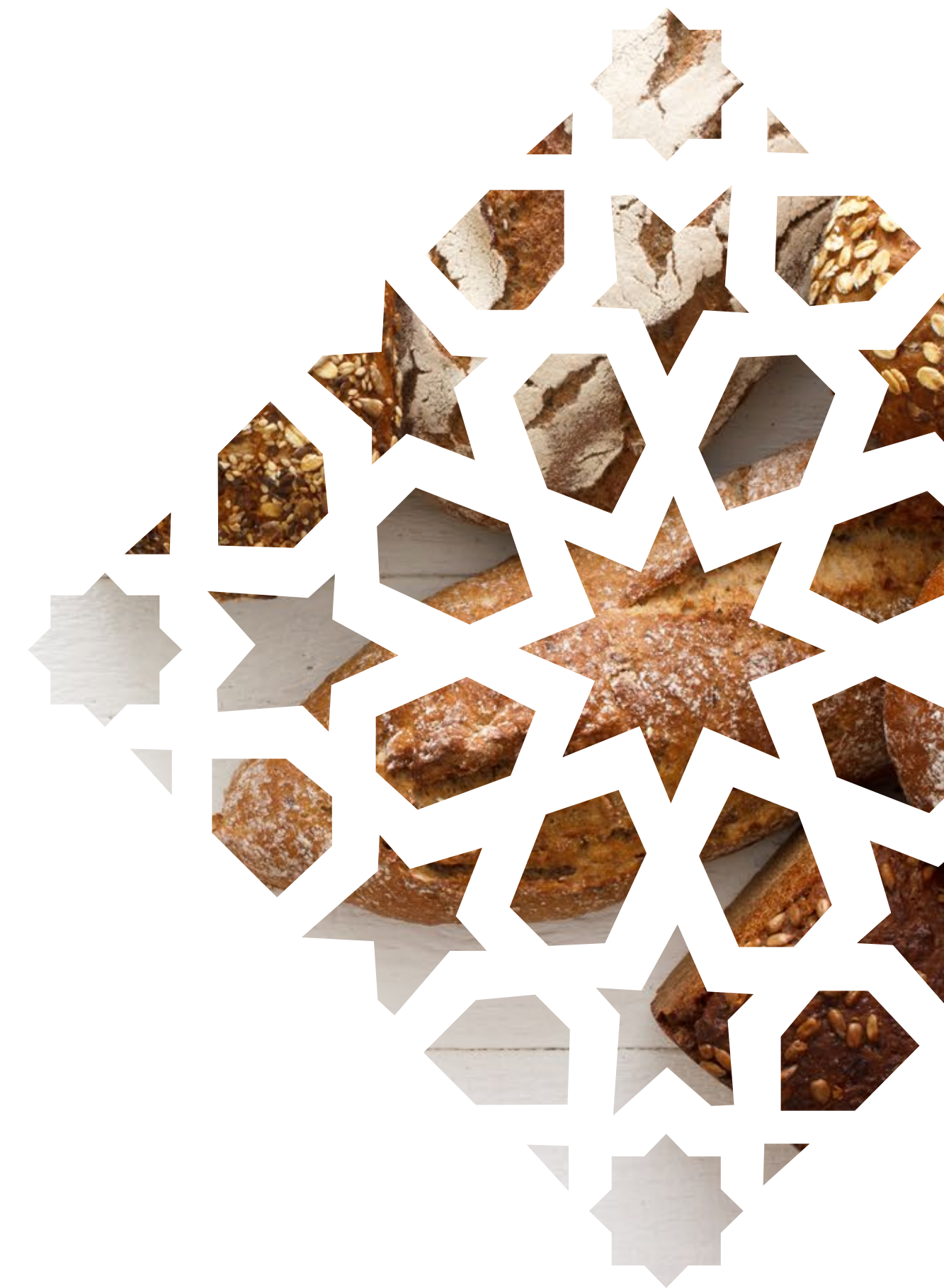


ACADEMIA SEVILLA DE GASTRONOMÍA Y TURISMO

Clausura del
AÑO DEL
PAN, PICOS Y REGAÑÁ
2022



¿Cuándo?

El próximo **21 de noviembre de 2022 a las 20.00 h.** pondremos el colofón a un año en el que hemos querido rendir el homenaje que se merecen estos productos señeros en la gastronomía Sevillana:

Pan, Picos y Regañá.

Para ello hemos organizado un encuentro con el fin de poner el broche final a tan magna celebración.

21/11/2022

Claytura

AÑO DEL

PAN, PICOS Y REGAÑÁ

Estaremos en

Paseo Marqués de Contadero, 2. 41001. SEVILLA



¿Cómo lo celebraremos?

Contigo, por supuesto...



Queremos rodearnos de grandes amigos y profesionales del mundo gastronómico y de otros ámbitos para que nos aporten su visión de la importancia que tiene **el Pan, los Picos y la Regañá** desde diferentes puntos de vista como son el social, cultural, histórico, económico y por supuesto gastronómico...

Grandes Marcas colaborarán como partners para dar su apoyo y el lugar que se merece a este producto cotidiano y a la vez tan único y especial.

Además **contamos contigo**, gracias a tu aportación y a la de los Académicos, reafirmamos nuestro compromiso social y gastronómico.

Los beneficios obtenidos irán destinados a la recuperación de los hornos del Convento de San Clemente de Sevilla.

Coktail a cargo de GAVIRA RESTAURACIÓN

Aportación 50 €

Nº de cuenta: *ES87 3187 0317 2051 1871 0226*



Avance *de programa*



Presentación

Mónica Rosón. Sommelier y Miss Sevilla 1996

Julio Moreno. Presidente de la ASGT

Intervenciones

Juan Cartaya. Escritor, novelista e historiador

Rafael Moreno. Catedrático de Tecnología de los Alimentos y Director de la Cátedra de Gastronomía de Andalucía, Universidad de Córdoba

Domi Vélez. (Lebrija) Mejor Panadero del Mundo 2021

Entrega de testigo

A la **Federación de Arroceros de Sevilla.**
2023 Año del Arroz”



Cierre

Cóctel



COLABORADORES



Contacto:

Tfno: +34 687 906 411 presidente@asgt.es

