



## 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. Carne Ruscalleda y Raúl 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". Coloquio y preguntas coordinado por Carlos Casillas (Restaurante Barro).

**17:35-18:30.**

Capilla Colegio Arzobispo Fonseca.  
Paco Morales. Noor: La Reinterpretación de la Cocina Andalúsí.

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





## 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 Rós.  
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". Con Pedro Mario Pérez (El Ermitaño), Sara Ferreres (El Taller de Arzuaga) y Nacho Manzano (Casa Marcial).**

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 Michelin 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.
- **Cocinando**. 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.

Los vinos serán ofrecidos por las bodegas asociadas a las Rutas del Vino de Castilla y León.



### COLABORADORES

