

**Lunes 6 febrero 2023**

Desde 09:30 h. Hall principal

Acreditación

10:00 – 18:00 h. **Asados saludables a la parrilla**

**Stand C5 Pabellón 1**



- **Mariano Garcia Poyuelo.** Chef

11:00 – 11:45 h. **Acto de Inauguración H&T**

**Main Stage**

11:00 – 11:30 h. **AOVES, nuestro oro líquido**

**Stand G4 Pabellón 2**



- **Antonio Jesús Anguiano.** Chef

11:00 – 12:00 h. **Masterclass de heladería artesana**

**Stand G6 Pabellón 2**



- **Albert Roca.** Campeón nacional de heladería artesana 2022

11:30 – 12:00 h. **Tarta del caserío**

**Stand G4 Pabellón 2**



- **Miguel Baz.** Chef

11:30 – 12:00 h. **Degusta los matices del ibérico de bellota**

**Stand S4 Pabellón 3**

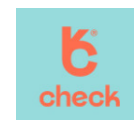
Descubre cuatro vinos perfectos para acompañar los sabores y aromas de cuatro partes del Jamón de Bellota 100% Ibérico D.O.P Silencio de Jabugo.



11:30 – 12:00 h. **Demostración in situ nuevo sistema tecnológico para pago por qr en mesa**

**Stand P25 Pabellón 1**

Se va a realizar una demostración in situ del sistema "order&pay" que permite al sector horeca mejorar la rentabilidad, satisfacer mejor a sus clientes y tener un mayor control sobre el negocio.



12:00 – 12:30 h. **Taller del Ibérico**

**Stand G4 Pabellón 2**



- **Antonio Olmedo.** Chef

12:00 – 13:00 h. **Cata de Helados Gourmet**

**Stand P69 Pabellón 2**

Degustación de helados y sorbetes artesanos gourmet. Sabores diferentes destinados a la hostelería



12:00 – 13:00 h. **Apertura de quesos especiales con Iberconseil**

**Stand G6 Pabellón 2**

- Rueda de Reggiano 36 meses
- Stilton emborrachado en Pedro Ximénez
- Gorgonzola macerado en espumoso



12:30 – 13:00 h. **Degusta los matices del ibérico de bellota**

**Stand S4 Pabellón 3**

Descubre cuatro vinos perfectos para acompañar los sabores y aromas de cuatro partes del Jamón de Bellota 100% Ibérico D.O.P Silencio de Jabugo.



12:30 – 13:00 h. **Tartar de atún sobre pan de cristal**

**Stand G4 Pabellón 2**

- **Catalina Jiménez.** Chef



12:30 – 17:00 h. **Cata Cervezas Gran Vía**

**Stand SP17 Pabellón 3**

Degustación de Cervezas Gran Vía



13:00 – 13:30 h. **Falso Risotto con espuma de setas**

**Stand G4 Pabellón 2**

- **Juan José Sánchez.** Chef



13:00 – 17:00 h. **Demo demostración con chef Horno I-KORE FAGOR**

**Stand E3 Pabellón 1**

El chef corporativo de Fagor hará demostración de cocina en utilización del horno iKORE FAGOR mostrando todas sus funciones y capacidades



13:00 – 14:00 h. **Queserías tradicionales Dehesa de los Llanos y Argudo**

**Stand G6 Pabellón 2**

Conoce como se elabora Dehesa de los Llanos Gran Reserva, mejor queso del mundo 2022 Argudo nos trae sus quesos de cabra malagueños que enamoran a Europa.



13:30 – 14:00 h. **Monográfico de Ensaladillas**

**Stand G4 Pabellón 2**

- **Danny Hawthorn.** Chef



14:00 – 14:30 h. **Taller pastas italianas**

**Stand G4 Pabellón 2**

- **Guillermo Bernabeu.** Chef



14:00 – 15:30 h. **Alta cocina con ostras y caviar por Doña Francisquita**

**Stand G6 Pabellón 2**

Trilogía de ostras con sabores asiáticos  
Ostra tibia en escabeche de vainilla  
Ostra en tempura y caviar



14:30 – 15:00 h. **Patatas fritas gourmet**

**Stand G4 Pabellón 2**

- **Carlos Caballero.** Chef



15:00 – 15:30 h. **La revolución Veggie en las hamburguesas**

**Stand G4 Pabellón 2**

- **Javier Guerra.** Chef



15:30 – 16:00 h. **Angus, Buey, Simmental y Retinta Burgers**

**Stand G4 Pabellón 2**

- **Antonio Rojas.** Chef



15:30 – 16:30 h. **La pizza all'avanguardia di Gennaro Nasti**

**Stand H6 Pabellón 2**



- **Gennaro Nasti.** Chef



16:00 – 16:30 h. **El sabor de Italia**

**Stand G4 Pabellón 2**

- **Antonio Jesús Anguano.** Chef



16:00 – 17:30 h. **Másterclass de pastelería artesana**

**Stand G6 Pabellón 2**

- **Albert Roca.** Campeón nacional de croissant de mantequilla 2009/2018



16:30 – 17:00 h. **Bendita Costilla!!**

**Stand G4 Pabellón 2**

- **Danny Hawthorn.** Chef



17:00 – 18:00 h. **Cata de Helados Gourmet**

**Stand P69 Pabellón 2**

Degustación de helados y sorbetes artesanos gourmet. Sabores diferentes destinados a la hostelería



17:00 – 17:30 h. **Decoración de mini croissants**

**Stand G4 Pabellón 2**

- **Catalina Jiménez.** Chef



17:30 – 18:00 h. **Vanilamisú con base de mancha y frutas**

**Stand G4 Pabellón 2**

- **Miguel Baz.** Chef



17:30 – 18:00 h. **Degusta los matices del ibérico de bellota**

**Stand S4 Pabellón 3**

Descubre cuatro vinos perfectos para acompañar los sabores y aromas de cuatro partes del Jamón de Bellota 100% Ibérico D.O.P Silencio de Jabugo.



17:30 – 18:30 h. **Formación y degustación de Quesos con Iberconseil**

**Stand G6 Pabellón 2**

Elaboración de tablas de quesos  
Corte y conservación del queso



**Martes 7 febrero 2023**

Desde 09:30 h. Hall principal

Acreditación

10:00 – 18:00 h. **Asados saludables a la parrilla**

**Stand C5 Pabellón 1**



- **Mariano Garcia Poyuelo.** Chef

10:00 – 18:00 h. **La mejor pizzería del mundo según “The 50 Best Pizzas in the world 2022”** Una pizza contemporánea que no olvida la tradición napolitana

**Stand J6 Pabellón 2**



- **Diego Vitagliano.** Chef

11:00 – 11:30 h. **Decoración mini croissants**

**Stand G4 Pabellón 2**



- **Catalina Jiménez.** Chef

11:00 – 12:00 h. **Masterclass “Técnicas de aromatización y saborización naturales de una Chantilly” con Mayte Martín, técnico culinario de Lactalis**

**Stand G6 Pabellón 2**

Elaboración de “Financiers con Chantilly de Hierbabuena-Limón, Frambuesa y Chocolate blanco”



11:30 – 12:00 h. **Taller del Ibérico**

**Stand G4 Pabellón 2**



- **Antonio Olmedo.** Chef

11:30 – 12:00 h. **Degusta los matices del ibérico de bellota**

**Stand S4 Pabellón 3**

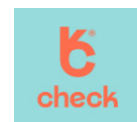
Descubre cuatro vinos perfectos para acompañar los sabores y aromas de cuatro partes del Jamón de Bellota 100% Ibérico D.O.P Silencio de Jabugo.



11:30 – 12:00 h. **Demostración in situ nuevo sistema tecnológico para pago por qr en mesa**

**Stand P25 Pabellón 1**

Se va a realizar una demostración in situ del sistema “order&pay” que permite al sector horeca mejorar la rentabilidad, satisfacer mejor a sus clientes y tener un mayor control sobre el negocio.



12:00 – 13:00 h. **Cata de Helados Gourmet**

**Stand P69 Pabellón 2**

Degustación de helados y sorbetes artesanos gourmet. Sabores diferentes destinados a la hostelería



---

**12:00 – 13:00 h. Quesería Quesos & Besos****Stand G6 Pabellón 2**

Conoce como se elabora Olavidia, Mejor queso del mundo 2021 de la mano de Silvia Peláez, maestra quesera de Quesos&Besos



---

**12:00 – 13:00 h. La pizza contemporanea di Gennaro Nasti****Stand H6 Pabellón 2**

- **Gennaro Nasti.** Chef



---

**12:00 – 12:30 h. Degustación de balsámicos****Stand G4 Pabellón 2**

- **Antonio Jesús Anguiano.** Chef



---

**12:30 – 13:00 h. Degusta los matices del ibérico de bellota****Stand S4 Pabellón 3**

Descubre cuatro vinos perfectos para acompañar los sabores y aromas de cuatro partes del Jamón de Bellota 100% Ibérico D.O.P Silencio de Jabugo.



---

**12:30 – 13:00 h. Patatas fritas gourmet****Stand G4 Pabellón 2**

- **Carlos Caballero.** Chef



---

**12:30 – 17:00 h. Cata Cervezas Gran Vía****Stand SP17 Pabellón 3**

Degustación de Cervezas Gran Vía



---

**13:00 – 13:30 h. Vegan Street Food****Stand G4 Pabellón 2**

- **Javier Guerra.** Chef



---

**13:00 – 14:00 h. Queserías tradicionales Welldone y Airas Moniz****Stand G6 Pabellón 2**

Rodolfo, maestro quesero de Welldone nos trae sus quesos de tradición vikinga elaborados en Sevilla

Conoce como se elabora Savel, Mejor Queso de España 2019 de la quesería Airas Moniz



13:00 – 17:00 h. **Demo demostración con chef Horno I-KORE FAGOR**

**Stand E3 Pabellón 1**

El chef corporativo de Fagor hará demostración de cocina en utilización del horno iKORE FAGOR mostrando todas sus funciones y capacidades



13:30 – 14:00 h. **Salmón noruego a la salsa cava y mostaza**

**Stand G4 Pabellón 2**

- **Miguel Baz.** Chef



14:00 – 14:30 h. **Hasta los andares**

**Stand G4 Pabellón 2**

- **Danny Hawthorn.** Chef



14:00 – 15:30 h. **Alta cocina con trufa por Doña Francisquita**

**Stand G6 Pabellón 2**

Aperitivos con trufa

Vieiras con queso Idiazabal y Bacon ibérico Casa Boix

Ravioli de meloso de ternera con perlas de trufa blanca



14:30 – 15:00 h. **Poké de ensalada de lentejas y quino**

**Stand G4 Pabellón 2**

- **Juan José Sánchez.** Chef



15:00 – 15:30 h. **La Retinta. La excelencia de los nuestro**

**Stand G4 Pabellón 2**

- **Carlos Regordan.** Chef



15:30 – 16:00 h. **Razas y cortes de vacuno europeo**

**Stand G4 Pabellón 2**

- **Carlos Regordan.** Chef



16:00 – 16:30 h. **Taller de pastas italianas**

**Stand G4 Pabellón 2**

- **Guillermo Bernabeu.** Chef





---

16:00 – 17:30 h. **Cata de Ostras por Amélie y cata de caviar por Calvisius** **Stand G6 Pabellón 2**



---

16:30 – 17:00 h. **Salteados con huevos en flor**

**Stand G4 Pabellón 2**

- **Juan José Sánchez.** Chef



---

17:00 – 17:30 h. **Cuanta crema...**

**Stand G4 Pabellón 2**

- **Danny Hawthorn.** Chef



---

17:00 – 18:00 h. **Cata de Helados Gourmet**

**Stand P69 Pabellón 2**

Degustación de helados y sorbetes artesanos gourmet. Sabores diferentes destinados a la hostelería



---

17:30 – 18:00 h. **Degusta los matices del ibérico de bellota**

**Stand S4 Pabellón 3**

Descubre cuatro vinos perfectos para acompañar los sabores y aromas de cuatro partes del Jamón de Bellota 100% Ibérico D.O.P Silencio de Jabugo.



---

17:30 – 18:00 h. **Milhojas de frutas del bosque 35.0**

**Stand G4 Pabellón 2**

- **Miguel Baz.** Chef



---

17:30 – 18:30 h. **Masterclass “Técnicas de aromatización y saborización naturales de una Chantilly” con Mayte Martín, técnico culinario de Lactalis**

**Stand G6 Pabellón 2**

Elaboración de “Financiers con Chantilly de Hierbabuena-Limón, Frambuesa y Chocolate blanco”



---

17:30 – 18:30 h. **Elaboración de aperitivos de quesos con Iberconseil**

**Stand G6 Pabellón 2**

**Miércoles 8 febrero 2023**

Desde 09:30 h. Hall principal

Acreditación

10:00 – 16:30 h. **Asados saludables a la parrilla**

**Stand C5 Pabellón 1**

- **Mariano Garcia Poyuelo.** Chef



10:30 – 11:00 h. **Decoración mini croissants**

**Stand G4 Pabellón 2**

- **Catalina Jiménez.** Chef



11:00 – 11:30 h. **Flor de chocolate con rizos y polvo de oro**

**Stand G4 Pabellón 2**

- **Miguel Baz.** Chef



11:00 – 13:00 h. **Másterclass de Pastelería con David Pallàs**

**Stand G6 Pabellón 2**

Elaboración de semifrío de requesón con interior cremoso de naranja y Mousse de chocolate 64 % con interior crujiente de praliné y patatas chips.



11:30 – 12:00 h. **Menú Vegano, entrente y principal**

**Stand G4 Pabellón 2**

- **Antonio Rojas.** Chef



11:30 – 12:00 h. **Degusta los matices del ibérico de bellota**

**Stand S4 Pabellón 3**

Descubre cuatro vinos perfectos para acompañar los sabores y aromas de cuatro partes del Jamón de Bellota 100% Ibérico D.O.P Silencio de Jabugo.



12:30 – 13:00 h. **Degusta los matices del ibérico de bellota**

**Stand S4 Pabellón 3**

Descubre cuatro vinos perfectos para acompañar los sabores y aromas de cuatro partes del Jamón de Bellota 100% Ibérico D.O.P Silencio de Jabugo.



12:00 – 13:00 h. **Cata de Helados Gourmet**

**Stand P69 Pabellón 2**

Degustación de helados y sorbetes artesanos gourmet. Sabores diferentes destinados a la hostelería



12:00 – 12:30 h. **Tartar de atún sobre pan de cristal**

**Stand G4 Pabellón 2**

- **Catalina Jiménez.** Chef



12:30 – 13:00 h. **Ensalada de quinoa y tirabque**

**Stand G4 Pabellón 2**

- **Juan José Sánchez.** Chef



12:30 – 16:30 h. **Cata Cervezas Gran Vía**

**Stand SP17 Pabellón 3**

Degustación de Cervezas Gran Vía



13:00 – 13:30 h. **Taller del Ibérico**

**Stand G4 Pabellón 2**

- **Antonio Olmedo.** Chef



13:00 – 14:00 h. **Formación y degustación de quesos con Iberconseil**

**Stand G6 Pabellón 2**



13:00 – 17:00 h. **Demo demostración con chef Horno I-KORE FAGOR**

**Stand E3 Pabellón 1**

El chef corporativo de Fagor hará demostración de cocina en utilización del horno iKORE FAGOR mostrando todas sus funciones y capacidades



13:30 – 14:00 h. **No Cheese Session**

**Stand G4 Pabellón 2**

- **Danny Hawthorn.** Chef



13:30 – 16:30 h. **Revenue Day Hotelero**

**Sala Multiusos 1**

Retransmisión en vivo con la plataforma de Streamyard y en varios canales simultáneamente

**Mariam Ruíz. Fundadora, Incubadora Revenue**



13:30 h. **M. José Vargas. Roomcloud**  
 13:40 h. **Patricia Rosselló. Roibos**  
 13:55 h. **Sonia Molina. Hotel Sdot**  
 14:05 h. **Cindy Johansson. Paraty Tech**  
 14:10 h. **Alicia Reina. Ibiza MigJorn**  
 14:20 h. **Carolina Bobes. Class One**  
 14:30 h. **Tomi Homar. Zafiro H&R**  
 14:40 h. **Pau Rivera. Dataria**  
 14:50 h. **Víctor Tofan. Cloudbeds**  
 15:10 h. **Joan Sanz. Chartok**  
 15:20 h. **Benjamin Devisme. Quicktext**  
 15:30 h. **Albert Pérez. Hospitalidad E.**  
 15:40 h. **Pau Ferret. 123Compareme**  
 15:50 h. **Pablo Torres. Alannia**  
 16:00 h. **Felix Zulaica. 360° Management**  
 16:10 h. **José M Ramón. Neobookings**  
 16:20 h. **Chema Herrero. Bedsrevenue**  
 16:30 h. **Dani García. H. Botánico**  
 16:30 h. **José Maestro. Hotetec**

14:00 – 14:30 h. **Gnochi con capón y crema Alfredo**

**Stand G4 Pabellón 2**

- **Miguel Baz. Chef**



14:00 – 15:30 h. **Alta cocina con queso por Doña Francisquita**

**Stand G6 Pabellón 2**

Aperitivos con quesos  
 Calabaza asada con mozzarella  
 Ensalada de crema de queso Dziugas



14:30 – 15:00 h. **Fritura perfecta: 100% Street Food**

**Stand G4 Pabellón 2**

- **Antonio Jesús Anguiano. Chef**



15:00 – 15:30 h. **Mini burrito**

- **Juan José Sánchez.** Chef

**Stand G4 Pabellón 2**



15:00 – 16:00 h. **Cata de Helados Gourmet**

Degustación de helados y sorbetes artesanos gourmet. Sabores diferentes destinados a la hostelería



**Stand P69 Pabellón 2**

15:30 – 16:00 h. **Pesto y Pinchos**

- **Antonio Jesús Anguiano.** Chef

**Stand G4 Pabellón 2**



17:30 – 18:00 h. **Degusta los matices del ibérico de bellota**

Descubre cuatro vinos perfectos para acompañar los sabores y aromas de cuatro partes del Jamón de Bellota 100% Ibérico D.O.P Silencio de Jabugo.



**Stand S4 Pabellón 3**