiro.wordpress.com>



Europa inviste na pesca sustentable

www.accioncosteira.es