



H&T

SALÓN DE INNOVACIÓN
EN HOSTELERÍA

PROGRAMA AULA DE TALLERES GASTRONÓMICOS H&T 2020



LUNES 3 FEBRERO

10:00 / 10:45 h.
**CARNES EXÓTICAS (COCODRILO,
PITÓN, ETC...)**

MAKRO
Chef Pablo Caballero Rest.
Antxoeta

11:15 / 12:00 h.

PASTA FRESCA

LA CONTADINA
Chef Matteo Manzato

12:30 / 13:15 h.

**LA COCINA JAPONESA Y SUS
PESCADOS**

AMARAN
Chef Carlos Navarro.

13:30 / 14:15 h.

**GASTROCAMBUS: LOS
SUBTROPICALES MALAGUEÑOS
Y SU EVOLUCIÓN AL ENTORNO
GASTRONÓMICO**

LA MAYORA
Chef Alejandro Jiménez y Chef
Sergio Garrido

17:00 / 17:45 h.

**CATA DE CAFÉS DE ORÍGENES
EN CAFETERAS DE FILTRO
(CHEMEX, AEROPRESS Y V60)**
CAFÉS CANDELAS

18:15 / 19:00H

PRODUCTOS LA CONTADINA
LA CONTADINA / MARENO

MARTES 4 FEBRERO

10:00 / 10:45

EL MUNDO DE LOS GERMINADOS

MAKRO
Chef Sergio Garrido

11:15 / 12:00 h.

LA COCINA SALUDABLE
ELADIO FRUTAS

12:30 / 13:15 h.

EL MUNDO DEL RAMEN
AMARAN

13:30 / 14:15 h.

**GASTROCAMBUS: LAS
LEGUMBRES, EL SUPERFOOD
GASTRONÓMICO DEL FUTURO**
LEGUMECHEF

Chef Maria Montilla y Chef Nacho
Marín

17:00 / 17:45 h.

**MASTERCLASS DE COFFEE
SPECIALITIES**
LAVAZZA

Salvador Galacho, barista y
formador de Lavazza.

18:15 / 19:00 h.

PRODUCTOS LA CONTADINA
LA CONTADINA / MARENO

MIÉRCOLES 5 FEBRERO

10:00 / 10:45 h.

**PESCADOS DE DESCARTE Y SUS
PROPIEDADES**

LA KOCINA DE MAR DE ALBORAN
Chef Jordi Bataller

11:15 / 12:00 h.

LA COCINA SALUDABLE
ELADIO FRUTAS

12:30 / 13:00 h.

TODO EL BACALO
NORTEÑO
Chef Txema Palacio

13:30 / 14:15 h.

**BIBLIOTECA DE LA
GASTRONOMÍA ANDALUZA**
INSTITUTO EUROPEO DE LA
ALIMENTACIÓN MEDITERRÁNEA
(IEAMED)

en colaboración con
Fernando Rueda y Charo
Carmona (ARTE COZINA)

www.salonhyt.com

ORGANIZA:



PROMOTORES INSTITUCIONALES:



PARTNERS:



PROMOTORES SECTORIALES:



COLABORADORES:



OTROS COLABORADORES:

