



**Lunes 7 febrero 2022**

**Desde 09:30 h.** Hall principal

**Acreditación**

---

**12:00 – 12:45 h. La mejor ensaladilla de España, Tragatá**

- **Daniel Moreno.** Jefe de cocina del **Restaurante Tragatá**

---

**13:00 – 13:45 h. “Una de Bravas” las mejores bravas del mundo**

- **José Luís Martínez.** Gerente de **Taberna y Media**

---

**14:00 – 14:45 h. WeTable – Plataforma digital de experiencias gastronómicas**

- **Iñigo Lavado.** Chef del **Restaurante Iñigo Lavado**

---

**15:15 – 16:00 h. Cádiz, vuelta al origen**

- **Pablo Terrón.** Propietario y chef del **Restaurante Puerto Escondido**

---

**16:15 – 17:00 h. Digitalización de la hostelería**

- **Martha Gómez.** Digital Solutions Sales Manager de **Makro**

---

**17:15 – 18:00 h. De la idea al plato**

- **Tue García.** Chef del **Restaurante 12 Tapas**
-



## Martes 8 febrero 2022

Desde 09:30 h. Hall principal

Acreditación

---

### 12:00 – 12:45 h. Snacks creativos

- **Mohamed Quach.** Chef del **Restaurante El Terrat**

---

### 13:00 – 13:45 h. Cocina dulce con verdura y producto de cercanía

- **Lucía Grávalos.** Chef del **Restaurante Mentica Gastronómico**

---

### 14:00 – 14:45 h. Raíces Hechos de Barro

- **Carlos Maldonado.** Chef del **Restaurante Raíces**

---

### 15:15 – 16:00 h. El arte de la fermentación coreana

- **Luke Jang.** Chef del **Restaurante Luke**

---

### 16:15 – 17:00 h. Mi niña Lola cocinando La Coracha

- **Pablo Rutllant.** Restaurante **Mi Niña Lola**
- **Miguel Del Valle.** Restaurante **Mi Niña Lola**

---

### 17:15 – 18:00 h. Sushi para todos los negocios

- **Carlos Navarro.** Chef del **Restaurante Kurobi Sushi**
-



## Miércoles 9 febrero 2022

Desde 09:30 h. Hall principal

Acreditación

---

### 12:00 – 12:45 h. Estabilización, conservación y rentabilidad en tus elaboraciones

- **Juanjo Ruiz.** Chef del **Restaurante La Casa de Manolete**

---

### 13:00 – 13:45 h. Cocina de fondos y contrastes

- **Ricardo Señorán.** Chef y propietario del **Restaurante Farragua**

---

### 14:00 – 14:45 h. Verduras y sostenibilidad

- **Tony García.** Chef del **Restaurante Tony García Espacio Gastronómico**
-