CULINARIA TENERIFE 2018
II CONGRESO DE GASTRONOMÍA TURÍSTICA DE CANARIAS

martes 25 de septiembre

AUDITORIO

13.00 – 14.00

Fermentados en Nub

Andrea Bernardi y Fernanda Fuentes
Restaurante Nub (Tenerife) 1* Michelín

16.00 – 17.00

Cocina entre Islas

Miguel Navarro
Restaurante Es Fum (Mallorca) 1* Michelín

19.00 – 20.00

Experiencia en la barra de Enigma

Oliver Peña
Restaurante Enigma (Barcelona) 1* Michelín

AULA GASTRONÓMICA

10.00 – 11.00

El Café en la cocina de Aborigen

Marcos Tavío
Restaurante Aborigen (Tenerife)

11.00 – 12.00

AOVE, técnicas aplicadas al producto

Firo Vázquez, Manuel Tenllado y Mª Guacimara Medina
Restaurante El Olivar (Murcia) 2 soles Repsol, Asociación Mojo Picón. Gran Canaria y Cabildo de Tenerife

12.00 – 12.30

Gestionando la experiencia del cliente. Mayordomos del s. XXI

Juan de Dios Orozco
Universidad Europea Miguel de Cervantes

12.30 – 13.00

Host, nuevos tiempos para la Sala

Ahinoa Ormazabal
Basque Culinary Center

16.00 – 16.30

Gestión económica en la Sala

Manuel Bovia
Profesor y Empresario de Hostelería

16.30 – 17.00

La Sala de Mugaritz

Guillermo Cruz
Restaurante Mugaritz (Guipúzcoa)

17.00 – 18.00

Platos a la vista del cliente. I+D+I

Gonzalo Parra
Basque Culinary Center

CULINARIA TENERIFE 2018
II CONGRESO DE GASTRONOMÍA TURÍSTICA DE CANARIAS

AULA	**18.00 – 19.00**	**Mesa Redonda. La importancia de la Sala en la Restauración** Julián Quintero, Lucas Leandro, Óscar Ledesma y Roberto Castro
TALLER	**10.00 – 12.00**	**Aguacate, aplicaciones culinarias** Josué Mendoza y Joao Henrique Faraco Restaurante La Cordera de Josué (Tenerife) y Takeachef (Lanzarote)
	12.00 – 14.00	**El cochino negro y sus elaboraciones** Alberto Glez. Margallo y Jorge Bosch Restaurante San Sebastián 57. 1 sol Repsol y Restaurante La Bola (Tenerife)
	16.00 – 18..00	**Las papas de color 2.0** Jesús González y Víctor Suárez Restaurante Bogey 2 soles Repsol y Restaurante Haydée (Tenerife)
	18.00 – 20.00	**Foodpairing: ciencia y método de la combinación de sabores** Pablo Jiménez Cabrera ËAT creative food studio

miércoles 26 de septiembre

AUDITORIO	**13.00 – 14.00**	**MB 2018** Erlantz Gorostiza Restaurante MB Abama (Tenerife) 2* Michelín, 2 soles Repsol
	16.00 – 17.00	**7 Islas, 7 Quesos y 7 Cocineros** Braulio Simancas, Javier Gutiérrez, Juan Carlos Rguez. Curpa, Ancor Sánchez, Arabisen Quintero, Carmelo Florido, Francisco Vilela y Víctor Bossecker. Restaurante Las Aguas H. Bahía del Duque. 2 soles Repsol y Restaurante Aborigen (Tenerife); Restaurante Jardín de la Sal (La Palma); Restaurante La Salamandra (La Gomera); Restaurante Casa Juan (El Hierro); Restaurante El Equilibrista (Gran Canaria); Restaurante Volcano (Fuerteventura); Hotel Princesa Yaiza (Lanzarote)
	19.00 – 20.00	**Elementos** Susi Díaz Restaurante La Finca (Elche) 1* Michelín, 2 soles Repsol
AULA GASTRONÓMICA	**10.00 – 11.00**	**Desayunos saludables con gofio y miel** Pedro Rguez Dios, Laura Suárez y Zoa M. Hernández PR Postres, Restaurante Haydée (Tenerife) y Cabildo de Tenerife
	11.00 – 14.00	**Gastronomía líquida maridada** Adal Márquez, Ángel David Asensio, Yeray Monforte, Óscar Lafuente y Patxi Troitiño Boadas Cocktails (Barcelona), Dux Cocktails (Barcelona), Dr. Stravinsky (Barcelona), Hecansa (Tenerife), Pub Stick (Rentería).
	16.00 – 17.00	**Los postres de Tickets a escena** Javier Aguiar Restaurante Tickets (Barcelona) 1* Michelín.
	17.00 – 18.00	**Proyectos Km.0: Finca Uga y Finca Los Berrazales** Victor Bossecker y Arminda García; Juan Santiago y Víctor Lugo Hotel Princesa Yaiza y Finca Uga (Lanzarote); Asesor Gastronómico y Finca Los Berrazales (Gran Canaria)
	18.00 – 19.00	**Las algas, verduras marinas** Carlos Villar, Tadashi Tagami, Arabisen Quintero y Juan Luís Gómez Pinchetti

Restaurante La Posada del Pez 1 sol Repsol y Restaurante Abikore (Tenerife), Restaurante Casa Juan (El Hierro) y Banco Español de Algas (Gran Canaria)

TALLER

10.00 – 12.00

El despiece y la maduración del Buey

Héctor López y Ricardo Paz
Restaurante España (Lugo) 1 sol Repsol y Egatesa (Tenerife)

12.00 – 14.00

Burguer Experience

Alberto Fariña
Europastry

16.00 – 18..00

Cocina vegana

Jordi Moré
Soc Chef

18.00 – 20.00

Pasta y Arroces, cara a cara

Simone Millico y Pau Bermejo
Restaurante La Trattoria Hotel Bahía del Duque y Restaurante La Séptima (Tenerife)

CULINARIA TENERIFE 2018
II CONGRESO DE GASTRONOMÍA TURÍSTICA DE CANARIAS

jueves 27 de septiembre

AUDITORIO

13.00 – 14.00

De la tradición a la innovación. Raíces al futuro

Juan Carlos y Jonathan Padrón
Restaurante El Rincón de Juan Carlos. (Tenerife) 1* Michelín, 2 soles Repsol

16.00 – 17.00

La Choco pasión

Alexis García
100% Pan y Pastelería (Tenerife)

19.00 – 20.00

La Magia en la Sala

Agustín Leal
Docente IE, IESE. Asesor Restaurante Mugaritz

AULA GASTRONÓMICA

10.00 – 11.00

Aromáticas, especias y flores en la cocina

Ayoze Quintero y Laura López
Hotel Las Águilas y Finca de Gracia (Tenerife)

11.00 – 12.00

Uvas con historia

Agustín Farrais y Carlos Cologan
Bodega Tajinaste y Tenerife Wine (Tenerife)

12.00 – 13.00

El arte de la decoración floral

Miguel Ángel Delgado

16.00 – 17.00

Buffet: flujos & estaciones

Pedro Contreras
Hotel Abama (Tenerife)

17.00 – 18.00

La Papaya y sus aplicaciones gastronómicas

Esteban Gómez y Nacho Solana
Hotel Gran Tinerfe y Restaurante Solana (Tenerife)

18.00 – 19.00

Vaca veteada canaria

Fito Sacramento

Restaurante Casa Fito (Tenerife)

TALLER	**10.00 – 12.00**	**El Pollo: tipos y versatilidad culinaria** Alejandro Bello, Samuel Hernández y Ángel Yagüe Restaurante El Lajar de Bello y Restaurante Char (Tenerife) Valls Companys
	12.00 – 14.00	**Ronqueo, cortes y recetas de nuestros túnidos** Jaime Palmar y Joaquín Felipe Restaurante San Hô (Tenerife) y El Pradal (Madrid)
	16.00 – 18..00	**Cocina Atlántica** Jorge Peñate, Marcos Tavío, Abraham Ortega y David Brandao Restaurante Las Rocas y Restaurante Aborigen (Tenerife); Restaurante El Santo (Gran Canaria) y Restaurante Isla de Mar (Lanzarote)
	18.00 – 20.00	**Harinas, masas madre y panes artesanos** Javier Tallo y Alexis García Harinalia y 100% Pan y Pastelería (Tenerife)