



BIENVENIDOS AL ESPACIO CEOPPAN

**EL LOBBY DE LA PANADERÍA
TRADICIONAL Y ARTESANA ESPAÑOLA**



Espacio CEOPPAN



Como en anteriores ediciones, la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (CEOPPAN), instalará en el marco de la Feria INTERSICOP un espacio para mostrar la situación actual del sector en España, dignificar la profesión y exponer las nuevas tendencias y la innovación que no dejan de producirse en procesos, materias primas y servicios en un oficio tan dinámico, y de tanta importancia para la alimentación y la economía.

Este espacio se establece en torno a dos ejes:

- El V CAMPEONATO NACIONAL DE PANADERÍA ARTESANA (CNPA).
- Un programa de actividades, con demostraciones, foros, concurso y catas.





BIENVENIDOS AL V CAMPEONATO NACIONAL DE PANADERÍA ARTESANA

Organizado por:





ISABEL GARCIA



GUSTAVO ORTS



ROSA M^a TOCA

PARTICIPANTES



**JOAN
SERRA**



**TATIANA
ROTARI**



**DIEGO
MARÍN**



**SOLAIMAN
SULAYMAN**

VIERNES 16

15.00 h PRESENTACIÓN PARTICIPANTES

ISABEL GARCIA	17.00 - 18.30 h	PREPARACIÓN
GUSTAVO ORTS	17.00 - 18.30 h	PREPARACIÓN
ROSA M TOCA	17.00 - 18.30 h	PREPARACIÓN

SÁBADO 17

ISABEL GARCIA	07.00 a 14.00 h	CAMPEONATO
GUSTAVO ORTS	07.00 a 14.00 h	CAMPEONATO
ROSA M TOCA	07.00 a 14.00 h	CAMPEONATO
JOAN SERRA	17.00 - 18.30 h	PREPARACIÓN
TATIANA ROTARI	17.00 - 18.30 h	PREPARACIÓN



DOMINGO 18

JOAN SERRA	07.00 a 14.00 h	CAMPEONATO
TATIANA ROTARI	07.00 a 14.00 h	CAMPEONATO
DIEGO MARIN	17.00 - 18.30 h	PREPARACIÓN
SOLAIMAN SULAYMAN	17.00 - 18.30 h	PREPARACIÓN



LUNES 19

DIEGO MARIN 07.00 a 14.00 h CAMPEONATO

SOLAIMAN SULAYMAN 07.00 a 14.00 h CAMPEONATO

MARTES 20

13:30 h ENTREGA PREMIOS





**¡Esperamos contar con
vuestra presencia!**

salva



Programa de actividades

DEMOSTRACIÓN
BAKING SCHOOL
BARCELONA

VII CONCURSO
"MEJORES TORRIJAS
DE LA COM. MADRID"

DEMOSTRACIÓN
CLUB RICHEMONT
ESPAÑA

FORO DE
MUJERES
PANADERAS

DEMOSTRACIÓN
CLUB RICHEMONT
PORTUGAL

VIAJE
SENSORIAL
A LA RIOJA

CATAS CON
ACEITES Y
PERAS

SABADO 17 FEBRERO

11:30 – 12:30



PONENCIA “Hejul, más de 20 años elaborando AOVE”

ACEITES HEJUL - Productores de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)

La actividad incluirá una cata exclusiva del AOVE de Aceites Hejul, maridado con **pan** sobado de la Rioja, queso los Cameros y vino Marqués de Cáceres ofreciendo a los participantes una experiencia sensorial completa. También se degustarán las exclusivas "Olivas ArteSanas", una selección única que destaca por su sabor excepcional y calidad inigualable.

SABADO 17 FEBRERO

13:30 – 15:30

PONENCIA “Somos la Pera”

DAVID NICOLAS - Maestro Pastelero



La actividad incluirá una cata del **postre** que evoca la infancia de su autor y que para su elaboración cuenta con varias técnicas: peras al vino, un infusionado en frío, flamear, pasar por el sarmiento y el merengue.

DOMINGO 18 FEBRERO

11:30 – 13:00h

**CLUB RICHEMONT ESPAÑA
GALLETAS Y COOKIES ARTE-SANAS**



La actividad incluirá una cata de **pastas o galletas dulces** con cereales, frutos secos y **chocolates y pastas saladas** y crujientes con cereales y semillas.

Carlos Mariel, Jesús Machi y Paco Hidalgo



DOMINGO 18 FEBRERO

13:30 – 15:30

FUDIN by Ctic Cita – “ Viaje Sensorial a la Rioja”

ELENA ROMERO



La actividad incluirá una cata de **pan** sobado de la Rioja acompañado de productos como la Nuez de Pedroso, Chorizo Riojano, Queso Camerano, Aceite de La Rioja y el vino de la DOCa Rioja, que serán los protagonistas de este viaje sensorial.



LUNES 19 FEBRERO

11:30 – 15:30h

BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL

Yohan Ferrant, David Hernández y Roger Vilardosa

La actividad incluirá la demostración y degustación de algunos de los productos (el arlequín, la abeja, el pan del país o el nutricional) presentados en la mesa final durante su participación en el Mondial du Pain 2023



MARTES 20 FEBRERO
11:00 – 12:30h



CLUB RICHEMONT PORTUGAL

Elisabete Ferreira - Presidente del CRP
Aníbal Morais - Vicepresidente del CRP
Maria Manuel – Secr. Internacional del CRP
Fernando Alves – Miembro del CRP
Pedro Pinelo – Miembro del CRP

La actividad incluirá la demostración y degustación de elaboraciones:
Presentación del Pan Rosa Negra – Premio Mejor Pan Nutricional del Mundo en SIGEP 2023; Pastel de Nata; Broa de Maiz - (Broa de Milho); Broa de Maiz con Embutidos; Folar Transmontano – (con embutidos – tradicional de Pascua en Portugal); Pan de Centeno (Patrimonio del Norte de Portugal)

MARTES 20 FEBRERO
10:00 – 14:30h

VII CONCURSO MEJORES TORRIJAS DE LA COMUNIDAD DE MADRID

Organizado por ASEMPAS



Este concurso pretende destacar el postre “Torrijas” como un referente de la Pastelería artesana que se elabora en las Pastelerías de la Comunidad de Madrid

FORO MUJERES PANADERAS
EVENTO ORGANIZADO POR:



DE 16:30 A 18:00 H

DEMOSTRACIÓN EN ESPACIO DE CEOPPAN LOBBY DE LA PANADERÍA TRADICIONAL Y ARTESANA

SÁBADO
17 DE FEBRERO



ANA LUIZA MARTINS
VANILLE BAKERY LAB

DOMINGO
18 DE FEBRERO



AIDA FUENTES IZA
OKINDEGIA IZA

DOMINGO
18 DE FEBRERO



NURIA ESCARPA
3 letras PAN

LUNES
19 DE FEBRERO



ANNA BELLSOLÀ
BALUARD

¡Esperamos contar con vuestra presencia!

