



martes 25 de septiembre

AUDITORIO

13.00 – 14.00

Fermentados en Nub

Andrea Bernardi y Fernanda Fuentes
Restaurante Nub (Tenerife) 1* Michelin

16.00 – 17.00

Cocina entre Islas

Miguel Navarro
Restaurante Es Fum (Mallorca) 1* Michelin

19.00 – 20.00

Experiencia en la barra de Enigma

Oliver Peña
Restaurante Enigma (Barcelona) 1* Michelin

AULA GASTRONÓMICA

10.00 – 11.00

El Café en la cocina de Aborigen

Marcos Tavío
Restaurante Aborigen (Tenerife)

11.00 – 12.00

AOVE, técnicas aplicadas al producto

Firo Vázquez, Manuel Tenllado y M^a Guacimara Medina
Restaurante El Olivar (Murcia) 2 soles Repsol, Asociación Mojo Picón. Gran Canaria y Cabildo de Tenerife

12.00 – 12.30

Gestionando la experiencia del cliente. Mayordomos del s. XXI

Juan de Dios Orozco
Universidad Europea Miguel de Cervantes

12.30 – 13.00

Host, nuevos tiempos para la Sala

Ainhoa Ormázabal
Basque Culinary Center

16.00 – 16.30

Gestión económica en la Sala

Manuel Bovia
Profesor y Empresario de Hostelería

16.30 – 17.00

La Sala de Mugaritz

Guillermo Cruz
Restaurante Mugaritz (Guipúzcoa)

17.00 – 18.00

Platos a la vista del cliente. I+D+I

Gonzalo Parras
Basque Culinary Center



AULA

18.00 – 19.00

Mesa Redonda. La importancia de la Sala en la Restauración

Julián Quintero, Lucas Leandro, Óscar Ledesma y otros

TALLER

10.00 – 12.00

Aguacate, aplicaciones culinarias

Josué Mendoza, Joao Henrique Faraco y Domingo Ríos
Restaurante La Cordera de Josué (Tenerife), Takeachef (Lanzarote) y Cabildo de Tenerife

12.00 – 14.00

Cochino negro vs cerdo ibérico. Despiece y elaboraciones

Alberto Glez. Margallo, Jorge Bosch y Eduardo Benítez
Restaurante San Sebastián 57. 1 sol Repsol, Restaurante La Bola (Tenerife) y Montesano (Tenerife)

16.00 – 18..00

Las papas de color 2.0

Jesús González, Víctor Suárez y Domingo Ríos
Restaurante Bogey 2 soles Repsol y Restaurante Haydée (Tenerife) y Cabildo de Tenerife

18.00 – 20.00

Foodpairing: ciencia y método de la combinación de sabores

Pablo Jiménez Cabrera
ËAT creative food studio



miércoles 26 de septiembre

AUDITORIO	13.00 – 14.00	MB 2018 Erlantz Gorostiza Restaurante MB Abama (Tenerife) 2* Michelin, 2 soles Repsol
	16.00 – 17.00	7 Islas, 7 Quesos y 7 Cocineros Braulio Simancas, Javier Gutiérrez, Serafín Romero, Ancor Sánchez, Arabisen Quintero, Borja Marrero, Francisco Vilela y Víctor Bossecker. Restaurante Las Aguas H. Bahía del Duque. 2 soles Repsol y Restaurante Aborigen (Tenerife); Tasca Gastrobar Cinnamon (La Palma); Restaurante La Salamandra (La Gomera); Restaurante Casa Juan (El Hierro); Restaurante Texeda (Gran Canaria); Restaurante Volcano (Fuerteventura); Hotel Princesa Yaiza (Lanzarote)
	19.00 – 20.00	Elementos Susi Díaz Restaurante La Finca (Elche) 1* Michelin, 2 soles Repsol
AULA GASTRONÓMICA	10.00 – 11.00	Desayunos saludables con gofio y miel Pedro Rguez Dios, Laura Suárez y Zoa M. Hernández PR Postres, Restaurante Haydée (Tenerife) y Cabildo de Tenerife
	11.00 – 14.00	Gastronomía líquida maridada Adal Márquez, Ángel David Asensio, Yeray Monforte, Óscar Lafuente y Patxi Troitiño Boadas Cocktails (Barcelona), Dux Cocktails (Barcelona), Dr. Stravinsky (Barcelona), Hecansa (Tenerife), Pub Stick (Rentería).
	16.00 – 17.00	Los postres de Tickets a escena Javier Aguiar Restaurante Tickets (Barcelona) 1* Michelin.
	17.00 – 18.00	Proyectos Km.0: Finca Uga y Finca Los Berrazales Victor Bossecker y Arminda García; Juan Santiago y Víctor Lugo Hotel Princesa Yaiza y Finca Uga (Lanzarote); Asesor Gastronómico y Finca Los Berrazales (Gran Canaria)
	18.00 – 19.00	Las algas, verduras marinas Carlos Villar, Tadashi Tagami, Arabisen Quintero y Juan Luís Gómez Pinchetti



Restaurante La Posada del Pez 1 sol Repsol y Restaurante Abikore (Tenerife), Restaurante Casa Juan (El Hierro) y Banco Español de Algas (Gran Canaria)



10.00 – 12.00

El despiece y la maduración del Buey

Héctor López y Ricardo Paz
Restaurante España (Lugo) 1 sol Repsol y Egatesa (Tenerife)

12.00 – 14.00

Burguer Experience

Alberto Fariña
Europastry

16.00 – 18.00

Cocina vegana

Jordi Moré
Soc Chef

18.00 – 20.00

Pasta y Arroces, cara a cara

Simone Millico y Pau Bermejo
Restaurante La Trattoria Hotel Bahía del Duque y Restaurante La Séptima (Tenerife)



jueves 27 de septiembre

AUDITORIO	11.00 – 11.40	Diploma Universitario en Gastronomía y Alimentación Julio Brito, Francisco Almeida y Luis Antonio González Univ. La Laguna, Cátedra Atlántica de Gastronomía y Univ. La Laguna
	13.00 – 14.00	De la tradición a la innovación. Raíces al futuro Juan Carlos Padrón y Jonathan Padrón Restaurante El Rincón de Juan Carlos. (Tenerife) 1* Michelin, 2 soles Repsol
	16.00 – 17.00	La Choco pasión Alexis García 100% Pan y Pastelería (Tenerife)
	19.00 – 20.00	La Magia en la Sala Agustín Leal Docente IE, IESE. Asesor Restaurante Mugaritz
AULA GASTRONÓMICA	10.00 – 11.00	Aromáticas, especias y flores en la cocina Ayoze Quintero y Laura López Hotel Las Águilas y Finca de Gracia (Tenerife)
	11.00 – 12.00	Uvas con historia Agustín Farras y Carlos Cologan Bodega Tajinaste y Tenerife Wine (Tenerife)
	12.00 – 13.00	El arte de la decoración floral Miguel Ángel Delgado
	16.00 – 17.00	Buffet: flujos & estaciones Pedro Contreras Hotel Abama (Tenerife)
	17.00 – 18.00	La Papaya y sus aplicaciones gastronómicas Esteban Gómez, Nacho Solana y Félix Molina Hotel Gran Tinerfe y Restaurante Solana (Tenerife)
	18.00 – 19.00	Vaca vetuada canaria Fito Sacramento Restaurante Casa Fito (Tenerife)



TALLER

10.00 – 12.00

El Pollo: tipos y versatilidad culinaria

Alejandro Bello, Samuel Hernández y Ángel Yagüe
Restaurante El Lajar de Bello y Restaurante Char (Tenerife)
Valls Companys

12.00 – 14.00

Ronqueo, cortes y recetas de nuestros túnidos

Jaime Palmar y Joaquín Felipe
Restaurante San Hô (Tenerife) y El Pradal (Madrid)

16.00 – 18.00

Cocina Atlántica

Jorge Peñate, Marcos Tavío, Abraham Ortega y David Brandao
Restaurante Las Rocas y Restaurante Aborigen (Tenerife);
Restaurante El Santo (Gran Canaria) y Restaurante Kentia
Gourmet Club (Lanzarote)

18.00 – 20.00

Harinas, masas madre y panes artesanos

Javier Tallo y Alexis García
Harinalia y 100% Pan y Pastelería (Tenerife)