

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)



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

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 con sentido



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

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

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

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



MÁLAGA
2 / 3 / 4
FEB 2026

PARTNER DE EQUIPAMIENTO



PARTNERS

