

Lunes, 3 de febrero de 2025

Pabellón 2

10:00 h. **"SMOKE ROOM" BY DANI GARCÍA. El "Humo" técnica y maestría en la gastronomía**

- Chef **Massimiliano Delle Vedove**. *2 estrellas Michelin*
Madrid

10:45 h. **RESTAURANTE "MESSINA". La trayectoria de la cocina de Messina**

- Chef **Mauricio Giovanni**. *1 estrella Michelin*
Marbella

11:30 h. **RESTAURANTE "BACK". Cocina de ayer y hoy con toques viajeros**

- Chef **David Olivas**. *1 estrella Michelin*
Marbella

12:15 h. **RESTAURANTE "SOLLO". Café y sostenibilidad: ingredientes fundamentales para brillar en la alta cocina**

- Chef **Diego Gallegos**. *1 estrella Michelin y 1 estrella verde*
- **Damián Seijas**. *Embajador de Café de Nespresso*
Fuengirola (Málaga)

13:00 h. **RESTAURANTE "Ó BALCÃO". La cocina Fluvial portuguesa**

- Chef **Rodrigo Castelo**. *1 estrella Michelin y 1 estrella verde*
Satarem (Portugal)

16.00 h. **EUROPASTRY CONCURSO**

17.30 h. **RESTAURANTE "AVIVA". El arte a la brasa**

- Chef **Juanjo Carmona**. *Restaurante revelación "LA KOCINA 2024"*
Benalmádena (Málaga)
-

Partner Equipamiento:



Partners:



Cominport.
LOS MEJORES HORNOS DE JAPAN SINCE 1988

NESPRESSO.
PROFESSIONAL

europastry

Martes, 4 de febrero de 2025

Pabellón 2

10:00 h. **RESTAURANTE "BARRAKUDA".** Cocina del pacífico Mejicano

- Chef **Roberto Ruiz.** *1 sol Repsol*
Madrid

10:45 h. **RESTAURANTE "ELS CASALS".** Cerrando círculos

- Chef **Oriol Rovira.** *1 estrella Michelin y 1 estrella verde*
Sagas (Barcelona)

ALTA GASTRONOMÍA DE JAÉN

11:30 h. **RESTAURANTE "VANDELVIRA".** Raíces jienenses con texturas de Japón

- Chef **Juan Carlos García.** *1 estrella Michelin*
Baeza

12:15 h. **RESTAURANTE "RADIS".** "Pegalajar" El alma de Radis

- Chef **Juanjo Mesa.** *1 estrella Michelin*
Jaén

13:00 h. **RESTAURANTE "MALAK".** La cocina Serrana de Malak

- Chef **Javier Jurado.** *1 estrella Michelin*
Jaén

16.30 h. **RESTAURANTE "TA-KUMI".** Los productos asiáticos en la alta gastronomía by Amaran Cominport

- Chef **Álvaro Arbeloa.** *1 sol Repsol*
Madrid, Marbella

17.30 h. **RESTAURANTE "MINA".** El invierno en el cantábrico

- Chef **Álvaro Garrido** *1 estrella Michelin*

Partner Equipamiento:



Partners:



Cominport.
LOS MEJORES GASTRONOS DE JAPON HODAY 2024

NESPRESSO.
PROFESSIONAL

europastry

Bilbao

Miércoles, 5 de febrero de 2025

Pabellón 2

11:00 h. **SABOR A MÁLAGA CONCURSO**

Partner Equipamiento:



Partners:



Cominport.
LOS MEJORES GARDENS DE JAPAN SINCE 1988

NESPRESSO.
PROFESSIONAL

 europastry