

ANDALUCÍASABOR

INTERNATIONAL FINE FOOD EXHIBITION

3^a E D I C I Ó N
del 20 al 22 de septiembre
2011 • Sevilla
www.andaluciasabor.es



Andalucía Sabor 2011

Superficie total	4.000 m ²
Expositores	86
Compradores internacionales con reuniones de negocios planificadas a través de la Agenda Virtual	43 (14 países)

La tercera edición de la feria Andalucía Sabor, organizada por la Consejería de Agricultura y Pesca en Fibes Palacios de Exposiciones y Congresos de Sevilla del 20 al 22 de septiembre, supondrá el afianzamiento de esta muestra bienal de carácter profesional como el gran escaparate de la oferta y la excelencia agroalimentaria de nuestra Comunidad Autónoma.

La muestra, con una superficie total de 4.000 metros cuadrados, contará con la presencia de representantes, tanto nacionales como internacionales, de todos los eslabones de la cadena agroalimentaria –producción, distribución, comercialización, hostelería, restauración y catering-. Concretamente, cerca de medio centenar de compradores procedentes de 16 países han planificado ya los encuentros de negocios a los que asistirán durante estos días a través de la Agenda Virtual de la que dispone Andalucía Sabor, una plataforma que permite a las empresas expositoras la planificación de sus reuniones de forma fácil, rápida y sencilla con aquellos compradores que más se ajustan a su perfil. Esta misión internacional de negocios está organizada en colaboración con la Agencia Andaluza de la Promoción Exterior, dependiente de la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia.

Además, también asistirán a la muestra los Consejos Reguladores de las denominaciones de calidad andaluzas que avalan la excelencia de los alimentos y bebidas que se elaboran en nuestro territorio. En concreto, en esta tercera edición de la muestra participarán un total de 16 Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen (DO), Indicaciones Geográficas Protegidas (DOP) y Bebidas Espirituosas con Indicación Geográfica (BEIG) que llevarán a Andalucía Sabor una muestra de los alimentos protegidos por 22 denominaciones de calidad: IGP ‘Caballa de Andalucía’, IGP ‘Melva de Andalucía’, Denominación de Origen Protegida (DOP) ‘Baena’, DO ‘Condado de Huelva’, DO ‘Vinagres del Condado de Huelva’, IGP ‘Espárrago de Huétor-Tájar’, DOP ‘Estepa’, DOP ‘Chirimoya de la Costa Tropical de Granda-Málaga’, DOP ‘Jamón de Huelva’, DOP ‘Sierra de Cádiz’, DO ‘Jerez-Xérès-Sherry’, DO ‘Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda’, DO ‘Vinagre de Jerez’, DOP ‘Aceituna Aloreña de Málaga’, DO ‘Montilla-Moriles’, ‘DOP ‘Los Pedroches’, DOP ‘Priego de Córdoba’, DOP ‘Montoro-Adamuz’, DO ‘Málaga’, DO ‘Sierras de Málaga’, DO ‘Pasas de Málaga’ y DOP ‘Antequera’.

Programa de actividades

A lo largo de los tres días de duración de Andalucía Sabor 2011 se celebrarán numerosas acciones promocionales como demostraciones de cocina en vivo, degustaciones, catas de aceite, maridajes o concursos de corte de jamón, entre otras muchas actividades. Eventos que se suman a la gran superficie dedicada a la exposición de los productos con el fin de posicionar en lo más alto la producción agroalimentaria andaluza y facilitar la puesta en marcha de nuevos negocios entre empresas participantes y los visitantes que acudirán al recinto.

En la muestra, los profesionales podrán degustar, entre otros alimentos, aceite de oliva virgen extra, vinagres, espárragos protegidos por menciones de calidad, melva y caballa, así como disfrutar de excelentes maridajes de jamón y vinos avalados por Denominaciones de Origen de nuestra Comunidad. Además, también podrán tomar parte en catas dirigidas.

Innovación y nuevas tecnologías

Andalucía Sabor apuesta en esta tercera edición por continuar creciendo e innovando y, por tanto, en 2011 se reforzarán avances incluidos en la pasada edición como la Agenda Virtual o la acreditación on line, disponible a través de la página web de la muestra (www.andaluciasabor.com).

Además, esta feria internacional de la alimentación ha dado este año el salto a las Redes Sociales –Facebook, Twitter, Flickr-, que permitirán a los interesados conocer la actualidad de la misma en tiempo real desde cualquier parte del planeta.

El valor de la diferenciación

La industria agroalimentaria andaluza cuenta con un gran peso tanto en términos cuantitativos como cualitativos. Con una facturación que ronda los 14.000 millones de euros y una generación de riqueza cifrada en la ocupación de 52.500 trabajadores y la existencia de más de 5.000 empresas, este sector concentra el 22% del empleo y el 23% del valor añadido de la industria de la Comunidad Autónoma. Entre otros productos, destacan los aceites, las frutas y hortalizas, las carnes y la leche.

Por otro lado, Andalucía dispone de 30 Denominaciones de Origen (D.O.) 9 vónicas, y 21 alimentarias. Además cuenta con 24 Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), 16 de vino y 8 de productos alimentarios (hortalizas, conservas pesqueras o dulces), 6 bebidas espirituosas andaluzas con Indicación Geográfica y 2 Especialidades Tradicionales Garantizadas, así como numerosos productos de Producción Ecológica y Producción Integrada o adscritos a la marca Calidad Certificada.



Congreso de Alta Cocina. Una odisea gastronómica. Viaje a la Dieta Mediterránea

Al igual que en las pasadas ediciones, Sevilla acogerá estos días la celebración del Congreso de Alta Cocina que se organiza de forma paralela a cada edición de Andalucía Sabor. Bajo el título 'Una odisea gastronómica. Viaje a la Dieta Mediterránea', chefs de gran relevancia en la cocina internacional ensalzarán el valor cultural y sostenible sobre el que se erige el paradigma de estos hábitos de alimentación saludable, una tradición milenaria compartida por las regiones bañadas por el Mare Nostrum y reconocida por la Unesco como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en noviembre de 2010.

Figuras de reconocido prestigio como los andaluces Dani García, José Carlos García, Kisko García o Ángel León y otros chefs como Juan Mari Arzak, Josep Roca, Carme Ruscalleda, Paco Roncero o Quique Dacosta interpretarán y profundizarán en la Dieta Mediterránea junto a los internacionales Michel Trama, Mohamed Fedal, Carlo Cracco y Christoforos Peskias. Todos juntos suman 27 estrellas Michelin. Estas conferencias se integrarán en un foro que también cuenta con la presencia de expertos como Greg Drescher (Instituto Culinario de América), la investigadora del CSIC Valentina Ruiz-Gutiérrez (Instituto de la Grasa de Sevilla) o los profesores de Medicina de las universidades de Málaga y de Córdoba, Jorge Gómez-Aracena y Francisco Pérez, respectivamente, entre otros.

Por otro lado, la Asociación Empresarial de la Calidad Certificada, Landaluz, contribuirá a impulsar las nuevas figuras de los fogones de Andalucía a través de la celebración de la final del concurso Mejor Cocinero Novel del Año en el marco de Andalucía Sabor.

De esta forma, el Congreso servirá de plataforma para la puesta en valor de los ingredientes de calidad en los cuales se basa la Dieta Mediterránea, ya que difundirá las excelencias del aceite de oliva virgen extra, frutas, hortalizas y productos pesqueros y cárnicos, con especial atención a los ibéricos. Durante su desarrollo, también se reflexionará sobre la conjugación de tradición e investigación en torno a una Dieta Mediterránea que sobrepasa los límites de lo alimenticio para convertirse en una verdadera forma de vida y un modelo de desarrollo sostenible para el medio rural.

Misión internacional organiza Extenda. Consejería de Economía, Innovación y Ciencia

País	Compradores	Actividad
Estados Unidos	12	Importación y distribución de productos de gama media-alta
Portugal	4	Distribución, comercialización e importación de productos gourmet
Rusia	4	Distribución
Alemania	4	Importadores de alimentación gourmet.
China	4	Comercialización e importación de productos gourmet
México	4	Comercialización y distribución
Emiratos Árabes Unidos	1	Distribución
Hungría	2	Comercialización de productos gourmet y distribución al canal Horeca
Japón	2	Importación y distribución
Argentina	1	Importación de productos delicatessen
Brasil	1	Comercialización
Chile	1	Importación y distribución de productos gourmet
República Checa	1	Importación y distribución de productos gourmet al canal Horeca
Uruguay	1	Importación y distribución
Polonia	1	Distribución
Qatar	1	Importación y distribución de productos agroalimentarios
Total	44	



Expositores Andalucía Sabor 2011

	EXPOSITOR	SECTOR
1	HUERTA CAMPORICO	Alimentos preparados, frutas, hortalizas y frutos secos
2	SIERRA DE JABUGO	Productos cárnicos
3	CONSEJO REGULADOR INDICACIONES GEOGRAFICAS PROTEGIDAS 'CABALLA DE ANDALUCÍA' Y 'MELVA DE ANDALUCÍA'	Conservas, mermeladas, mieles
4	ASOCIACION ANDALUZA DE FABRICANTES DE SALAZONES Y AHUMADOS	Pescados y mariscos
5	LANDALUZ, ASOCIACION EMPRESARIAL DE LA CALIDAD CERTIFICADA	Institucionales y otros organismos
6	ASOCIACIÓN CAEE	Institucionales y otros organismos
7	MATADERO DE LA SIERRA MORENA (SIERRA DE SEVILLA)	Productos cárnicos
8	CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA 'BAENA'	Aceites
9	SELECTIA FOOD AIE	Aceites, alimentos preparados, pescados y mariscos, alimentos congelados, vinos, vinagres y licores, bebidas no alcohólicas, bebidas calientes, otras bebidas
10	SOLA DE ANTEQUERA (ALSUR)	Conservas, mermeladas, mieles
11	ANDALUZA DE CAFÉS (CATUNAMBÚ)	Bebidas no alcohólicas, bebidas calientes, otras bebidas
12	ACEITES DEL SUR- COOSUR	Aceites
13	PESASUR	Conservas, mermeladas, mieles, pescados y mariscos
14	INDUSTRIA ACEITUNERA MARCIENSE, S.A.	Aderezos y aceitunas
15	CONSEJO REGULADOR DENOMINACIONES DE ORIGEN 'CONDADO DE HUELVA' Y 'VINAGRES DEL CONDADO DE HUELVA'	Vinos, vinagres y licores
16	CONSEJO REGULADOR INDICACION GEOGRAFICA PROTEGIDA 'ESPÁRRAGOS DE HUÉTOR-TÁJAR'	Conservas, mermeladas, mieles
17	CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA 'ESTEPA'	Aceites
18	CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA 'CHIRIMOYA DE LA COSTA TROPICAL DE GRANADA - MÁLAGA'	Frutas, hortalizas y frutos secos
19	CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA 'JAMÓN DE HUELVA'	Productos cárnicos
20	EL TIO LAS PAPAS	Otros productos agroalimentarios
21	MARISCOS MENDEZ	Alimentos congelados, pescados y mariscos
22	COVAP	Productos cárnicos
23	DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE ALMERÍA	Institucionales y otros organismos
24	CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA 'SIERRA DE CADIZ'	Aceites
25	MAT. IND SOLER (PROLONGO)	Productos cárnicos
26	ORобаENA SAT	Aceites
27	CONSEJO REGULADOR DENOMINACIONES DE ORIGEN 'JEREZ- XÉRÈS-SHERRY', 'MANZANILLA – SANLÚCAR DE BARRAMEDA' y 'VINAGRE DE JEREZ'	Vinos, vinagres y licores
28	SEVILLANA DE CAFÉ	Bebidas no alcohólicas, bebidas calientes, otras bebidas
29	INTERACEITUNA	Aderezos y aceitunas
30	LOS ALCALAREÑOS 2010	Productos cárnicos, industrias auxiliares, restauración, catering y otros
31	CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA 'ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA'	Aderezos y aceitunas
32	HUERTA DE ALBALA S.L.	Vinos, vinagres y licores
33	CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN 'MONTILLA – MORILES'	Vinos, vinagres y licores, institucionales y otros organismos
34	CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA 'LOS PEDROCHES'	Productos cárnicos
35	CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA 'PRIEGO DE CÓRDOBA'	Aceites



	EXPOSITOR	SECTOR
36	INÉS ROSALES	Pan, repostería, bollería, postres y dulces
37	HERBA NUTRICIÓN SLU	Alimentos preparados
38	SALPESCA	Pescados y mariscos
39	ATUNES DEL MARESME	Pescados y mariscos
40	ARTESANOS DE JAÉN (OLVERO)	Aceites
41	ORG. PROD. PISCULTURA MARINA AND (OPP 56)	Pescados y mariscos
42	VINICOLA DEL CONDADO	Vinos, vinagres y licores
43	VENCHIPA S.L.(O-MED)	Aceites, aderezos y aceitunas
44	ENVASADOS LOLA	Alimentos preparados, conservas, mermeladas, mieles, vinos, vinagres y licores
45	FASEPÁN	Aceites, frutas, hortalizas y frutos secos, conservas, mermeladas, mieles, vinos, vinagres y licores, bebidas no alcohólicas, bebidas calientes, otras bebidas, productos cárnicos, productos lácteos, pan, repostería y otros productos agroalimentarios
46	OLEOCAMPO SCA	Aceites
47	CONSORCIO DE JABUGO	Productos cárnicos
48	CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA 'MONTORO – ADAMUZ'	Aceites
49	CONSEJO REGULADOR DENOMINACIONES DE ORIGEN 'ANTEQUERA'	Aceites
50	MARISCOS FRESCOHELVIA	Pescados y mariscos
51	CONSEJO REGULADOR DENOMINACIONES DE ORIGEN 'MÁLAGA', 'SIERRAS DE MÁLAGA' y 'PASAS DE MÁLAGA'	Vinos, vinagres y licores
52	PROMEKS INDUSTRIAL (BODEGAS CRUZ CONDE)	Vinos, vinagres y licores
53	SOHISCERT, SA	Institucionales y otros organismos
54	JAMONES EIRIZ JABUGO, S.L.	Productos cárnicos
55	QUESANDALUZ	Productos lácteos
56	HEREDEROS DE ARGÜESO	Vinos, vinagres y licores
57	RADESOL BAENA, S.L.	Aceites
58	INDUSTRIAS CARNICAS DE BENAJOÁN. SL.	Productos cárnicos
59	INNOVA VEGETALIA DEL MAR, S.L.L.	Pescados y mariscos
60	TRYSOR EXPORT, S.L.	Aceites, aderezos y aceitunas, frutas, hortalizas y frutos secos, conservas, mermeladas, mieles, productos lácteos, bebidas no alcohólicas, bebidas calientes, otras bebidas, pan, repostería, bollería, postres y dulces
61	GOMEZ SANTANA, MANUELA	Otros productos agroalimentarios
62	MARKÁS ESTUCHES Y CAJAS FORRADAS, S.L.	Industrias auxiliares, restauración, catering y otros
63	ACEITES MAEVA	Aceites
64	ASOCIACIÓN ESP. CRIADORES CABRA MALAGUEÑA	Productos cárnicos
65	ISLASUR, A	Pescados y mariscos
66	AECovi JEREZ	Vinos, vinagres y licores
67	RAICES SERRANAS JABUGO. S.L.	Productos cárnicos
68	AGRO SEVILLA ACEITUNAS, S.C.A.	Aceites, aderezos y aceitunas
69	COMPAÑÍA ALIMENTARIA DEL SUR DE EUROPA	Alimentos preparados
70	E. MORENO	Pan, repostería, bollería, postres y dulces
71	PULEVA FOOD	Productos lácteos
72	LOS ROMEROS DE JABUGO, SL	Productos cárnicos
73	HEINEKEN	Bebidas no alcohólicas, bebidas calientes, otras bebidas
74	IMPORT EXPORT MULTIFUIT,SL	Bebidas no alcohólicas, bebidas calientes, otras bebidas
75	CAMPOS CARNES ECOLOGICAS S.L.	Productos cárnicos y alimentos preparados
76	PANIFICADORA VIRGEN DEL ROSARIO S.L.	Alimentos preparados
77	RIOTINTO CITRICOS S.L.	Alimentos preparados, frutas, hortalizas y frutos secos



	EXPOSITOR	SECTOR
78	LA FRUBENSE S.L	Alimentos preparados, conservas, mermeladas, mieles
79	PUREMIEL HONEY FROM SPAIN S.L.L.	Alimentos preparados, conservas, mermeladas, mieles
80	CAMPOMAR NATURE S.L.	Aceites, aderezos y aceitunas, vino, vinagre y conservas
81	LA CABRA VERDE S.L.L.	Productos lácteos
82	AL-JAQUE S.C.A.	Alimentos preparados, conservas, mermeladas, licores
83	BODEGAS ROBLES S.A.	Vinos, vinagres y licores
84	ACEITES DE SIERRA YEGUAS S.C.A.	Aceites
85	UNICA GROUP S.C.A.	Alimentos preparados, frutas, hortalizas y frutos secos
86	HORTICOLA SIERRA S.L.	Alimentos preparados, frutas, hortalizas y frutos secos, conservas, lácteos, aceites, galletas, infusiones, chocolate, café, miel, vinos y vinagres



Actividades Andalucía Sabor 2011

	Inicio	Final	Organizador	Actividad
MARTES 20	11:00	12:45	Sierra de Sevilla	III Concurso de corte de jamón ibérico de bellota "Sierra de Sevilla"
	13:00	13:45	CRDO Priego de Córdoba CRDO Montilla-Moriles CRDO Los Pedroches	Tapas con denominación de origen "esencias de Andalucía" elaboradas por Celia Jimenez Caballero, primera mujer andaluza en conseguir una estrella Michelin
	14:00	15:00	Juan Andrés Morilla, finalista del campeonato gastronómico mundial Bocuse D'Or 2011	Cocina andaluza del siglo XXI
	15:15	15:45	CRDO Aceituna Aloreña	Cata degustación de Aceituna Aloreña de Málaga
	16:00	16:45	Inés Rosales S.A.U.	Inés Rosales en todos los sentidos
	17:00	17:45	CRBEIG Brandy de Jerez en colaboración con la Escuela de Hostelería de Jerez	Taller de coctelería con brandy de Jerez
	18:00	18:45	Sevillana de café S.L.	Cata de café
MIÉRCOLES 21	11:00	11:45	CRDO Montoro-Adamuz y CRDO Antequera	Cata conjunta de aceite de oliva virgen extra de ambas denominaciones
	12:00	12:45	Extenda	Show cooking cocineros japoneses Primer ganador concurso de cocina andaluza 2010: Yusuke Nakamura (Yokohama Royal Park Hotel) Segundo ganador concurso de cocina andaluza 2010: Akihiro Nishimoto (Ana Crow Plaza Hotel Hiroshima)
	13:00	13:45	Dirección General de Desarrollo Sostenible del Medio Rural de la Consejería de Agricultura y Pesca	Entrega de reconocimientos a mujeres relevantes en la Economía
	14:00	14:45	CRIGP Melva de Andalucía y Caballa de Andalucía	Cata degustación de caballa y melva de Andalucía
	15:00	15:45	Federación de Cofradías Vínicas y Gastronómicas de Andalucía (Fecoan)	El asociacionismo gastronómico en Andalucía
	16:00	16:45	CRDO Vinagre de Jerez en colaboración con la Escuela de Hostelería de Jerez	Una acidez con solera: showcooking de vinagre de Jerez
	17:00	17:45	CRDO Estepa	El aceite de oliva virgen extra de la DO Estepa en la gastronomía asiática
PRESENTACION DE RESULTADOS DE EXPERIENCIAS INNOVADORAS EN EL MARCO DE LA RED RURAL NACIONAL: «DIETA MEDITERRANEA MODELO DE DESARROLLO RURAL SOSTENIBLE: APLICACIÓN DE NUEVAS TECNOLOGIAS PARA SU PROMOCION»				
	18:00	18:25	Dirección General de Empresas Agroalimentarias y Desarrollo Del Medio Rural. Comunitat Valenciana	La cultura del vino
	18:30	18:55	Direcció General D'agricultura i Desenvolupament Rural del Govern de Les Illes Balears y Departament D'agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya	Canal de información vía Internet sobre alimentos tradicionales de la Dieta Mediterranea.
JUEVES 22	10:00	11:45	Landaluz	Final del concurso Mejor Cocinero Novel del Año 2011
	12:00	12:45	CRDO Jamón de Huelva	Maridaje Jamón de Huelva Sumum y vinos de Andalucía con Denominación de Origen
	13:00	13:45	CRDO Baena	Cata dirigida de aceite
	14:00	14:45	CRDO Condado de Huelva	Aromas del Condado: cata de los vinos del Condado de Huelva
	15:00	15:45	Asociación de queseros de Andalucía, Quesandaluz	Cata de quesos de Andalucía
	16:00	16:45	El Tío las Papas	Degustación de productos artesanales "El Tío las Papas"
	17:00	17:45	CRDO Vino de Jerez y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Cata magistral de vinos de Jerez
	18:00	18:45	CRIGP Espárrago Huétor-Tajar	Presentación del espárrago amparado por la IGP y cata dirigida



Congreso de Alta Cocina Andalucía Sabor 2011
Una odisea gastronómica
Viaje a la Dieta Mediterránea

LUNES 19 DE SEPTIEMBRE	
20:00 - 21:00 h	<p>La Dieta Mediterránea Introducción: Rafael Ansón</p> <p>Coloquio magistral Juan Mari Arzak - Restaurante Arzak (San Sebastián)*** Dani García - Restaurante Calima (Marbella)** Carme Ruscalleda - Restaurante Sant Pau (Sant Pol de Mar)*** Modera: Juan Echanove</p>
MARTES 20 DE SEPTIEMBRE	
	<p>Conduce: Fernando Huidobro</p>
10:30 - 11:00 h	<p>Acto de bienvenida: Ana María Romero - Directora General de Industrias y Calidad Agroalimentaria. Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. Roser Torras - Directora de grup gsr - produccions de gastronomia.</p>
11:00 - 11:30 h	<p>La opulencia del mercado "Creatividad estacional" José Carlos García - Restaurante El Café de París (Málaga)*</p>
11:30 - 12:00 h	<p>Los grandes vinos de Andalucía "Los generosos" Josep Roca - Restaurante El Cellar de Can Roca (Girona)***</p>
12:00 - 12:45 h	<p>El vino "Componente nutricional de la Dieta Mediterránea" Mesa redonda Dr. Jorge Gómez-Aracena - Profesor Titular de Medicina Preventiva y Salud Pública. Facultad de Medicina. Universidad de Málaga. Profesor de Tecnología de los Alimentos y Gastronomía. Facultad de Turismo. Universidad de Málaga. Josep Roca - Restaurante El Cellar de Can Roca (Girona)*** Modera: Pepe Ferrer - Periodista</p>
12:45 - 13:15 h	<p>El trigo "Panes y masas mediterráneas" Fidel Pernia - Panadería Masa Bambini (Sevilla).</p>
13:15 - 14:00 h	<p>El Mediterráneo desde Francia Michel Trama - Restaurante Trama (Puymiroir - Francia)***</p>



	Visita a la feria
	Conduce: Pablo Amate
16:00 - 16:45 h	El aceite de oliva
	“Más allá de las propiedades nutricionales”
	Mesa redonda
	Greg Drescher – Director Ejecutivo de Iniciativas Estratégicas. Instituto Culinario de América
	Dra. Valentina Ruíz-Gutiérrez - Profesora de Investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Instituto de la Grasa (Sevilla).
	Dr. Francisco Pérez - Catedrático y Jefe de Servicio de Medicina Interna. Hospital Universitario Reina Sofía, Universidad de Córdoba
	Dani García - Restaurante Calima (Marbella)**
	Moderadora: Dr. Fernando Martínez - Profesor del Departamento de Fisicoquímica. Facultad de Farmacia, Universidad de Granada
16:45 - 17:15 h	Presentación libro de Landaluz
	“Andalucía conmemora Andalucía”
17:15 - 17:45 h	El huerto ecológico mediterráneo
	“Aromas y sutilezas”
	Paco Morales - Restaurante Ferrero (Bocairent)*
17:45 - 18:15 h	Síntesis, vanguardia
	“Sabores y aromas con complejidad”
	Paco Roncero - Restaurante La Terraza del Casino (Madrid)**
18:15 - 19:00h	Transcreatividad con sabiduría
	“El Mediterráneo desde el Cantábrico”
	Juan Mari Arzak - Restaurante Arzak (San Sebastián)***

MIÉRCOLES 21 DE SEPTIEMBRE

Conduce: Enrique Bellver

10:30 - 11:00 h	La nostalgia puesta al día
	“Peces en el río, el Mediterráneo interior”
	Kisko García - Restaurante El Choco (Córdoba)
11:00 - 11:45 h	Inspiración helénica
	“Adaptaciones contemporáneas de múltiples influencias”
	Christoforos Peskias - Restaurante [] Box (Atenas, Grecia) *
11:45 - 12:15 h	Recreaciones marinas
	“Invenciones y aprovechamientos”
	Ángel León - Restaurante Aponiente (Puerto de Santa María)*
12:15 - 13:00 h	Pescado azul
	Beneficios de su consumo entre la población joven



	Mesa redonda
	Dr. Francisco José García - Investigador Científico del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Instituto de la Grasa (Sevilla)
	Dr. Jesús Román Martínez – Doctor en Medicina por la Universidad Complutense de Madrid. Profesor de la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética. Facultad de Medicina. Universidad Complutense de Madrid. Presidente del Comité Científico de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA)
	Pepe Oneto - Comunicador gastronómico
	Bernabé Tierno - Psicólogo, pedagogo y escritor
	Ángel León - Restaurante Aponiente (Puerto de Santa María)*
	Moderador: Dr. Jorge Gómez-Aracena - Profesor Titular de Medicina Preventiva y Salud Pública. Facultad de Medicina. Universidad de Málaga. Profesor de Tecnología de los Alimentos y Gastronomía. Facultad de Turismo. Universidad de Málaga
13:00 - 13:30 h	Esencias alicantinas
	“Del producto a la sensibilidad”
	María José San Román - Restaurante Monastrell (Alicante)
13:30 - 14:15 h	Análisis final del arroz
	“En el límite de los risottos minimalistas”
	Carlo Cracco - Restaurante Cracco (Milán, Italia)**
	Visita a la feria
	Conduce: María Eugenia Vilches
16:30- 17:15 h	El aceite, este tesoro
	“En crudo y en frito”
	Miguel Palomo - Restaurante Alhucemas (Sanlúcar la Mayor)
	Mario Ríos y Curro Noriega - Restaurante Besana Tapas (Utrera)
17:15 - 18:00 h.	Las sopas
	“Recetas, interpretaciones, sabores”
	Baltasar Díaz - Restaurante Santos (Sevilla)*
	Diego del Río - Restaurante El Lago (Marbella)*
	Alejandro Sánchez - Restaurante Alejandro (Roquetas de Mar)*
18:00 - 18:30 h	Creatividad marroquí
	“Los nuevos colores del Magreb”
	Mohamed Fedal - Restaurante Dar Moha (Marrakech, Marruecos)
18:30- 19:15 h	La transfiguración del Mediterráneo
	“La cocina como metáfora”
	Quique Dacosta - Restaurante Quique Dacosta (Denia)**



JUEVES 22 SEPTIEMBRE	
	Conduce: Pepe Ferrer
10:30 - 11:15 h	Una ganadería con Denominación de Origen "La vaca retinta y el cerdo ibérico" Juan Valdés - Restaurante Castillería (Cádiz) Celia Jiménez - Restaurante Bodegas Campos (Córdoba)
11:15 - 12:00 h	Creencias y realidades sobre el producto ibérico "Producto tradicional de la Dieta Mediterránea" Mesa redonda Dr. José Enrique Campillo - Médico Especialista en Nutrición y Alimentación Dr. Carlos Infantes - Cirujano Cardiovascular. Miembro de la Real Academia de Medicina y Cirugía de Sevilla Modera: José Luís Murcia – Director del Curso de Experto en Información Gastronómica de la Universidad Complutense de Madrid y Periodista Gastronómico
12:00 - 12:30 h	Entrega de premios Concurso Mejor Cocinero Novel del año 2011 "Dieta Mediterránea"
12:30 - 13:15 h	La intelectualización del Mediterráneo "Un viaje a las esencias" Joan Roca - Restaurante El Celler de Can Roca (Girona)***
13:15 - 14:00 h	La síntesis del nuevo sabor andaluz "Expresión del universo mediterráneo" Dani García - Restaurante Calima (Marbella)**
14:00 h	Clausura

Andalucía Sabor desea compartir, sin límite de distancias ni tiempos, todas las experiencias que se viven en el evento, por ese motivo ha creado su propio cuaderno de viaje, una bitácora en la que relatará las experiencias vividas desde la visión de todos los participantes de este gran encuentro agroalimentario.

El blog de Andalucía Sabor, nace con la intención de ser un lugar de encuentro interactivo, un espacio en el que converjan las opiniones, las impresiones y vivencias de los organizadores, los expositores, los cocineros que participan en el Congreso y además, los internautas, que desde su ubicación, sin importar cual sea, pueden formar parte del mundo de Andalucía Sabor.

La dirección <http://andaluciasabor.wordpress.com/> será desde ahora un sitio en el que encontraremos opiniones, pero también imágenes, vídeos, comentarios inmediatos y una red de personas interesadas en el mundo agroalimentario y todo gracias a las herramientas que complementan el blog: Flick, Vimeo, Facebook y Twitter.



Participantes del Congreso



Juan Echanove

Actor de cine, teatro y televisión y gastrónomo

Reconocido como gastrónomo, especialmente después de su paso por el programa de TVE, Un país para comérselo, en el que junto al también actor Imanol Arias recorren toda la geografía española para conocer a fondo la gastronomía de nuestro país, considerada en todo el mundo como una de las mejores y más ricas del planeta.

En la gran pantalla ha participado en más de 30 películas. Títulos como Quiéreme, dirigida por Beda Docampo Feijoo (2007); Manolete, dirigida por Menno Meyes (2007); Bienvenido a casa, dirigida por David Trueba (2006); Alatriste, dirigida por Agustín Díaz Yanes (2006); Sin noticias de Dios, dirigida por Agustín Díaz Yanes (2001); La flor de mi secreto, dirigida por Pedro Almodóvar (1995); Mi hermano del alma, dirigida por Mariano Barroso (1993); Madregilda, dirigida por Francisco Regueiro (1993); Yo soy esa, dirigida por Luis Sanz (1990) y Divinas palabras, dirigida por J.L. García Sánchez (1988).

También se ha subido al escenario de los mejores teatros de España para interpretar en obras como Cuentos de los bosques de Viena, dirigida por Antonio Larreta; Anselmo B, dirigida por Adolfo Marsillach; El público y Comedia sin título, dirigidas por Lluís Pascual; Don Quijote, dirigida por Mauricio Escaparro; El cerdo, dirigida por José Luis Castro; Como canta una ciudad de noviembre a noviembre, dirigida por Lluís Pascual;

El verdugo, dirigida por Luis Olmos; Personas, en la que él mismo se puso a la batuta de director; y Plataforma, dirigida por Calixto Bieito, entre muchas otras.

No obstante, Echanove se ha hecho un hueco en todos los hogares de España a través de programas y series de TV. Entre ellos, Un país para comérselo, TVE (2009); UCO, dirigida por Antonio Cuadri (2009); Cuéntame, dirigida por Tito Fernández (2005-2010); Famosos y familia, dirigida por Fernando Colomo; Camino de Santiago, dirigida por Robert Young; Turno de oficio I y II, dirigida por Antonio Mercero en su primera parte y Juan Echanove y Manolo Matji en la segunda; Pepe y Pepa, dirigida por Manuel Iborra; Hermanos de leche, dirigida por Carlos Serrano (1993); El mundo de Juan Lobón, dirigida por Enrique Brasó (1987); La huella del crimen, dirigida por Ricardo Franco (1985)...

Por su prolífica carrera ha recibido además numerosos premios, tales como el Premio Ciudad de Arnedo en el Festival Octubre Corto como reconocimiento a su carrera profesional (2009); Premio Herald Angel de Edinburgh Theatre Festival por Plataforma (2006); Premio Max de las artes escénicas al mejor actor protagonista y mejor espectáculo por El verdugo (2001); Premio La Celestina de la crítica especializada de Madrid al mejor actor de teatro por El verdugo (2001); Premio Fotogramas de Plata al mejor actor de teatro por Como canta una ciudad de noviembre a noviembre (2000); Premio Goya al Mejor Actor Principal por su interpretación en la película Madregilda (1994); Premio al Mejor Actor en la III Semana de Cine Español de Punta Del Este (Uruguay) por Madregilda (1994); Premio Sant Jordi de la Generalitat de Catalunya al Mejor Actor por Madregilda (1994); Concha de Plata del Festival de San Sebastián por la película Madregilda (1993); Premio Ondas al Mejor Actor por Madregilda (1993); y Premio Goya al Mejor Actor de Reparto por su interpretación en Divinas palabras (1988), entre otros muchos.



Juan Mari Arzak
Restaurante Arzak, San Sebastián

Nacido en 1942, es el padre de la cocina contemporánea española. Creador y alma mater del movimiento conocido como Nueva Cocina Vasca, en los años setenta del siglo XX, su influencia, tanto culinaria como social, ha sido decisiva. Ha estado con Bocuse, Troisgros, Senderens...

Y por citar algunos de sus muchos premios: Premio Nacional de Gastronomía como mejor cocinero (1974), tres estrellas Michelin, Mejor Cocinero y Mejor Restaurante por Club de Gourmets, Gran Premio del Arte de la Cocina como mejor cocinero de Europa por la Academia Europea de Gastronomía (1992), Premio Nacional de Gastronomía como mejor Restaurante, Placa de oro y plata al Merito Turístico, Caballero de la Orden de las Artes y de las Letras del Ministerio de Cultura Francés (1993), Medalla de Oro de la ciudad de Donostia, entregada por el Excmo. Ayuntamiento como expresión

de reconocimiento y gratitud del pueblo de San Sebastián a su profesionalidad en base a los servicios de carácter extraordinario prestados al municipio (1994), Medalla de Oro del Territorio de Guipúzcoa... Su restaurante, ubicado en la antigua casa de negocios familiar, que data de finales del siglo XIX, es lugar de peregrinación para todos los amantes de la cocina contemporánea gracias a la evolución de la cocina, ya en manos de Elena, hija de Juan Mari y cuarta generación.



Dani García
Restaurante Calima, Marbella

Dani García es el cocinero más influyente de Andalucía, tanto en el ámbito nacional como en el internacional. Su concepto gastronómico se fundamenta en la tradición andaluza para proyectarse, a través de una sensibilidad muy lúdica y unas técnicas de última generación, hacia las vanguardias contemporáneas.

Nació en Marbella en el año 1975 y a los 18 años entró en la escuela de hostelería de Málaga La Cónsula. Su bautizo profesional fue en 1996, en el restaurante Martín Berasategui de Lasarte, Guipúzcoa. Después de seguir su formación en diferentes restaurantes de la provincia de Málaga, en 1998 abrió sus puertas el restaurante Tragabuches, en Ronda. Desde allí participó en diversos eventos y recibió reconocimientos como: estrella Michelin (2000); publicación del libro Tragabuches; Premio Mejor Cocinero del Año por la Academia Gastronómica Malagueña (2002); diversas ponencias en el congreso Lo Mejor de la Gastronomía...

Actualmente dirige el espectacular restaurante Calima, en el hotel Meliá Don Pepe de Marbella, y ha sido declarado Cocinero del Año 2005 por la guía Lo Mejor de la Gastronomía. Otros de sus muchos premios son: Chef de l'Avenir por la Academia Internacional de Gastronomía (2006); 3 premios Sol en la Guía Campsa (2008); Mejor Plato, Mejor Pastelero y Mejor Mesa Vestida por LMG (2008); Premio Emprendedores de Andalucía Económica (2009); Premio Nacional de Gastronomía por la Real Academia (2009); participante en Food&Wine de Miami y participando en la cena real; colaborador de Coco... Ha escrito libros y dado conferencias en todo el mundo. Ha sido adelantado en el uso del nitrógeno

líquido y en la investigación de las cocciones de los pescados. Ha creado, con gran éxito, varias líneas de bares de tapas (La Moraga y Milmilagros, en Marbella, Málaga, Córdoba y Fuengirola).

En 2007 recibió la primera estrella Michelin por el Calima, restaurante que actualmente ya cuenta con dos estrellas. En 2010 es nombrado Embajador de Marbella por su Ayuntamiento y participa en la Expo Universal de Shanghai. En 2011 recibe la Medalla de Andalucía de la Junta de Andalucía. El restaurante Calima, ubicado en el hotel Don Pepe y con un frontal arrojado al mar, ofrece una espectacular terraza y una bodega apabullante.



Carme Rusalleda
Restaurante Sant Pau, Sant Pol de Mar

El imaginario culinario de Carme pertenece al entorno donde nació y vive, aunque tocado por la sensibilidad nipona, aprehendida gracias al restaurante que posee en Tokio. Su cocina es sensorial y delicada, evocadora y minuciosa. Local y planetaria.

Nacida en Sant Pol de Mar de familia agricultora y comerciante, después de sus estudios de Comercio Mercantil se incorpora a la empresa familiar, un comercio de alimentación. Tras casarse con Toni Balam, abre su restaurante, el Sant Pau. Pronto empieza el escándalo: primera estrella en 1991; representante de la cocina catalana en la Expo de Sevilla; Premio a la Mejor Cocinera de la guía LMG; segunda Michelin en 1996; Premio Nacional de Gastronomía 1998; máximas calificaciones en todas las guías... Además de ganar todos los premios posibles, es autora de distintos libros: Deu anys de cuina al Sant Pau, Cocinar para ser feliz, Un any amb Carme Rusalleda y Cuina a casa amb Carme Rusalleda.

Con dos premios Nadal de Gastronomía, distinciones de todo tipo (Micrófono de Oro, otorgado por la Federación de Asociaciones de Radio y Televisión de España; finalista juntamente con el presidente Pasqual Maragall y Isidre Esteve, del concurso popular "Català de l'Any" organizado por El Periódico de Catalunya; Medalla de Oro al Mérito en las Bellas Artes del año 2007, otorgado por el Ministerio de Cultura; premio Marques de Busianos del año 2008 a la presencia de la gastronomía española en el mundo otorgado por el Jurado de los Premios Nacionales de Gastronomía 2008...) y un exitoso restaurante en Tokio, Carme es tronizada con la tercera Michelin en 2005. Desde 2009 colabora con Bodegas Alcorta en la creación de productos gastronómicos

relacionados con el vino, ha publicado CR20 en cuatro idiomas, ha recibido el I Premio Turespaña a la Creatividad y la Innovación 2010, ha sido galardonada por las cámaras de comercio de Barcelona, Manhattan y la India con el I WEC 2010-International Women Entrepreneurial Challenge, ha participado en la Universidad de Harvard como ponente en las jornadas de ciencia y cocina organizadas por Fundació Alícia, en 2011 participó en Lyon, junto a todos los tres estrellas del mundo, en la cena-homenaje a Bousse...

Su local de Sant Pol está plantado en una bella casona con jardín frente al mar. Posee otro en Barcelona, Moments, en el hotel Mandarin, cuyo chef es su hijo Raül Balam y que ya tiene una estrella Michelin.



José Carlos García
Restaurante Café de París, Málaga

Nacido en Málaga en 1974. Pasa los años de la infancia en el Rincón de la Victoria. Una vez terminados los estudios de Bachillerato, trabaja duramente dos años en el restaurante de la familia, El Café de París, en la ciudad de Málaga. Se integra en el equipo de sala de ese conocido establecimiento donde aprende de los excelentes profesionales de esa casa todo lo que debe saber un profesional de servicio.

Descubre que su vocación dentro de la hostelería le inclina a estudiar también cocina, matriculándose en 1995 en la Escuela de Hostelería de Málaga La Cónsula. Continúa su formación con otros dos grandes maestros: Martín Berasategui en Lasarte y Joan Roca en Girona, asimilando rápidamente las bases técnicas y de conocimientos para poder seguir creando uno de los activos profesionales más prometedores de la nueva generación de jóvenes chefs españoles.

Su padre, el prestigioso profesional don José García, le confía la gestión del restaurante familiar con unos resultados espectaculares. En la Navidad del año 2001 consigue, por primera vez en la historia de la ciudad de Málaga, que aparezca un restaurante galardonado con una estrella de la mítica guía: El Café de París. A partir de ese momento, la carrera de José Carlos se convierte en una ininterrumpida cadena de éxitos, tanto en el campo culinario como en el empresarial, con numerosas distinciones y colaboraciones nacionales e internacionales. En 2005 La Real Academia

de Gastronomía de Málaga le otorga el premio Cocinero del Año; en 2008 recibe la distinción de dos soles de la Guía Repsol; en 2009 La Real Academia de Gastronomía de Málaga selecciona al Café de París como Restaurante del Año y la Federación Andaluza de Cofradías Vínicas y Gastronómicas le otorga el premio Al-Andalus de Gastronomía como Mejor Jefe de Cocina.

Durante 4 años posee la máxima distinción en la Guía Gourmetour y la máxima puntuación en Andalucía.



Josep Roca
Restaurante El Celler de Can Roca, Girona

Cuerpo y alma fundidos en los generosos. Una visión local pero curiosa e inquieta de un vino universal. Una reflexión sobre los complejos aromas de los generosos introduciéndonos en su cuerpo y en su alma. Los vinos generosos en la cocina particular de El Celler de Can Roca. Los vinos generosos en la cocina global del siglo XXI. Los generosos y el estado de ánimo: la alegría y la nostalgia.

Josep Roca (Girona, 1966) se formó en la Escuela de Hostelería de Girona. Es sumiller (o camarero de vinos como a él le gusta definirse) y propietario con sus hermanos Joan y Jordi del restaurante El Celler de Can Roca, distinguido con tres estrellas Michelin y tres soles en la guía Repsol. El Celler de Can Roca, el Moo de Hotel Omm en Barcelona, Numun en Hotel Palau de Bellavista de Girona y Mas Marroch banquetes son sus ocupaciones de trabajo. Además, dedica su tiempo a la divulgación y formación. Asesor y experto en pantalla del programa de vinos En clau de vi de la Televisió de Catalunya en su tercera temporada. Dirige un curso de sumilleres con la Fundació Universitat de Girona y la Escuela de Hostelería. Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Maître de Sala y al Mejor Sumiller, Premio Academia Internacional de Gastronomía Sumiller 2005 y 2011, medalla al Mérito Turístico por el Ministerio de Industria, Turismo y Comercio.



Pepe Ferrer
Fotógrafo y redactor en diferentes medios

Comenzó en Diario de Cádiz y Diario de Jerez, pasando después por Diario 16 y El Mundo. Desde 2002 escribe en la edición andaluza de El Mundo sobre vinos y gastronomía de Andalucía, viajando por toda la Comunidad Autónoma para conocer a pie de bodega la realidad enológica de este territorio. Entre 1990 y 1993 es responsable del Área de Promoción y Comunicación de la Empresa Pública de Turismo Juvenil de la Junta de Andalucía. Como fotógrafo, desde 1996 y hasta hoy, trabaja para El Mundo de Andalucía y viaja por América del Sur, Caribe y África realizando reportajes para los suplementos de fin de semana: Crónica, Yo Dona y Magazine del mismo periódico. Es colaborador habitual en el resto de cabeceras de Unidad Editorial y en publicaciones especializadas como Club de Gourmets y Cocina Futuro, así como de diferentes cabeceras del Grupo Zeta. Ha formado parte del equipo del programa La buena vida de Punto Radio tratando temas de gastronomía, vinos y viajes. Desde enero de 2009 es el editor del periódico digital www.vinosdeandalucia.com.



Jorge Gómez-Aracena
Profesor titular de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Facultad de Medicina de la Universidad de Málaga y profesor de Tecnología de los Alimentos y Gastronomía de la Facultad de Turismo de esta Universidad.

Diplomado en Nutrición por la Escuela de Nutrición de la Universidad de Granada y en Salud Pública por la Nordic School of Public Health de Göteborg. Ha dirigido 12 tesis doctorales. Es autor o coautor de varios libros y de más de 50 artículos nacionales e internacionales. Tiene numerosas ponencias y comunicaciones a congresos nacionales e internacionales. Premio Científico del Colegio Médico de Málaga y de la Sociedad Chilena de Salud Pública.



Fidel Pernia
Panadería Masa Bambini, Sevilla.

Comenzó en la profesión gracias a su madre, por dejarla tranquila: empezó, a través de juegos, con aproximadamente 12 años, a sentir el placer de hacer masa, para posteriormente cocerla en el horno de casa. Diplomado en Estadística por la Universidad de Sevilla, siguió no obstante sus ensayos con el pan. Tras trabajar en una empresa de sondeo estadístico internacional, era tal la pasión y respeto que le tenía al pan que al final montó un pequeño obrador donde poder seguir haciendo sus pruebas de masa, dando por finalizada su vida profesional y lanzándose totalmente al pan.



Michel Trama
Restaurante L'Aubergade, Puymiro, Francia

Michel Trama nace en 1947 en Constantina. A los 13 años llega a Francia para estudiar y combina estudios de Psicosociología en Estados Unidos y de Artes decorativas en París. El encuentro con Maryse, su mujer, representa el principio de una trayectoria en diversos restaurantes de París en los que Michel será camarero, maître e incluso cocinero un día en el que, sin preaviso, el chef del restaurante no acude a su puesto de trabajo.

En 1974 abre su propio local en la rue Mouffetard, un pequeño restaurante de 22 metros cuadrados en el que se formará durante 3 años. Al cerrar, pasará un tiempo en las cocinas de Maximin y Loiseau, y en 1978 llega a Puymiro y abre el restaurante l'Aubergade. En 1981, Bernard Loiseau lo llama para comunicarle el 15/20 y los dos "toques" de la guía Gault&Millau. Ese mismo año llega la primera estrella de la Guía Michelin. En 1983, la segunda, y Michel empieza a encontrar su propio estilo. En 1987 y 1991 es reconocido como Mejor Chef del Año por Gault&Millau, con un excepcional 19.5/20 y entra a formar parte de los Relais Gourmands y Relais&Châteaux. En 1989 inaugura el hotel Les Loges y en el 2002 l'Atelier des Sens. En 2004, l'Aubergade recibe la tercera estrella.



Fernando Martínez
Doctor en Farmacia y especialista en Análisis Clínicos.

Es profesor titular de la Universidad de Granada, donde ejerce también como director de la Escuela de Análisis Clínicos y coordinador del máster en Análisis Biológicos y Diagnósticos de Laboratorio. Ocupa el cargo de director en la revista científica Ars Pharmaceutica y es miembro de la Academia Iberoamericana de Farmacia. Es autor de numerosos trabajos científicos publicados en revistas nacionales e internacionales.



Greg Drescher
Director ejecutivo de Iniciativas Estratégicas (The Culinary Institute of America).

En 2005 fue incluido en el directorio Who's Who of Food & Beverage in America de la Fundación James Beard y en 2006 la Food Arts Magazine's reconoció su trabajo con el premio La Cuchara de Plata. Destaca su labor como investigador en torno a la dieta mediterránea. En los 90 publicó su trabajo en American Journal of Clinical Nutrition. Es autor de La pirámide de la dieta mediterránea: un modelo cultural para la alimentación saludable e impulsor del interés en la dieta mediterránea que viene dándose en Estados Unidos en las últimas décadas.



Francisco Pérez Jiménez

Catedrático en la Universidad de Córdoba y director del máster Nutrición y Metabolismo de la Universidad de Córdoba.

Es Jefe de Servicio de Medicina Interna del Hospital Universitario Reina Sofía y ejerce una destacable labor investigadora en el campo de la nutrición. Ha sido vicedecano y decano de la Facultad de Medicina. Actualmente es director científico del IMIBIC (Instituto Maimónides de Investigación Biomédica de Córdoba). Ha publicado más de 250 artículos sobre los efectos de la dieta mediterránea sobre la salud en prestigiosas revistas internacionales, con especial interés por el estudio del aceite de oliva. Ha recibido, entre otros, el Premio Maimónides de Andalucía a la Investigación Científica y Médica y el Premio Francisco Grande Covián concedido por la SENBA.



Valentina Ruiz Gutierrez

Profesora de Investigación. CSIC (Consejo Superior de Investigaciones Científicas) en el Instituto de la Grasa de Sevilla.

Ha sido directora de veintisiete proyectos I+D nacionales e internacionales y ha publicado más de doscientos treinta artículos en revistas científicas. Es una de las creadoras del estudio PREDIMED y tiene el mérito de haber señalado por primera vez los beneficios de una dieta enriquecida en aceite de oliva virgen sobre la hipertensión arterial en poblaciones de alto riesgo cardiovascular. Su trayectoria científica ha sido reconocida con varios premios de investigación como La médaille Chevreul o el Premio del Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea, entre otros.



Paco Morales

Ferrero-Paco Morales, Bocairent.

Paco, discípulo de Andoni Luis Aduriz, revolucionó hace pocos años el panorama culinario madrileño con una propuesta de arriesgado minimalismo, contrastes imposibles y gran osadía en lo conceptual y lo textural. Ahora oficia en Bocairent, en el hotel Ferrero.

Nacido en Córdoba en 1981, en el seno de una familia dedicada a la restauración (Asador de Nati) en la que se formó. Más tarde, en 1999, comienza a moverse: Diagonal (Zaragoza), Guggenheim Bilbao, Mugaritz, El Bulli y de nuevo Mugaritz, donde acaba en el departamento de I+D en estrecho contacto con Andoni. De 2007 a 2009 triunfa en el Senzone del hotel Hospes (Madrid) y, desde entonces, como socio, dirige el restaurante del hotel Ferrero en la Comunidad Valenciana. A pesar de su juventud, posee un montón de acreditaciones: Premio al mejor cocinero del siglo XXI menor de 30 años, otorgado por la Academia Nacional de Gastronomía; Restaurante Revelación 2007 de los Premios Métopoli de El

Mundo; Premio Bacalao Giraldo 2008 al mejor plato de bacalao; Premio al Grande del Mañana por Lo Mejor de la Gastronomía 2009; Mejor Cocinero por Madrid Fusión, un 9 en El país, un 8,5 en LMG, 1 sol Repsol, ganador del VI Campeonato de España de Jóvenes Cocineros, ganador del Chef Milleime by Cruzcampo... Posee una estrella Michelin.

En el hotel Ferrero, el estilo audaz de Paco, junto a una carta más tradicional, está rodeado de monte y de las lujosas instalaciones del hotel y ofrece un estilo marcadamente minimalista, conceptualmente vanguardista y comprometido con el territorio.



Paco Roncero
Restaurante La Terraza del Casino, Madrid.

Chef ejecutivo y director del Casino de Madrid y del gastrobar Estado Puro, Paco Roncero está considerado como el máximo representante de la cocina de vanguardia madrileña.

Formado en la Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid y con stages en Zalacaín y en el Hotel Ritz, se incorporó a la plantilla del Casino en 1991 y, cinco años más tarde, fue nombrado jefe de cocina del departamento de banquetes de dicha institución. En 2000 su produjo su ascenso a la jefatura de cocina del Casino, incluyendo la dirección del área de banquetes, del restaurante La Terraza del Casino y del Club de Golf Retamares. En esta época se produjo la explosión de su personalidad creadora que supuso una verdadera revolución para el Casino de Madrid y para el panorama culinario madrileño, además de la obtención de los más prestigiosos premios gastronómicos:

en 2002, la primera estrella Michelin para La Terraza del Casino, ya bajo la dirección de NH Hoteles; en 2005, el Premio Chef L'Avenir y en 2006, el Premio Nacional de Gastronomía.

La cocina de Paco Roncero es el resultado del dominio de las más evolucionadas técnicas culinarias, de su creatividad y sensibilidad y de su capacidad de innovación y espíritu investigador. Entre sus aportaciones al universo culinario destacan el desarrollo de nuevas texturas con aceite de oliva y leche y la creación del software Gestor de Cocina, un programa desarrollado para mejorar el rendimiento de gestión en el entorno gastronómico. Además es autor de los libros

Bocadillos y Ensaladas y del bipremiado Tapas en la gastronomía del siglo XXI.

Entre sus últimos logros está la obtención, en 2009, de la segunda estrella Michelin para La Terraza del Casino, un espacio exquisitamente decorado por Jaime Hayón, con una bodega con más de 900 referencias escogidas por la sumiller María José Huertas [Premio Nacional de Gastronomía 2003], entre las mejores y más especiales de España y del mundo, y con la presencia de Alfonso Vega [Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Sala 2009].



Kisko García
Restaurante Choco, Córdoba.

Kisko García, cordobés, representa la nueva y ya sólida hornada de jóvenes chefs andaluces que están impregnando de imaginación el milenario recetario de su tierra.

Su estilo, de fuerte personalidad e intención reflexiva, parte de los productos y las tradiciones coquinarias cordobesas y andaluzas en general, a partir de lo cual surge la transgresión técnica y sensorial de hechuras, texturas y acabados.

Nacido en 1978, Kisko realizó sus estudios en la Escuela de Hostelería y Turismo Gran Capitán, en Córdoba. Ávido de conocimientos, se lanzó a trabajar en varios de los mejores restaurantes de la geografía española, entre otros en Café de París (Málaga), Tragabuches (Ronda), El Celler de Can Roca (Girona), Casa Marcial (Ariondas) o La Broche (Madrid).

Tras estas densas experiencias, regresó a su ciudad natal para hacerse cargo del restaurante familiar, Choco, desde donde ha lanzado su personal propuesta culinaria. Ha recibido diferentes

e importantes premios, entre ellos el Restaurante Revelación de Andalucía 2006 de Madrid Fusión, que lo lanzó a la arena del reconocimiento nacional, y el Premio de Restauración Agricultura y Pesca 2007. Kisko ha cocinado en diversos países del mundo, a destacar su participación mostrando la cocina andaluza en la muestra internacional Worlds of Flavor, en Napa Valley, California, USA; Brasil; Hungría; Francia y China. Cocinó en el V Conferencia de embajadores de España, en la cual estaban presentes los príncipes de Asturias.

Su restaurante es todo un ejemplo de diseño contemporáneo y elegante donde las formas y colores están al servicio del disfrute gastronómico.



Christoforos Peskias
Restaurante π Box, Atenas (Grecia).

Nacido en Chipre. Tras estudiar Empresariales en la Universidad de Boston, sintió allí la llamada de la cocina. Regresó a Atenas y trabajó en el restaurante Dash. En 1995 viajó a Chicago para ponerse a las órdenes de Charlie Trotter, su primer mentor. De vuelta a Atenas, trabajó en los restaurantes Γεύσεις με ονομασία προελεύσεως y Rock 'n' Roll and Balthazar.

Tras realizar stages en El Bulli, Mark Menaux y Robuchon, abrió con un socio en Atenas el 48 The Restaurant, que triunfó de inmediato consiguiendo posicionarse entre los 50 World Best Restaurants (2007, 2008) y ganando diversos premios a mejor chef y restaurante (Athinorama, Status...). En 2010 abrió el ππ BOX, registrando de nuevo el suceso instantáneo. A los pocos meses ya abrió el segundo ππ BOX, ambos en Atenas. Peskias conjuga su corazón tradicional y su mente contemporánea. Su cocina es moderna y emocional; futurista y nostálgica.



Ángel León
Restaurante Aponiente, Puerto de Santa María.

Una de las figuras más destacadas de la cocina del Sur. Su filosofía se fundamenta en la optimización sorprendente de todos los productos del mar, tanto desde la sensibilidad como desde la técnica más acerada.

Desde la infancia compartió la pasión que su padre tenía a la pesca. Pescando empezó a conocer los secretos de las distintas especies, así como a elaborar sus primeros platos a los 9 años. De la mano de los pescados gaditanos llegó la devoción hacia la gastronomía, que le lleva a estudiar en Sevilla, Francia y el norte de España hasta hacerse cargo de La Casa del Temple, en Toledo. Hoy día tiene abiertas, desde mayo de 2007, las puertas de su nueva casa Aponiente, donde desarrolla todas las técnicas que ha venido trabajando desde los últimos años y donde tiene la posibilidad de vez en cuando de fugarse a pescar y seguir aprendiendo del medio marino.

Uno de los cocineros españoles que más ha explorado el ámbito de los productos pesqueros, el trabajo de su mente inquieta le ha llevado incluso a enrolarse en barcos pesqueros desde Mauritania hasta los Fjordos de Noruega. Entre sus muchas investigaciones: la relación entre el tipo de sacrificio y la calidad de la carne; la aplicación de la flor del velo del generoso; el aprovechamiento del pescado de descarte; el potencial de las escamas de pescado como espesante natural; los usos del humor vítreo; desarrollar una máquina que usa algas marinas para eliminar hasta el 94 por ciento de la grasa de un líquido (Clarimax); el desarrollo de los huesos de aceituna como combustible; la creación de una "salsa" de

plancton; el desarrollo de embutidos ibéricos marinos y, muy recientemente, la aplicación de movimientos a través del sonido al plato. Posee además varios premios como el Innovación Tecnológica (Madrid Fusión 2018), el Cándido Mesonero mayor de Castilla a la Innovación Gastronómica y Turística (2010) o el Al Andalus de gastronomía al Mejor Jefe de Cocina (2011).

Su restaurante, de sobrio y contemporáneo interiorismo, ofrece intimidad y trato muy directo con el chef. Posee una estrella Michelin.



Francisco José García
Doctor en Farmacia por la Universidad de Sevilla e investigador científico del CSIC en el Instituto de la Grasa de Sevilla.

Ha desarrollado estudios postdoctorales en la División de Biología Celular del Instituto del Cáncer de Holanda en Ámsterdam. Actualmente es responsable del Laboratorio de Nutrición Celular y Molecular del Instituto de la Grasa y del Grupo BIO-300 del Plan Andaluz de Investigación. Su investigación se centra en temas relacionados con la nutrición y el metabolismo postprandial del aceite de oliva y otras materias grasas en humanos, esencialmente en el campo de la Nutrigenómica y enfocada hacia la prevención y el tratamiento de las enfermedades cardiovasculares.



Jesús Román Martínez Álvarez
Doctor por la Universidad Complutense de Madrid.

Diplomado en Comunidades Europeas por el Ministerio de Asuntos Exteriores – Escuela Diplomática. Profesor de la diplomatura de Nutrición Humana y Dietética. Facultad de Medicina. Universidad Complutense de Madrid. Presidente del Comité Científico de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA). Presidente de la Fundación Alimentación Saludable. Director de la Revista Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria.



Pepe Oneto
Cocinero y comunicador gastronómico.

Es natural de San Fernando (Cádiz). Posee una sólida formación académica a nivel de Técnico Superior en Cocina y cuenta con sus propios espacios televisivos y radiofónicos en Canal Sur y COPE. Gran defensor del aceite de oliva V.E., de la alimentación mediterránea, de la cocina terapéutica, marinera y antigua. Así lo manifiesta en sus clases, conferencias, sus programas y sus publicaciones. Es autor de trece libros sobre gastronomía y tiene en su haber un buen número de distinciones y galardones como el Premio Internacional de Literatura Gastronómica GOURMAND, entre otros. Actualmente preside la Asociación de la Prensa Gastronómica de Andalucía y es vicepresidente de FECOAN.



Bernabé Tierno
Psicólogo, pedagogo y escritor.

Licenciado en Filosofía, Ciencias de la Educación y Psicología, es especialista en Psicopedagogía en la Escuela Superior de la Universidad Complutense de Madrid. Colaborador habitual en distintos medios de comunicación y un infatigable conferenciante, es autor de más de cincuenta obras, entre las que cabe destacar Saber educar o La educación inteligente. Ha recibido la Medalla de Honor del 50 Aniversario de la UNICEF (1996), el premio Paz del Mundo como impulsor de los valores humanos (1997) y el premio Aula de Paz otorgado por la escuela asociada a la UNESCO, Aula de Paz Camin de Mieres, del Principado de Asturias (2002).



Miguel Palomo
Restaurante Alhucemas, Sanlúcar la Mayor.

Miguel Palomo nació en 1944 en Alhucemas. A los 28 años se trasladó a Sevilla, donde trabajó como comercial en el sector automovilístico hasta quedarse en el paro, con 50 años. Entonces montó su restaurante, en Sanlúcar la Mayor. Sus famosos fritos, elaborados por él mismo y su mujer, Tere Ortiz, han sido aplaudidos por Ferrán Adrià, Martin Berasategui, José Andrés, Manolo de la Osa, Albert Adrià, Juli Soler, Carlos Abellán, Oriol Balaguer, Josean Martinez y casi todos los críticos de la restauración.

Ha participado en diversos congresos gastronómicos en España y Estados Unidos, dando clases magistrales sobre la fritura de pescados. Actualmente, Alhucemas ya cuenta con la segunda generación, Miguel, hijo de Tere y Miguel, que con una formación de arquitectura técnica se ha unido al equipo del restaurante.



María José San Román
Restaurante Monastrell, Alicante.

Tras cursar estudios de Derecho y Lenguas extranjeras (francés e inglés), inicia en 1978 su carrera profesional de empresaria de hostelería y restauración junto con su marido José Perramón cosechando un exitoso camino en la oferta hostelera alicantina: Frankfurt Tribeca, Asador La Vaquería, La Taberna del Gourmet, Discoteca Z-Club, BARQ, Bar Los Mejillones y Restaurante Monastrell.

A partir del año 1991, y tras haber conocido las mesas de los mejores restaurantes del mundo, decide dedicarse profesionalmente a la cocina gastronómica.

Se inicia con Jean Luis Neichel (Barcelona), recibe cursos de Arzak, Adrià y De la Osa y acude en París a las Escuelas Lenotre y Ferrandi, para culminar en 1996 esta etapa de su formación con Joan Roca (Gerona).

En 1997 inaugura en Alicante el restaurante Monastrell, según un concepto de vanguardia basado en un estilo propio y personal de la cultura gastronómica: exaltación de los sabores originales, utilización de las nuevas tecnologías, preponderancia de los productos autóctonos y de temporada, reinterpretación de las

raíces y de la tradición mediterráneas, búsqueda de los contrastes sensoriales y, por encima de todo, de la armonía.

Actualmente trabaja con la Universidad de Castilla La Mancha en un proyecto sobre el azafrán, está desarrollando una ponencia que presentará en septiembre en esta Universidad y en el Culinary Institute of América en California.

Ha viajado invitada a países tan distintos, en términos culinarios, como México y Suecia, donde ha presentado su cocina española-mediterránea. También fue invitada por el ICEX, a Sydney (Australia) para promocionar la cocina española en el famoso restaurante Wildfire de esa ciudad.



Carlo Cracco
Restaurante Carlo Cracco, Milán.

De filosofía y técnica minimalistas y perfeccionistas, la cocina de Carlo Cracco es sorprendente, compleja intelectualmente y con pocos referentes. Con dos estrellas Michelin, Carlo lleva años agitando el mundo gastronómico con sus revolucionarias y geniales técnicas.

Nacido en Vicenza, en 1965, se formó en un restaurante cercano antes de acceder al famoso establecimiento de Gualtiero Marchesi. De allí, y tras pasar por La Meridiana (Savona) y el Hotel de París con Alain Ducasse (Mónaco) y Lucas Carton (París), regresa a Italia para conseguir la tercera estrella Michelin de la Enoteca Pinchiorri. Vuelve con Marchesi y después abre su propio local, La Clivie, con el que gana una Michelin en su primer año. Finalmente, la familia Stopanni lo llama a Milano para abrir Cracco Peck. Consigue dos Michelin. Desde 2007 es el único propietario. También desde este año está entre los 50 Best Restaurants of the World.

El restaurante Cracco, ubicado muy cerca del Duomo, se aposenta en un noble y elegante edificio del centro, ofreciendo en su interior una vanguardista estética acorde a la cocina de la casa.



Juan Andrés Morilla
Restaurante El Claustro, Granada.

Nacido en Sevilla aunque criado y formado en Huelva, sus primeros pasos en la cocina empezaron en una pequeña escuela llamada Virgen de Belén, completando su formación académica en la Escuela de Hostelería de Islantilla, donde obtuvo una beca para ir a Francia, al Relais Château d'Isenbourg (Colmar), poseedor de una estrella Michelin.

Una vez de regreso a España viajó a Madrid para trabajar con el que es su maestro por excelencia, el chef Salvador Gallego (El Cenador de Salvador, una estrella Michelin. Formó parte del equipo de Ferrán Adrià en el Bulli Hotel Hacienda Benazuza, dos estrellas Michelin. También ha formado parte del equipo del Restaurante Drolma de Barcelona, una estrella Michelin. A partir de aquí viajó a Granada como chef del restaurante El Claustro, Hotel AC Palacio de Santa Paula y del que hoy en día es chef propietario.

Entre sus premios destacan: Mejor Cocinero Joven Granada 2007; subcampeón en el XI Campeonato de España de Cocineros Bocuse d'Or, representando a la comunidad Andaluza; Mejor Cocinero de España Bocuse d'Or 2009, Campeonato de España; Premio Prestigio Turístico 2009 concedido por el Ayuntamiento de Granada; representante español en el Bocuse d'Or Europa 2010; Onubense del año 2011; representante español en el Campeonato Mundial de Cocineros 2011, obteniendo el premio al mejor diseño de candidatura.



Mohamed Fedal
Restaurante Dar Moha, Marrakech (Marruecos).

Mohamed Fedal nació en Marrakech, en 1967. Formado en la Escuela de Hostelería de Ginebra y en el mítico hotel La Mamounia, trabajó en multitud de hoteles y restaurantes en Francia y Suiza, como el Chambesy, el President Wilson, La Cerf Volant, el Richmond, el Château d'Ouchy. En 1998 monta el Dar Moha en Marrakech, en 2001 el Bled en la misma ciudad y, en 2005, el Riad Tanja en Tánger.

Ha escrito varios libros: Jours de Fête au Maroc, La cuisine de Moha, Vivre Marrakech, Saveurs du Maroc y Le vrai goût du Maroc. Moha, que posee restaurante en Madrid (Dar Moha) representa la nueva cocina marroquí.



Curro Sánchez-Noriega y Mario Ríos
Restaurante Besana Tapas (Utrera).

Ubicada en la antigua judería de Utrera (Sevilla), Besana Tapas se abre al público en diciembre de 2009 sin pretensión de restaurante y sin complejos de bar; allí, ante todo, priman las ganas de hacer las cosas bien, sin más metas que la de satisfacer a la clientela. La llaman gastrobar, neo taberna... pero ellos prefieren simplemente, bar de tapas.

Lo que en tiempos fue una sinagoga, se ha convertido en un tabernáculo gastronómico donde profesar el taperío de alta cocina, gracias a la doctrina impartida por tres jóvenes empresarios. Oficiando en los fogones, Curro Sánchez-Noriega y Mario Ríos, ambos difusores de la palabra culinaria en su faceta de docentes y cocineros militantes, discípulos de algunos de los más prestigiosos chefs. Como es el caso de Curro Noriega, que hasta hace poco fue persona de confianza de Joan Roca, con el que durante un lustro ejerció de jefe entre las distintas partidas de El Cellar de Can Roca (Girona). Mientras que en la parte logística y cerrando esta trinidad está Javier Vázquez, responsable de la imagen de Besana Tapas.



Baltasar Díaz
Restaurante Santo by Martin Berasategui, Sevilla.

Diplomado Superior en Cocina en la Escuela de Hostelería de Sevilla, La Taberna del Alabardero. Ha trabajado en restaurante Casa Fidel ´s, Benalmadena; Parador de Turismo de Ronda; Hotel Hospedería Parque de Monfrague; restaurante Martín Berasategui (Lasarte); Restaurante Racó de Can Fabes (Sant Celoni); Hotel Vista Palace (Montecarlo, Francia) ... En 2003 consigue la jefatura de cocina de Martin Berasategui, y en 2010 se hace cargo de la misma jefatura en el nuevo Santo by Martin Berasategui en Sevilla, donde también ejerce el I+D.



Diego del Río
Restaurante El Lago, Marbella.

35 años, nacido en Ronda. Se sintió atraído por la cocina desde pequeño e inició su formación culinaria en el Hotel Escuela Bellamar de Marbella. En 1997 marchó a París, donde trabajó en diferentes restaurantes (Fouquets, hotel Fours Seasons George V) a la vez que aprendió el idioma siempre con la aspiración de mejorar profesionalmente. En 1999 ingresó en Le Cordon Blue de París. Allí pudo pagarse diferentes cursos de cocina y pastelería.

En 2001 comenzó su primera etapa en El Lago, como segundo jefe de cocina. Esta primera etapa en El Lago duró más de dos años. Posteriormente regresó en 2008 ya como jefe de cocina. Diego del Río, de hecho, nunca se desvinculó de El Lago, especialmente por su relación con Paco García, creador y director del restaurante, con quien forma una encantadora pareja creativa llena de química, entendimiento y amistad.

Diego del Río ha realizado multitud de actividades: colaboraciones periodísticas, ha formado parte en diferentes jurados, ha participado en congresos y jornadas gastronómicas, cocina en vivo y grandes eventos. Posee una estrella Michelin.



Alejandro Sánchez
Restaurante Alejandro, Almería.

Alejandro Sánchez ha hecho de su establecimiento un templo consagrado al mar, fuente inagotable de sabores y sensaciones. Así, ofrece al cliente una cocina moderna, a partir de las recetas más tradicionales de Almería y de Andalucía en general. Platos actualizados desde su particular óptica y con matices muy actuales, respetando en todo momento la materia prima.

Formado como cocinero, sumiller, enólogo y repostero, ha trabajado en La Broche, Dos Puertas (México DF), Casa Solla, Mesón Doña Filo o los hoteles Guadalpín, entre otros. Desde 2006 posee su propio restaurante: Alejandro. Destaca de su local la espectacular bodega vista situada en el salón principal, desde el cual también se admira una vista panorámica de la impresionante cocina, que cuenta además con una mesa en un lateral para los clientes más curiosos. Posee una estrella Michelin.



Quique Dacosta
Restaurante Quique Dacosta, Dènia.

Uno de los creadores más notables y alambicados de la nueva cocina contemporánea española, capaz de asombrar con complejidades y funambulismos –nunca gratuitos– o emocionar con una sensibilidad esencialista de singularísima factura.

En 1988 empieza en la cocina de una forma involuntaria, sin ningún familiar dedicado a la restauración de forma profesional. Los libros, viajes y experiencias personales son su escuela.

Comienza trabajando en restaurantes de tapas y pizzerías. Con el tiempo se incorpora a elPoblet, en 1990, en busca de un restaurante que le permita trabajar con materias primas de primer orden e infraestructura de alta cocina.

En 1999 consigue el premio al mejor restaurante de la Costa Blanca. En 2000, el de mejor cocinero Comunidad Valenciana. En 2001, el de mejor restaurante con materia prima de España por la guía Lo Mejor de la

Gastronomía. En 2002, el de cocinero del año en España (LMG). En 2003, el Bidasoa al cocinero del año. En ese mismo año, el premio a la mejor empresa hostelera (LMG).

Tiene 2 estrellas Michelin y un 9.50 en la guía Lo Mejor de la Gastronomía. Sus últimas investigaciones han sido sobre el arroz, el aloe vera, los mariscos y la mineralización. En los últimos años destacan sus trabajos sobre el paisajismo, la abstracción gastronómica y el esencialismo. Es Premio Nacional de Gastronomía 2006, autor de libros (su última entrega, Universo Quique Dacosta, dirigido por Javi Antoja y primero de carácter interactivo, ha recibido el Premio Nacional de Gastronomía) y conferenciante en diversos países del mundo.

Ha lanzado una nueva colección de bares de tapas, dos de ellos en Valencia y uno en la nueva terminal del aeropuerto de Alicante.

En cuanto a su restaurante, después de cambiar de nombre, para pasar a ser Quique Dacosta Restaurante, y de anunciar que cerrará durante seis meses cada año para dedicarlos a la investigación y el desarrollo, ofrece el marco idóneo a la cocina estratosférica de Quique, con una fulgurante pero sobria decoración donde manda la gastronomía y el compromiso con la vanguardia y la inimitable dirección de sala del gran Didier Fertilati, con nuevos formatos de servicio “en directo”.



Juan Valdés
Restaurante Castillería, Cádiz.

Formado en el restaurante Gadir (Barbate), Juan, tras ser jefe de cocina en el pabellón de Cuba de la Expo de Sevilla, montó, en 1994, el restaurante Castillería, donde sigue ejerciendo de propietario y jefe de cocina.



Celia Jiménez
Restaurante Bodegas Campos, Córdoba.

Nace en Córdoba en 1976. Después de cursar segundo de Historia en la Universidad de Filosofía y Letras, y mientras realizaba prácticas en diversas empresas de restauración cordobesa (El Caballo Rojo, Bodegas Campos en Córdoba...), decide seguir su verdadera vocación y se marcha a Málaga para cursar estudios de Cocina en la Escuela-Consorcio de Hostelería de Málaga La Cónsula.

En 2002, tras diversos stages y cursos, entra a formar parte del equipo de cocina del restaurante El Lago de Marbella y en 2004 se convierte en jefa de cocina, siendo en 2005 la primera mujer andaluza en conseguir una estrella Michelin. En 2008 regresa a su Córdoba natal para formar parte del grupo de empresas de restauración Bodegas Campos como responsable del departamento de I+D.

En la actualidad desempeña, además, el cargo de directora técnica de cocina de la Escuela de Hostelería que gestiona el Grupo Campos y de la Cátedra de Gastronomía de Andalucía.



José Luis Murcia
Doctor en Periodismo por la Universidad Complutense de Madrid y director del Curso de Experto en Periodismo Gastronómico y Nutricional de la Facultad de Ciencias de la Información de dicha Universidad.

Colabora asiduamente en revistas de vino y gastronomía como Gourmets, La Semana vitivinícola, Distribución y consumo y El correo del Vino. Ha sido director de EFEAGRO, filial alimentaria de la Agencia EFE, durante 17 años y coparticipa en la organización de las ferias de Vino World Bulk Wine Exhibition, de Ámsterdam, y Enofusión, en Madrid. Autor de varios libros, acaba de publicar, junto a Ismael Díaz Yubero, ¿Verdad? ¿Mentira? La respuesta a los mitos más frecuentes de la alimentación, en editorial Everest.



José Enrique Campillo Álvarez
Doctor en Medicina por la Universidad de Granada.

Es natural de Cáceres (España). Completó su formación en las universidades de Lieja (Bélgica) y Oxford (Gran Bretaña). Desde el año 1981 fue catedrático de Fisiología en la Universidad de Extremadura, donde ha desempeñado cargos de relevancia académica como presidente de la Comisión de Doctorado de la Universidad y decano de la Facultad de Medicina. Su labor investigadora se ha desarrollado en la diabetes, la nutrición humana y el ejercicio físico. Su producción científica se ve reflejada en los numerosos artículos en revistas especializadas, capítulos en libros y libros completos relacionados con su especialidad. En 1989 se le concedió el Premio Nacional de Investigación de la Sociedad Española de Diabetes.



Carlos Infantes
Cirujano Cardiovascular y Miembro de la Real Academia de Medicina y Cirugía de Sevilla.

El Dr. Carlos Infantes es natural de Sevilla. Desarrolló su formación y su labor de investigación en la Universidad de Sevilla y la Universidad de Stanford, California. Ha sido Jefe del Servicio de Cirugía Cardiovascular del Hospital Virgen de la Macarena de Sevilla durante 34 años, habiendo realizado personalmente más de cinco mil operaciones a corazón abierto. En este tiempo, más de cien publicaciones, dirección de tesis doctorales, presentaciones en congresos y organización de varios de los mismos de la especialidad, así como varios capítulos de libros componen su trayectoria profesional.



Joan Roca
Restaurante El Cellar de Can Roca, Girona.

Solidez y brillantez conceptual y formal basada en la tradición catalana y en caminos ignotos como la investigación de los últimos resortes nucleares del gusto o la fusión del vino, la tierra, los aromas y los sabores, Joan, junto a sus hermanos Pitu (sumillería) y Jordi (cocina dulce), ha trastocado tanto la experiencia gastronómica como la metodología de trabajo, creando maquinaria de alta tecnología como las famosas Roner y Rotoval.

Joan nació en 1964. Su formación fue, primero, en la Escuela de Hostelería y Turismo de Girona, después en el restaurante familiar de su padres, Can Roca, junto a su madre en la cocina. Pasó por El Bulli (Roses), El Racó de Can Fabes (Sant Celoni), Georges Blanc (Vonnas, Francia) y La Galvia (México DF).

Desde 1986 dirige su propio restaurante, El Cellar de Can Roca, junto con sus hermanos Josep, en la sala, y Jordi en la pastelería. Sus acreditaciones son inacabables: 1991 - Diploma al Mérito Turístico de la Generalitat de Catalunya, 1992 - Placa Gastronómica Ciutat de Girona, 1993 - 1er Premio del

Concurso de Cocina de Catalunya, 1996 - Premio Bidasoa al Mejor Cocinero Joven del Año, 2000 - Premio Nacional de Gastronomía por la Academia Española de Gastronomía, 2000 - Premio al Mejor Cocinero del Año por la guía Lo Mejor de la Gastronomía de Rafael García Santos, 2004, 2008 y 2010 - Premio a la Innovación Conceptual o Técnica por la guía Lo Mejor de la Gastronomía.

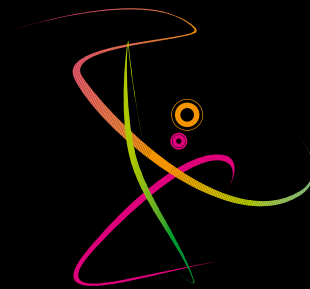
Tiene tres estrellas Michelin, además de las más altas puntuaciones en todas las otras guías. Fue considerado el número 11 del mundo por Restaurants Magazine en 2007. Y en 2009, en la subida más fulgurante

de esa prestigiosa guía, se colocó como 5º Mejor Cocinero del Mundo. En 2010 consiguió subir al cuarto puesto. En 2011 ya es segundo. Es Doctor Honoris Causa por la Universitat de Girona.

El nuevo Cellar de Can Roca, ubicado a pocos metros del antiguo, es una espléndida muestra de cómo aunar sensibilidad y contemporaneidad en un entorno arquitectónico de ensueño vital que, además, incluye una bodega interactiva única en el mundo.



Europa
invierte en las zonas rurales



ANDALUCÍASABOR
INTERNATIONAL FINE FOOD EXHIBITION

www.andaluciasabor.es

