Avilés 30.10.23

Centro Niemeyer

Piensa.
Actúa.
Cocina.

Programa

SOSTENIBILIDAD EN LA GASTRONOMÍA

16:00 – 16:15 **Apertura institucional**
con presencia del Gobierno del Principado de Asturias , Ayuntamiento de Avilés y Ayuntamiento de Gijón.

16:15 – 17:00 **Mesa 1**
Sostenibilidad, innovación y tecnología: tendencias y visión de futuro. Cinta Lomba (Sostenibilidad - BCC Innovation), Barrabés, Vicente Domingo (CEMAS). Modera: Sostenibles Network.

17:00 – 17:45 **Mesa 2**
Sostenibilidad desde la raíz: innovación en la materia prima. Iñigo Rodilla (EIT Food), Carlos Moreno (Despelta), Fidel Delgado (Neoalgae), Alberto Álvarez (El Barquero). Modera: Fernando Martínez (Revista Alimentaria).

17:45 – 18:30 **Mesa 3**
Aprovechamiento y circularidad: hacia el residuo cero en cocina. Furqan Meerza (I+D chef BCC Innovation), María José San Román (chef Monastrell), Lara Roguez (chef Abarike), Adrián San Julián (chef Yume).

18:30 – 19:15 **Mesa 4**
El restaurante y su entorno: sostenibilidad más allá de la cocina. Jesús Sánchez Manzano (chef Casa Marcial), Delia Melgarejo (jefa sala Monte), Blanca Moreno (Dir. Molino de Alcuneza).

19:15 – 20:00 **Presentación guía de buenas prácticas por la sostenibilidad en la gastronomía**
Sostenibles Network

20:30 – 22:30 **Showcooking y degustación**
Lara Roguez (chef de Abarike) y Adrián San Julián (chef de Yume)