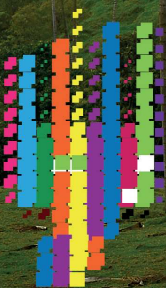




# metamorfosis

PONENCIAS  
 BINÓMICO KIDS  
 BINÓMICO TEENS  
 SHOWCOOKING  
 ENCUENTROS CON EL CHEF  
 MÚSICA EN DIRECTO  
 FESTIVAL  
 FOODTRUCKS  
 EXPOSICIONES

CASA COLÓN  
 PLAZA DE LA SOLEDAD  
 PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN



## BINÓMICO

CONGRESO GASTRONÓMICO  
IBEROAMERICANO  
III EDICIÓN

23 - 25 OCTUBRE  
2023 HUELVA  
ESPAÑA

PAÍS INVITADO





## BINÓMICO: METAMORFOSIS

# Huelva, anfitriona de excepción de la mejor gastronomía iberoamericana

La ciudad reafirma su papel como puente entre historias culinarias y presentes innovadores de 22 naciones

UN punto de encuentro internacional único en el sector de la gastronomía. Un foro de referencia. Un espacio para el debate y la reflexión. Un lugar para celebrar la diversidad. Todo esto y mucho más es el Congreso Gastronómico Iberoamericano Binómico, que un año más, y ya van tres, convierte a Huelva, en esta ocasión del 23 al 25 de octubre, en una anfitriona excepcional para todos aquellos profesionales del sector, pero también para quienes sienten pasión por la cocina y la buena mesa y desean profundizar en la herencia, la fusión y la riqueza que supone esta gastronomía

Durante estos días, Huelva se viste de cultura, sabor y tradición, reafirmando su posición como puente entre historias culinarias y presentes innovadores de 22 naciones con este evento único en el mundo.

Este año, Binómico llega a su tercera edición y lo hace bajo el lema Metamorfosis, con el que la organización quiere reflejar la evolución en el entendimiento y en la práctica de la gastronomía. No solo trata de la transformación de ingredientes en platos, sino también de cómo esta, el turismo y la agroalimentación están reconfigurando las sociedades, promoviendo un cambio global hacia la sostenibilidad y el cuidado responsable del planeta y de sus habitantes.

## PAÍS INVITADO

Colombia, país invitado que coge el testigo de Argentina y República Dominicana, ha sido elegido para este papel por ser un claro reflejo de esta "metamorfosis". Con una gastronomía que abarca desde las costas caribeñas hasta las montañas andinas, es un crisol de tradiciones y sabores. Su historia culinaria, rica en diversidad, se fusiona con técnicas contemporáneas y nuevas tendencias, posicionándose como un agente transformador en el panorama gastronómico global. Así, durante estos días, los asistentes podrán explorar en la riqueza y el potencial de las cocinas de este país, sumergiéndose en la variedad de sabores, técnicas y tradiciones gastronómicas que posee. Todo ello les permitirá experimentar el poder y el potencial de su diversidad.

De esta manera entendió el ministro de Cultura de ese país, Juan David Correa, su presencia en la presentación de este evento en Cali: "Binómico es un evento crucial para Colombia, para reconocer el poder de su gastronomía popular y del proyecto de cocinas que hemos tenido en las escuelas taller y de cocinas ancestrales que hay en todo el país. También, para visibilizar la economía del cuidado que pasa por estas cocinas, por reconocer a sus cocineras y por entender que la alimentación que está en la esencia de nuestra cultura es fundamental. Así que iremos a Huelva con las ilusiones de que el mundo y todas las personas asistentes se

den cuenta de que Colombia es una potencia mundial de la vida y de la alimentación".

Y con esta intención han llegado. La delegación colombiana está formada por cerca de 35 personas, entre cocineros tradicionales, chefs, gestores culturales, así como aprendices, egresados y docentes de las escuelas taller, además de guardianes de semillas, que ayudan a la salvaguardia de la alimentación y las cocinas regionales.

Tras el Festival Binómico, que se ha celebrado este fin de semana, en la emblemática Plaza de la Soledad, combinando lo mejor de la gastronomía iberoamericana con actuaciones en vivo de reconocidos artistas y DJs, llega la hora de disfrutar de la interesante programación de este Congreso.

## ACTIVIDADES

A partir de hoy, las puertas de la emblemática Casa Colón se abren para dar paso a conferencias, talleres y encuentros con algunos de los chefs más importantes del panorama mundial. Pero, también, actividades como Binómico Kids y Binómico Teens tienen hueco en este programa. No en vano, la última constituye una de las novedades más destacadas de esta convocatoria. Es importante reseñar al respecto que Binómico no sólo quiere llegar a los profesionales y entusiastas del sector, como se ha apuntado anteriormente. "También queremos crear escuela, sembrar en niños y jóvenes la inquietud y la pasión por la cultura gastronómica, donde pueden crecer como profesionales, y contribuir a su educación en una ali-

## Programa

Un total de 26 chefs participa en esta programación, que tiene como lema 'Metamorfosis'

mentación saludable y sostenible", señaló recientemente su director, Alberto de Paz.

En total, serán 26 los chefs que tomarán parte en esta programación, a la que acuden con la intención de mostrar la metamorfosis de sus entornos a través de la gastronomía. Entre otros, se encuentra Leonor Espinosa, reconocida chef colombiana nombrada "Mejor Cocinera del Mundo" por The 50 Best Restaurants. También participarán el colombiano Edwin Rodríguez, chef del Restaurante Quimbaya, con una estrella Michelin, y Luz Dary Cogollo, cocinera tradicional muy querida en su país, responsables hoy de pronunciar la ponencia inaugural, titulada 'De la tradición a la innovación en la cocina colombiana'.

Los asistentes también tendrán la oportu-



nidad de disfrutar con las intervenciones de figuras de la talla de Andoni Luis Aduriz, que celebra el 25 aniversario de su restaurante Mugaritz; Joan Roca, uno de los mejores chefs del mundo; el riojano Francis Paniago, que se encuentra tras los fogones de un negocio familiar que cumple 125 años de excelsa cocina, y Pía Salazar, nombrada

"Mejor Pastelera del Mundo 2023" por The 50 Best.

La presencia de estos "primeros espadas" de la gastronomía internacional demuestra que Binómico "es un referente indudable por la calidad y diversidad del evento", afirma De Paz. Para más información: [www.binomico.com](http://www.binomico.com).







# Chefs con mucho que compartir

Un año más, Huelva se transforma en punto de encuentro de toda la gastronomía iberoamericana y por tercer año consecutivo vuelve a contar con un cartel de primerísimo nivel. Chefs consagrados de uno y otro lado del Océano Atlántico han querido estar presentes en este evento, que tiene en esta edición como país invitado a Colombia. Son grandes profesionales del sector que, en el singular escenario de la Casa Colón, hablarán, desde hoy y hasta el 26 de octubre, de alimentación sostenible y de diversidad, pero también, con gran generosidad, compartirán conocimientos, técnicas y experiencias durante los tres días en los que se desarrolla este Congreso. Sin duda, una cita a la que no hay que faltar. Ellos son Binómico.

## Leonor Espinosa

**Colombiana.** Es una de las grandes personalidades de su país. Su cocina no solo celebra y promueve los productos y sabores locales colombianos, sino que también destaca el valor de la biodiversidad de Colombia y los aspectos sociales de la gastronomía. Su propuesta busca reivindicar los ingredientes locales y las tradiciones de su país. Recientemente, fue nombrada Mejor Chef Femenina del Mundo por The World's 50 Best Restaurants.



## Francis Paniego

**Español.** Formado en los mejores restaurantes del país, siempre ha mantenido una estrecha relación con la cocina tradicional y los productos de su tierra, La Rioja. Presume de haber recibido sus primeras influencias y su ADN como cocinero de la mano de su madre, Marisa Sánchez, referente de la buena cocina riojana. Sus últimos trabajos ponen en valor y actualiza la más honda tradición de la región.



## Jhosef Arias

**Peruano.** Originario de San Juan del Lurigancho, siempre orgulloso de sus raíces, descubre su pasión por la gastronomía muy joven. Desarrolló una ética y amor por el trabajo duro de la mano de su madre, cocinera nata con una sazón incomparable. Hoy es el gran difusor de la cocina peruana en España.



## SOMOS BINÓMICO

### Diego Schattenhofer

**Argentino.** Formado con los grandes de Argentina y España y afincado en Canarias desde hace veinte años, ha creado en Tenerife el equipo interdisciplinar Gastosinapsis, cuyo trabajo se dirige a la búsqueda de soluciones científicas aplicadas a la gastronomía y a la historia de la alimentación de los aborígenes guanches.



### Germán Carrizo y Carito Lorenço

**Argentinos.** Son los responsables de 'Fierro', donde revalorizan productos locales a los 12 comensales de su única mesa. En Doña Petrona, dan a conocer platos caseros de España y Argentina.



### Begoña Lluch

**Española.** Esta chef está detrás de 'Begoistas', un proyecto de salud y alta gastronomía, que condensa su pasión por la cocina y el bienestar.



### Juanlu Fernández

**Español.** LU es el restaurante de este jerezano, pero es mucho más. Es donde expresa su amor por la filosofía de la cocina francesa, que le sirve de inspiración para crear una propuesta con la que interpreta su tierra, sus raíces, su cultura, su gastronomía y su propia historia.



### Mario Castrellón

**Panameño.** Propietario del Grupo Maíto, este valiente chef propone una experiencia culinaria en la que se unen los sabores identitarios de cada región, usando productos no habituales en la cocina urbana panameña. Su contacto con el proyecto NutreHogar le facilitó el acceso a productos nativos desconocidos.

### Walter Leal

**Argentino.** Es uno de los fundadores del movimiento "Cocina Andina". Leal adora profundamente su tierra. Se mueve con sabiduría entre la tradición auténtica y los inevitables desafíos que presenta la cocina del futuro, sin perder nunca el foco en su identidad.



### Chef Tita

**Dominicana.** Es una de las primeras chefs de su país en enfocarse en la cocina en el rescate del patrimonio gastronómico. Es fundadora de Nueva Cocina Dominicana, un proyecto para investigar los orígenes, historia, influencias y productos autóctonos de República Dominicana.



### Francis Pena

**Dominicano.** Autodidacta de origen dominico-español, ha desarrollado un estilo propio de cocina, que mantiene la tradición ibérica, interpretándola con sabor dominicano y usando para ello técnicas de vanguardia.

### Marsia Taha

**Boliviana.** Ha ejercido gran influencia en la recreación de sabores tradicionales con productos nativos en el restaurante Gustu, internacionalmente reconocido como uno de los mejores del continente.



### Pablo Bonilla

**Costarricense.** Este chef propone una vuelta a las raíces indígenas, con platos que replican los elaborados hace siglos por los pueblos originarios del país centroamericano.

### Sergio Ortiz

**Español.** Este pastelero onubense, con más de 20 años de experiencia, se ha consolidado como uno de los más destacados renovadores de la pastelería en Andalucía.





### Xanty Elías

**Español.** A este reconocido chef onubense le fascina compartir su pasión por los productos de su tierra, de la que se considera un embajador de altura. Asimismo, es un firme defensor de la idea de que los niños deben tener cultura gastronómica y de ahí su gran implicación en el proyecto 'Los niños se comen el futuro', junto a la Fundación Preonauta, que obtuvo el premio BCWP Basque Culinary Center en el año 2021.



### Andoni Luis Aduriz

**Español.** Este chef vasco lidera desde 1998 el reconocido restaurante Mugaritz\*\*, un proyecto que defiende "como el ecosistema creativo que permite la libertad para crear sin ataduras".

### Joan Roca

**Español.** Junto a sus hermanos Jordi y Josep 'Pitu', lidera El Celler de Can Roca\*\*\*, un espacio en el que se vive una experiencia que va más allá del hecho gastronómico. Tras los premios, distinciones y reconocimientos hay una vida de esfuerzo, estudio y mucho trabajo. El compromiso de los hermanos con su entorno más cercano y con el producto, unido a ese especial carisma que tienen a la hora de exponerlo, los convierten en personas admiradas.



### Paco Morales

**Español.** Noor\*\*, de Paco Morales, es un proyecto cultural del que forma parte el propio restaurante y, además, es un espacio de I+D creativo, en el que se procura rescatar el esplendor de la cocina y del servicio al comensal de un Al-Andalus prodigioso, siempre desde una perspectiva fresca, dinámica y contemporánea. Cada temporada desvela la evolución, siglo a siglo, del arte culinario andalusí que subyace en la gran cocina andaluza.



### Cuchita Lluch

**Española.** Gastrónoma empedernida, respira amor por la cocina desde muy pequeña, en la casa familiar donde creció junto a su hermana Begoña. Con ella ha creado 'Begoístas.com', para mejorar la salud cuidando lo que se come.



### Israel Aretxiga

**Mexicano.** Socio, chef corporativo y director operativo del Grupo Zeru, cuyo primer restaurante es Zeru San Ángel, un proyecto de cocina vasca tradicional, que abrió sus puertas hace 15 años y que se ha consolidado como un establecimiento embajador de la gastronomía española tradicional.



### Fernando Rivarola

**Argentino.** Nacido y criado en San Cayetano, su infancia estuvo muy vinculada con los productos locales, tanto del mar como de la tierra, y de temporada. Eso ha hecho que su proyecto gastronómico tenga ese importante compromiso con la filosofía de cocinar con lo que se tiene cerca y adquirido a los pequeños productores. Si a esta base se añade una conciencia ambiental, encontramos en este cocinero un ejemplo de gastronomía sostenible.



### Sergio Díaz



**Guatemalteco.** Desde muy pequeño, Sergio Díaz muestra interés por la cocina, gracias a las enseñanzas de su madre. Esta misma atracción evolucionó a pasión, al involucrarse en el restaurante familiar de Quetzaltenango, Guatemala. Actualmente, cuenta con una trayectoria de más de 18 años incursionando en la gastronomía, la cual considera como su forma de expresión y su reto constante. Las raíces y el talento del chef lo hicieron destacar en diversos países y restaurantes de renombre y es por ello que decide crear Sublime, un espacio donde relata historias inspiradas en el tiempo, reinterpretando de forma creativa los sabores e ingredientes guatemaltecos para despertar y contagiar orgullo por el mundo.



### Janaina Rueda

**Brasileña.** Desde 2021, es la presidenta del Instituto Brasil a Gosto, que trabaja promoviendo proyectos que valoran los ingredientes nacionales y garantizan su accesibilidad al consumidor final, a la vez que refuerzan la identidad cultural.

### Alejandra Sanjuán

**Guatemala.** Jefa de cocina de 'Begoístas' busca una cocina sostenible y consciente donde también importe el origen de los alimentos y sus efectos a todos los niveles: salud, ambiental y social.



### Alejandro Chamorro y Pía Salazar

**Ecuatorianos.** Desde Nuema, estos dos chefs conciben la cocina como un motor de identidad culinaria ecuatoriana. La consistencia de este proyecto les mereció entrar en los Latin America's 50 Best Restaurants, logrando ser el primer restaurante de su país en acceder a este reconocimiento.



### Gabriela Lafuente

**Argentina.** Nacida en Buenos Aires, esta sommelier regenta junto a Fernando Rivarola el restaurante El Baqueano, reconocido en 2020 dentro de los 50 Best Restaurant de Latinoamérica, donde se cocina productos autóctonos que recolectan de todos los confines de Argentina. Su vinoteca está basada en los vinos que marcan la historia vitivinícola del país y ella es un eslabón clave entre las bodegas y el público.

### Narda Lepes

**Argentina.** Nacida en Buenos Aires, es cocinera, comunicadora, consultora, empresaria gastronómica y autora de tres libros. En el año 2020, fue reconocida por el prestigioso ranking 'The World's 50 Best' como la Mejor Chef Mujer de América Latina.



## ENTREVISTA

Alberto de Paz. Director de Binómico

# “La riqueza gastronómica de Iberoamérica es inmensa”

El director de Binómico invita a todos “a sumergirse en este Congreso”, sobre el que asegura que “es más que un evento, es una experiencia sensorial inolvidable”

**C**ON la creciente popularidad de Binómico, ¿qué nuevas expectativas y metas se han propuesto para esta tercera edición?

—Nos hemos propuesto consolidar a Binómico como el referente y nexos de unión de la gastronomía iberoamericana y resaltar la posición de Huelva como destino gastronómico y el punto de encuentro de esta fusión culinaria. El objetivo es demostrar que Iberoamérica tiene una riqueza gastronómica sin parangón y que Huelva es el escenario perfecto para celebrarla.

—Dado el lema de esta edición, ‘Metamorfosis’, ¿cómo interpreta esta transformación en el contexto de la gastronomía iberoamericana y qué espera reflejar con él en Binómico?

—El lema ‘Metamorfosis’ simboliza la evolución constante de la gastronomía iberoamericana, mostrando cómo nuestras raíces y tradiciones pueden adaptarse y florecer en nuevos contextos. También es una reivindicación de la importancia de la gastronomía en la transformación de los entornos y en la influencia de la mis-

## Objetivo

“Nos hemos propuesto resaltar la posición de Huelva como destino gastronómico”

ma en la transmisión de nuestra cultura.

—Colombia, como país protagonista este año, ¿qué sorpresas nos reserva en cuanto a innovaciones y tradiciones culinarias?

—Colombia nos va a mostrar la riqueza de sus raíces y la evolución de su cocina a través de la innovación. Desde técnicas ancestrales hasta las propuestas más vanguardistas de chefs, como Leonor Espinosa o Álvaro Clavijo. Será un viaje sensorial a través de la riqueza colombiana que se manifestará en todo el programa.

—En cuanto al soporte institucional, ¿qué significa para Huelva y cómo refuerza la imagen de Binómico?

—El respaldo institucional afianza el compromiso con Huelva y su proyección como capital gastronómica. Este apoyo no solo da solidez a Binómico, sino que también destaca a Huelva como una ciudad capaz de liderar y acoger una propuesta



culinaria de 22 países, subrayando su relevancia a nivel internacional y su posicionamiento, tanto como destino turístico gastronómico como para ser sede de grandes eventos internacionales.

—Mientras que otros congresos tienen

## Aspiraciones

“Queremos que edición a edición los onubenses y visitantes sientan Binómico como algo propio”

un enfoque más exclusivo, ¿por qué Binómico ha optado por incorporar un festival abierto al público?

—Creemos firmemente que la gastronomía es un lenguaje universal. Por ello, Binómico busca trascender más allá del ámbito profesional, permitiendo que la ciudadanía sea partícipe de esta celebra-

ción culinaria y descubra, deguste y aprenda sobre la rica diversidad iberoamericana. Queremos que edición a edición los onubenses y visitantes sientan Binómico como algo propio.

—El diálogo intercultural es esencial en Binómico. ¿De qué manera se promueve el intercambio y el enriquecimiento mutuo entre los distintos países participantes?

—Binómico se ha erigido como un puente entre culturas. Se fomenta el debate, la colaboración, la degustación y la reivindicación de las distintas tradiciones culinarias, haciendo de este evento un foro único donde la gastronomía, turismo y agroalimentación iberoamericana se encuentran y se exaltan.

—Con la creciente influencia de Binómico en Huelva, ¿qué repercusiones ha tenido el congreso a nivel local y cuáles son las aspiraciones para este año?

—El evento ha posicionado a Huelva en el mapa gastronómico mundial.

La intención es seguir fortaleciendo ese impacto, integrando aún más la cultura y tradiciones locales en Binómico y

mostrando al mundo todo lo que Huelva puede ofrecer.

—Para aquellos que aún no se han sumergido en la experiencia Binómico, ¿qué palabras de aliento les compartiría para unirse a esta edición?

—Invito a todos a sumergirse en esta fiesta culinaria, a descubrir y redescubrir los sabores de Iberoamérica y a sentir el calor y hospitalidad de Huelva. Binómico es más que un evento, es una experiencia sensorial inolvidable.

—Como director de Binómico, ¿cuál es su mayor ilusión para esta próxima edición?

—Lo que más me emociona es la idea de unir culturas y tradiciones bajo un mismo techo y ver cómo Huelva se convierte en el corazón palpitante de Iberoamérica. Me ilusiona la posibilidad de que las personas descubran nuevas facetas de la gastronomía, creen lazos y compartan experiencias únicas. Cada año, Binómico crece y evoluciona, y poder ser parte de ese viaje y ver el impacto positivo que tiene en Huelva y más allá, es, sin duda, lo que más me llena de orgullo y entusiasmo.



# Un Congreso diseñado para llegar a todos los públicos

Niños y jóvenes onubenses tienen un papel protagonista en este evento con Binómico Kids y Binómico Teens, dos talleres diseñados expresamente para ellos

Binómico es, sobre todo, un transmisor de cultura a través de la gastronomía y como tal está dirigido a todos los públicos. Y así lo hace. De tal forma que este Congreso no solo se conforma con llegar a los profesionales y entusiastas del sector. Su intención es ir más allá. “También queremos crear escuela, sembrar en niños y jóvenes la inquietud y la pasión por la cultura gastronómica, donde pueden crecer como profesionales, y contribuir a su educación en una alimentación saludable y sostenible”, señaló recientemente al respecto el director del congreso, Alberto de Paz.

## Finalidad

“Queremos sembrar en niños y jóvenes la inquietud y la pasión por la cultura gastronómica”

En esta tercera edición, niños y jóvenes tendrán un papel protagonista en este evento con dos talleres destinados expresamente a ellos. Binómico Teens es la gran novedad y tiene como objeto, entre otros, brindar a los jóvenes la oportunidad de sumergirse en el fascinante mundo de la Dieta Mediterránea, a través de la gastronomía, a la vez que descubrir los productos de ida y vuelta más emblemáticos



de Huelva y Andalucía. Por su parte, Binómico Kids, que ya se organizó con gran éxito el pasado año, se configura como un espacio de aprendizaje y transmisión de la cultura gastronómica destinado a los más pequeños.

Durante los tres días de diversión y aprendizaje de esta actividad, más de 600

alumnos escolares de entre 8 y 10 años, guiados por chefs profesionales y expertos en nutrición, aprenden la importancia de una dieta saludable, mientras cocinan un plato tradicional.

## BINÓMICO TEENS

En lo que se refiere a Binómico Teens,

este se configura como una emocionante experiencia gastronómica diseñada exclusivamente para estudiantes de 3º y 4º de ESO. El proyecto es muy ambicioso. Un total de 900 alumnos de 9 colegios onubenses participarán en las actividades incluidas en este programa.

De esta manera, los adolescentes disfrutarán de un taller de cocina práctico y dinámico dirigido por chefs profesionales y expertos en gastronomía, también tendrán la oportunidad de conocer de cerca la procedencia de los productos de ida y vuelta y su implantación e importancia en Andalucía y descubrirán cómo esta ha influido en la cocina actual, explorando la fusión de sabores iberoamericanos con ingredientes locales.

Asimismo, los jóvenes también profundizarán en el conocimiento de la Dieta Mediterránea y su importancia en Andalucía y el mundo.

## BINÓMICO KIDS

Por otro lado, Binómico Kids es un formato en el que prima el juego y en el que los más pequeños de la casa conocerán y aprenderán con Chiko Mino, el personaje estrella de Binómico. ¿Qué quién es? Un divertido puppet que da vida a un no menos divertido chef que, con toda seguridad, se convertirá en el centro de atención en cada una de sus apariciones. Después de una sólida trayectoria en cocina, Chiko acude a Binomio Kids para enseñar a los más pequeños qué es la cocina iberoamericana, condimentada con un gran toque de humor.

ESTD 1870

BRANDY INFANTE VERY OLD AND RARE GRAN RESERVA

RON HEREDERO BY INFANTE 700 mL / 37,5 vol

INFANTE BODEGAS

www.dinfante.com

## AGENDA

# Una programación para degustar, saborear y disfrutar

Bajo el nombre de 'Metamorfosis', Binómico incluye conferencias, mesas redondas y actividades paralelas

## 23 DE OCTUBRE

9.30 HORAS

### INAUGURACIÓN OFICIAL

10.30 HORAS

### PONENCIA INAUGURAL COLOMBIA. DE LA TRADICIÓN A LA INNOVACIÓN EN LA COCINA COLOMBIANA

Edwin Rodríguez Restaurante Quimbaya\* y Luz Dary Cogollo cocinera tradicional.

11:00 HORAS

### FUSIÓN DE CULTURAS EN TORNO A LA COCINA

Juanlu Fernández Restaurante Lü, cocina y alma\* (España) e Israel Arextiga Restaurante Zeru (México), Modera Jacqueline Benítez: Patrocinada por el Herald y Gastro-lab

11.30 HORAS

### PERÚ A TRAVÉS DE SUS TRADICIONES CULINARIAS

Joseph Arias (Perú), Restaurante Piscomar (España) Modera: Manuel Salinero

12.00 HORAS

### MESA REDONDA SEGIB

Turismo gastronómico como motor de desarrollo sostenible en Iberoamérica

12.45 HORAS

### RECUPERANDO EL LEGADO DE LA COCINA COSTARRICENSE

Pablo Bonilla Restaurante Sikwa, Primer y único restaurante de Costa Rica en la lista de los 50 best de Latinoamérica. (Costa Rica) Modera: Andrés Sánchez Magro

13.15 HORAS

### SORPRENDIENDO CON LOS INGREDIENTES TRADICIONALES

Álvaro Clavijo, Restaurante El Chato, nº 33 The 50 Best World. (Colombia) Modera: Xavier Agulló

## 24 DE OCTUBRE

09.00 HORAS

### NEXAPLATE: UNA ODISEA CULINARIA DE INTELLECTO, TIERRA Y ALMA

Xanty Elías y Juan Manuel Barrionuevo, Finca Alfoliz\* (España) Modera: Mayre Moredro

10.00 HORAS

### MESA REDONDA UCCI

El turismo gastronómico como motor de desarrollo local.

10.30 HORAS

### LA TRANSICIÓN DE LO SALADO A LO DULCE

Alejandro Chamorro y Pía Salazar (Mejor pastelera del mundo 2023) Restaurante Nuema (nº 79 del mundo según The 50 Best) (Ecuador) Modera: Arantxa López

11.00 HORAS

### COCINA INNOVACIÓN COLOMBIANA

Rey Guerrero, restaurante Sabor Pacífico; Carlos Contreras, restaurante Taganga, y David Ruiz restaurante Sausalito (Colombia)

11.30 HORAS

### MESA REDONDA SEGIB

Educación alimentaria y nutricional desde primera edad

12.15 HORAS

### COCINAS INDÍGENAS

Anitalia Picachi, Cocinera tradicional; Mauricio Velasco, Restaurante Amazónico, (Colombia)

12.45 HORAS

### CONOCIENDO A ANDONI LUIS ADURIZ

Icon Award Chef 2023, Restaurante Mugaritz\*\* 25 Aniversario (España)

14.00 HORAS

### PASEO DE LAS ESTRELLAS

Mercado del Carmen

## 25 DE OCTUBRE

09.30 HORAS

### ¿CÓMO TRANSFORMAR UN TERRITORIO A TRAVÉS DE 5 GENERACIONES?

Francis Paniego Restaurante Echaurren\*\* Modera: Fernando Huidobro

10.00 HORAS

### COCINA Y BEBIDAS TRADICIONALES COLOMBIANAS

Onésimo Gonzales, Portador de tradición y Elsis Valencia, cocinera tradicional del Pacífico (Colombia)

10.30 HORAS

### UN PASEO POR LA DEHESA DE JABUGO

Javier Abascal, Restaurante Lalola (España) Modera: José Antonio Pavón DOP Jabugo

11.00 HORAS

### COCINA ENTRE MARES

Jaime David Rodríguez, Restaurante Celeste Francisco Escalona Cocinero tradicional. (Colombia)

11.30 HORAS

### MESA REDONDA SEGIB

Sistemas alimentarios sostenibles: respuestas desde la gastronomía a la crisis climática, de pérdida de biodiversidad y de contaminación.

12.15 HORAS

### LA GASTRONOMÍA COMO TRANSMISIÓN CULTURAL EN LA HOSTELERÍA

Chef Tita, Embajadora de la gastronomía dominicana, Restaurante Morisoñando y Restaurante Aguají (R. Dominicana) Modera Luis Marquínez

12.45 HORAS

### APLICACIONES DE LA CABRA CANARIA EN LA COCINA

Primeras conclusiones del estudio científico realizado junto al Instituto Canario de Agricultura, Diego Schanttenhofer (Argentina) Restaurante Taste 1973 (España)

13.15 HORAS

### HISTORIA DE GUATEMALA A TRAVÉS DE SUS PLATOS

Sergio Díaz, Restaurante Sublime, Mejor restaurante de Guatemala según The 50 best (Guatemala)

13.45 HORAS

### PROYECTO ARTE-GASTRONOMÍA: POZONEROS. SIN ADJETIVOS 2023

Leonor Espinosa, Mejor cocinera del mundo 2022-2023 Restaurante Leo (Colombia) Presenta: Margarita Bernal

14.15 HORAS

### CLAUSURA DEL CONGRESO GASTRONÓMICO IBEROAMERICANO

## ESCENARIO CRUZCAMPO

### 23 DE OCTUBRE

17.30 HORAS

### LA COCINA CARIBEÑA

Fabián Rodríguez y Domingo Ramos

18.00 HORAS

### LA COCINA DE SAN JOSÉ DE URUGUAY

Gonzalo Centurión

18.30 HORAS

### SABORES DE CARTAYA. RESTAURANTE EL FLAMENCO

María Ángeles Barroso

19.00 HORAS

### COCINA DE GUAJIRA

Zaida Cote y Jonathan Silva

### 24 DE OCTUBRE

17.30 HORAS

### COCINAS AFRO

Mónica Mina y LuzDary Cogollo

18.00 HORAS

### UNA COCINA CON GUSTO DEL SUR. EL MONO BOMBÍN

Yani Conceição

18.30 HORAS

### COCINA DE LA SIERRA DE HUELVA. RESTAURANTE MONTECRUZ

Manuel García

19.00 HORAS

### COCINA DEL PACÍFICO Y DEL CAUCA

Rey Guerrero y Jacqueline Urbano

### 25 DE OCTUBRE

17.30 HORAS

### LA COCINA DE LOS LLANOS ORIENTALES

Edwin Rodríguez y Gina Mora

18.00 HORAS

### UN PLATO CON HISTORIA, EL CHOCO AL TRIKI TRIKI. PEPE DE LA ROSA

Inmaculada Sánchez y Manuel de la Rosa

18.30 HORAS

### COMBINADOS TRADICIONES

Julián Hoyos y David Coch

19.00 HORAS

### CONCURSO MEJOR TIRADOR DE CERVEZAS CRUZCAMPO

