

## PROGRAMA GENERAL

### Main Stage

**LUNES 02/02/2026**

---

10:25 - 18:15 h. **Foro Main Stage presentado por Luis Márquez**

Main Stage

Presentador: Luis Márquez



Luis Márquez

- Conductor del Main Stage

---

10:30 - 11:30 h. **Inauguración H&T**

Main Stage

---

12:00 - 13:00 h. **Conferencia Magistral del Chef Eduard Xatruch - Restaurante Disfrutar \*\*\*  
Barcelona**

Main Stage



Eduard Xatruch Cerro

**Restaurante Disfrutar (3\* Michelin)** - Copropietario

---

13:15 - 13:45 h. **Alimentación que potencia bienestar**

Main Stage

Bloque: Sostenibilidad

El impacto de los servicios de alimentación en la sostenibilidad, incluidos el bienestar y la productividad de los trabajadores.



Guillermo Herrera Pinilla

**HB INT'L - Caja Colombiana de Subsidio Familiar (COLOMBIA)** - Gerente de Alimentos y Bebidas

---

16:30 - 17:15 h. **Conferencia a cargo de Cajamar**

Main Stage



David Uclés Aguilera

**Grupo Cooperativo Cajamar** - Responsable Estudios DG Control de Riesgos

---

## PROGRAMA GENERAL

17:15 - 17:45 h. **El avance de la IA en Turismo: del origen a lo que viene**

Main Stage

Bloque: Digitalización IA

En esta ponencia haremos un recorrido claro y ameno por la evolución de la Inteligencia Artificial: cómo empezó, cómo ha avanzado hasta el momento actual y qué tendencias marcarán lo que viene. Todo con un enfoque 100% práctico aplicado al Turismo, aterrizando conceptos en ejemplos reales de planificación, inspiración, atención al viajero, operaciones y gestión de la información. El objetivo es entender qué es “hype” y qué es valor real, y llevarse ideas accionables para aplicar desde ya



Alejandro Mullor

**Microsoft** - Worldwide Public Sector Ind. Advisor, Tourism Lead at Microsoft

---

17:45 - 18:15 h. **Spoiler: la IA no va a salvar tu negocio**

Main Stage

Bloque: Digitalización IA

En esta ponencia exploraremos cómo la IA cobra otra dimensión cuando se enfoca a la toma de decisiones.



Fabien Drogue

**FMK - Hotel D'talks** - Hotel General Manager & Consultor hotelero



Francesca Monina

**Get in Touch** - Directora Gerente

## PROGRAMA GENERAL

**MARTES 03/02/2026**

---

10:30 - 14:00 h. **VI FORO NACIONAL DE HOSTELERIA**

Main Stage



13:22 - 18:00 h. **Foro Main Stage presentado por Luis Márquez**

Main Stage

Presentador: Luis Márquez



Luis Márquez

- Conductor del Main Stage

13:25 - 14:00 h. **Conferencia Magistral del Chef Toño Pérez - Restaurante Atrio \*\*\* Cáceres**

Main Stage



Toño Pérez

**Restaurante Atrio 3\* Michelin** - Propietario y Chef

16:30 - 17:00 h. **No es un problema de talento: es un problema de diseño operativo**

Main Stage

Bloque: RRHH y Talento

Desde la cocina al equipo: cómo el diseño operativo, los procesos y la tecnología condicionan la experiencia laboral y la sostenibilidad de los equipos en hostelería



Marta Cebrián López

**MCL Food Consulting** - Directora ejecutiva

## PROGRAMA GENERAL

17:00 - 17:30 h. **Analizando tendencias, explorando oportunidades**

Main Stage

Bloque: Experiencia Cliente

En esta presentación haremos un recorrido por ejemplos reales de operadores para explorar cómo la hibridación de canales, la conveniencia o la eficiencia están marcando las principales tendencias que debemos tener en cuenta



Mariona Gaspà

AECOC - Senior foodservice Innovation Consultant

## PROGRAMA GENERAL

### MIÉRCOLES 04/02/2026

---

10:13 - 13:00 h. **Foro Main Stage presentado por Luis Márquez**

Main Stage

Presentador: Luis Márquez



Luis Márquez  
- Conductor del Main Stage

---

10:15 - 10:35 h. **La importancia de la donación. Convertir los excedentes en solidaridad.**

Main Stage

Explicación del programa Málaga no caduca y su relación con la ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.



Miguel Ángel Báez  
Diputación de Málaga - Responsable Contrato Malaga No Caduca

---

10:45 - 11:15 h. **Business Visas, Organizational Framework, and Strategies for Market Entry**

Main Stage

Bloque: Internacionalización

Presentation on visa options for European entrepreneurs entering the US market



Stefano Abbasciano  
Abbasiano Law Firm - Fundador y Director Jurídico

## PROGRAMA GENERAL

### 11:15 - 11:45 h. **Cómo convertir al equipo en la mejor estrategia de ventas a través de la motivación**

Main Stage

Bloque: RRHH y Formación

Hoy no faltan clientes, faltan equipos motivados. En esta ponencia descubrirá cómo convertir los datos del TPV en objetivos claros, reconocimiento y bonificación diaria para aumentar la meda por comensal, reducir la rotación y crear equipos comprometidos



Cristian Ruiz Tejera

**Upselio** - CEO

---

### 11:45 - 11:50 h. **Apertura del Bloque Hostelería y Turismo: claves para la competitividad sostenible del sector**

Main Stage



Sergio Durán Ruiz

**CAJAMAR** - Director Territorial en Málaga

---

### 11:50 - 12:10 h. **Restauración y Consumo fuera del hogar. Informe 2024. Observatorio del sector Food Service en España y sus regiones en el contexto europeo**

Main Stage

Presentación del primer Observatorio del Food Service en España; un análisis inédito que cuantifica la contribución del sector a la economía nacional, evalúa su productividad y la compara con el panorama europeo, aportando una radiografía rigurosa y necesaria



Ignacio Atance

**Fundación Grupo Cajamar** - Director Servicio Estudios

## PROGRAMA GENERAL

12:10 - 12:40 h. **Personas, no turnos: el nuevo reto de la hostelería**

Main Stage

Bloque - RRHH y Formación

La hostelería se enfrenta a un cambio profundo en la gestión de personas: menos talento disponible, nuevas expectativas laborales y un entorno cada vez más digital. En esta ponencia se abordará cómo el modelo tradicional, centrado en cubrir turnos, está llegando a su límite y por qué el futuro del sector pasa por poner a las personas en el centro. A través de una mirada realista y cercana, se analizará el papel de la propuesta de valor, la profesionalización de la gestión y el uso inteligente de la tecnología y la IA para atraer, cuidar y fidelizar talento en un sector basado en experiencias humanas.



Xavier Martín Canals  
**Turijobs** - Fundador y CEO

13:30 - 15:00 h. **Ceremonia de Entrega de los H&T Awards y Clausura de H&T 2026**

Main Stage

## Kitchen Lab

**LUNES 02/02/2026**

10:00 - 10:30 h. **Restaurante UGO CHAN, El alma de la cocina nipona en Madrid**

Restaurante del pabellón 2 (Kitchen Lab)

Contamos en Málaga como llevamos la cocina Japonesa y nuestra forma de verla.



Hugo Muñoz  
**Restaurante Ugo Chan** - Dueño y Chef

10:45 - 11:15 h. **Restaurante ERA DE LOS NOGALES, Huesca. Tradición y Vanguardia**

Restaurante del pabellón 2 (Kitchen Lab)



Toño Rodríguez  
**Restaurante La Era de los Nogales 1\* Michelin + Sol Repsol** - Chef

11:30 - 12:00 h. **Restaurante PALODÚ, Málaga. Cocina dual: raíces malagueñas y emoción contemporánea**

Restaurante del pabellón 2 (Kitchen Lab)

## PROGRAMA GENERAL



Cristina Cánovas

Restaurante Palodú, 1\* Michelin + 1 sol Repsol - Chef



Diego Aguilar

Restaurante Palodú, 1\* Michelin + 1 sol Repsol - Chef

---

### 12:15 - 12:45 h. **Restaurante FM, Granada. La fritura en la alta cocina**

Restaurante del pabellón 2 (Kitchen Lab)



Rosa Macías

Restaurante FM, Recomendado Guía Michelin - Chef



Francisco Martín

Restaurante FM, Recomendado Guía Michelin - Gerente

---

### 13:00 - 13:30 h. **Alta gastronomía en el deporte**

Restaurante del pabellón 2 (Kitchen Lab)

A partir de mi experiencia en el fútbol de élite y la alta gastronomía, exploraremos cómo es posible crear platos saludables, sabrosos y elevados al máximo nivel, aplicando los valores del alto rendimiento al rendimiento físico y culinario.



Miguel Torres Gómez

Masterchef Celebrity 10 - Finalista

---

### 16:00 - 17:00 h. **EUROPASTRY Concurso BE BAKER bocadillos de autor**

Restaurante del pabellón 2 (Kitchen Lab)

Concurso profesional

---

## PROGRAMA GENERAL

17:00 - 17:30 h. **Restaurante FARALÁ, Granada. Pienso en dulce y cocino salado**

Restaurante del pabellón 2 (Kitchen Lab)

Pienso en dulce y cocino salado reflexiona sobre cómo la emoción y la memoria inspiran la creatividad, mientras la técnica y el oficio la hacen posible. Una ponencia sobre identidad culinaria, equilibrio y cocina consentido



Cristina Jiménez

Restaurante Faralá, 1\* Michelin + 1 sol Repsol - Chef

17:45 - 18:15 h. **El Sabor del Territorio: El Pan que Cuenta Historias - El Caso de Pão de Gimonde**

Restaurante del pabellón 2 (Kitchen Lab)

En este encuentro, Elisabete Ferreira nos lleva a un viaje sensorial y emocional al norte de Portugal, a la aldea de Gimonde, donde el pan no es solo alimento: es historia, identidad y transmisión de saberes.



Elisabete Ferreira

Pão de Gimonde - CEO

## PROGRAMA GENERAL

### MARTES 03/02/2026

---

10:00 - 10:30 h. **Restaurante BARDAL, DALMAR & TRAGATA, Málaga. La cocina de Dalmar**  
Restaurante del pabellón 2 (Kitchen Lab)



Benito Gómez  
Restaurante Bardal 2 \*\* Michelin y 2 soles Repsol - Chef

---

10:45 - 11:15 h. **Restaurante CASA GERARDO, Prendes (Asturias). Casa Gerardo: desde 1882 hasta hoy**  
Restaurante del pabellón 2 (Kitchen Lab)



Marcos Morán  
Restaurante Casa Gerardo 1\* Michelin + 3 soles Repsol - Chef propietario

---

11:30 - 12:00 h. **Restaurante LA COSTA, Almería. Verde mar y Tierra Azul - versión 2026**  
Restaurante del pabellón 2 (Kitchen Lab)



José Álvarez  
Restaurante La Costa 1\* Michelin + 2 soles Repsol - Chef

---

## PROGRAMA GENERAL

### 12:15 - 12:45 h. **NESPRESSO PROFESIONAL - Restaurante CHOCO, Córdoba "El sabor del origen"**

Restaurante del pabellón 2 (Kitchen Lab)



El reconocido chef cordobés Kisko García, del restaurante Choco, con una Estrella Michelin, realizará tres recetas de tradición andaluza con el café como protagonista: un pescado marinado con café, una codorniz con reducción de café y un postre elaborado con cacao, café y algarroba. Lluís Álvarez, Customer Experience Specialist en Nespresso, nos acompañará también para contarnos cómo podemos ensalzar aún más la experiencia del café en la sobremesa con dos de nuestros cafés orgánicos de Colombia y Congo y nuestra reciente variedad Indonesia Fairtrade, de Comercio Justo. Hablaremos de la importancia de cultivar y mantener las raíces y el origen en la alta gastronomía, así como de la calidad de los productos desde el inicio de la experiencia gastronómica hasta el café de la sobremesa. Sin duda un showcooking para inspirar y crear.



Lluís Álvarez  
Nespresso - Customer Experience



Kisko García  
Restaurante Choco, 1\* Michelin y 2 soles Repsol - Chef

---

### 13:00 - 13:30 h. **Fismuler, 10 años cocinando producto desde la libertad**

Restaurante pabellón 2 (Kitchen Lab)

Haremos una introducción de marca, describiremos los adjetivos de fismuler en estos 10 años



Nino Redruello  
Restaurante Fismuler, Recomendado Guía Michelin + 1 sol Repsol - Chef y propietario



Manuel Villalba  
Restaurante Fismuler, Recomendado Guía Michelin + 1 sol Repsol - Chef Ejecutivo

---

### 17:00 - 17:30 h. **Restaurante JATAME, Marbella. "Atún y Hamachi" y los productos asiáticos en la alta gastronomía by Amaran Cominport**

Restaurante del pabellón 2 (Kitchen Lab)



Alberto Villarrubia Gonzalez  
Gran Hotel Guadipín Banús ( marbella ) - Jefe Cocina

## PROGRAMA GENERAL

17:45 - 18:15 h. **Mediterráneo Vivo: Historia, Cultura y Cocina**

Restaurante del pabellón 2 (Kitchen Lab)

Esta ponencia explora la riqueza del Mediterráneo a lo largo de la historia, desde la Antigüedad hasta la actualidad, mostrando cómo la cultura, el comercio y la gastronomía han moldeado su identidad. Un viaje que une tradición, innovación y sabores que han perdurado siglos.



Moha Quach

Restaurante El Terrat Recomendado Guía Michelin 1 Sol Repsol - Chef

## PROGRAMA GENERAL

### Sala de Catas

**LUNES 02/02/2026**

---

08:15 - 13:30 h. **Cata Final Premios H&T 2026**

SALA DE CATAS 2 (Sala Conferencias - planta baja)

¡Actividad a puerta cerrada!



Rafael Bellido  
**Union española de sumilleres** - Presidente



Juan Miguel Rubio Marquez  
**Seiton Business Consulting** - Fundador



Antonio Carlos Miñán  
**Changueiro bar de vinos** - Head sommelier



Salvador Santos  
**Los Patios de Beatas** - Head Sommelier/ Catador



Carles Aymerich  
**Restaurant Esperit Roca** - Jefe de Sala y Sommelier

---

12:00 - 13:30 h. **Sabores que hablan: la esencia de San Miguel**

SALA DE CATAS 1 (Sala conferencias - planta baja)

Acompáñanos en un recorrido sensorial por el universo cervecero de San Miguel. Te proponemos descubrir cuatro variedades que representan distintas personalidades: desde la más suave y refrescante, hasta la más intensa y con cuerpo, pasando por una cerveza equilibrada y otra con un carácter inconfundible. Durante esta cata guiada, desvelaremos los secretos de su elaboración, exploraremos sus perfiles únicos y aprenderás a maridarlas con los alimentos ideales para potenciar cada matiz.



Jose María Villero Salas  
**Mahou San Miguel** - Jefe de Calidad y Medio Ambiente

---

## PROGRAMA GENERAL

### 17:00 - 18:30 h. **Borgoña: El Alma de los Vinos con Historia**

SALA DE CATAS 1 (Sala conferencias - planta baja)

Esta cata reúne algunas de las expresiones más profundas y singulares de Borgoña, un territorio donde cada viñedo es un microcosmos y cada productor, un guardián del tiempo. En ella, recorreremos la esencia más profunda de Borgoña: la mineralidad eléctrica de Corton-Charlemagne, la finura de Puligny-Montrachet y Meursault-Blagny, la singularidad del Aligoté de Morey-Saint-Denis y la magia de la Pinot Noir en nombres como Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges o los míticos Griotte-Chambertin y Musigny. Un recorrido único e irrepetible. Un paseo por el alma de la Borgoña, con Nacho Jiménez. Como para perderselo.



Nacho Jiménez

**Alma Vinos Únicos** - Director Comercial

---

### 17:30 - 19:00 h. **Grandes Reservas Riojanos: Vinos que desafían el Tiempo**

SALA DE CATAS 2 (Sala conferencias - planta baja)

Una cata de Grandes Reservas de Rioja de Bodegas Perica, una bodega centenaria donde el tiempo, la paciencia y la tradición se transforman en vino, para descubrir la maravillosa evolución de estos vinos a lo largo de los años.



Mario Entrena García

**Bodegas Perica** - Director General



Rafael García

**Bodegas Perica** - Director Técnico

## PROGRAMA GENERAL

### MARTES 03/02/2026

---

#### 12:30 - 14:00 h. **De Jerez al Cielo: Redescubriendo el Fino de Pago**

SALA DE CATAS 1 (Sala conferencias - planta baja)

En esta actividad nos adentraremos en Jerez, cuna histórica de algunos de los vinos más singulares del mundo. En ella, se explicará cómo nació la idea de recuperar la grandeza histórica del fino de pago a través de un proyecto que combina viñedos ecológicos en Balbaína y Macharnudo, trabajo minucioso de campo y una interpretación moderna de la crianza biológica. ¿Te la vas a perder?



Miguel Calvo  
**Bodega San Francisco Javier** - Capataz



Violeta Luza  
**Bodegas San Francisco Javier** - Directora comercial

---

#### 17:00 - 18:30 h. **Burdeos: la revolución silenciosa**

SALA DE CATAS 1 (Sala conferencias - planta baja)

Sumérgete de manos de dos de los grandes especialistas del momento en el universo bordelés a través de una selección de vinos que revelan la complejidad, la historia y la jerarquía que han convertido a Burdeos en una de las zonas vitivinícolas más afamadas mundialmente. En esta sesión exploraremos cómo estilos, clasificaciones y decisiones de bodega dan forma a vinos que han marcado las cartas de los mejores restaurantes del planeta. Una experiencia diseñada para profesionales que desean leer Burdeos con mirada internacional y comprender por qué, entre châteaux, realmente anda el juego.



Xavier Cantorné  
**DIVA Bordeaux** - Export Manager para Mercado Europeo



Roberto Lorente  
**The Wine Pilot** - Fundador

## PROGRAMA GENERAL

17:30 - 19:00 h. **Riesling: Viajando por los Terruños Emblemáticos de Alemania**

SALA DE CATAS 2 (Sala conferencias - planta baja)

Adéntrate en un profundo viaje al corazón del Riesling alemán y profundiza tus conocimientos sobre una de las variedades más expresivas del planeta. A través de diferentes terruños y microclimas, los vinos seleccionados por uno de los mayores expertos nacionales en la materia mostrarán cómo esta uva es capaz de revelar con precisión quirúrgica la personalidad de cada suelo, pendiente y orientación. Desde los valles fríos del Rin hasta las laderas vertiginosas del Mosela, descubriremos por qué el Riesling es considerado un espejo del paisaje: complejo, elegante, vibrante y sorprendentemente versátil. Una experiencia para entender, copa en mano, la esencia que ha convertido a estos vinos en referentes a nivel internacional.



Fritz Michael Wöhr  
**Vins Alemanys SLU** - Gerente

**PROGRAMA GENERAL****MIÉRCOLES 04/02/2026**

---

**12:00 - 13:30 h. Ponencia-Cata: "La Sole marida con Makro"****SALA DE CATAS 2 (Sala conferencias - planta baja)**

En esta singular actividad descubrirá como algunos de los vinos más divertidos y transgresores comercializados por Makro, maridan con el "acento oriental" de uno de los establecimientos más emblemáticos de la gastronomía malagueña: La Sole. Apúntate rápido que te quedas sin plazas.



**Juanjo Perles**  
**Bodegas el Pimpi y La Sole** - Chef Corporativo



**Aurelio Molina**  
**Makro Málaga** - Sumiller



**Marta Hurtado**  
**La Sole del Pimpi** - Jefa de Partida de Sushi

---

**12:30 - 14:00 h. Ponencia-Cata / 75 Años de Burbujas: El Legado de la Larga Crianza en el Penedès****SALA DE CATAS 1 (Sala conferencias - planta baja)**

En esta cata recorreremos la trayectoria de Ill Lustros, el espumoso con el que Gramona abrió hace 75 años un camino pionero hacia la muy larga crianza en el Penedès. A través de una mirada que combina historia y añadas históricas y actuales, se mostrará cómo este vino se convirtió en un referente de calidad y en un modelo que cambió la percepción del espumoso dentro y fuera de nuestras fronteras. Una sesión para comprender por qué este vino sigue siendo un icono y cómo su legado continúa marcando el paso del espumoso de larga crianza en España.



**Toni Pérez Artesero**  
**Bodegas Gramona** - Director Comercial Nacional

---

**Foro Nacional de Hostelería****MARTES 03/02/2026**

---

**10:30 - 11:00 h. Inauguración VI Foro Nacional del Hostelería****Main Stage**

## PROGRAMA GENERAL



Javier Frutos  
**Hostelería de Andalucía** - Presidente



José Luis Álvarez Almeida  
**Hostelería de España** - Presidente



Francisco Salado  
**Diputación de Málaga Costa del Sol** - Presidente



Francisco De la Torre Prados  
**Ayuntamiento de Málaga** - Alcalde

---

### 11:00 - 11:08 h. **Presentación Gastronomía Sostenible: territorio, producto local y responsabilidad turística**

Main Stage

Sostenibilidad y Turismo Gastronómico

---

### 11:08 - 11:30 h. **Sostenibilidad, producto local y territorio: claves de un destino gastronómico responsable**

Main Stage

Sostenibilidad y Turismo Gastronómico



Jose Manuel Gaztelu  
**Academia Andaluza de Gastronomía** - Presidente



Leonor García - Agua  
**Diputación de Málaga** - Directora de Sabor a Málaga



Rocío Porfirio Carpio  
**CEO AcH Consulting** - Consultora en calidad y sostenibilidad

---

### 11:35 - 11:42 h. **Presentación Del plato a la experiencia: innovación y creatividad en el turismo gastronómico**

Main Stage

Innovación y Experiencias Gastronómicas



Eduardo Serrano  
**AIDABE/ESMA** - Consultor experto mod. gestión y exper. turísticas

## PROGRAMA GENERAL

11:42 - 12:05 h. **Gastronomía 360º: experiencias, tecnología y nuevos modelos turísticos**

Main Stage

Innovación y Experiencias Gastronómicas



Jose Manuel Ferro  
**Square** - Marketing Manager



Alberto De Paz  
**Binómico (Congreso Gastronómico Iberoamericano)** - Director



Minerva Tapial  
**Grupo Rosi la Loca World** - CEO, Socia y fundadora

12:20 - 12:28 h. **Presentación La gastronomía como ventaja competitiva del destino turístico**

Main Stage

La Gastronomía como Marca Destino



Ricardo Rojas  
**ÉTERON Partners** - Socio Director

12:28 - 12:55 h. **Turismo gastronómico: identidad, narrativa y posicionamiento del destino**

Main Stage

La Gastronomía como Marca Destino



Rodrigo Rodríguez  
**Prodetur** - Vicepresidente Ejecutivo



Ana Muñoz  
**Políticas Turísticas del Ministerio de Industria y Turismo** - Directora



Jose Antonio Gómez  
**Marca Burgos Alimenta** - Director Técnico



Antonio Real  
**Ayuntamiento de Jerez de la Frontera** - Concejal-Delegado de Turismo y Promoción

13:00 - 13:25 h. **Cambiando el mundo desde la gastronomía**

Main Stage

## PROGRAMA GENERAL



Toño Pérez

Restaurante **Atrio 3\* Michelin** - Propietario y Chef

## PROGRAMA GENERAL

### Aula Makro

**LUNES 02/02/2026**

---

12:00 - 12:45 h. **Hechos de Barro**

Pabellón 2 (Aula Makro)



Carlos Maldonado  
Restaurante Raíces, 1 \* Michelin - Chef

---

13:00 - 13:45 h. **De la brasa a la sala**

Pabellón 2 (Aula Makro)



Iván Sancho  
KEA Basque Fine Food - Plato Michelin - Chef

---

14:00 - 14:45 h. **Cocina dual, raíces malagueñas y emoción contemporánea**

Pabellón 2 (Aula Makro)



Diego Aguilar  
Restaurante Palodú, 1\* Michelin + 1 sol Repsol - Chef



Cristina Cánovas  
Restaurante Palodú, 1\* Michelin + 1 sol Repsol - Chef

---

15:00 - 15:45 h. **Texturas, sabor e inteligencia artificial**

Pabellón 2 (Aula Makro)



Alvar Hinojal  
Alquimia Laboratorio, 1\* Michelin - Chef

---

16:00 - 16:45 h. **Nuestra cocina viajera**

Pabellón 2 (Aula Makro)

## PROGRAMA GENERAL



Sergio Hernández  
**Latasia** - Chef



Roberto Hernández  
**Latasia** - Chef

---

17:00 - 17:45 h. **Una nueva Era... un año con la Estrella Michelin**

Pabellón 2 (Aula Makro)



Toño Rodríguez  
**Restaurante La Era de los Nogales 1\* Michelin + Sol Repsol** - Chef

## PROGRAMA GENERAL

### MARTES 03/02/2026

---

12:00 - 12:45 h. **Jiribilla: cocina mexicana de aquí**  
Pabellón 2 (Aula Makro)



Gerard Bellver  
Restaurante Jiribilla - Plato Michelin - Chef

13:00 - 13:45 h. **El teppanyaki que no es teppanyaki**  
Pabellón 2 (Aula Makro)



Joao Kather  
Restaurante Tetsu - Plato Michelin - Chef



Miguel de Aguilar  
Restaurante Tetsu - Plato Michelin - Chef

14:00 - 14:45 h. **El mundo de las especias y la cocina India con productos españoles**  
Pabellón 2 (Aula Makro)



Luis Ojeda  
Restaurante Benares - Plato Michelin - Chef

15:00 - 15:45 h. **Kimchi, nuestro sustento**  
Pabellón 2 (Aula Makro)



Lis Ra  
Restaurante Na Num - Chef

16:00 - 16:45 h. **Las claves de los eventos gastronómicos**  
Pabellón 2 (Aula Makro)



Sergi Chacón  
Catering Sensacions Gastronomy & Emotions - Chef

## PROGRAMA GENERAL

17:00 - 17:45 h. **Maduración del cerdo ibérico, sabores en evolución**

Pabellón 2 (Aula Makro)



Alejandro Hernández

Restaurante Versátil, 1\* Michelin - Chef

## PROGRAMA GENERAL

### MIÉRCOLES 04/02/2026

---

12:00 - 12:45 h. **Del tomillo al roble pasando por el pinar**

Pabellón 2 (Aula Makro)



Manuel Franco  
Casa Manolo Franco, 1 \* Michelin - Chef

---

13:00 - 13:45 h. **Cocinando Menorca en Menorca**

Pabellón 2 (Aula Makro)



Jose María Borrás  
Aquiara José María Borrás - Chef

---

14:00 - 14:45 h. **El arte de las proporciones: la base del sabor japonés**

Pabellón 2 (Aula Makro)



Naumi Uemura  
Restaurante Uemura - Chef