

**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 - Copenhagen*

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 **Cierre matinal**

*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*
- 13:45**      **Conclusiones y clausura**  
*Leandro Gil | La Biblioteca - Pamplona*
- Clausura de la Jornada**  
*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*