

Día 25 de octubre

09.00 Horas: Acreditaciones

10.00 Horas: Inauguración oficial

10.45 Horas: **Ponencia inaugural. Enalteciendo la gastronomía Iberoamericana.** María Marte (Rep. Dominicana) Embajadora de la Cultura Iberoamericana.

11.30 Horas: **El Cordero a través de la gastronomía iberoamericana.** José Duque (España) Restaurante Casa Dirección. (España)

12.00 Horas: **La adaptación de productos del atlántico al mediterráneo almeriense.** José Álvarez (España) Restaurante La Costa* (España)

12.40 Horas: Charo Val (España) **La cocina para la sostenibilidad de los bosques**

13.00 Horas: **Mesa Redonda. La comunicación como transmisión de la cultura gastronómica.** Julia Pérez (España), Pilar Salas (España), Antonella Ruggiero (Venezuela), María Rytter (Argentina)

Descanso

17.00 Horas: **Hecho en Chile, la cocina chilena como ejemplo de sostenibilidad y transmisión cultural en la infancia.** Juan Pablo Mellado (Chile) y Jaime Toha (Chile)

17.40 horas: **Mesa redonda. El futuro de la alimentación desde las políticas públicas***

- José Miguel Herrero Velasco, Director General de la Industria Alimentaria. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. MAPA.
- Yanina Martínez, Secretaria de Promoción Turística de Argentina
- Gabriel Cruz Santana, Alcalde de Huelva
- María Eugenia Limón, presidenta de la Diputación de Huelva.

binomico.com

PROMUEVE



ORGANIZA



PAIS INVITADO



PARTNER PRINCIPAL



PATROCINADORES INSTITUCIONALES



- Miguel Ángel Encinas, Coordinador General, AECID. Ciudad de México

Modera. Luciana Binaghi. Asesora en Alianzas Estratégicas para el Desarrollo Sostenible. SEGIB

18.40 Horas: **La nueva cocina dominicana.** Chef Tita (R. Dominicana)

Día 26 de octubre

10.00 Horas: **El encuentro de la cocina vasca e iberoamericana.** Andoni Luis Aduriz (España), Restaurante Mugaritz** (España)

10.40 Horas: **El Cerdo ibérico, origen del porcino iberoamericano.** Luismi López (España), Restaurante Arrieros (España)

11.10 Horas **El tomate, de planta ornamental a base de la cocina tradicional:** Pepa Muñoz (España) Restaurante El Qüenco de Pepa (España)

11.50 Horas: Sergio Ortiz (España) **El AOVE base de la repostería saludable.**

12.20 Horas: **La cocina valenciana desde la pasión Argentina:** Germán Carrizo y Carito Lourenço (Argentina) Restaurante Fierro (Valencia)

12.50 Horas: **El producto como eje de la gastronomía a pie de playa:** Luis Miguel Menor y César Morales (España) Chiringuito La Milla (España)

13.20 Horas: **MUYU, la sostenibilidad del destino a través de la gastronomía.** Luciana Bianchi (Italia -Brasil) Restaurante MUYU (Ecuador)

Descanso

17.00 Horas: **La cocina canaria desde la visión italo-chilena.** Andrea Bernardi (Italia) Fernanda Fuentes (Chile), Restaurante Nub* (España)

17.40 Horas: **Mesa redonda. La gastronomía y la alimentación hacia la Agenda 2030**

- Lucía Freitas. Chef. Restaurante A Tafona

binomicon.com

- Lázaro Rodríguez. Consultor para el Plan Iberoamericano de Gastronomía y Alimentación Sostenible (PIGA2030). Panamá
- Raúl Martín Calvo, CEO en KMZERO Food Innovation Hub.
- Joxe Mari Aizega, director general de BCC.

Modera: Ignacio Uriarte. Director de Planificación de la SEGIB

18.40 Horas: **Recuperación y actualización del patrimonio gastronómico de Colombia.** Leonor Espinosa (Colombia) Restaurante Leo (Colombia)

Día 27 de octubre

10.00 Horas: **Fauna y flora del atlántico, dos mundos un océano.** Ángel León (España), Restaurante Aponiente*** (España)

10.40 Horas: **Fusión de la cocina dominicana y mediterránea** Ana Lebrón (Rep. Dominicana)

11.10 Horas: **Sostenibilidad y conciencia desde el entorno a través de la formación.** Xanty Elías (España) Finca Alfoliz (España)

11.40 Horas: **Mesa redonda: La ciudad como actor gastronómico**¹

- Almudena Maillo, Secretaria General de la Unión de Ciudades Capitales Iberoamericana (UCCI)
- Pablo Llano Torres, Director de CESAL
- Representante de la Organización Mundial del Turismo (OMT)

Modera: Jorge Andrés Osorio, Responsable de Agenda 2030. SEGIB

12.10 Horas: **Vinos de Iberoamérica.** Rafa Bellido (España), Presidente Federación de sumilleres de Andalucía, Andrés Rosber (Argentina) Sumiller, Ex

¹ Las mesas de Sostenibilidad son posibles gracias al apoyo de la Agencia Española de Cooperación para el Desarrollo. AECID



25-27 OCTUBRE
2021 HUELVA

Presidente de la Asociación Internacional de Sumilleres, Ricardo Grellet (Chile)
Presidente Asociación Sumilleres Chile.

12.40 Horas: **Proyecto Materia.** Joao Rodrigues (Portugal), Restaurante Feitoria* (Portugal)

13.10 Horas: Mesa Redonda. La importancia de los Eventos gastronómicos en la era Post Covid José Carlos Capel (España), Cuchita Lluch (España), Lourdes Muñoz y Benjamín Lana (España).

Descanso

17.00 a 17.40 Horas: **Huellas mexicanas en la cocina de proximidad** Óscar Calleja (España) Restaurante Ment

17.40 18.40 Horas: **Premios Binómico**

- **Embajadores de la gastronomía Iberoamericana**
- **Premio Binómico, Ciudad de Huelva**

18.40 Horas: **Recorriendo la biodiversidad peruana.** Virgilio Martínez (Perú) Restaurante Central (Perú) Modera

19.20 horas: Clausura

binomico.com