

Lunes 23 de octubre

- 09:30h - 10:30h **Inauguración oficial**
- 10:30h - 11:00h **Ponencia inaugural Colombia:**  
**De la tradición a la innovación en la cocina colombiana.**  
Edwin Rodríguez, Restaurante Quimbaya\*  
y Luz Dary Cogollo, cocinera tradicional (Colombia).  
Modera :Andrés López
- 11:00h - 11:30h **Fusión de culturas en torno a la cocina**  
Juanlu Fernández, Restaurante Lü, cocina y alma\* (España)  
e Israel Arextiga, Restaurante Zeru (Mexico).  
Modera: Jacqueline Benítez  
Patrocinada por el Heraldo y Gastrolab
- 11:30h - 12:00h **Cocina innovación colombiana**  
Rey Guerrero, restaurante Sabor Pacífico;  
Carlos Contreras, restaurante Taganga,  
y David Ruiz restaurante Sausalito (Colombia)
- 12:00h - 12:45h **Mesa redonda SEGIB**  
**Turismo gastronómico como motor de desarrollo  
sostenible en Iberoamérica**
- 12:45h - 13:15h **Recuperando el legado de la cocina costarricense**  
Pablo Bonilla Restaurante Sikwa, Primer y único restaurante  
de Costa Rica en la lista the 50 best de Latinoamérica. (Costa Rica)
- 13:15h - 13:45h **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)

PROMUEVE



ORGANIZA



PAIS INVITADO



PARTNER PRINCIPAL



PATROCINADORES INSTITUCIONALES



COLABORADORES INSTITUCIONALES



PATROCINADORES



COLABORADORES



MEDIA PARTNERS



Martes 24 de octubre

- 09:00h - 10:00h **NexaPlate: Una odisea culinaria de intelecto, tierra y alma"**  
Xanty Elías y Juan Manuel Barrionuevo, Finca Alfoliz\* (España)
- 10:00h - 10:30h **Mesa redonda UCCI**  
**El turismo gastronómico como motor de desarrollo local.**
- 10:30h - 11:00h **Perú a través de sus tradiciones culinarias**  
Jhosef Arias (Perú), Restaurante Piscomar (España)
- 11:00h - 11:30h **Sorprendiendo con los ingredientes tradicionales**  
Álvaro Clavijo, Restaurante El Chato, nº 33 The 50 Best World. (Colombia)
- 11:30h - 12:15h **Mesa redonda SEGIB**  
**Educación alimentaria y nutricional desde primera edad**
- 12:15h - 12:45h **Cocinas Indígenas**  
Anitalia Pijachi, Cocinera tradicional;  
Mauricio Velasco, Restaurante Amazónico. (Colombia)
- 12:45h - 13:30h **Conociendo a Andoni Luis Aduriz**  
Icon Award Chef 2023, Restaurante Mugaritz\*\* 25 Aniversario (España)
- 14:00h - 14:30h **Paseo de las Estrellas**

PROMUEVE



PATROCINADORES INSTITUCIONALES



COLABORADORES INSTITUCIONALES



PATROCINADORES



COLABORADORES



MEDIA PARTNERS



Miércoles 25 de octubre

- 09:30h - 10:00h **¿Cómo transformar un territorio a través de 5 generaciones?**  
*Francis Paniego Restaurante Echaurren\*\* (España)*
- 10:00h - 10:30h **Cocina y bebidas tradicionales colombianas**  
*Onésimo Gonzales, Portador de tradición  
y Elsis Valencia, cocinera tradicional del Pacífico (Colombia)*
- 10:30h - 11:00h **Un paseo por la dehesa de Jabugo**  
*Javier Abascal, Restaurante Lalola (España)*
- 11:00h - 11:30h **Cocina entre mares**  
*Jaime David Rodríguez, Restaurante Celele;  
Francisco Escalona Cocinero tradicional. (Colombia)*
- 11:30h - 12:15h **Mesa redonda SEGIB**  
**Sistemas alimentarios sostenibles:  
respuestas desde la gastronomía a la crisis climática,  
de pérdida de biodiversidad y de contaminación**
- 12:15h - 12:45h **La gastronomía como transmisión cultural en la hotelería**  
*Chef Tita, Embajadora de la gastronomía dominicana.  
Restaurante Aguají (R. Dominicana)*
- 12:45h - 13:15h **“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)*
- 13:15h - 13:45h **Historia de Guatemala a través de sus platos**  
*Sergio Díaz, Restaurante Sublime.  
Mejor restaurante de Guatemala según the 50 best (Guatemala)*
- 13:45h - 14:15h **“Didáctica, creatividad y emoción en un viaje  
por los sabores de Colombia”**  
*Leonor Espinosa, Mejor cocinera del mundo 2022-2023,  
Restaurante Leo (Colombia)*
- 14:15h - 14:30h **Clausura**

PROMUEVE



ORGANIZA



PAÍS INVITADO



PARTNER PRINCIPAL



PATROCINADORES INSTITUCIONALES



COLABORADORES INSTITUCIONALES



PATROCINADORES



COLABORADORES



MEDIA PARTNERS

