

## FORO THE KITCHEN

**Lunes 26 abril 2021**

Desde 09:00 h. Hall principal

**Acreditación**

---

**12:45 h. La revolución del Delivery y take away**

- ⊗ **Dani García.** Chef del Restaurante **Grupo Dani García** (Marbella)

---

**13:30 h. La nueva estrella verde sostenibilidad**

- ⊗ **Diego Gallegos.** Chef del Restaurante **Sollo** (Fuengirola) 1 Estrella Michelin

---

**15:30 h. Uva pasa de la Axarquía, tradición, salud y sostenibilidad.** Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía

- ⊗ **Celia Jiménez.** Chef de **Celia Jiménez Restaurant**
- ⊗ **Ingrid Mateo.** Doctora por la Universidad de Málaga, Licenciada en Ciencias Biológicas. Gerente de **Microambiental**
- ⊗ **Fernando Rueda.** Historiador, investigador y miembro de la Comisión de Etnología del **Consejo Andaluz del Patrimonio Histórico**



---

**17.00 h. Restaurante Ambivium**

- ⊗ **Cristóbal Muñoz.** Chef del Restaurante **Ambivium** (Valladolid) 1 Estrella Michelin

---

**18:00 h. Cocina de producto**

- ⊗ **Kiko Moya.** Chef del Restaurante **L'Escaleta** (Alicante) 2 Estrellas Michelin

## FORO THE KITCHEN

**Martes 27 abril 2021**

Desde 09:00 h. Hall principal

**Acreditación**

---

**11:00 h. Las segundas marcas sostenibilidad.** Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía

- ⊗ **Benito Gómez.** Chef del Restaurante **Bardal** (Ronda) 2 Estrellas Michelin



---

**11.30 h. Restaurante Aürt**

---

⊗ **Artur Martínez.** Chef del Restaurante **Aürt** (Barcelona) 1 Estrella Michelin

---

**12:30 h. Primer 2 estrellas de Galicia (producto Rías de Arousa)**

⊗ **Javier Olleros.** Chef del Restaurante **Culler de Pau** (Pontevedra) 2 Estrellas Michelin

---

**13:15 h. Gastronomía Alandaluz**

⊗ **Paco Morales.** Chef del Restaurante Noor (Córdoba) 2 Estrellas Michelin

---

**16:00 h. Restaurante Damasqueros**

⊗ **Lola Marín.** Chef del Restaurante **Damasqueros** (Granada)

---

**16:45 h. Restaurante Íkaro**

⊗ **Carolina Sánchez.** Chef del Restaurante **Íkaro** (Logroño) 1 Estrella Michelin y 1 sol REPSOL

---

**17:30 h. Arroces/Sostenibilidad en-4 generaciones**

⊗ **Noelia Pascual.** Chef del Restaurante **Cachito** (Elche)

⊗ **Lidia Pascual.** Maître de sala del Restaurante **Cachito** (Elche)

---

**18:00 h. Restaurante Arte de Cozina**

⊗ **Charo Carmona.** Chef del Restaurante **Arte de Cozina** (Antequera)

---

## FORO THE KITCHEN

**Miércoles 28 abril 2021**

**Desde 09:00 h.** Hall principal

**Acreditación**

---

**09:00 h. Concurso para jóvenes cocineros por Sabor a Málaga**

---

**11:00 h. Presentación plato Sabor a Málaga**

---

**13:00 h. Entrega de premios del VII Concurso Provincial Cocina Joven 'Sabor a Málaga'**

---