

La Junta reunirá en la Cumbre Internacional de Gastronomía de Castilla y León a prestigiosos chefs internacionales los días 19 y 20 de mayo en Salamanca

Bajo el lema ‘Una cocina monumental’, la Comunidad se convertirá en el epicentro de la gastronomía con chefs llegados de todo el mundo y alrededor de una veintena de Estrellas Michelin.

19 de marzo de 2025

Castilla y León | [Consejería de Cultura, Turismo y Deporte](#)

El consejero de Cultura, Turismo y Deporte, Gonzalo Santonja, ha presentado hoy, en el ‘Salón de Pinturas’ del colegio Arzobispo Fonseca, la Cumbre Internacional de Gastronomía de Castilla y León, que se celebrará en la ciudad de Salamanca los días 19 y 20 de mayo, bajo el lema ‘Una cocina monumental’. La cumbre se desarrollará, como sede principal, en el propio Colegio Arzobispo Fonseca y contará con diferentes actividades en el patio de las Escuelas Menores y junto al convento de San Esteban.

Santonja ha destacado “esta importante cita gastronómica, que contará con la presencia de chefs nacionales e internacionales de renombre, con un programa vivo, que reunirá a un conjunto importante de estrellas Michelin, con dos puestos entre los cinco mejores restaurantes del mundo y figuras de reconocimiento mundial como el japonés Shinobu Namae, el peruano Mitsuharu Tsunuma, la eslovena Ana Ros o el estadounidense Jeremiah Tower; y a nivel nacional, los chefs Nacho Manzano, Raúl Balam, Paco Morales, Carne Ruscalleda y Oriol Castro, entre otros”.

Asimismo, el consejero ha señalado cómo “Salamanca, con sus espacios patrimoniales, se convertirá en un escenario único, donde historia y gastronomía se darán la mano, con una variada programación con mesas de debate, ponencias magistrales y demostraciones culinarias, con el objetivo de dar visibilidad a la alta cocina, debatir sobre su momento actual y ofrecer una combinación entre arte culinario y riqueza monumental, en una comunidad como Castilla y León, que atesora todas estas riquezas de forma magistral”.

La Cumbre Internacional de Gastronomía de Castilla y León está organizada por la Junta de Castilla y León y cuenta con la colaboración y asesoramiento de la Confederación de Empresarios de Hostelería de Castilla y León-HOSTURCYL, además del apoyo del Ayuntamiento de Salamanca, la Diputación Provincial de Salamanca y la Universidad de Salamanca.

En el acto de presentación han participado también el rector de la Universidad de Salamanca, Juan Manuel Corchado Rodríguez; el alcalde de Salamanca, Carlos García Carbayo; el presidente de la Diputación Provincial de Salamanca, Francisco Javier Iglesias García, y el presidente de la Confederación de Empresarios de Hostelería de Castilla y León-HOSTURCYL, Jaime Fernández Lafuente, representantes todos ellos de las instituciones colaboradoras en la cumbre.

Amplio programa de actividades

De forma paralela a la programación de la Cumbre, se está diseñando un programa de actividades que contará con una ‘Ruta del Pincho’ en diversos establecimientos hosteleros de la ciudad de Salamanca, del 16 al 21 de mayo.

Además, el 20 de mayo, los participantes en la Cumbre podrán degustar un menú elaborado en colaboración con chefs estrellas Michelin de Castilla y León, que recreará algunas de las recetas de los cocineros ponentes, mostrando la riqueza de la alta cocina y el potencial de la restauración en la Comunidad.

La programación se complementará con actividades abiertas a toda la ciudad de Salamanca y visitantes, entre las que se prevé la celebración de un concierto extraordinario y un espectáculo de luz y sonido, con el objetivo de unir la cultura y el patrimonio cultural de la capital salmantina a las propuestas gastronómicas de la Cumbre.

El 20 de mayo se celebrará en el Teatro Liceo la Gala de Gastronomía Tradicional de Castilla y León, organizada por la Confederación de Empresarios de Hostelería de Castilla y León-HOSTURCYL, con la colaboración de la Junta de Castilla y León, que rendirá un homenaje a los grandes predecesores de la hostelería en la Comunidad, así como a sus continuadores, reconociendo su contribución a la identidad culinaria de Castilla y León.

<http://cmcmmedia.jcyl.es/media/videos/20250319%20VIDEO%20Cumbre%20Internacional%20Gastronomia.mov>

<https://youtu.be/dspOvqkOU7s>