

# Lunes 23

- 9:00 h **Acreditaciones.**
- 10.00 h **Inauguración.**  
Carmen Crespo Díaz. Consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible. Junta de Andalucía.
- 10.15 h **Ponencia inaugural. Tengo una pregunta... Para Ángel León.**  
Ángel León. Restaurante Aponiente\*\*\* (El Puerto de Santa María, Cádiz).
- 10.35 h **Frutos del invernadero y del mar.**  
José Álvarez. Restaurante La Costa\* (El Ejido, Almería).
- 11.15 h **Despensa y recetario almeriense.**  
Juan Sánchez. Restaurante Alejandro\* (Roquetas de Mar, Almería).  
Antonio Carmona. Restaurante Terraza Carmona (Vera, Almería).
- 11.45 h **Remontando el Guadalquivir.**  
Pedro Giménez. Restaurante Tribeca (Sevilla).
- 12.05 h **Sangre y Arena.**  
Mario Sandoval. Restaurante Coque\*\* (Madrid).
- 12.45 h **Pesqueras de excelencias.**  
Paco Martín. Bar FM (Granada).  
Mario Jiménez. Restaurante El Faro de Cádiz (Cádiz).  
Pablo Sánchez. Restaurante Los Marinos José (Fuengirola, Málaga).
- 13.15 h **ADN Huelva, observando ecosistemas.**  
Xanty Elías. Restaurante Acánthum\* (Huelva).
- 14.00 h **Pausa.**
- 16.00 h **Complicidades de Bodega y Sala.**  
Juan Ruiz. Sumiller Restaurante Aponiente\*\*\* (El Puerto de Santa María, Cádiz).  
Abel Valverde. Jefe de sala Restaurante Sant Celoni\*\* (Madrid).
- 16.40 h **Málaga en el sentir.**  
José Carlos García. Restaurante JCG\* (Málaga).
- 17.20 h **Jaén, Verde y Oro.**  
Pedro Sánchez. Restaurante Bagá\* (Jaén).  
Jesús Moral. La Taberna de Miguel (Bailén, Jaén).  
Montse de La Torre. Restaurante Cantina La Estación (Úbeda, Jaén).
- 18.10 h **Presentación Equipo Cocineros Gala Estrellas MICHELIN Andalucía.**  
Conduce Mayte Carreño, directora comercial MICHELIN Travel Partner.
- 18.30 h **La evolución de la cocina marinera del Sur.**  
Ángel León. Restaurante Aponiente\*\*\* (El Puerto de Santa María, Cádiz).

# Martes 24

- 10.00 h **Andalucía, atracción fatal.**  
Andoni Luis Aduriz. Restaurante Mugaritz\*\* (Errentería, Guipuzkoa).  
Mayte Carreño. Guía Michelin.  
Francis Paniego. Restaurante El Portal de Echaurren\*\* (Ezcaray, La Rioja).  
Carlos Maribona. Grupo Vocento.
- 10.40 h **Jerez y la Revolución francesa.**  
Juanlu Fernández. Restaurante LÚ Cocina y Alma\* (Jerez de la Frontera, Cádiz).
- 11.20 h **Heterodoxia andaluza.**  
Javier Feixas. Restaurante Faralá (Granada).  
Juan Carlos Trujillo. Restaurante Canela en Rama (Linares, Jaén)
- 11.40 h **La cocina del Atlántico.**  
Hans Neuner. Restaurante Ocean\*\* . Porches (municipio de Lagoa, Algarve. Portugal).
- 12.20 h **Cocinando por instinto.**  
Celia Jiménez. Restaurante Celia Jiménez (Córdoba).  
Daniel Carnero. Restaurante La Cosmopolita Malagueña (Málaga).
- 12.40 h **La fiscalización del producto.**  
Macarena de Castro. Restaurante Maca de Castro\* (Alcúdia, Mallorca).  
Begoña Rodrigo. Restaurante La Salita (Valencia).
- 13.20 h **La Luz del origen.**  
Paco Morales. Restaurante NOOR\* (Córdoba).
- 14.00 h **Pausa**
- 16.00 h **El valor de la tierra de enfrente.**  
Najat Kaanache. Restaurante Nur (Fez, Marruecos).
- 16.30 h **Sala, maridaje y carta de vinos.**  
Adolfo Avilés, jefe de sala. Restaurante Arzak\*\*\* (San Sebastián, Guipúzcoa).  
Antonio Cristofani, sumiller. Restaurante Cantina La Estación (Ubeda, Jaén).  
Rafael Bellido, presidente de la Federación de Asociación de Sumilleres de Andalucía.
- 16.50 h **Córdoba, eje de la cocina andaluza.**  
Kisko García. Restaurante Choco\* (Córdoba).
- 17.30 h **La cocina desde dentro.**  
Julio Fernández. Restaurante Abantal\* (Sevilla).  
Luismi López. Restaurante Arrieros (Linares de la Sierra, Huelva).
- 18.10 h **Técnica al servicio del producto.**  
Israel Ramos. Restaurante Mantúa, (Jerez de la Frontera, Cádiz).  
David Olivas. Restaurante Back (Marbella, Málaga).
- 18.30 h **Entrega de Premios de la XIII edición del Concurso de Cocina Mediterránea "Tradición e Innovación de la Cocina Andaluza" del Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea (IEAMED).**
- 18.50 h **Cocina Ibérica**  
Javi Estévez. La tasquería\* (Madrid)  
Javi Abascal. Lalola Taberna Gourmet (Sevilla)

# Miércoles 25

- 10.00 h **Caviar andaluz, caviar auténtico.**  
Diego Gallegos. Restaurante Sollo\* (Fuengirola, Málaga).
- 10.40 h **Esencias de la Serranía de Ronda.**  
Benito Gómez. Restaurante Bardal\* (Ronda, Málaga).
- 11.20 h **Andaluces por España.**  
Álvaro Salazar. Restaurante Voro (Capdepera, Mallorca).  
Rafa Zafra. Restaurante Estimar (Barcelona).
- 11.40 h **Tres Sevillas.**  
Antonio Bort. Restaurante ISPAL (Sevilla).  
Camila Ferraro. Restaurante Sobretablas (Sevilla).  
Nacho Dargallo. El Gallinero de Sandra (Sevilla).
- 12.15 h **Vinos andaluces, con otros ojos.**  
Richard Golding. Bodega Tesalia (Arcos de la Frontera, Cádiz).  
Leopoldo Delea. Delea A Marca (Villablanca, Huelva).  
Clara Verheij. Bodegas Bentomiz (Sayalonga, Málaga).
- 13.00 h **Cocinas del mundo a través de Andalucía.**  
Omar Malpartida. Restaurante Luma (Madrid).  
Álvaro Arbeloa y Toshio Tsutsui. Restaurante Ta-kumi (Marbella, Málaga).  
German Carrizo y Carito Lourenço. Restaurante Fierro (Valencia).
- 13.40 h **Érase una vez...Y fueron felices.**  
Dani García. Restaurante Dani García\*\*\* (Marbella, Málaga).
- 14.20 h **Clausura**

## Moderadores

Fernando Huidobro  
Pepe Ferrer  
Antonio Colsa  
Paz Ivison  
Manu Balanzino

## Sumilleres

Rafael Bellido  
José Ignacio Santiago

## Chef Ejecutivo

David Gavira