

8^a MESAS REDONDAS GOURMETS





COCINEROS EMERGENTES Y ADELANTADOS

MARTES 19

15.00 H

NÚCLEO PABELLÓN 2-4

Este año en la 8ª Mesa Redonda Gourmets se da protagonismo a las nuevas figuras del panorama gastronómico, cocineros emergentes y adelantados, aquellos que no sólo se abren paso en el mundo culinario si no también los que van camino de consolidarse. Los temas sobre los que se debatirá engloban las tendencias y desafíos del sector centrándose en tendencias tan actuales como los productos km 0 o la cocina saludable. Los ponentes tendrán la oportunidad de ofrecer su punto de vista sobre cómo afectan estas nuevas tendencias a su experiencia, cómo se han adaptado a las nuevas técnicas o el futuro de la cocina que está por llegar.

MESAS REDONDAS GOURMETS

PRIMERA MESA

15.00-16.30 h

Jorge Asenjo
Galerna Jan Edan Etxea
San Sebastián (Guipúzcoa)

Rebeca Barainca
Galerna Jan Edan Etxea
San Sebastián (Guipúzcoa)

María Martínez Galar
Enekorri
Pamplona (Navarra)

Jesús Monedero
Palio
Ocaña (Toledo)

José Antonio Sánchez
Villa Antonia-Els Vents
San Juan (Alicante)

Alejandro Serrano
Alejandro
Miranda De Ebro (Burgos)

SEGUNDA MESA

16.30-18.00 h

David López Carreño
Local de Ensayo
Puente Tocinos (Murcia)

Lucía Freitas
A Tafona
La Coruña

Begoña Fraire
Étimo
Madrid

David Oliva
Back Tapas Bar & Restaurant
Marbella (Málaga)

Toño Rodríguez
Quema
Zaragoza

Juanma Salgado
Dromo
Badajoz

MODERADORA

Begoña Tormo
Periodista



LOS NUEVOS PROTAGONIS- TAS DEL VINO EN ESPAÑA

MIÉRCOLES 20
11.30 H
NÚCLEO PABELLÓN 2-4

El vino será el otro tema central en la 8ª Mesa Redonda Gourmets, bajo al lema “Los nuevos protagonistas del vino en España” se pondrá de relieve la importancia de este producto a nivel nacional. Bodegueros, sumilleres y expertos debatirán sobre la visión de futuro de sus respectivas empresas, la actualidad del mundo vitivinícola, la demanda actual de mercado, cuáles son las claves para incrementar el consumo del vino en España o cómo acercarlo al público más joven.

PONENTES

Pedro Ruiz Aragoneses
Bodegas Pago de Carraovejas
(DO Ribera del Duero)

Mauro Alberto García
Bodega Mauro (VT Castilla y León)

Silvia Flores Cintado
Wine Maker Assistant
González Byass
(Do Jerez-Xérès-Sherry)

Luis Hurtado de Amézaga
Bodegas de los Herederos del
Marqués de Riscal
(DOCa Rioja)

Roc Gramona i Simó
Enólogo
Gramona

Cristina Osuna Herrera
Enóloga, dir. Técnica
Bodegas Tóro Albalá

MODERADOR

Helio San Miguel
Colaborador destacado en Nueva
York de la revista
Club de Gourmets

—
Esta edición las Mesas Redondas tratarán sobre futuro y tendencias.