

HALL

08:30 **RECEPCIÓN | ACREDITACIONES**

SALA TEATRO

09:00 **ACTO DE APERTURA**

Inauguración y bienvenida a Navarra GastroSummit

09:30 **PRODUCTO Y TERRITORIO**

Cocina de producto: pasado, presente y futuro de la gastronomía navarra
Pilar Idoate | Restaurante Europa

Preludio de otoño
Francis Paniego | El Portal de Echaurren

Atrio. Un proyecto de vida
Jose Polo y Toño Pérez | Atrio

Mesa de debate

12:00 **GASTRONOMÍA Y ENTORNO RURAL**

La cultura culinaria y el paisaje son pura y potente inspiración gastronómica
Carme Ruscallada | Cuina Estudi

Origen proximidad tradición y temporalidad
Pepa Muñoz | El Qüenco de Pepa

Un estilo de cocina sostenible
Luis Salcedo | El Choko del Remigio

Mesa de debate

SALA TALLERES

15:15 **RECEPCIÓN | TALLERES**

15:30 Hostelería #PorElClima
Helena Vizcay | ECODES

16:00 Toda la huerta
Nacho Gómara y Raquel Punzano | Verduarte

16:45 Fermentación de productos vegetales
Nerea Zorokiain | Nishime

17:30 I+D+i: Sostenibilidad y biodiversidad
Diego Prado | Alchemist

18:30 Diseño de experiencias gastronómicas desde la sala
Esther Merino | Alchemist

19:30 La experiencia gastronómica: nuevos horizontes
Carles Tarrassó | Parallel Food

SALA TEATRO

09:00 **BIENVENIDA**

09:15 **INNOVACIÓN**

Alta cocina Furtiva
Edorta Lamo | Arrea!

Acompañando los ritmos de la naturaleza
Javier Olleros | Culler de Pau

Gastronomía & Ciencia: la investigación y desarrollo en restaurantes
Diego Prado | Alchemist

Mesa de debate

11:15 **CONCEPTO E IDENTIDAD**

Vegetales del entorno más inmediato
Leandro Gil | La Biblioteca

Evoluciona
Nagore Irazuegui y Rodrigo García | Arima

El territorio como objetivo: Proyecto Texeda
Borja Marrero | Texeda Brewery & Restaurant

Mesa de debate

13:00 **NAVARRA SOSTENIBLE**

GATURI. Gastronomía para el Desarrollo Sostenible
Andrea Chocarro | AEHN

BURUXKA. Recuperación del espigamiento con valor social y ambiental
Edorta Lezaun | Alcalde de Valle de Yerri
Elena Cereceda | Coordinadora del proyecto Buruxka

Nuevas cadenas de valor: jóvenes navarros por la sostenibilidad gastronómica
Nacho Gómara | Verduarte
Iñaki Mendioroz | UAGN

SALA TALLERES

15:15 **RECEPCIÓN | TALLERES**

15:30 Maskarada: Al pie de la granja
Jose Ignacio Jáuregui | Maskarada

16:30 Plantas silvestres
Blanca del Noval | Basque Culinary Center

17:30 Tendencias en bebidas de la gastronomía contemporánea; Bebidas fermentadas y destilados
Esther Merino | Alchemist

18:30 El pescadero de enfrente
Iñaki Andradas y Mikel Urmeneta | SanFerFood

19:30 Clausura del evento