

AULA GASTRONÓMICA

LUNES 23

- 11.00 h **Técnicas de brasas para carnes.**
11.45 h Gonzalo Mancera. Asador la Perdida (Alcalá de Guadaira, Sevilla).
- 12.00 h **Acoge un plato.**
12.45 h Julio Fernández. Restaurante Abantal* (Sevilla). Colabora ONG CEAR.
- 13.00 h **Las edades de Tío Pepe: Cuatro Palmas, el mejor vino del mundo.**
13.45 h Antonio Flores. Cata de vinos de González Byass.
- 16.00 h **Verus panem y lo que nunca te habian contado sobre el pan.**
16.45 h Domi Vélez. Maestro panadero del Horno de Vélez (Lebrija, Sevilla).
Antonio Fernandez. Maestro panadero de Panadería Hermanos Fernández (Córdoba).
Colabora Tritordeum.
- 17.00 h **Encuentro con el Paladar.**
17.45 h Pepe Ferrer. Cata de vinos Winterhalter.

MARTES 24

- 11.00 h **La cocina del atún rojo de Almadraba.**
11.45 h Mauro Barreiro. Cooking Almadraba (Conil de la Frontera, Cádiz).
Colabora Almadraba de Petaca Chico.
- 12.00 h **Técnicas de brasas para pescados.**
12.45 h Adrián González. El Bodegón (Palos de la Frontera, Huelva).
Colabora Diputación de Huelva.
- 12.00 h **Taller de cocina saludable para gente muy ocupada.**
12.45 h Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea (IEAMED).
Daniel Del Toro. Chef.
Jorge Jaldón. Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de Andalucía.
- 13.00 h **Evolución de las técnicas de cocina.**
13.45 h Paco Ybarra. Chef de la Escuela de Hostelería Fundación Cruzcampo (Sevilla).
Colabora Fundación Cruzcampo.
- 16.00 h **Sistemas de reservas: la hora de la Inteligencia Artificial.**
16.45 h Pierre Huby. Especialista en inteligencia artificial.

MIÉRCOLES 25

- 11.00 h **Creatividad y gastronomía con los AOVES de Castillo de Canena.**
11.45 h Juanjo Canals. Restaurante Con Amor (Madrid).
- 12.00 h **Sabores de la Provincia de Huelva**
12.45 h José Duque. Restaurante Casa Dirección (Valverde del Camino, Huelva).
Colabora Diputación de Huelva.
- 13.00 h **Tradición e innovación del Gazpacho.**
13.45 h Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea (IEAMED).
Fernando Rueda. Historiador gastronómico.
Juanjo Ruiz. La Casa de Manolete Bistró, Córdoba.