

Cumbre  
Gastronómica  
Internacional  
Castilla y León 2025



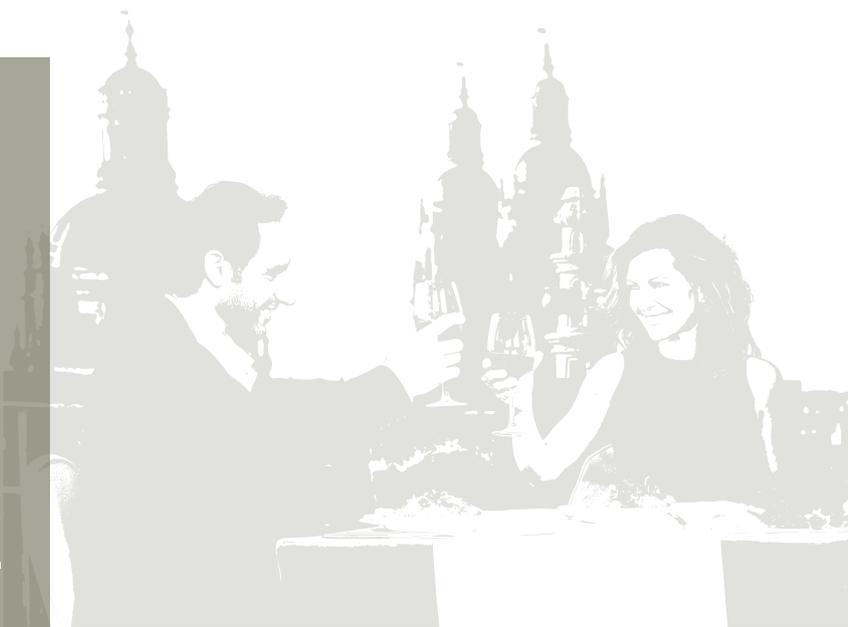
Junta de  
Castilla y León



## Cumbre Gastronómica Internacional Castilla y León 2025

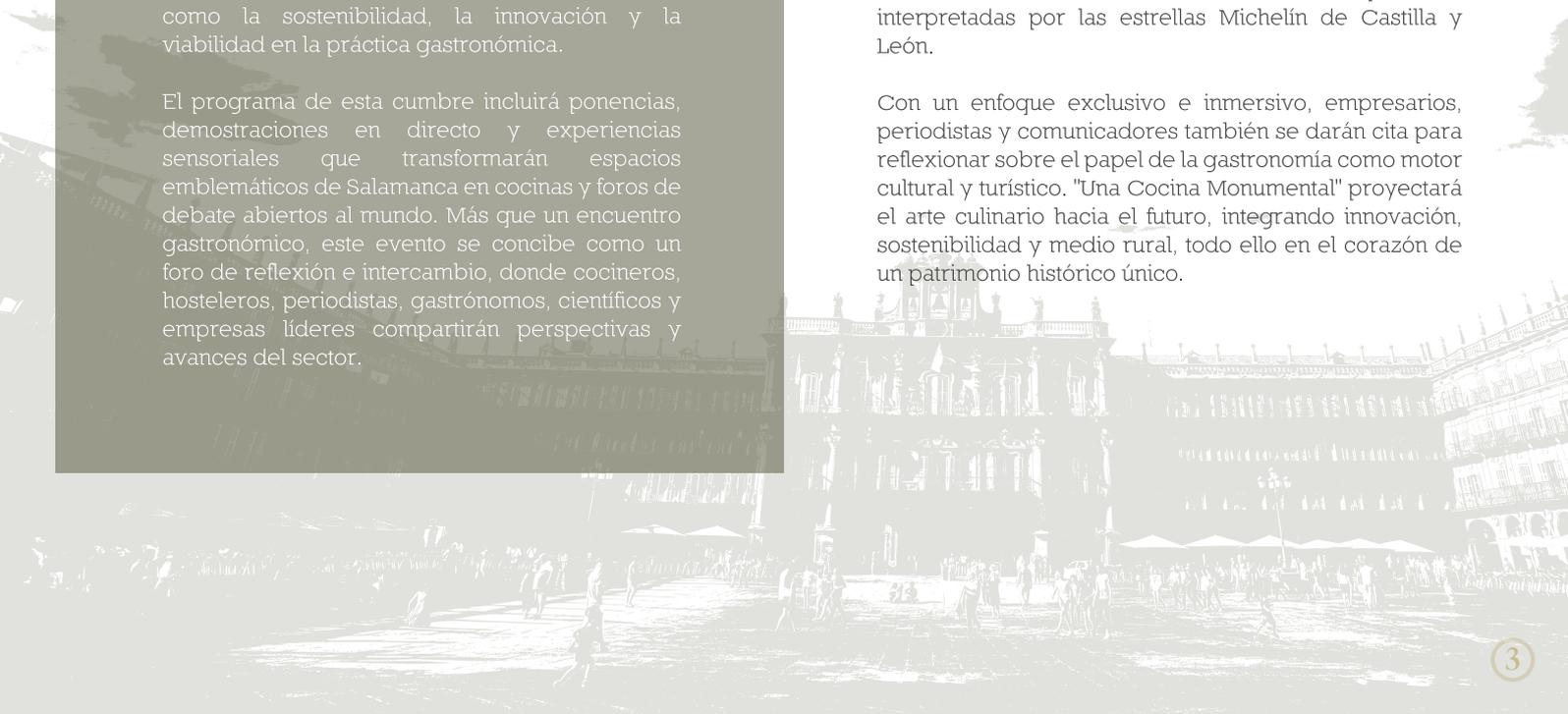
Durante dos días, Salamanca, la ciudad Patrimonio de la Humanidad acogerá un evento único que fusiona gastronomía, historia y patrimonio en un entorno incomparable. Chefs de prestigio nacional e internacional se reunirán para compartir conocimientos, técnicas y reflexiones en torno a la evolución culinaria, abordando temas como la sostenibilidad, la innovación y la viabilidad en la práctica gastronómica.

El programa de esta cumbre incluirá ponencias, demostraciones en directo y experiencias sensoriales que transformarán espacios emblemáticos de Salamanca en cocinas y foros de debate abiertos al mundo. Más que un encuentro gastronómico, este evento se concibe como un foro de reflexión e intercambio, donde cocineros, hosteleros, periodistas, gastronómos, científicos y empresas líderes compartirán perspectivas y avances del sector.



Además, la cumbre fomenta el diálogo entre las cocinas del mundo y promueve la riqueza gastronómica de Castilla y León, una región reconocida por la excelencia de su despensa y su tradición culinaria, a través de la degustación de productos y recetas en almuerzos y cócteles. También se podrán probar algunas de las recetas más emblemáticas de los cocineros ponentes interpretadas por las estrellas Michelin de Castilla y León.

Con un enfoque exclusivo e inmersivo, empresarios, periodistas y comunicadores también se darán cita para reflexionar sobre el papel de la gastronomía como motor cultural y turístico. "Una Cocina Monumental" proyectará el arte culinario hacia el futuro, integrando innovación, sostenibilidad y medio rural, todo ello en el corazón de un patrimonio histórico único.



# PROGRAMA

## Lunes 19 de mayo

10:00h.

Inauguración oficial en la Capilla del Colegio Arzobispo Fonseca.

10:15h.

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

10:30h-11:30h.

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 11:15h

Servicio de café en el claustro bajo del Colegio Fonseca.

11:45h-12:45h.

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

13:00h.

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

14:30h.

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.



16:30h-17:30h.

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).

17:35h-18:30h.

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

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.

18:45h-19:45h.

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.

20:00h.

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

22:00h.

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



COLEGIO  
ARZOBISPO  
FONSECA

Calle Fonseca

Ramón y Cajal

Colegio Arzobispo Fonseca: Sede de la Cumbre

San Esteban: 18.45 horas. La Cocina de los Sentidos con Oriol Castro del Restaurante Disfrutar.

Palacio de La Salina: 20.00 horas. Cóctel ofrecido por Salamanca en Bandeja.

Fachada del Patio Chico de la Catedral de Salamanca: 22.00 horas. Video Mapping.

PLAZA MAYOR



PALACIO  
DE LA  
SALINA

Calle de la Compañía

Cervantes

Cervantes

Serranos

Traviesa

Calle Palominos

Calle San Pablo

PARQUE  
ARQUEOLÓGICO  
DEL BOTÁNICO

Plaza de  
Fray Luis  
de León

PATIO  
ESCUELAS  
MENORES



CATEDRAL

PATIO  
CHICO



Plaza  
Concilio  
de Trento



CONVENTO  
DE SAN  
ESTEBAN

# PROGRAMA

## Martes 20 de mayo

10:30h.

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

Desde las 11:30h

Servicio de café en el claustro bajo del Colegio Fonseca.

11:45h-12:45h.

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".

13:00h-14:00h.

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

14:00h.

Acto de clausura oficial en el Claustro bajo del Colegio Arzobispo Fonseca.

14:30h.

**Almuerzo** en el Patio Escuelas Menores, **preparado por las estrellas Michelin de Castilla y León:**

- **Alquimia**, Alvaro Hinojal.
- **Trigo**, Víctor Martín.
- **El Ermitaño**, Pedro 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.
- **Baluart**, 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.





COLEGIO ARZOBISPO FONSECA

Calle Fonseca

Ramón y Cajal

PLAZA MAYOR

Calle de la Compañía



PALACIO DE LA SALINA

Calle Palomino

Calle San Pablo

Plaza Concilio de Trento



CONVENTO DE SAN ESTEBAN

Colegio Arzobispo Fonseca: Sede de la Cumbre  
Patio Escuelas Menores: 14.30 horas. Almuerzo preparado por las estrellas Michelin de Castilla y León.

Cervantes

Cervantes

Serranos

Travesía

Plaza de Fray Luis de León

PATIO ESCUELAS MENORES

PARQUE ARQUEOLÓGICO DEL BOTÁNICO



CATEDRAL

PATIO CHICO

# SALAMANCA

## QUÉ VER

Salamanca, Ciudad Patrimonio de la Humanidad desde 1988, merece una visita con calma para poder apreciar toda su belleza y monumentalidad.

Empezamos nuestro recorrido en el **Colegio del Arzobispo Fonseca**, o de los Irlandeses, dado que tras la Guerra de Independencia fue cedido a los estudiantes de Irlanda tras la destrucción del colegio de San Patricio. Esta joya del Renacimiento fue diseñada y ejecutada por Diego de Siloé y Rodrigo Gil de Hontañón en 1525. Fue uno de los cuatro colegios mayores que dependían de la universidad y el único que hoy se conserva como tal. En el interior destaca el armónico patio, las majestuosas escaleras y el retablo de la capilla, de Alonso Berruguete.

Si descendemos por la calle Ramón y Cajal hasta la plaza de las Agustinas encontramos el convento que le da nombre, fundado por el VII conde de Monterrey, cuyo palacio se encuentra enfrente. El convento, de clausura, no es visitable, pero sí lo es su monumental iglesia, **La Purísima**, cuyo altar mayor está presidido por la Inmaculada de José de Ribera. Enfrente se encuentra el **Palacio de Monterrey**, diseñado por Rodrigo Gil de Hontañón en estilo plateresco purista.



Subiendo por la calle Prior llegamos a la **Plaza Mayor**, una de las más monumentales de Europa, construida entre 1729 y 1755 sobre un proyecto de Alberto de Churriguera para albergar el mercado y las fiestas públicas.

Consta de tres plantas con una sencilla decoración barroca y balcones de hierro sobre soportales apoyados en arcos de medio punto. Sobresale la fachada del Ayuntamiento, de la que parten las calles más comerciales de la ciudad: Toro y Zamora.

Saliendo de la Plaza Mayor por la Plaza del Corriño pasamos junto a la románica **iglesia de San Martín**, y continuando por la Rúa Mayor llegamos a la **Casa de las Conchas**, el edificio civil más representativo de finales del siglo XV, que actualmente se utiliza como biblioteca pública.

Enfrente se encuentra la grandiosa iglesia de **La Clerencia**, así como el edificio de la Compañía de Jesús, comenzado en 1617 por iniciativa de Felipe III y Margarita de Austria, en estilo barroco, y que hoy día forma parte de la **Universidad Pontificia**.

Continuando por la Rúa Antigua y la calle Libreros encontramos la **Universidad**, una de las más antiguas de Europa, fundada en 1218. Su fachada, obra cumbre del plateresco, fue concebida como un grandioso retablo tallado en piedra de Villamayor como si de orfebrería se tratase.

El interior alberga los antiguos aularios así como el

Paraninfo, la capilla, la monumental escalera y la biblioteca, con manuscritos e incunables de valor incalculable.

Frente a la fachada, en **el Patio de Escuelas** vemos la estatua de Fray Luis de León y al fondo la portada de **Las Escuelas Menores**, donde hasta 1867 se cursaban los estudios previos a los universitarios. Muestra un bellísimo patio de arcos mixtilíneos, y una de cuyas salas acoge **el Cielo de Salamanca**, soberbio fresco de Fernando Gallego, que representa el zodiaco y la universalidad de la sabiduría.

Doblando la esquina de la calle de Calderón de la Barca llegamos a la Catedral Nueva, iniciada por Gil de Hontañón al principio del siglo XVI en estilo gótico final y terminada en 1733 ya en barroco. A través de una capilla a los pies de la **Catedral Nueva** se pasa a la **Catedral Vieja**, de estilo tardo-románico, cuya construcción comenzó en el siglo XII, en cuyo interior destaca el retablo de Nicolás Florentino.

Otra interesante visita es la subida a las torres de las Catedrales donde se ha instalado la exposición de



Ierónimus, que da acceso al coro alto de la **Catedral Vieja**, a la balconada interior de la **Catedral Nueva**, a las terrazas exteriores y a varias salas interiores de la torre mocha y de la torre de las campanas.

Otro monumento imprescindible es el **Convento de San Esteban**, cuyo pórtico es uno de los más bellos del Renacimiento español. El hermoso claustro conventual combina líneas góticas con decoraciones renacentistas y en el interior del templo se puede admirar un magnífico retablo churrigueresco.

Llegamos después al **Puente Romano**, que forma parte de la calzada de la Vía de La Plata. Fue levantado en tiempos del emperador Trajano, conservando de esa época los 15 arcos más próximos a la ciudad. Junto al puente destaca el verraco ibérico, aludido en "El Lazarillo de Tormes", y que forma parte del escudo de la ciudad. Muy cerca, el museo de la **Historia de la Automoción**, que alberga la colección de vehículos antiguos de Demetrio Gómez Planché.

Si subimos hacia la Puerta del Río y giramos a la derecha, veremos el Archivo de la Guerra Civil, donde puede visitarse la recreación de una logia masónica con objetos incautados a la masonería y exposiciones sobre la guerra. Justo al lado está la Casa Lis, mansión modernista que acoge el Museo de Art Nouveau y Art Decó, donde se muestra la colección de artes decorativas del coleccionista Ramos Andrade.



MÁS INFORMACIÓN DE LA CIUDAD DE SALAMANCA:  
<https://www.turismocastillayleon.com/es/patrimonio-cultura/salamanca>



# RUTAS POR LA PROVINCIA



## SIERRA DE FRANCIA

Al sur de Salamanca se encuentra el **Parque natural de Sierra de Francia-Batuecas**, cubierto de bosques de robles y castaños. Varias rutas de senderismo circulares jalonadas de intervenciones artísticas, los denominados "Caminos de arte", permiten conocer el patrimonio natural. Desde la **Peña de Francia**, el pico más alto de esta sierra, se disfruta de unas vistas privilegiadas de este paraje.

En la zona destacan Conjuntos Históricos de gran interés como **La Alberca, Mogarraz, Sequeros, Miranda del Castañar, Villanueva del Conde y San Martín del Castañar**. Se trata de pueblecitos pintorescos que han conservado una arquitectura popular muy característica y cuyas calles estrechas y empedradas les dan un aspecto casi medieval.

En lo tocante a la **gastronomía** destacan los productos ibéricos y los asados, así como las cerezas (Marca de Garantía), todo ello regado por **vino D.O. Sierra de Salamanca**.

## CIUDAD RODRIGO Y LA FRONTERA

**Ciudad Rodrigo** es una ciudad abaluartada, cuya muralla está habilitada para pasear sobre el camino de ronda permitiendo hermosas vistas de la defensa natural del río Águeda. En la parte más elevada se alza el castillo de Enrique II de Trastámara, del siglo XIV, actualmente Parador de Turismo. Su catedral, el Palacio de los Águila, la Plaza Mayor y el Museo del Orinal son otros de sus muchos encantos.

A 17 km de Ciudad Rodrigo podemos visitar la estación arqueológica de **Siega Verde**, declarada Patrimonio de la Humanidad en 2010 por ser uno de los conjuntos de arte paleolítico al aire libre más importantes de toda Europa.

Una delicia que podemos degustar en esta comarca es el **farinato**, embutido Marca de Garantía a base de manteca, pan, harina, pimentón y otros ingredientes.



## ARRIBES DEL DUERO

Al norte de la provincia el Duero actúa como frontera natural con Portugal, creando un profundo cañón que genera magníficos paisajes del **Parque Natural de las Arribes del Duero**. Destaca su vegetación mediterránea y una inmensa variedad faunística y ornitológica, con raros ejemplares como la cigüeña negra el águila real.

Podemos conocer esta zona a pie, visitando enclaves como el **Pozo de los Humos**, impresionante cascada situada entre Pereña y Masueco, surcando el Duero en los cruceros fluviales de Aldeadávila de la Ribera y Vilvestre, o en bicicleta, ya que hay diferentes rutas BTT.

Y para completar esta apasionante jornada, qué mejor que regarla con los **vinos D.O. Arribes** acompañados de unos sabrosos **quesos** con marca de garantía Arribes.

## SIERRA DE BÉJAR

Al sur de Salamanca, se encuentra **Béjar**, enclavada en la sierra de mismo nombre. Allí se puede visitar El Palacio Ducal, en una de cuyas torres, se encuentra una Cámara Oscura que permite hacer un especial recorrido por la localidad, o su villa renacentista "El Bosque". A escasos kilómetros está **Candelario**, precioso pueblo serrano del que destaca la arquitectura popular con las antiguas **batipuertas** de sus casas y las **regaderas** de sus calles.

Siguiendo hacia el norte la Vía de la Plata, quién puede resistir hacer un alto para degustar en **Guijuelo** un delicioso **jamón** con reconocida D.O., así como visitar las fábricas de embutido.

# RUTA DE TAPAS POR SALAMANCA

RUTA DE TAPAS POR SALAMANCA  
DE LA CUMBRE INTERNACIONAL  
DE GASTRONOMÍA.  
Del 16 al 21 de mayo de 2025

**Restaurante Doze Café**  
Plaza de la Isla Rúa, 3. Salamanca

**Bar El Marmitón de Revolutum**  
Calle Sanchez Barbero, 3. Salamanca

**Restaurante Comino**  
Calle Azucena, 5. Salamanca

**Bar Wine lovers Vinos, tapas y +**  
C/ Íscar Peyra, 5. Salamanca

**Restaurante Martinica**  
C/ Concejo, 3. Salamanca

**Restaurante Origen**  
C/ Sánchez Barbero, 11. Salamanca

**Restaurante Tapería Jaleo**  
C/ Azafranal, 13. Salamanca

**Bar Blanco y Negro**  
C/ Alfonso de Castro, 8. Salamanca

**Bar Taberna Galatea**  
C/ Prado, 11. Salamanca



**Bar Tapas 2.0**  
C/ Felipe Espino, 10. Salamanca

**Restaurante Tapas 3.0**  
C/ Sánchez Barbero, 9. Salamanca

**Restaurante Portal de Lino**  
C/ San Juan de la Cruz, 6. Salamanca

**Restaurante Aire**  
C/ Green 1. San Julian de Valmuza. Salamanca

**Restaurante Mesón Cervantes**  
Plaza Mayor, 15. Salamanca

**Bar El Mordisco**  
C/ Serranos, 5. Salamanca

**Bar Chidos**  
Plaza del Mercado 26. Salamanca

Ruta de Tapas, Alojamientos, Restaurantes y Conciertos de Salamanca de Noche recomendados por HosturCYL.



NUESTROS  
CHEFS  
INVITADOS A LA



Cumbre  
Gastronómica  
Internacional  
Castilla y León 2025

# Shinobu Namae

Shinobu Namae nació en Yokohama, Japón. Aunque inicialmente estudió Política en la Universidad de Keio, su pasión por la gastronomía le llevó a formarse en prestigiosos restaurantes como Michel Bras (Toya Japón) y The Fat Duck. En 2010, abrió L'Effervescence en Tokio como Chef Ejecutivo y director. Su restaurante ha sido reconocido con tres estrellas Michelin y una Estrella Verde y ha sido incluido en la lista de los 50 Mejores Restaurantes de Asia de forma continua desde 2014 hasta 2025. Namae ha recibido múltiples premios, como el Icon Award de los 50 Mejores Restaurantes de Asia en 2023 y el premio "Ethical Cuisine 2022" de Relais & Châteaux y Taittinger. También ha sido nombrado en la lista de los "100 Mejores Chefs del Mundo" de LE CHEF'S LIST en 2016. Más allá de la cocina, Namae es un defensor de la sostenibilidad y la educación. En 2023, se convirtió en el primer cocinero en dar un discurso en la sede de las Naciones Unidas durante el Día Mundial de los Océanos.

Ese mismo año, recibió el Premio del Comisionado Nacional de Asuntos Culturales de Japón y obtuvo una maestría en Ciencias Agrícolas y de la Vida en la Universidad de Tokio. Desde 2022, publica un Informe de Impacto anual y lidera un programa de educación ambiental infantil centrado en la restauración de praderas marinas y algas. También ha contribuido a causas sociales, donando fondos para apoyar a las tradicionales buceadoras libres afectadas por desastres naturales y colaborando con el programa "Trees for Sakamoto". Con una cocina que equilibra la tradición y la innovación, Shinobu Namae ha consolidado su lugar en la gastronomía mundial, destacándose no solo por su talento culinario, sino también por su compromiso con la sostenibilidad y el impacto social.



**Lunes**  
**19 de mayo**

10:30h-11:30h. Capilla del Colegio Arzobispo Fonseca.  
"La Fusión Cultural en la Cocina Contemporánea, Raíces: Castilla y León - Japón"

**Martes**  
**20 de mayo**

10:30h. Capilla del Colegio Arzobispo Fonseca.  
Mesa redonda "Cambiando el Menú para Cambiar el Mundo: Sostenibilidad y Gastronomía Circular"

# Carme Ruscalleda

Cocinera autodidacta y perfeccionista nace en Sant Pol de Mar en el seno de una familia campesina y comerciante comprometida con los valores de la tierra y la cocina de proximidad. Con el apoyo de su marido, Toni Balam, transformó la tienda de los padres, en un comercio de delicatessen de éxito comarcal. En julio de 1988 emprendieron el proyecto de convertir el antiguo Hostal Sant Pau del municipio en el prestigioso Restaurante Sant Pau, en funcionamiento hasta octubre de 2018. En abril de 2004 abrió el Restaurante Sant Pau en Tokio, en funcionamiento hasta septiembre de 2023, y el noviembre del año 2009, junto con su hijo Raül Balam, abrieron el Restaurante Moments en el hotel Mandarin Oriental de Barcelona.

Su trayectoria es avalada por siete estrellas Michelin que consiguió entre los restaurantes Sant Pau de Sant Pol, Sant Pau de Tokio (Japón) y Moments de Barcelona.

Ruscalleda ha publicado varios libros de cocina, participa en programas de diferentes medios y es infatigable en la difusión de hábitos alimentarios saludables en las escuelas. Ha sido reconocida con numerosos galardones, como la Cruz de Sant Jordi (2008), la Medalla de Honor del Parlamento de Cataluña (2013), el Premio Nacional de Cultura (2019) o el Doctorado Honoris Causa por la Universidad de Barcelona (2023).

Lunes  
19 de mayo

11:45h-12:45h. Capilla del Colegio Arzobispo Fonseca.  
"Salto generacional: Pasión, Herencia y Futuro: Claves para la Continuidad de un Restaurante Familiar"



## Raül Balam Ruscalleda

Raül Balam Ruscalleda (Sant Pol de Mar, 1976) es un cocinero con una destacada trayectoria en la alta gastronomía, influenciado por su madre, Carme Ruscalleda. Inició su carrera en el negocio familiar y en 1996 se unió al equipo del restaurante Sant Pau, donde pasó por todas las partidas hasta convertirse en subchef y miembro del equipo creativo.

En 2001 realizó una estadia en el restaurante Akelarre de Pedro Subijana, ampliando su formación en la cocina de vanguardia. En 2005 lideró la apertura del Sant Pau en Tokio como cocinero ejecutivo, supervisando la puesta en marcha del restaurante y su propuesta gastronómica. Desde 2009 dirige el restaurante Moments en el hotel Mandarin Oriental de Barcelona, galardonado con una estrella Michelin,

En 2016 creó su innovador concepto de menús temáticos en Moments y en 2022 inauguró Cuina Sant Pau, su proyecto más personal, donde apuesta por una cocina cercana y con identidad propia. También ha ejercido como asesor gastronómico en el Hotel Sant Jordi de Calella y en Cuina Sant Cugat.

Ha participado en proyectos como el documental *Vía Libre*, ha publicado libros como *Enganchado* (2023) y colabora en medios como TV3 y RNE.

# Ana Roš

Ana Roš, nacida en Eslovenia, es una de las cocineras más influyentes del mundo, reconocida por su cocina innovadora y su fuerte compromiso con la sostenibilidad. Aunque estudió Ciencias Internacionales y Diplomáticas en Italia y fue una prometedora esquiadora alpina, su destino cambió al asumir la dirección de la cocina del restaurante familiar Hiša Franko. Autodidacta, Roš transformó Hiša Franko en un referente gastronómico global. En 2017, fue nombrada Mejor Cocinera del Mundo por The World's 50 Best Restaurants y protagonizó un episodio de Chef's Table, lo que catapultó su fama internacional. Bajo su batuta, Hiša Franko ha conseguido tres estrellas Michelin y una estrella Verde por su compromiso con la sostenibilidad, convirtiéndose en uno de los pocos restaurantes en el mundo con ambos reconocimientos. Desde 2017, ha figurado en la lista de The World's 50 Best Restaurants ocupando ahora mismo el puesto 48. Su filosofía culinaria resalta la riqueza del valle del río Soča, donde combina ingredientes locales con técnicas innovadoras. En 2022, recibió el Best Chef Pristine Award por su uso excepcional de productos locales, y en 2024 fue galardonada con el Best Chef Voted by Professionals Award, reflejando el reconocimiento de sus colegas. Además de su éxito en la cocina, Roš ha sido nombrada Embajadora del Turismo Gastronómico por la Organización Mundial del Turismo (OMT). Su influencia y creatividad continúan redefiniendo la gastronomía eslovena, consolidándola como una de las chefs más admiradas del mundo.



**Lunes**  
**19 de mayo**

13:00h. Claustro bajo del Colegio Arzobispo Fonseca.  
"Sabores con Identidad: El Territorio como Fuente de Innovación Gastronómica, La Cocina de Hiša Franko"

**Martes**  
**20 de mayo**

10:30h. Capilla del Colegio Arzobispo Fonseca.  
Mesa redonda "Cambiando el Menú para Cambiar el Mundo: Sostenibilidad y Gastronomía Circular"

# Jeremiah Tower

Jeremiah Tower es una de las figuras más influyentes en la historia de la gastronomía moderna. Comenzó su carrera culinaria en 1972 como copropietario y cocinero de Chez Panisse en Berkeley, California, donde revolucionó la cocina con ingredientes frescos y de temporada. Más tarde, fundó Stars en San Francisco, un restaurante icónico que marcó una era en la alta gastronomía estadounidense y se convirtió en un referente internacional. Tras su éxito, expandió su marca con restaurantes en Hong Kong, Singapur y Manila, antes de vender el grupo en 1998. Ha recibido numerosos reconocimientos, entre ellos el premio James Beard al "Chef Sobresaliente del Año" (1996) y "Mejor Chef Regional" en California (1993). Además, ha sido reconocido en el Salón de la Fama de la Alta Cocina de Nation's Restaurant News. Como escritor, ha publicado varios libros influyentes, entre ellos California Dish (2004) y Start the Fire (2017). Figura mediática y conferencista, ha aparecido en Good Morning America, The Late Show with David Letterman y la serie America's Great Chefs. Es el protagonista de The Last Magnificent, documental de CNN producido por Anthony Bourdain y disponible en Netflix. Incasable y apasionado por la cocina en 2025, Tower participará en el Ojai Food and Wine Festival, y el evento Terra Madre Américas en Sacramento. Además, colaborará en la reapertura del Maybourne Beverly Hills Hotel y será coanfitrión de una cena homenaje a Stars en San Francisco.



Lunes  
19 de mayo

16:30h-17:30h. Capilla Colegio Arzobispo Fonseca.  
"El Arquitecto de la Cocina Moderna Estadounidense"

# Paco Morales

A lo largo de más de 20 años, Paco Morales ha forjado un estilo culinario propio, explorando y aprendiendo tanto de sus raíces como de su experiencia profesional. Descubrió que la cultura más influyente que pasó por Córdoba fue la andalusí, que transformó la ciudad en un faro de cultura y conocimiento. Inspirado por este legado, Paco decidió basar su cocina en la reinterpretación de recetas y tradiciones andalusíes, dando vida a Noor Restaurant. Es una de las figuras más destacadas de la gastronomía española, conocida por su capacidad de innovación. A través de Noor, Morales recupera los aromas y sabores refinados de Al-Ándalus y los reinterpreta en un contexto contemporáneo y vanguardista que siempre ha caracterizado su cocina. Con una sólida trayectoria en la gastronomía nacional e internacional, Paco Morales ha conseguido, en tiempo récord (7 años y medio), posicionar su restaurante Noor en el máximo nivel gastronómico mundial. Reconocido en 2024 con 3 estrellas Michelin y durante los últimos 5 años incluido entre los mejores 100 chefs del mundo de manera consecutiva. Morales atesora una alta capacidad creativa y gastronómica que, sin lugar a duda, aporta una nueva perspectiva desde la que abordar la experiencia en un restaurante, trascendiendo de lo puramente gastronómico a lo multisensorial.



Lunes  
19 de mayo

17:35h-18:30h. Capilla Colegio Arzobispo Fonseca.  
"La Reinterpretación de la Cocina Andalusí."

# Rafael Moreno Rojas

El doctor Rafael Moreno Rojas es catedrático de Nutrición y Bromatología en la Universidad de Córdoba (UCO) y una de las figuras más destacadas en la investigación y divulgación de la gastronomía mediterránea. Con una trayectoria académica de excelencia, ha obtenido el máximo reconocimiento en investigación, docencia y gestión. Actualmente, dirige la Cátedra de Gastronomía Mediterránea (CGM), el Máster Interuniversitario en Avances en Ciencias Gastronómicas de las universidades de Granada y Córdoba, y el grupo de investigación PAIDI AGR013 Calidad Agroalimentaria y Nutrición. Su labor científica ha dado lugar a casi 200 artículos y más de 60 libros y capítulos de libros. Ha desarrollado software y aplicaciones ofimáticas para la enseñanza de nutrición y dietética, así como iniciativas pioneras en educación no presencial desde finales de los años 90. Como director de la Cátedra de Gastronomía Mediterránea, impulsa la investigación, formación y divulgación de la Dieta Mediterránea desde un enfoque holístico que abarca la salud, la sostenibilidad, el patrimonio y la dimensión sensorial. Sus estudios han profundizado en la importancia del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) en la cocina tradicional andaluza y su impacto en la salud, con investigaciones destacadas sobre la fritura y la reducción de absorción de grasas en alimentos. Ha participado en eventos científicos de referencia, como la Semana de la Ciencia en Benicarló y congresos sobre aceite de oliva y salud. Su trabajo sobre gastronomía local ha sido publicado en la revista *International Journal of Gastronomy and Food Science*. Su trayectoria académica, su compromiso con la divulgación y su capacidad innovadora lo han convertido en un referente clave en el ámbito de la gastronomía mediterránea y la ciencia de la alimentación.



Lunes  
19 de mayo

18:30h. Capilla Colegio Arzobispo Fonseca.  
Debate Gastronomía y Universidad.

# Ignacio García Estévez

Ignacio García Estévez es doctor en Química y Profesor Permanente en el área de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Salamanca. Investigador del Grupo de Investigación en Polifenoles (GIP-USAL), la mayor parte de su investigación está centrada en el estudio de compuestos fenólicos y polisacáridos en vinos y alimentos y su relación con las propiedades sensoriales, como color o astringencia.

Ha publicado más de 70 artículos en revistas científicas de alto impacto y ha participado en 16 proyectos de investigación, además de colaborar con empresas del sector vitivinícola o del cacao.

Es revisor experto para agencias de financiación y revistas científicas de referencia en el ámbito de la ciencia de los alimentos y forma parte del grupo director de la acción COST FLAVOURsome, un consorcio internacional centrado en el estudio de la percepción del sabor y la mejora de la aceptación de las proteínas vegetales como alternativa alimentaria. Además, es profesor en asignaturas del ámbito de la bromatología, enología y seguridad alimentaria en los Grados de Farmacia, Biología y Biotecnología y actualmente es el director del Máster Universitario en Enología y su adaptación al cambio climático y director del Departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología.



Lunes  
19 de mayo

18.30h. Capilla Colegio Arzobispo Fonseca.  
Debate Gastronomía y Universidad.

# Oriol Castro

Oriol Castro, figura clave de la gastronomía contemporánea y jefe de cocina de El Bulli desde 1997 hasta su clausura, forma parte junto a Eduard Xatruch y Mateu Casañas del triunvirato de chefs que cogobiernan el restaurante Disfrutar de Barcelona, distinguido con 3 estrellas Michelin, 3 Soles Repsol y reconocido como mejor restaurante del mundo según The World's 50 Best Restaurants, del presente año. Disfrutar abrió sus puertas en diciembre de 2014 en el barrio de la Eixample de Barcelona. El restaurante presenta su oferta gastronómica en formato de menú degustación con el objetivo de agradar, sorprender, emocionar y crear a través de la gastronomía. Mediante su diseño, muestra el respeto por la historia y la herencia del Mediterráneo, que inspiraron la decoración. A parte, los tres cocineros regentan el restaurante Compartir en Cadaqués y su homónimo en Barcelona. Son ponentes habituales de los mejores congresos gastronómicos del mundo y autores de numerosas publicaciones e investigaciones.



**Lunes**  
19 de mayo

18:45h-19:45h, Plaza del Concilio de Trento, frente a la fachada del convento de San Esteban.

# Nacho Manzano

Nacho Manzano es uno de los chefs más influyentes de la gastronomía española, con una trayectoria marcada por el respeto a la tradición asturiana y la innovación culinaria. Junto a su hermana Esther Manzano, lidera un grupo gastronómico que abarca desde restaurantes de alta cocina hasta propuestas más informales, siempre con un enfoque en la calidad y el producto local. Su restaurante insignia, Casa Marcial, ubicado en la aldea de La Salgar, ha sido reconocido con tres Estrellas Michelin y una Estrella Verde, consolidándose como un referente en la cocina europea. Con una propuesta que combina la memoria gustativa de su infancia con técnicas contemporáneas, Casa Marcial forma parte de la prestigiosa lista 50 Best Discovery. Además de Casa Marcial, Nacho y Esther han desarrollado otros conceptos gastronómicos, como Narbasu, reconocido con una Estrella Verde Michelin, y NM en Oviedo, un espacio exclusivo con una Estrella Michelin desde 2023. También han llevado su cocina a un público más amplio con los restaurantes Gloria en Oviedo y Gijón, y Nastura, una propuesta que fusiona la esencia asturiana con influencias internacionales. Su éxito ha trascendido las fronteras de España, ejerciendo como director gastronómico de bérica, con varios restaurantes en Reino Unido. Su labor ha sido reconocida con premios como el Mejor Chef del Año 2020 por la Real Academia de Gastronomía de España y el Premio Nacional de Gastronomía 2021. Su filosofía sigue anclada en la tradición, la sostenibilidad y el amor por Asturias, llevando su cocina a lo más alto sin perder la esencia que lo define.



**Lunes**  
**19 de mayo**

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

**Martes**  
**20 de mayo**

10:30h. Capilla del Colegio Arzobispo Fonseca.  
Mesa redonda "Cambiano el Menú para Cambiar el Mundo: Sostenibilidad y Gastronomía Circular"

11:45h-12:45h. Capilla del Colegio Arzobispo Fonseca.  
"Raíces y Creatividad: El Viaje Gastronómico de Nacho Manzano". Con Pedro Mario Pérez, Sara Ferreres y Nacho Manzano.

# Mitsuharu Tsumura

Mitsuharu Tsumura, "Mícha", es un cocinero peruano de ascendencia japonesa y una de las figuras más influyentes en la gastronomía mundial. Su cocina es un fiel reflejo de su identidad Nikkei, combinando la tradición culinaria peruana con las técnicas y sabores japoneses. Su restaurante Maido, en Lima, es su proyecto más personal y ha sido reconocido durante seis años consecutivos como el Mejor Restaurante de Perú. Actualmente, ocupa el puesto #2 en Latin America's 50 Best Restaurants y el #5 en The World's 50 Best Restaurants. En 2024, Mícha recibió el Chef's Choice Award de The World's 50 Best, un premio único otorgado exclusivamente por el voto de sus colegas cocineros. Su pasión por la gastronomía lo ha llevado a explorar nuevos horizontes, creando experiencias innovadoras que combinan historia, identidad y creatividad. A través de su cocina, invita a descubrir la riqueza de Perú, destacando ingredientes del mar y la Amazonía en platos llenos de equilibrio y potencia. Además de Maido, lidera otros proyectos gastronómicos de éxito. En Lima, dirige Tori, especializado en pollo a la brasa al estilo Nikkei. También ha llevado su cocina fuera de Perú con Mai Mai Restaurant en Panamá y Karai by Mitsuharu en Chile. Mícha también ha contribuido a la difusión de la gastronomía peruana a nivel global. Es autor del libro Nikkei es Perú y fue asesor gastronómico en el documental Perú, tesoro escondido de Netflix. Su amor por Perú y su deseo de compartir su herencia culinaria con el mundo continúan impulsándolo a innovar y sorprender en cada plato.



Martes  
20 de mayo

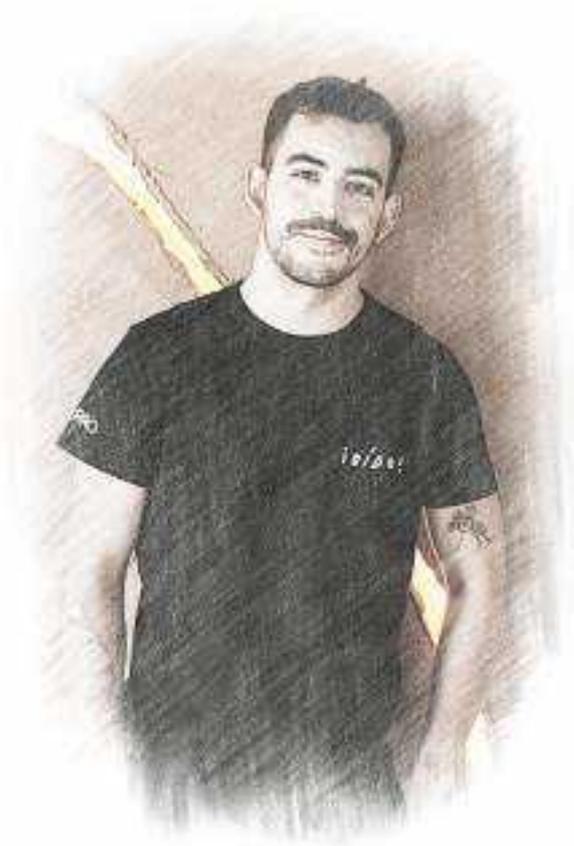
18:45h-19:45h. Claustro bajo del Colegio Arzobispo  
Fonseca. Demostración teórico-práctica.

# Carlos Casillas

Carlos Casillas nació en Ávila en 1999 y se formó en el Basque Culinary Center, donde obtuvo el mejor expediente de su promoción. Durante esta etapa fue becario del Laboratorio de Vanguardia Culinaria y pasó por reconocidos restaurantes como La Tasquita de Enfrente, Miramar Paco Pérez (\*\*\*) y Ambivium (\*).

Al finalizar sus estudios, Carlos se incorporó a Bullipedia, colaborando con Ferrán Centelles en la investigación y redacción del volumen VII sobre la Historia del Vino. A sus 25 años, ha sido ponente en el Congreso "Diálogos de Cocina" y ha recibido el Premio Juli Soler al Talento del Vino 2021. Además, ha sido seleccionado como uno de los 100 Jóvenes Talentos por el BCC y fue nominado al premio Cocinero Revelación en Madrid Fusión, entre otros reconocimientos.

Su propuesta se basa en lo que definen como "cocina de escucha" que habla de futuro y esperanza. La cocina de Barro se apoya en dos ejes: creatividad y sensibilidad. Siempre en una pregunta constante, Carlos y su equipo tratan de comprender la diversidad a nivel de producto y despensa estacional, entendiendo la gastronomía como un ecosistema vivo del que participan varios agentes interdependientes. Su compromiso con el territorio, algo que tienen muy presente en Barro, no pasa tanto por poner en el foco en los productores o constreñirse a productos estrictamente locales, sino buscar hacer una Ávila mejor. El vino siempre ha sido parte fundamental del proyecto y ahora cuenta con una bodega con más de 1.100 referencias de vinos, siendo 180 de ellas de carácter local. Además, ajustándose a los diferentes perfiles de comensal, ofrecen afinidades líquidas a base de bebidas sin o muy bajas en alcohol que elaboran en la casa.



**Lunes**  
**19 de mayo**

16:30h-17:30h. 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).

# Pedro Mario Pérez

El Ermitaño comenzó siendo el sueño de nuestro padre, ¡porque lo soñó!, un inquieto empresario dedicado a un sector bien distinto al mundo de la hostelería, pero que por alguna razón tenía claro que este bonito arrabal de la ciudad de Benavente, que alberga a El Ermitaño desde hace más de 35 años, tenía mucho potencial, más allá de la agricultura, ganadería o su pasado estrechamente ligado a la Nobleza.

Yo me incorporé desde el inicio, acariciando los 23 años, y he de reconocer que desde el primer momento me sentí cautivado por el ritmo entre fogones, el golpe de sartén, el vaivén de las ollas y cazos, el calor de la parrilla y el horno, o aquella satisfacción que percibía en las personas que disfrutaban de todo lo que salía de aquella pequeña cocina.

Pero aún faltaba una importante pieza en el puzle, Oscar, mi hermano, la energía en estado puro, la juventud, el nervio, la constancia, el empuje y rodo un revulsivo necesario en cualquier proyecto.

Pero si es cierto que todo lo que llegó después ha pesado mucho más en nuestro corazón, como por ejemplo, tener el honor de representar y poner en valor, gastronómicamente hablando, nuestra tierra por medio mundo, París, Londres, NuevaYork, Portugal, Río de Janeiro... o recibir reconocimientos importantes como la tan valorada estrella Michelin, en dos periodos de tiempo, de 2001 hasta 2010 y desde 2016 a la actualidad. Asimismo, nos llegó el primer Sol en la Guía Repsol en 2003 y diez años más tarde el importantísimo segundo Sol. También



gestos y reconocimientos venidos desde nuestra tierra, como sucedió en 2009 con el Premio Cándido a la investigación gastronómica y turística, en 2015 cuando La Posada-Diario El Mundo y la Academia de la Gastronomía de Castilla y León nos concedieron el premio a restaurante del año, o el Premio Mercurio de cámara de comercio de Zamora por nuestra trayectoria empresarial. Y el último, el más reciente, y no menos impórtate, concedido por la Cofradía de la Buena Mesa de la Mar en Asturias, como mejor restaurante en la categoría nacional.

Estamos convencidos de que aún nos quedan muchos capítulos por escribir, siempre bajo la fidelidad hacia nuestra base y nuestros principios. Disfrutamos elaborando una cocina tradicional y evolucionada en Benavente, que nos hace sentir orgullosos de nuestra profesión, de poder enseñar y compartir, como hicieron con nosotros, nuestro conocimiento y cultura gastronómica en congresos, escuelas, foros y allá donde nos llaman, demostrando que en Castilla y León existe una grandísima cocina con mucho que contar y ofrecer.

**Martes**  
**20 de mayo**

11:45h-12:45h. Capilla del Colegio Arzobispo Fonseca, "Raíces y Creatividad: El Viaje Gastronómico de Nacho Manzano". Con Pedro Mario Pérez, Sara Ferreres y Nacho Manzano.

# Sara Ferreres

Nacida en Salamanca en 1986, con formación en fotografía y diseño gráfico.

Su pasión por la gastronomía le ha llevado a recorrer distintos rincones de España, forjando su identidad culinaria a través de diversas experiencias en la cocina. Desde la Costa Brava, pasando por Andalucía, hasta regresar a su tierra, Salamanca, en 2012, donde emprendió su propio proyecto aplicando todo lo aprendido y poniendo una parte de ella misma.

En 2021 se incorporó al proyecto de Taller Arzuga, después de pasar por las cocinas de Hacienda Zorita y el Palacio de San Esteban como jefa de cocina, donde ha estado plasmando en cada plato una cocina arraigada al producto local y con un gran respeto por la materia prima.

Su estilo busca sorprender sin perder la conexión con la tradición y el entorno. La caza ocupa un lugar especial en su recetario, una pasión que disfruta y combina con los tesoros de la huerta, logrando armonías que resaltan los sabores de la tierra.



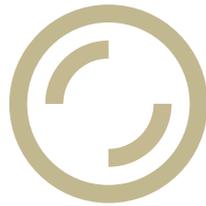
**Martes**  
**20 de mayo**

11:45h-12:45h. Capilla del Colegio Arzobispo Fonseca."Raíces y Creatividad: El Viaje Gastronómico de Nacho Manzano". Con Pedro Mario Pérez, Sara Ferreres y Nacho Manzano.

AQUÍ  
TUS  
NOTAS



Cumbre  
Gastronómica  
Internacional  
Castilla y León 2025



**Cumbre  
Gastronómica  
Internacional  
Castilla y León 2025**

 cumbregastrocyl  CumbreGastroCyL

 cumbregastrocyl  cumbregastrocyl

 cumbregastrocyl  CumbreGastroCyL

[www.turismocastillayleon.com/cumbregastronomiacyl](http://www.turismocastillayleon.com/cumbregastronomiacyl)



Cumbre  
Gastronómica  
Internacional  
Castilla y León 2025

Colaboradores:



UNIVERSIDAD  
DE SALAMANCA



Diputación  
de Salamanca



Ayuntamiento  
de Salamanca



Junta de  
Castilla y León