

I CONGRESO de GASTRONOMÍA INCLUSIVA

7 y 8 de OCTUBRE en LOGROÑO

CITA a CIEGAS
con la Gastronomía en Logroño



PROGRAMA DE ACTIVIDADES*

Todas las actividades se desarrollarán en el Centro Ibercaja La Rioja, de Fundación Ibercaja y están disponible hasta completar aforo.

**Programa ordenado por día y espacio congresual*

SÁBADO 7

10:30h Salón de Actos

Bienvenida

Acreditación de participantes

11:00h Acto Inaugural y Presentación del Padrino

Recepción de autoridades

MESAS REDONDAS

12:00h

● GASTRONOMÍA EN LAS REDES AL ALCANCE DE TOD@S

Anna Recetas Fáciles- Anna Terés

Autora de Anna Recetas Fáciles. Creó en 2014 el blog de cocina 'Anna Recetas Fáciles' y, posteriormente, ha creado su página de Facebook, canal de YouTube, cuenta de Instagram y cuenta de TikTok consiguiendo alcanzar a millones de seguidores en sus redes sociales con su recetario.

Gourmetismo- Miguel Bezares Martínez

Director Comercial y de Marketing en Bodegas Amézola de la Mora.

Graduado en ADE, Máster en Marketing Digital por ESIC y MBA por The Power Business School. Apasionado y divulgador de gastronomía y medios digitales.

LaRiojatoeat- Manuel De Los Santos.

I CONGRESO de GASTRONOMÍA INCLUSIVA

7 y 8 de OCTUBRE en LOGROÑO

CITA a CIEGAS
con la Gastronomía en Logroño



Más conocido como LaRiojatoeat en redes sociales, es un creador de contenido apasionado por la gastronomía. Transmite sus experiencias a través de vídeos, siempre con el máximo respeto a la hostelería y al consumidor.

Jonatan Armengol- Crítico gastronómico, director y conductor del canal de Youtube 'El camino del fuego'.

13:00H

● LA INCLUSIÓN LLEVADA A LA MESA

Silleros Viajeros, portal conocido por su labor en la integración de la discapacidad al plantear viajes cuando la persona está en silla de ruedas.

Bodegas Valdemar, contará su proyecto de adecuación total de sus instalaciones de enoturismo, así como el merchandising que etiquetan en braille, tanto en su centro de La Rioja como en su nuevo local de EE.UU.

Villa Lucía, espacio gastronómico que une restaurante, eventos enogastronómicos, un museo del vino y una experiencia 4D 'En tierra de Sueños', que se ha convertido en una referencia de accesibilidad.

CONFERENCIAS

17:00H

● GASTRONOMÍA SOCIAL: El Golimbreo y Cocinar a Ciegas.

Miguel Herrera, cocinero gaditano afincado en Ronda (Málaga) CEO de Rustic Experience Andalucía que aglutina la Escuela de Cocina Inclusiva El Golimbreo. Creador del concepto que él llama *Gastronomía Responsable*: con la tradición del recetario y la temporalidad de los productos de cercanía; con el Medio Ambiente: trabajando la sostenibilidad 360 grados; y responsable con la Sociedad: de forma inclusiva y generando empleo en el entorno rural.

I CONGRESO de GASTRONOMÍA INCLUSIVA

7 y 8 de OCTUBRE en LOGROÑO

CITA a CIEGAS

con la Gastronomía en Logroño



Ángel Palacios Rodríguez, cocinero invidente, presidente de la asociación 'Cocinar a Ciegas' desde el que ayuda a personas con discapacidad visual a desenvolverse en la cocina de forma diaria; presenta un espacio televisivo gastronómico en La Rioja y es coordinador de este primer congreso de gastronomía inclusiva.

Juan Manuel Medina, primer invidente total al frente de una escuela de cocina como es El Golimbreo. Creador y director del Concurso Nacional de Gastronomía para Invidentes.

17:30H

● ¿QUÉ ES FOOD IDEALAB?

El riojano **David Chamorro** considerado el mayor exponente de creatividad de la cocina en España. Desarrollador de las ideas tan pioneras en gastronomía como el placton o la miel marina cuando trabajaba para el triestrellado Ángel León, presenta su empresa y dará una clase magistral sobre el I+D en la restauración.

18:30H

● Presentación POPO UMAMI

De la mano de su creador **Luke Jan**, cocinero coreano se hará un recorrido por las mejores cocinas internacionales. Y presentará en primicia en el congreso el primer kimchi coreano que se elabora íntegramente en España.

20:00H Conferencia Gastronomía y Salud

Marcos Malumbres, investigador principal del Grupo de División Celular y Cáncer del Centro Nacional de Investigaciones Oncológicas (CNIO).

I CONGRESO de GASTRONOMÍA INCLUSIVA

7 y 8 de OCTUBRE en LOGROÑO

CITA a CIEGAS
con la Gastronomía en Logroño



TALLERES

AULA COCINA PRINCIPAL

11:30H

● **Show Cooking- Antonio Arrabal, Rest. La Jamada**

El cocinero Antonio Arrabal está al frente del restaurante La Jamada (Burgos). Como amante de la cocina y del buen comer, disfruta aprendiendo, enseñando y también compitiendo. Ha participado en numerosos campeonatos culinarios y fue segundo finalista en la primera edición de Top Chef de España.

12:30H

● **TALLER DE EMBUTIDOS MARINOS, CON EL FORENSE DEL MAR**

Clase magistral de estos singulares productos de la mano del cocinero **Fran Vallejo** del restaurante **Aponiente***** de El Puerto de Santa María (Cádiz).

SALA DE CATAS #productoriojano

12:00H

● **COCINA CON AOVE**

Daniel García Peinado

Cocinero malagueño con una dilatada experiencia profesional de más de veinte años entre fogones y es experto en AOVE (aceite de oliva virgen extra). Su filosofía gira en torno a la investigación del AOVE en gastronomía y cocina I+D (Gastrolive lab). Sus trabajos sobre el correcto uso del AOVE en los fogones promoviendo recetarios saludables le ha llevado a recorrer el mundo participando en congresos internacionales como el de Harvard contra la diabetes.

I CONGRESO de GASTRONOMÍA INCLUSIVA

7 y 8 de OCTUBRE en LOGROÑO

CITA a CIEGAS
con la Gastronomía en Logroño



Dr. Francisco Lorenzo Tapia

Licenciado en Medicina y Cirugía por la Facultad de Medicina de la Universidad de Málaga y Experto en Nutrición Comunitaria. Defensor del estilo de vida, la Dieta Mediterránea y de su alimento vertebrador, el aceite de oliva virgen extra (AOVE). Experto catador de AOVE y en Oleocultura. Ha sido jurado en las dos ediciones del Concurso de Cocina para personas con discapacidad visual celebrados en Ronda y Estepona, entre otras colaboraciones.

Manolo Catalán

CEO de la Almazara Ecológica de La Rioja, Isul. En 2022 logró el tercer puesto en el ranking de Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra de España elaborado por la ESAO - Escuela Superior del Aceite de Oliva. “El aceite de oliva virgen extra ISUL como muchas cosas en la vida no hace falta verlo para sentirlo”.

18:00H

● DEMOSTRACIÓN DE CORTE DE JAMÓN CON CATA DE PANES RIOJANOS

Leocadio Corbacho de **La Casa del Jamón**, en Ronda (Málaga) y sus hijos han sido ganadores de los más prestigiosos concursos de cortes de jamón del país fueron los impulsores, junto a **Juan Manuel Medina** del **I Concurso Nacional de Cortadores y Cortadoras de Jamón Invidentes** de Ronda (Málaga).

El jamón se catará con una selección de alta gama de **Panadería Horno Arguiñano** del maestro panadero riojano **Eduardo Villar**, quien consiguió que se aprobara la marca de calidad colectiva ‘Pan Sobado de La Rioja’. Distintivo que da valor al producto, defendiendo y garantizando el origen geográfico, la calidad de las materias primas y su elaboración artesanal. Más tarde se incluyó ésta en el distintivo de calidad Alimentos de La Rioja.

I CONGRESO de GASTRONOMÍA INCLUSIVA

7 y 8 de OCTUBRE en LOGROÑO

CITA a CIEGAS
con la Gastronomía en Logroño



ESPACIO AULA COCINA DULCE

16:30h

● UNA TORRIJA DE CAMPEONATO

Rubén Osorio (Nueva York) de madre cubana y padre español, la pasión por la cocina surge de la mano de su abuela materna (su mima). Finalista de cocinero del año 2016 y tercer mejor cocinero de España en 2018, decide crear junto a su mujer Rocío Oñez, un nuevo proyecto en Miranda de Ebro (Burgos) el restaurante Mima de concepto tradicional. En 2023 logró el segundo premio en el Concurso Internacional de Torrija tradicional en Astorga 2023.

17:30h

● CATA DE CHOCOLATE

David Verdú es propietario de la confitería Dáver en Ronda (Málaga). Y la tercera generación de confiteros, maestro chocolatero y panadero, desde que sus abuelos abrieran el obrador en 1944 y él lo capitaneara desde 1999. Especialista en cacao, dulcería tradicional y figuras de chocolate que vende a toda España.

AULA DE CERVEZAS 1906

12:00H

● CATA 6x6 - Asociación de sumilleres de La Rioja.

(Todas las catas en las que se sirvan bebidas alcohólicas serán exclusivamente para mayores de edad)

17:00H

● CATA A CIEGAS DE CERVEZAS 1906

Catas impartidas por Unai López, encargado de Cultura Cervecera de Cervezas 1906. *(Todas las catas en las que se sirvan bebidas alcohólicas serán exclusivamente para mayores de edad)*

I CONGRESO de GASTRONOMÍA INCLUSIVA

7 y 8 de OCTUBRE en LOGROÑO

CITA a CIEGAS
con la Gastronomía en Logroño



COCINA NIÑOS

12:00H

- **TALLER DE QUESOS con Antonia Trujillo Ávila.**

Gerente del Centro de Interpretación de la Cabra 'Casa de la Cabra' de Casabermeja (Málaga) y de la empresa Axarguias especializada en turismo rural y proyectos de desarrollo turístico sostenible de tipo rural, cultural y gastronómico centrados en el mundo del queso. Responsable de turismo de la Asociación Española de Criadores de Cabra (CABRAMA) que gestiona el libro genealógico de esta raza con amplia implantación en el territorio de La Rioja. Profesora colaboradora del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera y Alimentaria y Producción Ecológica.

17:00H

- **Show Cooking, Cocina con Lucía Grávalos**

Cocinado en directo con la chef riojana, Lucía Grávalos del restaurante Amicitia (Madrid) con un sol Repsol, quien destaca por tener siempre presente en sus recetas la huerta calagurritana.

DOMINGO 8

SALÓN DE ACTOS Y TERCERA PLANTA COMPLETA

10:00H FINAL III CONCURSO NACIONAL DE COCINA PARA INVIDENTES

Recibimiento de los concursantes y acompañamiento a cocina para el inicio del III Concurso Nacional de Cocina para Invidentes.

Se retransmitirá en streaming y se podrá seguir desde el salón de actos.

Manolo González con la charla 'Definición de la Gastronomía riojana y conclusiones'. Presentación de la Academia Riojana de Gastronomía por su vicepresidente,

I CONGRESO de GASTRONOMÍA INCLUSIVA

7 y 8 de OCTUBRE en LOGROÑO

CITA a CIEGAS
con la Gastronomía en Logroño



Conexión con **Café Tizona** (Logroño), recientes ganadores de la **Mejor Tortilla de Patatas de España** para saber cómo se elabora.

AULA DE CERVEZAS 1906

10:30H

- **CATA DE UVAS**

Fernando Silvestre Doncel, Director técnico de Bodegas Copaboca y Dumviro de Calahorra. *(Cata apta para menores de edad)*

12:00H

- **CATA MARIDAJES IMPOSIBLES CERVEZAS 1906**

Cata impartida por **Unai López**, encargado de cultura cervecera de cervezas 1906. *(Todas las catas en las que se sirvan bebidas alcohólicas serán exclusivamente para mayores de edad)*

COCINA DE NIÑOS

10:30H

- **COCINA SANA PARA NIÑOS**

De la mano de **Gabi de Flor y Nata Calahorra**, más conocido como el **Capitán Gavilla**, se elaborarán pizzas y se regalarán cuentos.

SALÓN DE ACTOS

11:00H

- **GASTRONOMÍA EN LA LITERATURA con Xabier Gutiérrez**

Transición del escritor y cocinero Xabier Gutiérrez, jefe del laboratorio de Arzak***, que pasa de escribir novela negra en el entorno gastronómico al libro infantil de cocina Tiburcio, el tiburón Cocinero, convertido en un bestseller.

I CONGRESO de GASTRONOMÍA INCLUSIVA

7 y 8 de OCTUBRE en LOGROÑO

CITA a CIEGAS

con la Gastronomía en Logroño



COCINA DE NIÑOS

12:00H

● TIBURCIO, EL TIBURÓN COCINERO

De la mano del autor de este Bestseller infantil **Xabier Gutiérrez**, jefe del laboratorio del restaurante **Arzak***** se realizarán recetas del libro.

SALÓN DE ACTOS

13:30H

● ENTREGA DE PREMIOS III CONCURSO NACIONAL DE COCINA PARA INVIDENTES

Manolo González conducirá la entrega de premios.

Miembros del jurado:

Lorenzo Cañas restaurante La Merced.

Jonatan Armengol, periodista gastronómico y Youtuber.

Fran Vallejo, jefe de producción del restaurante Aponiente***.

Iñaki Murua, restaurante Ikaro*, en Logroño y restaurante Kriollo en Quito, Ecuador.

Gonzalo Baquedano, restaurante Ajonegro*, en Logroño.

Sábado y Domingo

Los expositores están abiertos al público general durante todo el congreso.

AULA BAQUÉ

Cafés Baristas

AULA DE CERÁMICA

Noble y Bizarro. Taller, exposición y venta de vajillas y elementos de cerámica.