

Lunes 6 febrero 2023

Desde 09:30 h. Hall principal

Acreditación

10:30 h. **El Valor de las Verduras en la Alta cocina**

- **Fernando Villasclaras.** Chef del Restaurante El Lago > 1 estrella Michelin

11:30 h. **Técnicas en masas frescas y pastas para rellenos**

- **Paolo Brufani.** Chef > Campeón España pizza clásica 2017/2018

12:30 h. **La gastronomía atreves de los 5 sentidos "Taller práctico"**

- **María Isabel Montañez.** Profesora de la Universidad de Málaga Química/Orgánica

16:30 h. **Las técnicas recuperadas de la cocina tradicional**

- **Kisko García.** Chef del Restaurante El Choco > 1 estrella Michelin
-

Martes 7 febrero 2023

Desde 09:30 h. Hall principal

Acreditación

10:30h. **El mundo de las especias "Soul Spices"**

- **Anjalina Chugani.** "Soul Spices"

11:30h. **La galera, su valor gastronómico y la sostenibilidad en Tarragona**

- **Vicent Guimerà.** Chef del Restaurante L'antic Molí > 1 estrella verde y 1 estrella Michelin

12:30h. **El arroz y sus técnicas**

- **Diego Rene.** Chef del Restaurante Beluga > Recomendado guía Michelin 2022/2023

16:30h. **Técnicas y utilidades de A.O.V.E**

- **Daniel García Peinado.** Él Chef del A.O.V.E.

17:30h. **"Mejor fabada del mundo 2013" el arte y técnicas del guiso ligada a La cocina km 0**

- **Viri Fernández.** Chef del Restaurante Llar de Viri > 1 estrella verde 2021/2022 y 4 años Bib Gourmand
-

Miércoles 8 febrero 2023

Desde 09:30 h. Hall principal

Acreditación

10:30h. **Pescado de Río y la sostenibilidad**

- **Diego Gallegos.** Chef del Restaurante Sollo > 1 estrella verde y 1 estrella Michelin

11:15h. **El Mundo de las Ostras**

- **Elias Tang.** Chef del Restaurante Mercado San Martín > Premio mejor abridor de ostras de España 2021

12:00h. **La Trufa, quesos y embutidos italianos en la alta gastronomía española**

- **Andrea Tumbarello.** Chef del Restaurante Don Giovanni > 2 Soles Repsol

12:45h. **Campeón finalista mejor cocinero de escuelas Sabor a Málaga**
