



Lunes 7 febrero 2022

Desde 09:30 h. Hall principal

Acreditación

12:45 h. Trabajando en el desarrollo personal de los futuros talentos de la gastronomía

- **Paco Roncero.** Chef de **Paco Roncero Restaurante · 2 estrellas Michelin** (Madrid)

13:45 h.

- **Samuel Naviera.** Chef de Restaurante **Muna · 1 estrella Michelin** (Ponferrada, León)

16:30 h. Proximidad y temporalidad en la cocina

- **Victor Quintilla.** Chef de Restaurante **Lluerna · 1 estrella Michelin y 1 estrella Verde** (Santa Coloma de Gramenet, Barcelona)

17:15 h. Despiece, aprovechamiento y reposos del pescado

- **Juanlu Fernández.** Chef de Restaurante **Cañabota · 1 estrella Michelin** (Sevilla)

18:00 h.

- **Pablo Sánchez.** Chef de Restaurante **Los Marinos José · 2 soles Repsol** (Fuengirola, Málaga)
-



Martes 8 febrero 2022

Desde 09:30 h. Hall principal

Acreditación

11:00 h. La cocina gallega actualizada. Cocinar el entorno

- **Yayo Daporta.** Chef de Restaurante **Yayo Daporta** · **1 estrella Michelin** (Cambados, Pontevedra)

11:45 h. La alta cocina de tradición

- **José Luís Estevan.** Chef de Restaurante **La fonda de la confianza** (Madrid)

12:30 h. La brasa como columna vertebral

- **Xanty Elías.** Chef de **Finca Alfoliz** · **1 estrella Verde** (Huelva)

13:15 h.

- **María José Martínez.** Chef de Restaurante **Lienzo** · **1 estrella Michelin** (Valencia)

14:00 h. La revolución fermentista

- **Jordi Limón.** Chef de Restaurante **I+D+I Fermentos** (Barcelona)

16:30 h. El fondo de mar chileno

- **Gabriel Leyera.** Chef de Restaurante **La Calma** (Santiago de Chile, Chile)

17:30 h. Tatuando paladares

- **Mauro Barreiro.** Chef de Restaurante **La Curiosidad de Mauro** · **1 sol Repsol** (Cádiz)

18:00 h. Cocinando memoria

- **Daniel Carnero.** Chef de Restaurante **Kaleja** · **1 sol Repsol** (Málaga)
-