

## 05/02/2024 Main stage - PABELLON 1

### 10:55 - 11:00: Conducción por Mario Sanchez

Este espacio está conducido por Mario Sanchez.

#### Presentador

##### Mario Sánchez

Destakando

Fundador y CEO. Divulgador y Tecnólogo Alimentos

### 11:00 - 11:45: Acto inaugural H&T 2024

### 12:00 - 12:55: Los Hermanos Torres: un recorrido por sus inicios y su apuesta por la sostenibilidad, por Javier y Sergio Torres

Javier Torres. Chef del restaurante Cocina Hermanos Torres. 3\* Michelin 2023

Sergio Torres. Chef del restaurante Cocina Hermanos Torres. 3\* Michelin 2023

#### Ponentes

##### Sergio & Javier Torres

Restaurante Cocina Hermanos Torres

Chef

España

### 13:00 - 13:30: La “fusión” de la IA en el sector gastronómico y la alimentación

Ignacio Estévez. Socio Responsable Sector de Distribución de IBM España

#### Ponentes

##### Nacho Estévez Paniagua

IBM Consulting

Socio Responsable Sector de distribución

Barcelona España

## **17:00 - 17:30: Gestión empresarial – Hospitality: “Atracción y retención del talento”**

Margarita Álvarez. Fundadora de Working for Happiness

### **Ponentes**

#### **Margarita Álvarez Pérez de Zabalza**

Working for Happiness

Fundadora

Madrid España

## **17:40 - 18:10: Influencers gastronómicos: ¿cómo incorporamos estos perfiles en nuestro plan de marketing?**

Jaime Pérez-Seoane. CEO de Go Talents

### **Ponentes**

#### **Jaime Pérez-Seoane De Zunzunegui**

Grupo GO

Managing Partner

Madrid España

## 06/02/2024 Main stage - PABELLON 1

### 9:45 - 13:00: IV Foro Nacional de Hostelería-Emprendimiento

#### 13:00 - 13:20: Diálogo: Cambiando el mundo desde la gastronomía

José Luis Yzuel. Presidente de Hostelería España

Jordi Cruz. Chef. \* Michelin 2023

#### Ponentes

##### José Luis Yzuel

Hostelería España

Presidente

##### Jordi Cruz

Chef

#### 13:20 - 14:00: Un recorrido por la cocina evolutiva, creativa y tradicional

Jordi Cruz. Chef. \* Michelin 2023

#### Ponentes

##### Jordi Cruz

Chef

#### 16:25 - 16:30: Conducción por Mario Sanchez

Este espacio está conducido por Mario Sanchez.

#### Presentador

##### Mario Sánchez

Destakando

Fundador y CEO. Divulgador y Tecnólogo Alimentos

## **16:30 - 17:00: La gastronomía puede estar al servicio de la biodiversidad**

Miriam Cozar. Chef y CEO de Biodiverxa

### **Ponentes**

#### **Miriam Cozar**

Biodiverxa  
Chef y CEO  
España

## **17:00 - 17:30: Eficiencia energética y gestión del ahorro en el ámbito hotelero**

José Ricardo Díaz, World Tourism Organization (UNWTO).

### **Ponentes**

#### **José Ricardo Díaz Ardila**

ONU Turismo  
Especialista Senior, Departamento de Innovación, Educación  
e Inversiones  
Madrid España

## 07/02/2024 Main stage - PABELLON 1

### 10:55 - 11:00: Conducción por Mario Sanchez

Este espacio está conducido por Mario Sanchez.

#### Presentador

##### Mario Sánchez

Destakando

Fundador y CEO. Divulgador y Tecnólogo Alimentos

### 11:00 - 11:30: Ambiente de los restaurantes y experiencia del comensal: nuevas tendencias

Paco Lago. CEO y diseño de Paco Lago Interioriza

#### Ponentes

##### Paco Lago Castillo

Lago Interioriza

CEO y Diseño

Málaga España

### 11:40 - 12:10: Internacionalización: un recorrido gastronómico por LATAM

Margarita Carrillo. Chef y embajadora culinaria de México

#### Ponentes

##### Margarita Carrillo Arronte

Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana

Chef y embajadora culinaria de México

Del. Alvaro Obregon México

### 13:30 - 14:30: Acto de entrega de los H&T AWARDS y clausura

## 05/02/2024 Kitchen Lab - PABELLON 2

## 10:30 - 11:00: Restaurante Iván Cerdeño - El Cigarral Del Ángel (Toledo)

Iván Cerdeño. 2 estrellas Michelin y 3 soles Repsol

### Ponentes

#### Iván Cerdeño López

Ivan Cerdeño Cigarral del Ángel

Chef

Toledo España

## 11:30 - 12:00: Restaurante Ambivium (Peñafiel, Valladolid).“Cellarium y sus armonías: la conservación como técnica y filosofía”

Cristóbal Muñoz, Chef; Guillermo Ortega, Director de creatividad; Fernando Moret, Director de Sala y sumillería. 1 estrella Michelin y estrella verde y 2 soles Repsol

### Ponentes

#### Cristóbal Muñoz

Ambivium

Chef

Peñafiel España

#### Fernando Moret

Ambivium

Director de sala y sumillería

Peñafiel España

#### Guillermo Ortega

Ambivium

Director de creatividad

Peñafiel España

## 12:30 - 13:00: Restaurante LÚ (Jerez de la Frontera, Cádiz)

Juanlu Fernández. 1 estrella Michelin y 2 soles Repsol

### Ponentes

#### Juanlu Fernández

LU Cocina y Alma

Chef

Jerez España

## 16:30 - 17:00: Gastronomía de las flores

### Ponentes

#### **Iolanda Bustos Cabezuelo**

Gastronomy Nature Experience

Chef Privada

Pals España

## 17:30 - 18:00: Nuevas texturas en el mundo de la heladería

Chef pastelero Albert Roca (maestro heladero artesano y campeón de España 2022).

### Ponentes

#### **Albert Roca**

Chef pastelero Albert Roca (maestro heladero artesano y campeón de España 2022)

Barcelona España

## 06/02/2024 Kitchen Lab - PABELLON 2

### 10:30 - 11:00: Restaurante la Casona del Judío (Santander)

Sergio Bastard. 1 estrella Michelin y 1 estrella verde "Rural"

#### Ponentes

##### Sergio Bastard Comas

La Casona del Judío

Chef

Santander España

### 11:30 - 12:00: Restaurante Skina (Marbella, Málaga). "Cómo ensalzar la experiencia del café en la sobremesa" Nespresso Professional

El chef 2\* Michelin Mario Chacinerro, jefe de cocina del restaurante Skina de Marbella, realizará dos recetas con el café como protagonista. Le acompañará su Jefe de Pastelería, Manuel Jesús Lobo, y Damián Seijas, Embajador de Café Nespresso, quien armonizará estas dos creaciones con las variedades de café Peru Organic y Reviving Origins Congo Organic de Nespresso Professional para ensalzar la experiencia del café en la sobremesa.

#### Ponentes

##### Mario Cachinero

Restaurante Skina

Gerente

Marbella España

##### Manuel Jesus Lobo Peinado

Restaurante Skina

Jefe de pastelería

Marbella España

##### Damián Seijas

Nespresso

Embajador de Café de Nespresso

Chantada España

#### Patrocinado por:





## 12:30 - 13:00: Restaurante Fierro (Valencia) “El kilómetro cero del Fierro”

Carito Lourenço, Eva Pizarro y Germán Carrizo. 1 estrella Michelin y 1 sol Repsol

### Ponentes

#### Carito Lourenço

Fierro  
Chef  
Valencia España

#### German Carrizo

Fierro  
Chef  
Valencia España

## 13:30 - 14:00: El mundo de las Brasas “Pira Charcoal Ovens” la Cocina GastroLab

Richard Alcayde y Jordi Bataller.

### Ponentes

#### Richard Alcayde Guirado

La Cocina Gastrolab  
Chef de las brasas  
Málaga España

#### Jordi Bataller Torras

Jbkitchen & La Cocina Gastrolab  
Chef consultor  
Fuengirola España

### Patrocinado por:



## 16:30 - 17:00: La cocina caribeña - Puerto Rico

Ramón Carrillo. Mejor restaurante Puerto Rico 2022

### Ponentes

#### Ramón Carrillo

Wyndham Grand Rio Mar Rainforest Puerto Rico Golf &  
Beach Resort  
Chef Ejecutivo  
Río Mar Puerto Rico

## 17:30 - 18:00: “El arte del Ramen” Cominport. Estrella Michelin 2006 Restaurante Mesana (Marbella)

Juan Bautista García. Cocinero propietario de Roció tapas y sushi 2010. Discípulo Masao Kikuchi (referente en España de la cocina japonesa de alto nivel, cocino para Hirohito emperador de Japón).

### Ponentes

#### Juan Bautista Garcia Martin

Restaurante Rocio Tapas

Chef propietario

Málaga España

### Patrocinado por:



## 07/02/2024 Kitchen Lab - PABELLON 2

### 10:30 - 11:00: Ciencia y mundo de los QUESOS

M<sup>a</sup> Isabel Montañez. Profesora Titular del Grado en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera - Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga (UMA)

#### Ponentes

##### María Isabel Montañez Vega

Universidad de Málaga (UMA)  
Profesora Titular del Grado en Ciencias Gastronómicas y  
Gestión Hotelera  
Málaga España

### 11:30 - 12:30: Concurso Provincial: Cocina Joven Chef “Sabor a Málaga”

## 05/02/2024 Sala de Catas - Sala de Conferencias (planta baja)

### 8:30 - 13:30: Cata Final Premios H&T 2024

Actividad a puerta cerrada

#### Ponentes

##### Custodio López Zamarra

Sumiller López Zamarra  
Sumiller y formador vitivinícola  
Madrid

##### Juan Miguel Rubio Márquez

Seiton Business Consulting  
CEO  
Málaga España

##### Diego Tornel Gómez

Meliá  
Sumiller  
Gran Canaria España

##### Francisco Ríos Oña

Distintos Vinos  
Propietario  
Fuengirola España

##### Rafa Bellido Cifuented

Cámara de Comercio de Sevilla  
Director académico del MBA de sumillería, Enología y Gestión  
de Bodega  
Sevilla España

## 05/02/2024 Sala de Catas 1 - Sala de Conferencias (planta baja)

## 12:00 - 13:30: El viaje de la Cerveza: De la Fábrica al Restaurante

José María Villero, con una experiencia profesional de más de 33 años en el campo del control de calidad cervecero, cuenta con una amplísima formación en post de la calidad de este producto, siendo licenciado en Ciencias Químicas por la Universidad de Málaga, diplomado en Ciencia y Tecnología cervecera por el I.F.B.M. (Institute Français de Boissons de la Brasserie-Malterie), especializado en Microbiología cervecera por la T.U.M. (Technische Universität München), Diplomado en análisis sensorial de la cerveza por FlavorActiv de Thame (Reino Unido), Diplomado como Beer Sommelier por el Instituto tecnológico Doemens de Munich y Doctor en Química Analítica por la Universidad de Málaga con sobresaliente CUM LAUDE. Actualmente es el Jefe de Calidad y Medio Ambiente de la fábrica de Málaga en Mahou-San Miguel

### Ponentes

#### José María Villero Salas

Mahou-San Miguel

Jefe de Calidad y Medio Ambiente

Málaga España

### Patrocinado por:



## 17:00 - 18:30: Rosados de culto: Vinos míticos de la Provenza con el “savoir faire” de Château d’Esclans

Clement Malochet, director de ventas de Chateau d’ Esclans. En los últimos años la eclosión de vinos rosados que aúnan sofisticación, matices florales, elegancia y viveza, inundan las cartas de vinos de los restaurantes, hoteles o beach clubs más afamados, donde en muchas ocasiones sus elaboraciones tienen “un ojo” puesto en las tendencias que marca la región vitivinícola de la Côtes du Provence (Francia). En esta sensacional cata nos sumergiremos en la filosofía de esta zona vitivinícola, donde además cataremos algunos de los vinos rosados más importantes del planeta. Para no perdérsela.

### Ponentes

#### Clement Malochet

Château d’Esclans

Director de Ventas

Paris España

## 06/02/2024 Sala de Catas 1 - Sala de Conferencias (planta baja)

### 12:30 - 14:00: Vinos y Quesos: Un Viaje de Sabores

Con Rubén Palomares, Aurelio Molina y Sergio Poblet. ¿Te gusta el vino y el queso? ¿quieres descubrir cómo combinarlos para potenciar sus cualidades? Ven a disfrutar de una cata maridaje de vinos y quesos donde aprenderás, sobre el origen, la elaboración y los criterios para crear armonías y contrastes entre ellos. ¡No te la pierdas!

#### Ponentes

##### Rubén Palomares

Makro España  
Enólogo  
España

##### Sergio Poblet

Makro  
Category Manager Jr Lácteos  
Madrid España

##### Aurelio Molina

Makro Málaga  
Sumiller  
España

#### Patrocinado por:



## **17:00 - 18:30: Analizando grandes bodegas desde la perspectiva de un restaurante: Hablemos de Alma de Carraovejas**

Con Fernando Moret, director de sala y sumillería del Restaurante Ambivium. Los sumilleres, en su eterno deambular por ofrecer vinos llenos de temperamento, personalidad, calidad y elegancia, intercalan largas horas de análisis organoléptico, estudio y viajes a zonas vitivinícolas de todo el planeta con la finalidad de brindar experiencias plenas y diferentes a sus comensales en cada nueva visita. En esta actividad, uno de las nuevas estrellas de la sumillería española analizará que elementos hay detrás de los vinos producidos por el grupo Alma de Carraovejas, para que estos se hayan convertido en referencia para críticos y sumilleres. Cata magistral.

### **Ponentes**

#### **Fernando Moret**

Ambivium

Director de sala y sumillería

Peñafiel España

## 07/02/2024 Sala de Catas 1 - Sala de Conferencias (planta baja)

### 12:00 - 13:30: Grandes vinos de España y del Mundo

España, Francia, Chile, Argentina y Sudáfrica. Esta vibrante cata, conducida por una de las grandes personalidades del mundo vinícola internacional, Almudena Alberca MW, nos conducirá a un viaje sensorial por los rincones más fascinantes de la enología global. Descubre la magia embotellada que une culturas, tradiciones y terroirs en cada gota de la mano de Entrecanales Domecq e Hijos y de sus alianzas internacionales con Domaines Barons de Rothschild Lafite y Vilafonté

#### Ponentes

##### Almudena Alberca Martin

Entrecanales Domecq e Hijos  
Directora enológica  
Quintanilla de Onésimo España

## 05/02/2024 Sala de Catas 2 - Sala de Conferencias (planta baja)

### 17:30 - 19:00: Viticultura de precisión: "El camino hacia los vinos legendarios"

Marcos y Eduardo Eguren. La tradición, sapiencia, historia, influencias generacionales, terruño, climatología o variedad ampelográfica son algunas de las variables que se cruzan a la hora de crear un vino legendario. Guiada por uno de los mejores enólogos del planeta en el arte de crear tintos de meditación, comprobaremos como todas esas variables más algún que otro secreto se dan cita para crear aquellos vinos que nunca perecerán en nuestra memoria. Cata épica.

#### Ponentes

##### Marcos Eguren González

Viñedos Y Bodegas Sierra Cantabria  
Propietario y Enólogo Jefe  
Paganos España

##### Eduardo Eguren Ramírez

Cuentaviñas  
Propietario y Enólogo  
San Vicente de la Sonsierra España

## 06/02/2024 Sala de Catas 2 - Sala de Conferencias (planta baja)

### 17:30 - 19:00: Riofrío, 20 años de caviar ecológico

Con David Montalbán, Brand Ambassador de la marca Caviar Riofrío. Vibrante actividad donde podremos conocer los secretos del Caviar, uno de los productos más idolatrados del planeta por su excelsa calidad, y donde además de conocer todos los entresijos de este genial producto, podremos degustar la línea de Caviar Riofrío Ecológico y ser testigos del primer caviar Osetra Ecológico del mundo. ¿Te la vas a perder?

#### Ponentes

##### David Montalbán Jiménez

Riofrío

Brand Ambassador Riofrío

Riofrío España