

# PROGRAMA

Lunes  
23 de octubre

09.30 a 10.15 H  
**La cocina del Caribe**  
Jaime Rodríguez (Restaurante Celete)

10.30 a 11.15 H  
**La digitalización de la cocina, usos para un trabajo más eficiente**  
Manu Cataño, Rational

11.30 a 12.15 H  
**Cata de vinos Bodegas Tradición**  
Helena Rivero, Pepe Blandino y Andrés S. Magro

12.30 a 13.15 H  
**Arroces colombianos**  
Diego Marciales y Escuelas Taller Colombia

Martes  
24 de octubre

09.30 a 10.15 H  
**El café de la Sierra Nevada de Santa Marta Amorigen**  
Mauricio Rey y José Izquierdo

10.30 a 11.15 H  
**Innovación gastronómica y maridaje**  
Álvaro Clavijo (Restaurante el Chato) y Onésimo González

11.30 a 12.15 H  
**A gas sabe mejor**  
Carlos Ramírez

12.30 a 13.15 H  
**Cata de cervezas Cruzcampo**  
Irene Pascual

Miércoles  
25 de octubre

09.30 a 10.15 H  
**Amasijos, los grandes acompañantes**  
Jeniffer Rodríguez

10.30 a 11.15 H  
**Cata de vinos DOP Condado de Huelva**  
Paz Ivison y Rafa Bellido  
*Patrocinada por **Gusto del Sur** y financiada por fondos FEDER*

11.30 a 12.15 H  
**Sabores de la tierra de la independencia**  
Nidia Caro y María Paula Sabana

12.30 a 13.15 H  
**Cocina Ancestral Colombiana, "El maíz pelao"**  
Carlos Contreras y Escuelas Taller

13.30 a 14.15 H  
**La digitalización de la cocina, usos para un trabajo más eficiente**  
Manu Cataño, Rational

PROMUEVE



ORGANIZA



PAÍS INVITADO



PARTNER PRINCIPAL



PATROCINADORES INSTITUCIONALES



COLABORADORES INSTITUCIONALES



PATROCINADORES



COLABORADORES



COLABORADORES



MEDIA PARTNERS

