

TALLERES

Lunes 3 febrero 2025

Pabellón 2

12:00 – 12:45 h. **Hechos de Barro**

- **Carlos Maldonado. Restaurante Raíces**



13:00 – 13:45 h. **Un Viaje entre Andalucía y el Mundo**

- **Isidro López. Restaurante Tiemar**

14:00 – 14:45 h. **San Hô, de canarias al mundo. “Sojas, maduraciones y envejecimientos”**

- **Adrián Bosch. Chef Restaurante San Hô**



15:00 – 15:45 h. **La gastronomía india en Barcelona**

- **Iván Surinder. Restaurante Tandoor**

16:00 – 16:45 h. **Petit Four DELUXE**

- **Ricardo Vélez. Vélez Ventures**

17:00 – 17:45 h. **UMAMI (うま味) ¡Exprime el quinto sabor!**

- **Carlos Navarro. Administrador Kabanoki**
-

TALLERES

Martes 4 febrero 2025

Pabellón 2

12:00 – 12:45 h. **Influencias**

- **Miguel Ángel Mayor. Restaurante Cávala**



13:00 – 13:45 h. **El sur sin límites**

- **Kisko García. Restaurante Choco**



14:00 – 14:45 h. **Taller de procesos y bebidas naturales**

- **Lucía Grávalos. Restaurante Desborre**

15:00 – 15:45 h. **Multiverso hostelero**

- **Tue García. Restaurante 12 Tapas**



16:00 – 16:45 h. **Pequeños bocados, grandes comienzos**

- **Alvar Hinojal. Chef propietario Restaurante Alquimia Laboratorio**



17:00 – 17:45 h. **Bocados dulces**

- **Rocío Arroyo.**

TALLERES

Miércoles 5 febrero 2025

Pabellón 2

12:00 – 12:45 h. **Cocina nikkei**

- **Jack Smith Villanueva. Restaurante Lima26 Marbella**

13:00 – 13:45 h. **El I+D para la alta gastronomía de eventos**

- **Sergi Chacón - Sensacions Gastronomy & Emotions**

14:00 – 14:45 h. **Materias primas acariciadas por las brasas**

- **Juan José Carmona. Cocinero Propietario Restaurante Asador Aviva**
-