

Lunes 24 de octubre

09:30h - 10:30h	Inauguración oficial
10:30h - 11:00h	Ponencia inaugural: "Historias de la Argentina invisible - Ecorregión Mar Atlántico". Fernando Rivarola y Gabriela Lafuente (Argentina), Restaurante El Baqueano Modera: Nadia Zanardi
11:00h - 11:30h	Origen y evolución del cerdo en Iberoamérica Janaina Rueda (Brasil), Restaurante a Casa do Porco Modera: Julia Pérez
11:30h - 12:00h	Cocina de allá y de Acá, producto como puente entre cultura by Carito y Germán. Germán Carrizo y Carito Lourenço (Argentina), Restaurante Fierro* (España) Modera: Martín Giralda
12:00h - 12:30h	Vuelta al origen como fuente de salud, proyecto Begoistas.com Begoña Lluch (España), Cuchita Lluch (España), Alejandra Sanjuán (Guatemala) Modera: Cuchita LLuch
12:30h - 13:00h	La influencia Andalusí en la gastronomía Iberoamericana Paco Morales (España), Restaurante Noor** Modera: Rosa Vañó

Martes 25 de octubre

09:30h - 10:00h	Cinco años de Topa Sukaldería Andoni Luis Aduriz (España), Restaurante Mugaritz** Modera: Fernando Huidobro
10:00h - 10:30h	"La contribución de la gastronomía a los Objetivos de Desarrollo Sostenible" Informe realizado por el Basque Culinary Center (BCC) y la Secretaría General Iberoamericana (SEGIB). Intervienen: Iñaki Gaztelumendi BCC, Luciana Binaghi SEGIB, Lázaro Rodríguez. Transformatorio
10:30h - 11:00h	Omotenashi Criollo Agustín Balbi (Argentina), Restaurante Ando* (China) Modera: Nadia Zanard

**El programa puede estar sujeto a posibles cambios.

PRONUEVE



ORGANIZA



PAYS INVITADO



PARTNER PRINCIPAL



PATROCINADORES INSTITUCIONALES



COLABORADORES INSTITUCIONALES



PATROCINADORES



COLABORADORES



binomico.com



Martes 25 de octubre

- 11:00h - 11:30h **La biodiversidad de Ecuador bajo una perspectiva contemporánea**
Alejandro Chamorro y Pía Salazar (Ecuador), Restaurante Nuema
Modera: Manuel Balanzino
- 11:30h - 12:00h **Volver a la Tierra, la agricultura como fuente de desarrollo de las comunidades locales**
Narda Lepes (Argentina), Restaurante El Comedor de Narda
Modera: Ximena Sáenz
- 12:00h - 12:30h **El café como producto país y su uso en las cocinas.**
Mario Castrellón (Panamá), Restaurante Maito
Modera: Xavier Agulló
- 12:30h - 13:00h **La cocina andina**
Walter Leal (Argentina), Restaurante Finca
Modera: Martín Giralda
- 13:00h - 13:30h **Difundiendo los orígenes de los productos dominicanos:**
Chef Tita (República Dominicana), Restaurante Morisoñando,
y Francis Pena (República Dominicana), Restaurante El Gallego
Modera: Arantxa Lopez
- 13:30h - 14:10h **Mesa Redonda:**
“Turismo gastronómico como motor de desarrollo local”
La gastronomía es mucho más que cocinar. Refleja el patrimonio cultural,
la tradición y el sentido de comunidad de cada pueblo y ciudad. En la última década,
el sector ha demostrado tener una capacidad única para apoyar a las empresas
locales, rurales, crear empleo y proteger y promover la cultura y el patrimonio de
cada destino. El turismo gastronómico es, además, una forma de fomentar el
entendimiento entre diferentes culturas, de acercar a las personas y sus tradiciones.
 - **Ángel Parada**, Vicepresidente de la Academia Madrileña de Gastronomía y experto gastrónomo
 - **Yanina Martínez**, Viceministra de Turismo. (Argentina)
 - **Sandra Carvão**, Jefa de mercado e inteligencia de la Organización Mundial del Turismo (OMT)
 - **Iñaki Gaztelumendi**, Basque Culinary Center

Moderadora: **Ignacio Uriarte**, Secretaría General Iberoamericana (SEGIB)

**El programa puede estar sujeto a posibles cambios.

PRONUEVE



ORGANIZA



PAYS INVITADO



PARTNER PRINCIPAL



PATROCINADORES INSTITUCIONALES



COLABORADORES INSTITUCIONALES



PATROCINADORES



COLABORADORES



binomico.com



Miércoles 26 de octubre

09:30h - 10:00h	El valor de los productos locales como defensa de la cultura boliviana Marsia Taha (Bolivia), Restaurante Gustu Modera: Julia Pérez
10:00h - 10:30h	Alfolicidad, la felicidad a través de la gastronomía responsable Xanty Elías (España), Restaurante Finca Alfoliz Modera: Mayre Modrego
10:30h - 11:00h	Mesa Redonda: “Cocinas saludables, sostenibles y sociales” La gastronomía sostenible es sinónimo de una cocina que tiene en cuenta el origen de los ingredientes, cómo se cultivan, cómo llegan a los mercados de las ciudades y los pueblos y, finalmente, como se elaboran para llegar a la mesa de una familia, un restaurante, una escuela y/o espacio gastronómico. En el medio existe un proceso de coordinación y cooperación de distintos sectores para que el mismo sea sostenible. <ul style="list-style-type: none"> · Lázaro Rodríguez Oliva, Director Transformatorio, Consultor para el PIGA 2030 (Panamá) · Jhosef Arias, Restaurante Piscomar · Mónica Andrea Pulido Villamarín, Ministerio de Cultura de Colombia, Presidencia IBERCOINAS Moderadora: Luciana Binaghi , Secretaría General Iberoamericana (SEGIB)
11:00h - 11:30h	El Aceite de Oliva como base de una repostería saludable Sergio Ortiz (España) Modera: Daniel del Toro
11:30h - 12:00h	Vitivinicultura argentina: Un paseo por los viñedos. Cata de vinos Andrés Rosberg Modera: Nadia Zanardi
12:00h - 12:30h	Sembrando futuro Joan Roca (España) Restaurante El Celler de Can Roca*** Modera: Julia Pérez
13:30h - 14:00h	Inauguración Paseo de la Gastronomía Iberoamericana Mercado del Carmen
14:00h - 14:30h	Clausura Mercado del Carmen
Desde 14.00h	Asado Popular gratuito en Plaza de las Monjas

**El programa puede estar sujeto a posibles cambios.

PRONUEVE



ORGANIZA



PÁIS INVITADO



PARTNER PRINCIPAL



PATROCINADORES INSTITUCIONALES



COLABORADORES INSTITUCIONALES



PATROCINADORES



COLABORADORES



binomico.com

