

cielo **mar** & **tierra**

2014 22|24
AGOSTO

I CONGRESO INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA
AUDITORIO DE TENERIFE ADÁN MARTÍN



“Creo en la cocina de mestizaje, que es el fruto del paso del tiempo, de invasiones, de la emigración, de la integración de usos y costumbres de diferentes pueblos...El mestizaje es producto de la historia.”

Alain Ducasse

raíz **tradición** evolución **vanguardia**

ESTE PROGRAMA PODRÍA SUFRIR MODIFICACIONES

cielomar & tierra

ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS Y PROFESIONALES
DE LA GASTRONOMÍA Y EL SECTOR PRIMARIO

COMERCIALIZACIÓN Y ZONA EXPO

SECRETARÍA TÉCNICA
Viajes El Corte Ingles
División de Congresos Convenciones e Incentivos
Calle Bolivia, 234-236 1ª Planta
08020 BARCELONA
Tel.: 933 635 760
congresosbcn@viajeseci.es

DIRECCIÓN Y CONCEPTUALIZACIÓN

GastroTime
Calle El Negro, N°8
38390 SANTA ÚRSULA
TENERIFE - ISLAS CANARIAS
mail: info@cielomarytierra.es
www.cielomarytierra.es
Tel.: 922 337 082 / 661 306 920

COMITÉ TÉCNICO

Asociación de Empresarios y Profesionales de la Gastronomía y el Sector Primario Cielo Mar & Tierra

INSCRIPCIONES AL CONGRESO Y RESERVAS

Viajes El Corte Ingles
División de Congresos Convenciones e Incentivos
Calle Bolivia, 234-236 1ª Planta
08020 BARCELONA
Tel.: 933 635 760
congresosbcn@viajeseci.es

WWW.CIELOMARYTIERRA.ES



Canarias: raíz **tradición** evolución **vanguardia**

La Asociación de Empresarios y Profesionales de La Gastronomía y el Sector Primario 'Cielo Mar & Tierra', promovida y auspiciada por **Canariasmagazine!** ante un reclamo del sector, pone en marcha el **I Congreso Internacional de Gastronomía en Canarias** que nace con el fin de reunir a los principales actores de la gastronomía en Canarias (gastrónomos, nutricionistas, centros de formación de cocina, empresarios, cocineros, investigadores, enólogos y periodistas) para cocinar un menú de actividades que promueva la gastronomía y el turismo gastronómico español y refuerce la identidad cultural de cada una de sus comunidades.

En el primer año de vida de **Cielo Mar & Tierra** y para rendir honor a los lazos gastronómicos de unión, será la multicolorista cocina Sudamericana, unida a sus tradiciones, arraigada con su tierra y fiel a su mestizaje, quien arribe a Tenerife el 22 de agosto.

Tenerife saboreará por primera vez en Canarias las ancestrales y modernas propuestas de Perú, Bolivia, México,

Ecuador y Venezuela en manos de sus grandes chefs, jóvenes emergentes, cocineros con propuestas innovadoras y modelos de negocio de éxito.

Junto a esta cocina multicolorista, la riqueza de nuestra gastronomía, consolidada en su historia, biodiversidad y en el aporte de las cocinas regionales y nacionales que constituyen parte de nuestra cultura, Canarias presentará un programa que recorrerá los cuatro mundos de nuestra cocina "**Raíz, Tradición, Evolución y Vanguardia**".

Descubriremos la riqueza de nuestra biodiversidad que incluye la Expo del Vino Singular, el Mundo Guachinche, el universo del gin tonic, catas, presentaciones, almuerzos, degustaciones...y la feria comercial, un gran escaparate repleto de importantes novedades en torno al producto local.

Y junto a esta incursión en cocinas innovadoras, un programa repleto de las principales figuras de la gastronomía **Española, Europea** y del mundo.



**VIERNES
22 AGOSTO**



**VIERNES
22 AGOSTO**

WWW.CIELOMARYTIERRA.ES

WWW.CIELOMARYTIERRA.ES

**VIERNES
22 AGOSTO**



09h.

ACREDITACIONES

09:00 - 19:30

10h.

EXPO GASTRONÓMICA

10:00 - 21:00

Acto de Inauguración Biodiversidad y Mestizaje de una Región Ultraperiférica

Presentación Cocineros Regionales, Nacionales e Internacionales

Moderadores: Fundadores de la Asociación Cielo Mar & Tierra

10:00 - 10:40 | Auditorio Sala Cámara

Recorrido y saluda a expositores "La Parranda Canaria Toma el Auditorio"

10:40 - 11:00 | Zona Expo

11h.

CANARIAS "RAÍZ TRADICIÓN EVOLUCION & VANGUARDIA

Chef Fundadores y Delegados de la Asociación Cielo Mar & Tierra

11:45 - 12:30 | Auditorio Sala Cámara

Sesiones Vinos Singulares de Canarias CATAS COMENTADAS | D.O Tacoronte Acentejo

11:30 - 12:00 | Sala del Vino A

Sesiones Vinos de Canarias CATAS COMENTADAS | D.O Vinos de Lanzarote

11:30 - 12:00 | Sala B

12h.

LA HUELLA DE LA COCINA CANARIA EN VENEZUELA

Héctor Romero y Rafael Cartay | **VENEZUELA**

12:50 - 13:35 | Auditorio Sala Cámara

LA ISLA BONITA "Sabores con historia...Salinas de Fuencaliente"

Andrés Hernández y Juan Carlos Rodríguez

12:00 - 12:30 | Sala Puerto

Sesiones Vinos Singulares de Canarias CATAS COMENTADAS | D.O Vinos de Gran Canaria

12:00 - 12:30 | Sala del Vino A

PASADO PRESENTE Y FUTURO DEL GUACHINCHE | Mesa Redonda | **CANARIAS**

12:00 - 12:30 | Sala B

Sesiones Vinos Singulares de Canarias CATAS COMENTADAS | D.O Valle de La Orotava

12:30 - 13:00 | Sala del Vino A

MASTER CLASS CON DEGUSTACIÓN | Montse Estruch | Barcelona

12:30 - 13:00 | Sala B

13h.

GASTRONOMÍA, EVOLUCIONANDO AL COMPÁS DEL HAMBRE

Cristian Carrera MARIDAJE LATITUD 0 | **ECUADOR**

13:55 - 14:40 | Auditorio Sala Cámara

CACAO ECUATORIANO "Ecuador y el Origen del Chocolate"

Santiago Peralta y Santiago Cueva | **ECUADOR**

12:50- 13:30 | Sala Puerto

Sesiones Vinos Singulares de Canarias CATAS COMENTADAS | D.O La Palma

13:00 - 13:30 | Sala del Vino A

PAPAS ANTIGUAS DE CANARIAS vs PAPAS ANDINAS "Raíz y Tradición"

Irina Concepción Herrera y Dolores García | **Cata compartida Perú & Canarias**

13:00 - 13:30 | Sala B

Sesiones Vinos Singulares de Canarias CATAS COMENTADAS | D.O Güimar

13:30 - 14:00 | Sala del Vino A

El Sabor de lo Auténtico **Aceites de Olivas de Canarias**

CATAS COMENTADAS | **CANARIAS**

13:30 - 14:00 | Sala B

14h.

GALA GASTRONÓMICA CIELO MAR & TIERRA | MENÚ DEGUSTACIÓN

"Los sabores de la tierra de gracia" | **VENEZUELA**

Chefs Internacionales: Héctor Romero, Nelsón Méndez, Paul Launois y Henrique Ramírez

14:00 | Galerías Gastronómicas

I FESTIVAL DEL PATUDO CANARIO

14:00 - 21:00 | Plaza Castillo

PATIO INTERIOR, FRUTAS, DULCES Y GRANJERÍAS | María Fernanda y Di Giacobbe | **VENEZUELA**

13:50- 14:30 | Sala Puerto

Sesiones Vinos Singulares de Canarias CATAS COMENTADAS | D.O El Hierro

14:00 - 14:30 | Sala del Vino A

EL MOMENTO DULCE "Nuevas Técnicas en la Elaboración de Repostaría" | **CANARIAS**

14:00 - 14:30 | Sala B

Sesiones Vinos Singulares de Canarias CATAS COMENTADAS | D.O Abona

14:30 - 15:00 | Sala del Vino A

MASTER CLASS CON DEGUSTACIÓN | Pastelería

14:30 - 15:00 | Sala B



VIERNES
22 AGOSTO

WWW.CIELOMARYTIERRA.ES

WWW.CIELOMARYTIERRA.ES

VIERNES
22 AGOSTO



15h.

PONENCIA MAGISTRAL EN DESARROLLO

Julio Fernández **ABANTAL RESTAURANTE**, 1 Estrella Michelin, 2 Soles Repsol | SEVILLA

15:00 - 15:45 | Auditorio Sala Cámara

TALLER MAGISTRAL CON DEGUSTACIÓN “Platos de Mar y Montaña”

José Manuel Miguel, Goust d’Enrico Bernardo, 2 Estrellas Michelin | PARIS

15:00 - 15:45 | Sala Puerto

Sesiones Vinos Singulares de Canarias CATAS COMENTADAS | D.O La Gomera

15:00 - 15:30 | Sala del Vino A

SOY MIEL DE PALMA “Sabores de La Isla Colombina” | LA GOMERA | CANARIAS

15:20 - 15:50 | Sala B

Sesiones Vinos Singulares de Canarias CATAS COMENTADAS

15:30- 16:00 | Sala del Vino A

16h.

LA PALMA, ISLA DE SABORES | TALLER CON DEGUSTACIÓN

Asociación Cocineros de La Palma | CANARIAS

16:00 - 16:45 | Sala Puerto

DE LA #REVOLUCIÓN A LA EVOLUCIÓN #VERDE

Rodrigo de la Calle, 1 Estrella Michelin, 2 Soles Repsol | MADRID

16:00 - 16:45 | Auditorio Sala Cámara

Sesiones Vinos Singulares de Canarias CATAS COMENTADAS

16:00 - 16:30 | Sala del Vino A

MIELES DE TENERIFE “Mil colores...mil sabores” CATA COMENTADA | CANARIAS

16:00 - 16:30 | Sala B

Sesiones Vinos Singulares de Canarias CATAS COMENTADAS

16:30 - 17:00 | Sala del Vino A

“Donde la cocina y la tecnología se unen” | TALLER CON DEMOSTRACIÓN

16:30 - 17:00 | Sala B

17h.

PONENCIA MAGISTRAL EN DESARROLLO

Sergio Humada **RESTAURANTE VIA VENETO**, 1 Estrella Michelin, 3 Soles Repsol | BARCELONA

17:00 - 17:45

TÉCNICAS VS EL ARTE DEL EMPLATADO | TALLER CON DEGUSTACIÓN

Rubén Cabrera **RESTAURANTE LA CÚPULA** | CANARIAS

17:10 - 17:55 | Sala Puerto

18h.

PONENCIA MAGISTRAL EN DESARROLLO

Montse Estruch **RESTAURANTE EL CINGLE** | BARCELONA

18:30 - 19:15 | Auditorio Sala Cámara

Encuentro Enólogos Canarios **CATAS COMENTADAS**

18:00 - 18:30 | Sala del Vino A

CAFÉ AGAETE “Señas de Identidad” CATA COMENTADA | CANARIAS

18:00 - 18:30 | Sala B

EL ALMA DE LOS VINOS ARTESANALES CATAS COMENTADAS

Carlos Gramaje, **BODEGA MATAMANGOS D.O ALMANSA**

18:30 - 19:00 | Sala del Vino A

ART BRUT NORTE Y SUR “cocinas espontáneas, irreflexivas, próximas”

MASTER CLASS CON DEGUSTACIÓN | GRAN CANARIA

18:30 - 19:00 | Sala B

19h.

ARMONIAS Y CONTRASTES

Álvaro Prieto, Sumiller Ametza by Arzak at The Halkin Hotel London | LONDRES

18:45 - 19:25 | Sala Puerto

PONENCIA MAGISTRAL | PRONTA PUBLICACIÓN | 1 Estrella Michelin, 3 Soles Repsol

19:35 - 20:20 | Auditorio Sala Cámara

PASADO, PRESENTE Y FUTURO de los vinos canarios

Enólogos y Bodegueros Regionales

19:00 - 19:30 | Sala del Vino A

CANARIAS “Islas de Quesos” CATA COMENTADA | CANARIAS

19:00 - 19:30 | Sala B

GLOBALIZACIÓN “Los Mercados Internacionales del Vino”

Reunión de Negocios sobre mercados internacionales a cargo de expertos

19:30 - 20:00 | Sala del Vino A

GLOBALIZACIÓN “Los Mercados Internacionales del Vino”

Reunión de Negocios sobre mercados internacionales a cargo de expertos

19:30 - 20:00 | Sala B

20h.

DEGUSTACIONES VARIAS ZONA EXPO

20:00 - 21:00



**VIERNES
22 AGOSTO**

WWW.CIELOMARYTIERRA.ES

WWW.CIELOMARYTIERRA.ES

**VIERNES
22 AGOSTO**



DEL 22 AL 24 DE AGOSTO 2014

FESTIVAL DEL PATUDO



CANARIO

15:00 - 16:00

TORNEO

“El Atún más grande jamás pescado”

16:30 - 17:00

CATAS CON ARTE

“El milagro del atún”

17:30 - 18:00

JORNADAS DE IDENTIFICACIÓN

Diferentes especies pescadas en Canarias

15:00 - 16:00

MASTER CALASS

Dirigidas a estudiantes de hostelería

15:00 - 16:00

MASTER CALASS

Dirigidas para aficionados

17:00 - 17:30

“Arqueología y degustación del Atún Rojo del Atlántico tras su paso por Canarias”

14:00 - 21:00

“Mejor Tapa de Atún”

22 casetas para la degustación de restaurantes tinerfeños

17:30 - 18:00

PRESENTACIÓN

Productos ISLATUNA

18:30 - 19:10

El Patudo Canario

en la cocina Nikey

14:00 - 21:00

Exposición de pinturas marinas

Durante la realización del I Festival del Patudo Canario, se podrán probar las diferentes propuestas en las 22 casetas destinadas a la degustación

Tapa + Copa de Vino Canario + Papeleta de voto: 3,00€

“La Organización de Productores de Túnidos y Pesca Fresca de la Isla de Tenerife, ISLATUNA, es una organización de Armadores que vela por seguir la tradición y el cuidado de la pesca artesanal. Garantizando la máxima calidad mientras se ofrece el máximo cuidado a nuestro medio ambiente”

“Los productos pesqueros comercializados en ISLATUNA son principalmente los pertenecientes a la familia de los túnidos, como el Patudo (Thunnus obesus), el Atún blanco (thunnus alalunga), el Rabil (Thunnus albacares), el Listado (Katsuwonus pelamis) y el Atún Rojo (Thunnus thynnus)”



S A B A D O
23 AGOSTO

WWW.CIELOMARYTIERRA.ES

PROGRAMA PARALELO I FESTIVAL DEL PATUDO CANARIO

WWW.CIELOMARYTIERRA.ES

DOMINGO
24 AGOSTO



15:00 - 16:00

MASTER CLASS

Dirigidas a estudiantes de hostelería

16:30 - 17:00

CATAS CON ARTE

“El milagro del atún”

17:30 - 18:00

JORNADAS DE IDENTIFICACIÓN

Diferentes especies pescadas en Canarias

15:00 - 16:00

MASTER CALASS

Dirigidas a estudiantes de hostelería

15:00 - 16:00

MASTER CALASS

Dirigidas para aficionados

17:00 - 17:30

“Arqueología y degustación del Atún Rojo del Atlántico tras su paso por Canarias”

14:00 - 21:00

“Mejor Tapa de Atún”

22 casetas para la degustación de restaurantes tinerfeños

17:30 - 18:00

PRESENTACIÓN

Productos ISLATUNA

18:30 - 19:10

El Patudo Canario

En la Alta Cocina

14:00 - 21:00

Exposición de pinturas marinas

14:00 - 21:00

Cena Magistral “El Patudo Canario”

Realizada por la Asociación de Profesionales, Empresarios de la Restauración y el Sector Primario Cielo Mar & Tierra

Lugar: Taller Restaurante I+D+I de la Asociación - **LA LAGUNA**

15:00 - 16:00

TORNEO

“El Atún más grande jamás pescado”

16:30 - 17:00

CATAS CON ARTE

“El milagro del atún”

17:30 - 18:00

JORNADAS DE IDENTIFICACIÓN

Diferentes especies pescadas en Canarias

15:00 - 16:00

MASTER CALASS

Dirigidas a estudiantes de hostelería

15:00 - 16:00

MASTER CALASS

Dirigidas para aficionados

17:00 - 17:30

“Arqueología y degustación del Atún Rojo del Atlántico tras su paso por Canarias”

14:00 - 21:00

“Mejor Tapa de Atún”

22 casetas para la degustación de restaurantes tinerfeños

17:30 - 18:00

PRESENTACIÓN

Productos ISLATUNA

18:30 - 19:10

El Patudo Canario

El Patudo Canario vs Gastrobares

14:00 - 21:00

Exposición de pinturas marinas

Durante la realización del I Festival del Patudo Canario, se podrán probar las diferentes propuestas en las 22 casetas destinadas a la degustación

Tapa + Copa de Vino Canario + Papeleta de voto: 3,00€



SABADO
23 AGOSTO
DOMINGO
24 AGOSTO



SABADO
23 AGOSTO

WWW.CIELOMARYTIERRA.ES

WWW.CIELOMARYTIERRA.ES

SABADO
23 AGOSTO



09h.

ACREDITACIONES

09:00 - 19:30

10h.

EXPO GASTRONÓMICA

10:00 - 21:00

11h.

NOVO EQUILIBRIO CULINARIO

Chef Marco Mancero | **ECUADOR**

11:45 - 12:30 | Auditorio Sála Cámara

EL GASTROCUACHINCHE “Conexión entre la tradición y la técnica”

Jorge Bosch Barrera **GASTROGUACHINCHE LA BOLA** | **CANARIAS**

12:00 - 12:30 | Sala Puerto

Enólogos del Mundo CATAS COMENTADAS

12:00 - 12:30 | Sala del Vino A

FINAL DEL I CONCURSO REGIONAL CORTADORES DE JAMÓN CIELO MAR & TIERRA

“Elección del candidato canario para el Concurso Nacional Popi de Estepona 2015”

12:00 - 14:30 | Sala de Concursos

PACHA “Mediante ofrenda de la cultura andina Aymara, se trasmite el respeto de la vida de todos los seres y espacios dentro de la PACHA (tierra), un recordatorio que todos tenemos vida y estamos en conexión constante”

Marco Antonio Quelca y Oscar Soza | **BOLIVIA** | **MASTER CLASS CON DEGUSTACIÓN**

12:00 - 12:30 | Sala B

Sesiones Vinos Singulares de Canarias CATAS COMENTADAS

12:30 - 13:00 | Sala del Vino A

EL UNIVERSO DEL GIN TONIC | **TALLER CON DEGUSTACIÓN** | **CANARIAS**

12:30 - 13:00 | Sala B

12h.

PONENCIA MAGISTRAL EN DESARROLLO

Carlos García, Alto Restaurante, The Worlds 50 Best Restaurant Latino América | **VENEZUELA**

12:50 - 13:35 | Auditorio Sala Cámara

TALLER MAGISTRAL CON DEGUSTACIÓN

Rodrigo de la Calle 1 Estrella Michelin, 2 Soles Repsol | **MADRID**

12:50- 13:30 | Sala Puerto

CATA POR DEFINIR

12:00 - 12:30 | Sala del Vino A

13h.

AGRICULTURA ECOLÓGICA “Un paso al futuro” | **CANARIAS**

12:00 - 12:30 | Sala B

CATA POR DEFINIR

12:30 - 13:00 | Sala del Vino A

CONQUISTANDO PALADARES

Mercadillos del Agricultor vs Alta Gastronomía

MASTER CLASS CON DEGUSTACIÓN

12:30 - 13:00 | Sala B

EVOLUCIÓN & VANGUARDIA “Caprichos de los Suflés de Zalacaín”

Juan Antonio Medina, **RESTAURANTE ZALACAÍN**, 1 Estrella Michelin, 3 Soles Repsol | **MADRID**

13:55 - 14:40 | Auditorio Sala Cámara

LA HALLACA “Patrimonio del sabor venezolano”

Víctor Moreno | **VENEZUELA**

13:50- 14:30 | Sala Puerto

CATAS COMENTADAS POR DEFINIR

13:00 - 13:30 | Sala del Vino A

CANARIAS, RAIZ Y TRADICIÓN MASTER CLASS CON DEGUSTACIÓN

Dolores García | **CANARIAS**

13:00 - 13:30 | Sala B

CATAS COMENTADAS POR DEFINIR

13:30 - 14:00 | Sala del Vino A

COCHINO NEGRO CANARIO “La estrella de la alta gastronomía”

MASTER CLASS CON DEGUSTACIÓN | **CANARIAS**

13:30 - 14:00 | Sala B

14h.

GALA GASTRONOMICA CIELO MAR & TIERRA “MENÚ DEGUSTACIÓN”

“Una visión del producto de la mitad del Mundo” | **ECUADOR**

Chefs Internacionales: Mauricio Acuña, Sebastián Navas, Santiago Cueva y Marco Mancero

14:00 | Galerías Gastronómicas

I FESTIVAL DEL PATUDO CANARIO

14:00 - 21:00 | Plaza Castillo

CATAS COMENTADAS

14:00 - 14:30 | Sala del Vino A



SABADO
23 AGOSTO

WWW.CIELOMARYTIERRA.ES

WWW.CIELOMARYTIERRA.ES

SABADO
23 AGOSTO



15h.

EL MOMENTO DULCE “Patelería Moderna”
MASTER CLASS CON DEGUSTACIÓN | **CANARIAS**
14:00 - 14:30 | Sala B

CATAS COMENTADAS
14:30 - 15:00 | Sala del Vino A

LA AREPA “Vehículo de la Cocina Venezolana” Rafael Cartay, Nelson Méndez, Héctor Romero, Víctor Moreno, María Fernanda Di Giacobbe y Paul Launois
MASTER CLASS CON DEGUSTACIÓN | **VENEZUELA**
14:30 - 15:00 | Sala B

La Conquista de la Cocina Mediterránea en París
José Manuel Miguel, **Goust d’Enrico Bernardo**, 2 Estrellas Michelin | **PARIS**
15:00 - 15:45 | Auditorio Sala Cámara

Sabores y Matices del Chocolate Ecuatoriano aplicados en la cocina dulce
Santiago Cueva | **ECUADOR**
15:00- 15:30 | Sala Puerto

CATAS COMENTADAS
15:00 - 15:30 | Sala del Vino A

“Cocina con setas, pescados y verduras marinas” **MASTER CLASS CON DEGUSTACIÓN**
David López Carreño | **MURCIA**
15:20 - 15:50 | Sala B

CATAS COMENTADAS
15:30- 16:00 | Sala del Vino A

16h.

PONENCIA MAGISTRAL EN DESARROLLO
Marcos Morán **CASA GERARDO**, 1 Estrella Michelin, 3 Soles Repsol | **ASTURIAS**
16:00 - 16:45 | Auditorio Sala Cámara

TALLER MAGISTRAL CON DEGUSTACIÓN “La Amplificación de un Paisaje”
Juan Carlos Rodríguez | **LA PALMA**
16:00 - 16:45 | Sala Puerto

CATAS COMENTADAS
16:00 - 16:30 | Sala del Vino A

17h.

DE FINAS HIERBAS “Nueva generación de Cocineros Canarios”
MASTER CLASS CON DEGUSTACIÓN | **CANARIAS**
16:00 - 16:30 | Sala B

CATAS COMENTADAS
16:30 - 17:00 | Sala del Vino A

LOS CLÁSICOS DEL ZALACAÍN adaptados a nuestros días **TALLER CON DEGUSTACIÓN**
Juan Antonio Medina **RESTAURANTE ZALACAÍN**, 1 Estrella Michelin, 3 Soles Repsol | **MADRID**
16:30 - 17:00 | Sala B

PONENCIA MAGISTRAL EN DESARROLLO
Kiko Moya **RESTAURANT L’ESCALETA**, 1 Estrella Michelin, 3 Soles Repsol | **ALICANTE**
17:00 - 17:45

FINAL DEL 1º CONCURSO BOCADILLOS DE AUTOR BY CHOUSA & FRIPAN
“Edición Especial Ingapan Canarias”
17:00 - 20:00 | Sala de Concursos

18h.

BOLIVIA “UN PAIS RICO”
Kamilla Seidler **RESTAURANTE GUSTU** | **BOLIVIA**
18:30 - 19:15 | Auditorio Sala Cámara

CATAS COMENTADAS
18:00 - 18:30 | Sala del Vino A

“La cocina peruana en el mundo”
PONENTE POR CONFIRMAR | **PERÚ**
18:00 - 18:30 | Sala B

CATAS COMENTADAS
18:30 - 19:00 | Sala del Vino A

MASTER CLASS CON DEGUSTACIÓN EN EJECUCIÓN
18:30 - 19:00 | Sala B

19h.

PERÚ “El Boom de la Gastronomía Peruana”
TALLER MAGISTRAL | **PONENTE POR CONFIRMAR** | **PERÚ**
18:45 - 19:25 | Sala Puerto

PONENCIA MAGISTRAL
PRONTA PRUBLICACIÓN | 2 Estrella Michelin, 3 Soles Repsol
19:35 - 20:20 | Auditorio Sala Cámara



SABADO
23 AGOSTO

WWW.CIELOMARYTIERRA.ES

WWW.CIELOMARYTIERRA.ES

DOMINGO
24 AGOSTO



PASADO, PRESENTE Y FUTURO de los vinos canarios
ENÓLOGOS Y BODEGUEROS REGIONALES Y NACIONALES
19:00 - 19:30 | Sala del Vino A

DULCES DE ANTAÑO
MASTER CLASS CON DEGUSTACIÓN | **CANARIAS**
19:00 - 19:30 | Sala B

GLOBALIZACIÓN "Los Mercados Internacionales del Producto Local"
Reunión de Negocios sobre mercados internacionales a cargo de expertos
19:30 - 20:00 | Sala del Vino A

GLOBALIZACIÓN "Los Mercados Internacionales del Producto Local"
Reunión de Negocios sobre mercados internacionales a cargo de expertos
19:30 - 20:00 | Sala B

DEGUSTACIONES VARIAS ZONA EXPO
20:00 - 21:00

20h.“



10h.

11h.

EXPO GASTRONÓMICA
10:00 - 21:00

PACHA "Sabor Clandestino"
Marco Antonio Quelca y Oscar Soza | **BOLIVIA**
11:45 - 12:30 | Auditorio Sála Cámara

EL PAN DE JAMON "Pasaporte gastronómico venezolano"
Henrique Ramírez | **VENEZUELA**
12:00 - 12:30 | Sala Puerto

CATAS COMENTADAS
12:00 - 12:30 | Sala del Vino A

"Del mar a la huerta Cántabra **MASTER CLASS CON DEGUSTACIÓN**
Sergio Bastard **LA CASONA DEL JUDIO** | **SANTANDER**
12:00 - 12:30 | Sala B

CATAS COMENTADAS
12:30 - 13:00 | Sala del Vino A

DÉCOLLAGE DEL GARAJONAY
MASTER CLASS CON DEGUSTACIÓN | **LA GOMERA**
12:30 - 13:00 | Sala B

12h.

"Cocinas Regionales de Venezuela"
Nelson Méndez, Víctor Moreno | **VENEZUELA**
12:50 - 13:35 | Auditorio Sala Cámara

TALLER MAGISTRAL EN DESARROLLO
Irina Concepción Herrera | **PERÚ**
12:00 - 12:30 | Sala Puerto

CATAS COMENTADAS
12:00 - 12:30 | Sala del Vino A

ECLECTICISMO ENTRE VOLCANES
MASTER CLASS CON DEGUSTACIÓN | **EL HIERRO**
12:00 - 12:30 | Sala B

CATAS COMENTADAS
12:30 - 13:00 | Sala del Vino A

POR DEFINIR MASTER CLASS CON DEGUSTACIÓN | **CANARIAS**
12:30 - 13:00 | Sala B



DOMINGO
24 AGOSTO

WWW.CIELOMARYTIERRA.ES

WWW.CIELOMARYTIERRA.ES

DOMINGO
24 AGOSTO



13h.

EL MUNDO VEGETAL EN LA ALTA COCINA

Sergio Bastard **LA CASONA DEL JUDIO | SANTANDER**

13:55 - 14:40 | Auditorio Sala Cámara

LA HALLACA "Patrimonio del sabor venezolano"

Víctor Moreno | **VENEZUELA**

12:50- 13:30 | Sala Puerto

CATAS COMENTADAS

13:00 - 13:30 | Sala del Vino A

"El primer pan del nuevo mundo, el de Nueva Cádiz de Cubagua"

TALLER CON DEGUSTACIÓN Juan Carlos Bruzual | **VENEZUELA**

13:00 - 13:30 | Sala B

CATAS COMENTADAS

13:30 - 14:00 | Sala del Vino A

COCHINO NEGRO CANARIO "La estrella de la alta gastronomía"

TALLER CON DEGUSTACIÓN | CANARIAS

13:30 - 14:00 | Sala B

14h.

GALA GASTRONÓMICA CIELO MAR & TIERRA "MENÚ DEGUSTACIÓN"

"Con Acento Canario" | **CANARIAS** | Chefs: Por confirmar

14:00 | Galerías Gastronómicas

I FESTIVAL DEL PATUDO CANARIO

14:00 - 21:00 | Plaza Castillo

TALLER MAGISTRAL EN DESARROLLO

Edgar León **SOCIEDAD ECUATORIANA DE GASTRONOMÍA | ECUADOR**

13:50- 14:30 | Sala Puerto

CATAS COMENTADAS

14:00 - 14:30 | Sala del Vino A

LOS SABORES DEL ECUADOR A TRAVÉS DEL CACAO MASTER CLASS CON DEGUSTACIÓN

"El cacao como hilo conductor de los productos ecuatorianos" Mauricio Acuña, Marco Mancero,

Sebastián Navas, Santiago Cueva, Santiago Peralta | **ECUADOR**

14:00 - 14:30 | Sala B

CATAS COMENTADAS

14:30 - 15:00 | Sala del Vino A

15h.

POR DEFINIR

MASTER CLASS CON DEGUSTACIÓN | CANARIAS

14:30 - 15:00 | Sala B

PANAVENTURA "Los hijos del trigo venezolano"

Charla Magistral Juan Carlos Bruzual | **VENEZUELA**

15:00 - 15:45 | Auditorio Sala Cámara

PROYECTO LATITUD 0

"La influencia en el desarrollo de la comunicación de la gastronomía ecuatoriana al mundo"

Mauricio Acuña | **ECUADOR**

15:00 - 15:45 | Sala Puerto

CATAS COMENTADAS

15:00 - 15:30 | Sala del Vino A

POR DEFINIR

MASTER CLASS CON DEGUSTACIÓN | CANARIAS

15:20 - 15:50 | Sala B

CATAS COMENTADAS

15:30- 16:00 | Sala del Vino A

16h.

TALLER MAGISTRAL EN DESARROLLO

Xavier Barriga Maestro Panadero | **BARCELONA**

16:00 - 16:45 | Sala Puerto

Tubérculos andinos, evolución dentro de las cocinas

"Medio de transmisión de la identidad culinaria ecuatoriana"

Mauricio Acuña y Sebastián Navas | **ECUADOR**

16:00 - 16:45 | Auditorio Sala Cámara

CATAS COMENTADAS

16:00 - 16:30 | Sala del Vino A

EL PAN GALLEGO | Ponente por Confirmar **INGAPAN CANARIAS | GALICIA**

16:00 - 16:30 | Sala B

CATAS COMENTADAS

16:30 - 17:00 | Sala del Vino A

POR DEFINIR

MASTER CLASS CON DEGUSTACIÓN | CANARIAS

16:30 - 17:00 | Sala B



DOMINGO
24 AGOSTO

WWW.CIELOMARYTIERRA.ES

WWW.CIELOMARYTIERRA.ES

DOMINGO
24 AGOSTO



17h.

PONENCIA MAGISTRAL EN DESARROLLO

Oscar Velazco **RESTAURANTE SANTCELONI**, 2 Estrella Michelin, 3 Soles Repsol | **MADRID**
17:00 - 17:45 | Sala Cámara

18h.

CACAO VENEZOLANO "pasado de exportación, presente gastronómico"

María Fernanda, Di Giacobbe y Paul Launois | **VENEZUELA**
18:30 - 19:15 | Auditorio Sala Cámara

CATAS COMENTADAS

18:00 - 18:30 | Sala del Vino A

POR DEFINIR MASTER

CLASS CON DEGUSTACIÓN | **CANARIAS**
18:00 - 18:30 | Sala B

CATAS COMENTADAS

18:30 - 19:00 | Sala del Vino A

POR DEFINIR

MASTER CLASS CON DEGUSTACIÓN | **CANARIAS**
18:30 - 19:00 | Sala B

19h.

LA HUERTA DE EUROPA "Actualización del Recetario Murciano"

David López Carreño | **MURCIA**
18:45 - 19:25 | Sala Puerto

PONENCIA MAGISTRAL

PRONTA PUBLICACIÓN | 3 Estrella Michelin, 3 Soles Repsol
19:35 - 20:20 | Auditorio Sala Cámara

CATAS COMENTADAS

19:00 - 19:30 | Sala del Vino A

ENTREGA DE PREMIOS: 1º CONCURSO BOCADILLOS DE AUTOR BY CHOUSA & FRIPAN

"Edición Especial Ingapan Canarias" | **I CONCURSO REGIONAL CORTADORES DE JAMÓN CMT**
19:00 - 19:30 | Sala B

MARKETING GASTRONÓMICO "Impacto de las Redes Sociales en la cocina"

A cargo de periodistas gastronómicos, cocineros y expertos del marketing
19:30 - 20:00 | Sala del Vino A

LOS BLOGS "La Globalización de la Gastronomía"

A cargo de periodistas gastronómicos y bloggers
19:30 - 20:00 | Sala B

20h.

DEGUSTACIONES VARIAS ZONA EXPO

20:00 - 21:00

ACTO DE CLAUSURA

20:20 | Auditorio Sala Cámara

DEGUSTACIONES VARIAS ZONA EXPO

20:00 - 21:00

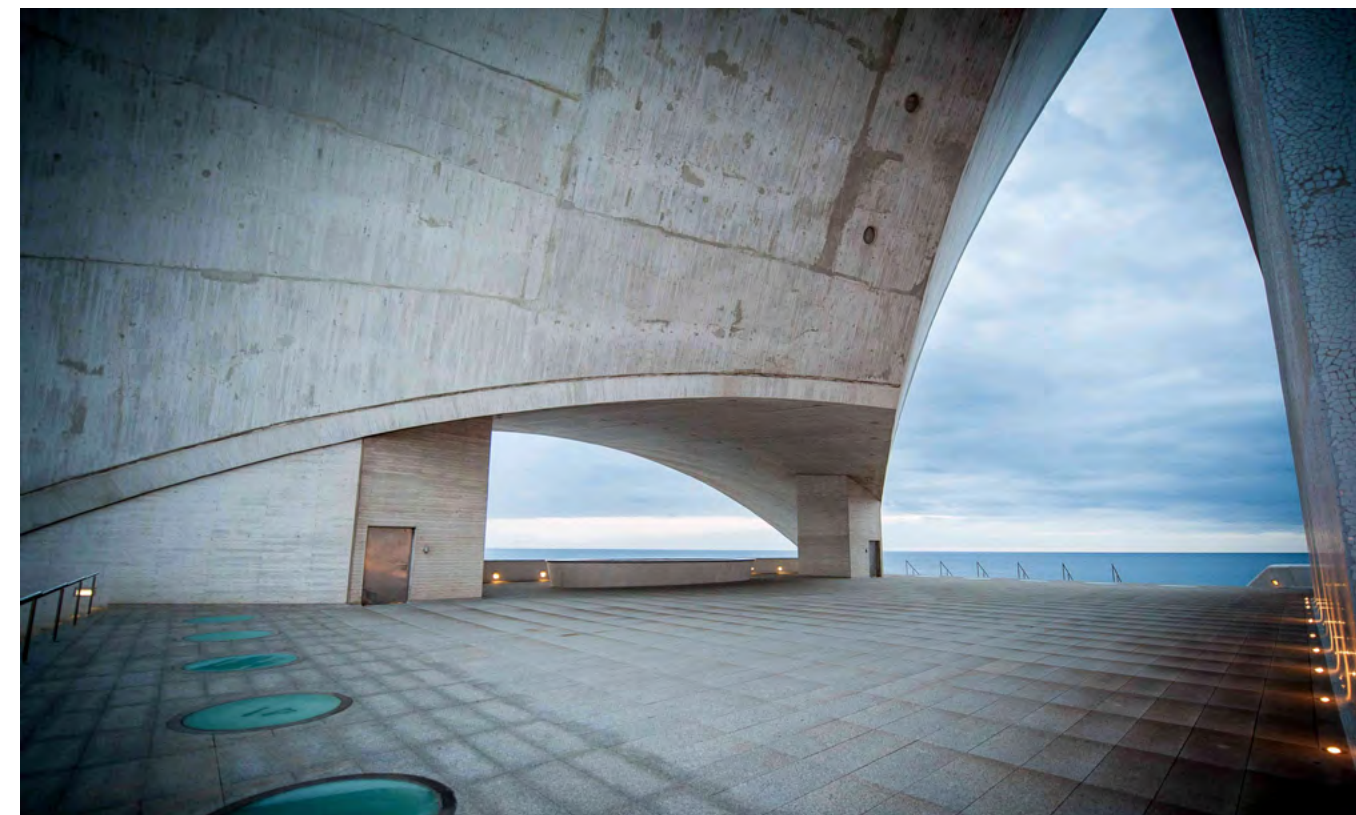
FIESTA PRIVADA DE CLAUSURA

PONENTES, COMITÉ ORGANIZADOR, MEDIOS OFICIALES

ENTREGA DE PREMIOS: 40 Mejores Vinos Canarios, Las 10 Mejores Malvasías,
Los 40 restaurantes del año, Reconocimientos a la empresa privada

LUGAR: Laboratorio Restaurante Cielo Mar & Tierra - LA LAGUNA

Inicio: 21:30



INSCRIPCIONES

CONGRESISTA VIP

Acceso a todas la Ponencias Magistrales Sala Cámara
Talleres Magistrales Sala Puerto
(Las primera 20 Inscripciones tendrán acceso a 10 Master Class Sala B,
10 Catas Sala del Vino A
4 degustaciones en el escenario Cielo mar & Tierra)
(ENTRADA LIBRE AL I FESTIVAL DEL PATUDO CANARIO)

INSCRIPCIONES DISPONIBLES

PONENCIAS MAGISTRALES SALA CÁMARA

Acceso a todas la Ponencias Magistrales de la Sala
(ENTRADA LIBRE AL I FESTIVAL DEL PATUDO CANARIO)
(Las primera 20 Inscripciones tendrán 4 degustaciones en el escenario
Cielo mar & Tierra")
(ENTRADA LIBRE AL I FESTIVAL DEL PATUDO CANARIO)

INSCRIPCIONES DISPONIBLES

TALLERES MAGISTRALES SALA PUERTO

Acceso a todos los Talleres Magistrales
(Las primera 10 Inscripciones tendrán acceso a 5 Catas la Sala del Vino A
4 degustaciones en el escenario Cielo mar & Tierra)
(ENTRADA LIBRE AL I FESTIVAL DEL PATUDO CANARIO)
Entrada Libre a la Feria Gastronómica y la Expo del Vino

INSCRIPCIONES DISPONIBLES

CUOTA

160,00€

100

CUOTA

80,00€

300

CUOTA

80,00€

40

MASTER CLASS CON DEGUSTACIÓN SALA B

Acceso por Master Class Privada con degustación exclusiva para 30 personas
(ENTRADA LIBRE AL I FESTIVAL DEL PATUDO CANARIO Y ZONA DE CATAS)

CUOTA

45,00€ c/u

ACCESO EXPO GASTRONÓMICA

INCLUYE:

ACCESO EXPO DEL VINO

ACCESO SALAS DE CATAS (SALA A)

ENTRADA LIBRE AL I FESTIVAL DEL PATUDO CANARIO

3 DEGUSTACIONES EN EL ESCENARIO CIELO MAR & TIERRA

CUOTA

10,00€ c/u

En caso de duda o consulta puede contactar con la Secretaría Técnica del Congreso
Viajes El Corte Ingles | División de Congresos Convenciones e Incentivos
Calle Bolivia, 234-236 1 Planta | 08020 BARCELONA
Tel.: 933 635 760 | congresosbcn@viajeseci.es

VIAJES

El Corte Inglés

cielomar & tierra

ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS Y PROFESIONALES
DE LA GASTRONOMÍA Y EL SECTOR PRIMARIO