

MARTES, 27 DE SEPTIEMBRE

HORA	RESTAURANTE	TALLER	PONENTE
12:00 - 12:45	Gofio *	Canariedad máxima	Safe Cruz y Aída González
13:00 - 13:45	Iñigo Lavado	Uniendo Fronteras	Iñigo Lavado
14:00 - 14:45	Raíces *	Hechos de Barro, nueva temporada	Carlos Maldonado
15:00 - 15:45	Casa Manolo Franco	Gastronomía de momentos, un día en la Sierra de Madrid	Manuel Franco
16:00 - 16:40	Azafrán	El queso en la cocina	Teresa Gutiérrez
17:00 - 17:45	Farragua	Mi visión de Asturias	Ricardo Señorán
18:00 - 18:45	Mentica Gastronómico	Dulces de la huerta	Lucía Grávalos

MIÉRCOLES, 28 DE SEPTIEMBRE

HORA	RESTAURANTE	TALLER	PONENTE
12:00 - 12:45	La Cueva	Sabores primigenios	Pedro Hdez. Castillo
13:00 - 13:45	Etéreo by Pedro Nel	El producto, la técnica y la cocina de hoy	Pedro Nel
14:00 - 14:45	Ceibe	Ceibe, la humildad como herramienta creativa	Lydia del Olmo y Xos Magalhaes
15:00 - 15:45	Luke	El arte de la fermentación Coreana	Luke Jang
16:00 - 16:45	Taberna y Media	Cocina con miel y gin tonic	Jose Luis Martínez
17:00 - 17:45	Silbo Gomero	Influencias gastronómicas en Canarias	Braulio Simancas
18:00 - 18:45	El Terrat	Cocina de paisaje	Mohamed Quach

JUEVES, 29 DE SEPTIEMBRE

HORA	RESTAURANTE	TALLER	PONENTE
12:00 - 12:45	San Sebastián 57	Sostenibilidad y aprovechamiento desde el mar	Alberto González
13:00 - 13:45	El Quinto Sabor	Cocina eco-sostenible, cocina plant based	Antonio María Ventura
14:00 - 14:45	The Patisier	Sensaciones dulces	Ricardo Vélez
15:00 - 15:45	Makro	Herramientas digitales	Jaime Baselga