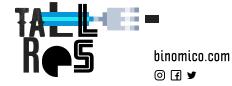


23 · 25 OCTUBRE 2023 HUELVA







09.30 a 10.15 H La cocina del Caribe

Jaime Rodríguez (Restaurante Celele)

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



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



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

