

LUNES, 13 ENERO

HORA	LUGAR	ACCIÓN	PONENTE
13:25 13:55	Auditorio	 Ponencia patrocinada: Cocina sostenible, una mirada esencial	Joan Roca (El Celler de Can Roca***)

MARTES, 14 ENERO

HORA	LUGAR	ACCIÓN	PONENTE
12:00 13:00	Sala de Catas	 Taller Armonías regionales	Íñigo Lavado (chef), Andrea Alonso (especialista de vinos) y sumilleres de MAKRO
17:00 18:00	Escenario Polivalente	Final Concurso "Escoge a tu pinche"	Leo Harlem (presentador)
17:10 17:45	Auditorio	 Ponencia patrocinada: Mejor al revés	Nacho Manzano (Casa Marcial**)

 Necesaria entrada especial de invitado para acceder a la ponencia

 Necesaria entrada especial para acceder al taller

MIÉRCOLES, 15 ENERO

HORA	LUGAR	ACCIÓN	PONENTE
15:20 15:55	Auditorio	 Ponencia patrocinada: Inspiración esencial	Sergio Bastard (La Casona del Judío)

Y además... durante los tres días



STAND ADN LOCAL

Degustación de productos
de proximidad

 Pabellón 14.0



STAND Enofusión

Degustación de vinos
de marca exclusiva MAKRO

 Pabellón 14.1 - Expositor 13



AULA MAKRO

Talleres formativos impartidos por chefs
(Ver programación de talleres en el dorso)

 Pabellón 14.1

LUNES, 13 ENERO

HORA	RESTAURANTE	TALLER	PONENTE
11:00 11:45	Iñigo Lavado	Cocinando Emociones	Iñigo Lavado
12:00 12:45	Sucede *	La descontextuarización de la salchicha "Lucania"	Miguel Ángel Mayor
13:00 13:45	Trivio *	La cocina del seco La parte dulce	Jesús Segura
14:00 14:45	Qüenco de Pepa	Salmonete	Pepa Muñoz
15:00 15:45	Chiron *	La versatilidad de la caza	Iván Muñoz
16:00 16:45	Azafrán	El queso en la cocina	Teresa Gutiérrez
17:00 17:45	Magoga *	Abraza el equilibrio	María Gómez
18:00 18:45	La Salita *	La cocina verde mediterránea	Begoña Rodrigo
19:00 19:45	Basque Culinary Center	Postres de restaurante	Ruth Gou

MARTES, 14 ENERO

HORA	RESTAURANTE	TALLER	PONENTE
11:00 11:45	Aponiente ***	Recursos marinos en la alimentación	Ángel León
12:00 12:45	El Sainete	Maridaje de cerveza artesana y chocolate	Fran Vicente
13:00 13:45	El Xato *	Un siglo de tradición. 100 años de evolución	Cristina Figueira
14:00 14:45	La Cabaña **	La importancia del pan	Pablo González-Conejero
14:45 15:30	DESCANSO		
15:30 16:15	Basque Culinary Center	Mejora de la sala mediante el análisis de datos	Maddi Echeverria
16:30 17:15	La Tahona	La pasta: cocciones y técnicas ecogreen	Roberto Capone
17:30 18:15	El Olivar	AOVE	Firo Vázquez
18:30 19:15	Casa Pedro	Los premios 2019 de Casa Pedro	Luis Carcas y Javier Carcas

MIÉRCOLES, 15 ENERO

HORA	RESTAURANTE	TALLER	PONENTE
11:00 11:45	Sollo *	Gastronomía sostenible y económica circular	Diego Gallegos
12:00 12:45	Saiti	La nueva cocina Valenciana	Vicente Patiño
13:00 13:45	Deliranto *	Platos de cuento	Josep Moreno
14:00 14:45	Piscomar	Ceviche, "Sabe Perú"	Jhosef Arias

