

Lunes 6 febrero 2023

Desde 09:30 h. Hall principal

Acreditación

12:00 – 12:45 h. **¡Tiene migas la cosa!**

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

13:00 – 13:45 h. **Tradición y evolución**

- **Kisko García.** Chef del restaurante **Choco**

14:00 – 14:45 h. **Evolución del cacao**

- **Puy Velez.** Repostera de **Moulin Chocolat**

15:00 – 15:45 **Clásicos renovados**

- **Luiti Callealta.** Chef del restaurante **Ciclo**

16:00 – 16:45 h. **Canarias y el mar**

- **Braulio Simancas.** Chef del restaurante **Silbo Gomero**

17:00 – 17:45 h. **Cara a cara con la gastronomía. Las claves del éxito de los mejores**

- **José Ángel del Castillo.** Director de **SONDERus**
-

Martes 7 febrero 2023

Desde 09:30 h. Hall principal

Acreditación

12:00 – 12:45 h. **La galera, un “súper marisco”**

- **Pablo Terón.** Chef del restaurante **Puente Escondido**

13:00 – 13:45 h. **Del mar a la tierra**

- **Borja González.** Chef del restaurante **Alquímico**

14:00 – 14:45 h. **Eventos con Arroces**

- **José Luis Estevan.** Chef del restaurante **José Luis Estevan**

15:00 – 15:45 h. **Estabilización de los productos en la cocina**

- **Raquel López.** Chef del restaurante **La casa de Manolete**

16:00 – 16:45 h. **Universo AMICITIA**

- **Lucía Grávalos.** Chef del restaurante **Amicitia**

17:00 – 17:45 h. **“Semillas” Hechos de Barro**

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

Miércoles 8 febrero 2023

Desde 09:30 h. Hall principal

Acreditación

12:00 – 12:45 h. **De Sollo a Arara Bistro Bar**

- **Diego Gallegos.** Chef del restaurante **Sollo**

13:00 – 13:45 h. **Atún: Clasificación y Corte**

- **Carlos Navarro.** Chef del restaurante **Sushi & Washoku**

14:00 – 14:45 h. **Atelier, una gastronomía contemporánea andaluza**

- **Raúl Sierra.** Chef del restaurante **Atelier Casa de Comidas**

15:00 – 15:45 h. **Alta cocina joven**

- **Pablo Rutllant.** Chef del restaurante **Mi Niña Lola**
 - **Miguel del Valle.** Chef del restaurante **Mi Niña Lola**
-