

TALLERES

Lunes 5 febrero 2024

12:00 – 12:45 h. **Hechos de Barro**

- **Carlos Maldonado. Restaurante Raíces**



13:00 – 13:45 h. **Caza y setas**

- **Álvaro Ávila. Restaurante La Alvaroteca**

14:00 – 14:45 h. **Ceibe, Maduraciones y Curaciones**

- **Lydia del Olmo. Restaurante Ceibe**
- **Xosé Magalhães. Restaurante Ceibe**



15:00 – 15:45 h. **Cocina regenerativa Bebidas naturales**

- **Lucía Grávalos. Restaurante Desborre**

16:00 – 16:45 h. **Un viaje entre Andalucía y el mundo**

- **Isidro López. Restaurante Tiemar**

17:00 – 17:45 h. **Cocina del recuerdo**

- **Kisco García. Restaurante Choco**



TALLERES

Martes 6 febrero 2024

12:00 – 12:45 h. **Tipos de grano de arroz y cuál usar para alcanzar un resultado óptimo**

- **Begoña Rodrigo. Restaurante La Salita**



13:00 – 13:45 h. **Cocina viajera fusión**

- **Jennise Ferrari. Restaurante Qué Leche**



14:00 – 14:45 h. **Ahumados en la alta gastronomía**

- **Rakel Cernicharo. Restaurante Karak**



15:00 – 15:45 h. **La estacionalidad de productos en la cocina de Granada**

- **Raúl Sierra. Restaurante Atelier Casa de Comidas**



16:00 – 16:45 h. **Huevos Dulces Trufados**

- **Ricardo Vélez. Restaurante The Pâtissi**

17:00 – 17:45 h. **Platos de cuchara en la cocina mexicana**

- **Reyna Traverso. Restaurante Niña Bonita**

TALLERES

Miércoles 7 febrero 2024

11:00 – 11:45 h. **Pasta fresca y sus funciones**

- **Francesco Tagliaferro. Cukyò**

12:00 – 12:45 h. **Nuevo concepto La Milla**

- **Luis Miguel Menor. Restaurante La Milla**



13:00 – 13:45 h. **Avanzar al pasado**

- **Tue García. Restaurante 12 Tapas**



14:00 – 14:45 h. **Mojos tradicionales de Canarias**

- **Braulio Simancas. Restaurante Silbo Gomero**



15:00 – 15:45 h. **Técnica de maduración de pescados**

- **Carlos Navarro. Kabanoki**
-