

PALACIO DE CONGRESOS BALUARTE.

SALA CIUDADELA

26 DE OCTUBRE 2022

09:00 **Recepción/Acreditaciones**

09:30 **Inauguración y bienvenida a Navarra GastroSummit**

D. José Miguel Herrero | DIRECTOR GENERAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Dña. Ana Elizalde | TENIENTE DE ALCALDE DE PAMPLONA Y CONCEJALA DE TURISMO

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

13.45 **La apuesta de navarra por el producto de calidad**

Dña. Itziar Gómez | CONSEJERA DE DESARROLLO RURAL Y MEDIO AMBIENTE

14:00 **Comida a 8 manos, en Restaurante Verduarte**

Menú pop-up. Acceso: Tickets en pre venta

Chefs *Nacho Gómara, Diego Prado y Eneko Izkue*

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 Izkue | 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 - Copenhagen
- 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
- 13:30** **Conclusiones y clausura**
Leandro Gil | La Biblioteca - Pamplona
- 13:45** **Clausura: Navarra, referente en el sector agroalimentario**
Dña. María Chivite Navascués | PRESIDENTA DEL GOBIERNO DE NAVARRA
- 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*