Cumbre
Internacional
de Gastronomía
Castilla y León 2025

UNA COCINA MONUMENTAL

Lunes 19 de mayo

09:30.
Inauguración oficial en la Capilla del Colegio Arzobispo Fonseca.

10:15.
Capilla del Colegio Arzobispo Fonseca.
Presentación del primer ponente por Juan Echanove, actor y comunicador experto en gastronomía.

10:30-11:30.
Capilla del Colegio Arzobispo Fonseca,
Ponencia, Japón. Shinobu Namae, Restaurante L'Effervescence,"La Fusión Cultural en la Cocina Contemporánea, Raíces: Castilla y León - Japón"

Desde las 11:15.
Servicio de café en el claustro bajo del Colegio Arzobispo Fonseca.

11:45-12:45.
Capilla del Colegio Arzobispo Fonseca.
Coloquio, presentado y moderado por Juan Echanove.
Carme Ruscalleda y Raül Balam, Restaurante Moments "Salto Generacional: Pasión, Herencia y Futuro: Claves para la Continuidad de un Restaurante Familiar"

13:00.
Claustro bajo del Colegio Arzobispo Fonseca.
Eslovenia, ponencia de cocina con Ana Rôs, Restaurante Hiša Franko. "Sabores con Identidad: El Territorio como Fuente de Innovación Gastronómica, La Cocina de Hiša Franko"

14:30.
Almuerzo cóctel, organizado por **Tierra de Sabor** en el claustro bajo del Colegio Arzobispo Fonseca, para promover entre participantes y asistentes de la Cumbre los productos y la gastronomía de Castilla y León.

16:30-17:30.
Capilla Colegio Arzobispo Fonseca.
Estados Unidos, ponencia (teórica). Conversaciones con Jeremiah Tower: "El Arquitecto de la Cocina Moderna Estadounidense".

17:35-18:30.
Capilla Colegio Arzobispo Fonseca.
Paco Morales. Noor: La Reinterpretación de la Cocina Andalusí.

A continuación, debate: **Gastronomía y Universidad, con los doctores Rafael Moreno Rojas, director de la Cátedra de Gastronomía Mediterránea de la Universidad de Córdoba e Ignacio García, director Máster de Enología de la Universidad de Salamanca.**

18:45-19:45.
Plaza del Concilio de Trento, frente a la fachada del convento de San Esteban.
España, ponencia de cocina con Oriol Castro, Restaurante Disfrutar. La Cocina de los Sentidos.

20:00.
Cóctel para descubrir productos, vinos y platos salmantinos a través de la marca **Salamanca en Bandeja**, en el Palacio de La Salina.

Inauguración de video mapping en la fachada del Patio Chico (se repetirá cada noche durante toda la semana).

COLABORADORES

Hos Tur Col · Universidad de Salamanca · Diputación de Salamanca · Ayuntamiento de Salamanca · Junta de Castilla y León

Cumbre
Internacional
de Gastronomía
Castilla y León 2025

UNA COCINA MONUMENTAL

Martes 20 de mayo

10:30.
Capilla Colegio Arzobispo Fonseca.
Mesa redonda "Cambiando el Menú para Cambiar el Mundo: Sostenibilidad y Gastronomía Circular" Shinobu Namae; Nacho Manzano y Ana Rôs. Presentado y moderado por Juan Echanove.

Desde las 11:30.
Servicio de café en el claustro bajo del Colegio Fonseca.

11:45-12:45.
Capilla del Colegio Arzobispo Fonseca.
Con Nacho Manzano. "Raíces y Creatividad: El Viaje Gastronómico de Nacho Manzano".

A continuación, coloquio: **"La Cocina como Herramienta Frente a la Despoblación, Retos y Oportunidades".**

13:00-14:00.
Claustro bajo del Colegio Arzobispo Fonseca. **Demostración teórico-práctica. Perú, con Mitsuharu Tsumura, restaurante Maido, "Umami, Pura Sabrosura" presentado por Juan Echanove.**

14:00.
Acto de clausura oficial en el claustro bajo del Colegio Arzobispo Fonseca.

14:30.
Almuerzo en el Patio Escuelas Menores, **preparado por las estrellas Michelín de Castilla y León:**

- **Alquimia,** Alvar Hinojal.
- **Trigo,** Víctor Martín.
- **El Ermitaño,** Pedro Mario y Óscar Pérez.
- **Víctor Gutiérrez.** Víctor Gutiérrez.
- **En la Parra.** Rocío Parra.
- **El Refectorio, Abadía Retuerta.** Marc Segarra.
- **Cocinandos.** Yolanda León y Juanjo Pérez.
- **Restaurante Pablo.** Juanjo Losada
- **Taller de Arzuaga.** Sara Ferreres
- **La Fábrica.** Ricardo Temiño.
- **La Botica de Matapozuelos.** Miguel Ángel de la Cruz.
- **Cobo Evolución.** Miguel Cobo.
- **Erre de Roca.** Alberto Molinero.
- **Baluarte.** Óscar García.
- **Ambivium.** Cristóbal Muñoz
- **Barro.** Carlos Casillas

Ofrecerán un almuerzo único, reinterpretando recetas emblemáticas de los prestigiosos chefs participantes en la Cumbre. Una experiencia culinaria exclusiva que fusiona cocinas e innovación.

COLABORADORES

Hos Tur Col · Universidad de Salamanca · Diputación de Salamanca · Ayuntamiento de Salamanca · Junta de Castilla y León