

2023

FESTIVAL

CONGRESO INTERNACIONAL
DE GASTRONOMÍA VERDE DE ALMERÍA

PONENTES

**JAVIER
TORRES**

BARCELONA
3 ESTRELLAS +3 SOLES

**JORDI
CRUZ**

BARCELONA
3 ESTRELLAS +3 SOLES

**DIANA
DÍAZ**

MADRID
2 ESTRELLAS + 1 VERDE
+ 2 SOLES

**DIEGO
GALLEGOS**

MADRID
2 ESTRELLAS + 1 VERDE
+ 2 SOLES

**RODRIGO
DE LA CALLE**

MADRID
1 ESTRELLA + 1 VERDE + 2 SOLES
2º MEJOR RESTAURANTE DEL
MUNDO DE VEGETALES

**RENÉ
MATHIEU**

LUXEMBURGO
1 ESTRELLA + 1 VERDE
2 VECES MEJOR RESTAURANTE
DEL MUNDO DE VEGETALES

**PEPE
RODRÍGUEZ**

TOLEDO
1 ESTRELLA + 2 SOLES

**ANTONIO
CARMONA**

VERA
1 SOL

**JOSÉ LUIS
TALLAFIGO**

SANLÚCAR DE BARRAMEDA
BIB GOURMAND

TONY GARCÍA
ALMERÍA

DANI MUÑOZ
ALMERÍA

PABLO FUENTE
ROQUETAS DE MAR

LOLA GÓMEZ
EL EJIDO

BORJA GONZÁLEZ
ALMERÍA

DANIEL DEL TORO
SEVILLA

RAFA MONGE
SANLÚCAR DE BARRAMEDA

JORGE BROTONS
EUROPE / BRUSELAS

SIMONA CASELLI
ARELF / ITALIA

JUAN COLOMINA
COEXPHAL / ALMERÍA

JUAN CARLOS PÉREZ MESA
U DE ALMERÍA / ALMERÍA

JAN VAN DEL BLOM
COEXPHAL / PAÍSES BAJOS

JACOB PETRUS
TVE / ESPAÑA

ROBERTO GARCÍA
CAJAMAR / ESPAÑA

JAVIER BERNABEU
ANOVE / ESPAÑA

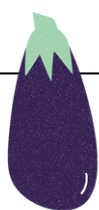
MAR VILLALOBOS
TVE / ALMERÍA

2023

VEGETAL FESTIVAL

CONGRESO INTERNACIONAL
DE GASTRONOMÍA VERDE DE ALMERÍA

PROGRAMACIÓN



**DOMINGO 29
OCTUBRE**

DIA 1

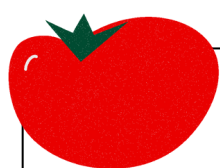
10:00H	APERTURA DE PUERTAS	10:30H	INAUGURACIÓN OFICIAL
11:00H	Andalucía: Despensa Mundial MESA REDONDA PRODUCTORES	11:30H	El Valor de la Agricultura en España CONVERSACIONES ENTRE JACOB PETRUS Y MAR VILLALOBOS (AQUÍ LA TIERRA TVE1)
12:00H	Los 100 Mejores Restaurantes del Mundo para comer Vegetales PONENCIA: FRANK FOL , GUÍA WE`RE SMART (Inglés)	12:30H	Green Power - Woman Power DIANA DÍAZ , EL INVERNADERO
13:00H	Cocina 'Verde que te quiero verde' PONENCIA RODRIGO DE LA CALLE , EL INVERNADERO	13:40H	Sostenibilidad es Vida PONENCIA NILS PROOST , CHEF NEON, LIER
14:20H	DESCANSO	16:00H	El Reto Verde de Alimentar el Planeta JAVIER BERNABEU , ANOVE
16:45H	Fusión Atlántica y Mediterránea MESA REDONDA LOLA GÓMEZ FERÓN (PRODUCTORA), RAFA MONJE (PRODUCTOR) JOSÉ LUIS TALLAFIGO (CHEF) Y TONY GARCÍA (CHEF)	17:45H	Verde Mar y Tierra Azul PONENCIA CHEF JOSÉ ÁLVAREZ (RESTAURANTE LA COSTA)
18:15H	Sostenibilidad y Multiculturalidad PONENCIA DIEGO GALLEGOS (SOLLO RESTAURANTE)	19:00H	CIERRE

2023

FESTIVAL

CONGRESO INTERNACIONAL
DE GASTRONOMÍA VERDE DE ALMERÍA

PROGRAMACIÓN



LUNES 30
OCTUBRE

DIA 2

10:00H APERTURA DE PUERTAS	10:30H La importancia de la producción vegetal en Europa CONVERSACIÓN CON JORGE BROTONS (EURCOFEL) Y SIMONA CASELLI (AREFLH)
11:00H Cocina Verde y Sostenibilidad MESA REDONDA RODRIGO DE LA CALLE (CHEF EL INVERNADERO), FRANK FOL (WE ARE SMART), RENÉ MATHIEU (LA DISTILLERIE)	
11:30H Ponencia Hermanos Torres	12:00H Ponencia René Mathieu, La Distillerie (Luxemburgo)
12:30H Ponencia Pepe Rodríguez y Jordy Cruz de Masterchef	13:40H Invernadero Solar y Sostenibilidad Real MESA REDONDA PRODUCTORES JUAN COLOMINA (COEXPHAL), JUAN CARLOS PÉREZ (UAL), ROBERTO GARCÍA (CAJAMAR) Y JAN VAN DER BLOM (BIÓLOGO)
14:30H DESCANSO	
17:00H Sostenibilidad, Espacios, Materiales, Cocinas, ... PONENCIA A CARGO DE DIRECTOR DE SANTIAGO ALFONSO (COSENTINO) Y CHEF DAMIÁN GONZÁLEZ RESTAURANTE ARCILLA (MACENAS RESORT MOJÁCAR)	17:30H Cocina a 6 manos con los Mejores Restaurantes Smart del Planeta PONENCIA A CARGO DE RODRIGO DE LA CALLE, MARIO WILLEMS Y RENÉ MATHIEU CON LA PARTICIPACIÓN DE FRANK FOL
18:30H CLAUSURA INSTITUCIONAL	19:00H CIERRE CONGRESO



2023 

FESTIVAL

 CONGRESO INTERNACIONAL
DE GASTRONOMÍA VERDE DE ALMERÍA



ALMERÍA
CIUDAD

