

A ANGUÍA



OBRADOIRO PARA PROFESIONAIS DA HOSTALERÍA

Club **NARÓN**  
GASTRONÓMICO



Concello  
de Narón

A ANGUÍA



OBRADOIRO PARA PROFESIONAIS DA HOSTALERÍA

Club **NARÓN**  
GASTRONÓMICO



Concello  
de Narón



Ofrecer a mellor imaxe posible do sector, dotando aos profesionais dos coñecementos teóricos e prácticos necesarios para que poidan ampliar a súa oferta gastronómica, é o principal obxectivo do Obradoiro sobre a Anguía que organiza a Concellaría de Promoción Económica do Concello de Narón, dentro das accións previstas polo Club Narón Gastronómico.

O curso abranguerá 6 horas de formación divididas en **2 sesións de 17.00 a 20.00 horas os días 25 e 26 de setembro, no Centro de Formación Irmás Froilaz, no Polígono da Gándara**, que serán impartidas por **Roberto Filgueira, membro do Grupo Nove, cociñeiro e propietario de O Balado Marta e Roberto**, establecemento incluído na prestixiosa Guía Michelin entre os Bib Gourmand, e definido como **'Singular, auténtico, diferente... Cociña de calidade elaborada con esmero'**.

Neste obradoiro abordarase desde un punto de vista teórico un produto tan especial como a Anguía, as diferentes técnicas que se poden empregar para tratala, ademais de ofrecer unha importante carga de práctica para a elaboración de distintas preparacións propostas, coa participación activa dos asistentes no proceso.

En liñas xerais, o curso pretende mellorar a calidade gastronómica dos negocios de restauración, modernizar a cociña local, promover a especialización na elaboración de determinadas receitas por parte de cada un dos establecementos participantes, asesoralos de cara á inclusión deste produto nos seus menús, enriquecendo esta parte fundamental da carta.

**ORGANIZA**

Concello de Narón

**RELATOR**

Roberto Filgueira

**DATAS E LUGAR DE CELEBRACIÓN**

- Centro de Formación Irmás Froilaz (Polígono da Gándara)
- 25 e 26 de setembro en horario de 17.00 a 20.00 h.

**OBXECTIVOS**

- Dotar aos responsables das cociñas de recursos teóricos e prácticos para ampliar e mellorar a oferta gastronómica do seu negocio
- Adaptar a acción formativa á distinta tipoloxía de locais, segundo a súa cualificación, medios, etc.
- Asesorar aos establecementos de hostalería do concello

**CONTIDOS**

- Presentación de "O Balado Marta e Roberto", a proposta gastronómica.
- Caracterización da Anguía, o seu ciclo vital e cualidades.
- A matanza
- Creacións:
  - Anguía afumada
  - Anguía escabechada
  - Anguía en tempura
  - Anguía frita
- Sinerxias da anguía con outros produtos da terra e do mar.
- O alarmante descenso da poboación de Anguías: a sobrepesca, a deterioración do medio e a eliminación da meirande parte dos hábitats fluviais afectan de xeito decisivo na alteración do complicado ciclo biolóxico deste peixe. Boas prácticas para contribuír á sostibilidade dos mares e dos ríos.