

PALACIO DE CONGRESOS BALUARTE.

SALA CIUDADELA

27 DE OCTUBRE 2022

- 09:00** **Recepción/Acreditaciones**
- 09:30** **Inauguración y bienvenida a Navarra GastroSummit**
Luis Planas | MINISTRO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
María Chivite | PRESIDENTA DEL GOBIERNO DE NAVARRA
Ponencia Inaugural.
Javier Torres | Cocina Hermanos Torres
- 10:30** **I+D en restaurantes contemporáneos**
Diego Prado | ALCHEMIST - Copenhague
- 11:30** **Pausa café y píldoras de información: Navarra creativa y sostenible**
- 12:15** **Buscar, buscar, buscar**
Edu Pérez | Tohqa, Cádiz
- 13:00** **Gastronomía: herramienta de desarrollo territorial**
Resultados del II Encuentro de Jóvenes por la Gastronomía Sostenible
Mesa redonda
Estefanía Simon-Sasyk | Mycellium
- 14:00** **Cierre matinal**
- 14:00** **Comida a 8 manos, en Restaurante Verduarte**
Menú pop-up. Acceso: Tickets en venta
Chefs *Nacho Gómara, Diego Prado y Eneko Izcue*
Maridaje *Esther Merino*
- 16:30** **Qué es el kokumi y su importancia en la gastronomía**
Nabila Rodríguez | Harvard University y Basque Culinary Center
- 17:30** **Transformando invisiblemente: la fermentación con Koji.**
María José Mantilla | Ma! Condiments
- 18:30** **Técnicas como herramientas para la innovación**
Eneko Izcue | Basque Culinary Center
- 19:30** **Debate y conclusiones**
- 20:00** **Cierre de la primera jornada**

PALACIO DE CONGRESOS BALUARTE.

SALA CIUDADELA

27 DE OCTUBRE 2022

- 09:00** **Bienvenida**
- 09:15** **Bebidas. Innovación y tendencias en la Gastronomía Contemporánea**
Esther Merino | ALCHEMIST - Copenhague
- 10:15** **Exotismo de proximidad**
Artur Martínez | Aürt, Barcelona
- 11:15** **Pausa café y píldoras de información: Navarra creativa y sostenible**
- 11:45** **La Cocina Cercana de Miguel Ángel de La Cruz**
Miguel Ángel de la Cruz | La botica de Matapozuelos - Valladolid
- 12:45** **Imago**
Dani Lasa | Ama Brewery, Rentería; Nublo, La Rioja
- 13:45** **Conclusiones y clausura**
Leandro Gil | La Biblioteca - Pamplona
- 14:00** **Comida a 8 manos, en Restaurante Verduarte**
- Menú pop-up. Acceso: Tickets en preventa**
- Chefs** *Nacho Gómara, Diego Prado y Eneko Izcue*
- Maridaje** *Esther Merino*