

PALACIO DE EXPOSICIONES Y CONGRESOS DE SEVILLA, FIBES I
23 a 25 SEPTIEMBRE 2019



Programa de Ponencias

VII Congreso Gastronómico

Raíces de Calidad



Lunes 23

- 9:00 h **Acreditaciones**
- 10:00 h **Inauguración**
- 10:15 h **Ponencia inaugural. Dos de tres.**
Ángel León. Restaurante Aponiente*** (El Puerto de Santa María, Cádiz).
Dani García. Restaurante Dani García *** (Marbella, Málaga).
- 11:00 h **Frutos del invernadero y del mar.**
José Álvarez. Restaurante La Costa* (El Ejido, Almería).
- 11:40 h **Despensa y recetario almeriense.**
Juan Sánchez. Restaurante Alejandro* (Roquetas de Mar, Almería).
Antonio Carmona. Restaurante Terraza Carmona (Vera, Almería).
- 12:10 h **Sangre y Arena.**
Mario Sandoval. Restaurante Coque** (Madrid).
- 12:50 h **Pesqueras de excelencias.**
Paco Martín. Bar FM (Granada).
Mario Jiménez. Restaurante El Faro de Cádiz (Cádiz).
Pablo Sánchez, Restaurante Los Marinos José (Fuengirola, Málaga).
- 13:20 h **ADN Huelva, observando ecosistemas.**
Xanty Elías. Restaurante Acánthum* (Huelva).
- 14:00 h **Pausa**
- 16:00 h **Complicidades de bodega y sala.**
Juan Ruiz. Sumiller Restaurante Aponiente*** (El Puerto de Santa María, Cádiz).
Abel Valverde. Jefe de sala del Restaurante Sant Celoni** (Madrid).
- 16:40 h **Málaga en el sentir.**
José Carlos García. Restaurante JCG* (Málaga).
- 17:20 h **Remontando el Guadalquivir.**
Pedro Giménez. Restaurante Tribeca (Sevilla).
- 17:40 h **Jaén, Verde y Oro.**
Pedro Sánchez. Restaurante Bagá* (Jaén).
Jesús Moral. La Taberna de Miguel (Bailén, Jaén).
Montse de La Torre. Restaurante Cantina La Estación (Úbeda, Jaén).
- 18:30 h **La evolución de la cocina marinera del Sur.**
Ángel León. Restaurante Aponiente*** (El Puerto de Santa María, Cádiz).

Martes 24

- 10.00 h **Andalucía, atracción fatal.**
Andoni Luis Aduriz. Restaurante Mugaritz** (Errentería, Guipuzkoa).
Mayte Carreño. Guía Michelin.
Francis Paniego. Restaurante El Portal de Echaurren** (Ezcaray, La Rioja).
Carlos Maribona. ABC, Grupo Vocento.
- 10.40 h **Jerez y la Revolución francesa.**
Juanlu Fernández. Restaurante LÚ Cocina y Alma* (Jerez de la Frontera, Cádiz).
- 11.20 h **Heterodoxia andaluza.**
Javier Feixas. San Nicolás restaurante by La Borraja (Granada).
Juan Carlos Trujillo. Restaurante Canela en Rama (Linares, Jaén).
- 11.40 h **La cocina del Atlántico.**
Hans Neuner. Restaurante Ocean**. Porches (municipio de Lagoa, Algarve. Portugal).
- 12.20 h **Cocinando por instinto.**
Celia Jiménez. Restaurante Celia Jiménez (Córdoba).
Daniel Carnero. Restaurante La Cosmopolita (Málaga).
- 12.40 h **La fiscalización del producto.**
Macarena de Castro. Restaurante Maca de Castro* (Alcúdia, Mallorca).
Begoña Rodrigo. Restaurante La Salita (Valencia).
- 13.20 h **La luz del origen.**
Paco Morales. Restaurante NOOR* (Córdoba).
- 14.00 h **Pausa**
- 16.00 h **El valor de la tierra de enfrente.**
Najat Kaanache. Restaurante Nur (Fez, Marruecos).
- 16.30 h **Sala, maridaje y carta de vinos.**
Adolfo Avilés, jefe de sala. Restaurante Arzak*** (San Sebastián, Guipúzcoa).
Antonio Cristofani, sumiller. Restaurante Cantina La Estación (Ubeda, Jaén).
Rafael Bellido, presidente de la Asociación de Sumilleres de Andalucía.
- 16.50 h **Córdoba, eje de la cocina andaluza.**
Kisko García. Restaurante Choco* (Córdoba).
- 17.30 h **La cocina desde dentro.**
Julio Fernández. Restaurante Abantal* (Sevilla).
Luismi López. Restaurante Arrieros (Linares de la Sierra, Huelva).
- 18.10 h **Técnica al servicio del producto.**
Israel Ramos. Restaurante Mantúa, (Jerez de la Frontera, Cádiz).
David Olivas. Restaurante Back (Marbella, Málaga).
- 18.30 h **Entrega Premios de la XIII edición del Concurso de Cocina Mediterránea "Tradición e Innovación de la Cocina Andaluza" del Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea (IEAMED)**
- 18.50 h **Cocina Ibérica**
Javi Estévez. La Tasquería* (Madrid).
Javi Abascal. Lalola Taberna Gourmet (Sevilla).

Miércoles 25

- 10.00 h **Caviar andaluz, caviar auténtico.**
Diego Gallegos. Restaurante Sollo* (Fuengirola, Málaga).
- 10.40 h **Esencias de la Serranía de Ronda.**
Benito Gómez. Restaurante Bardal* (Ronda, Málaga).
- 11.20 h **Andaluces por España.**
Alvaro Salazar. Restaurante Voro (Capdepera, Mallorca).
Rafa Zafra. Restaurante Estimar (Barcelona).
- 11.40 h **Tres Sevillas.**
Antonio Bort. Restaurante ISPAL (Sevilla).
Camila Ferraro. Restaurante Sobretablas (Sevilla).
Nacho Dargallo. El Gallinero de Sandra (Sevilla).
- 12.15 h **Vinos andaluces, con otros ojos.**
Richard Golding. Bodega Tesalia (Arcos de la Frontera, Cádiz).
Leopoldo Delea. Delea A Marca (Villablanca, Huelva).
Clara Verheij. Bodegas Bentomiz (Sayalonga, Málaga).
- 13.00 h **Perú y Japón a través de Andalucía.**
Omar Malpartida. Restaurante Luma (Madrid).
Alvaro Arbeloa y Toshio Tsutsui. Restaurante Ta-kumi (Marbella, Málaga).
- 13.40 h **Érase una vez...Y fueron felices.**
Dani García. Restaurante Dani García*** (Marbella, Málaga).
- 14.20 h **Clausura**

Moderadores y sumilleres para todas las jornadas

Moderadores

Fernando Huidobro
Pepe Ferrer
Antonio Colsa
Paz Ivison
Manu Balanzino

Sumilleres

Rafael Bellido
José Ignacio Santiago