

## Lunes, 5 de febrero de 2024

desde 10:00 h. **Acreditación**

Hall principal

---

10:30 – 11:00 h. **Restaurante Iván Cerdeño - Cigarral del Ángel** (Toledo). *2 estrellas Michelin y 3 soles Repsol*

- **Iván Cerdeño.** Chef

---

11:30 – 12:00 h. **Restaurante Ambivium** (Peñaflor, Valladolid). *1 estrella Michelin, 1 estrella verde mejor cocinero 2022 y 2 soles Repsol*

- **Cristóbal Muñoz.** Chef
- **Guillermo Ortega.** Director de creatividad
- **Fernando Moret.** Director de sala y sumillería

---

12:30 – 13:00 h. **Restaurante LÚ** (Jerez de la Frontera, Cádiz). *1 estrella Michelin y 2 soles Repsol*

- **Juanlu Fernández.** Chef

---

16:30 – 17:00 h. **Gastronomía de las flores**

- **Iolanda Bustos.** Chef de las flores

---

17:30 – 18:00 h. **La cocina caribeña – Puerto Rico**

- **Ramón Carrillo.** Chef, *Mejor Restaurante de Puerto Rico 2022*

## Martes, 6 de febrero de 2024

desde 10:00 h. **Acreditación**

Hall principal

---

10:30 – 11:00 h. **Restaurante La Casona del Judío** (Santander). *1 estrella Michelin y 1 estrella verde "Rural"*

- **Sergio Bastard.** Chef

---

11:30 – 12:00 h. **Restaurante Skina** (Marbella, Málaga). *2 estrellas Michelin "Cómo ensalzar la experiencia del café en la sobremesa" Nespresso Professional*

*El chef, 2\* Michelin, Mario Chacinerro realizará dos recetas con el café como protagonista; mientras Damián Seijas, barista y Embajador de Café Nespresso, armonizará, por afinidad y por contraste, estas dos creaciones con la variedad de café Reviving Origins Congo Organic de Nespresso Professional para ensalzar la experiencia del café en sala para la sobremesa. Se trata del primer café Reviving Origins de la gama Nespresso Professional que se suma a Perú Organic y Colombia Organic, variedades orgánicas de la gama dedicada a la hostelería profesional.*

*El programa Reviving Origins tiene como objetivo impulsar una mayor calidad en la producción de café procedente de las regiones más desfavorecidas del mundo, ayudando a los agricultores congoleños a reconstruir sus vidas y sus comunidades.*

- **Mario Cachinero.** Chef
- **Damián Seijas.** Barista y Coffee Ambassador de **Café Nespresso**

---

12:30 – 13:00 h. **Restaurante Fierro** (Valencia). 1 estrella Michelin y 1 sol Repsol

- **Carito Lourenço.** Chef
- **Germán Carrizo.** Chef

---

13:30 – 14:00 h. **“Pira Charcoal Ovens” la Cocina GastroLab**

- **Richard Alcayde.** Chef de las brasas
- **Jordi Bataller.** Chef de las brasas

---

16:30 – 17:00 h. **Nuevas texturas en el mundo de la heladería**

- **Albert Roca.** Chef pastelero

---

17:30 – 18:00 h. **“El arte del Ramen” Cominport**

- **Cominport**

---

## Miércoles, 7 de febrero de 2024

desde 10:00 h. **Acreditación**

Hall principal

---

10:30 – 11:00 h. **Facultad de Turismo de Málaga (UMA)**

- **M<sup>a</sup> Isabel Montañez.** Profesora de la Universidad de Málaga Química/Orgánica

---

11:30 h. **Concurso Provincial: Cocina Joven Chef “Sabor a Málaga”**

---