

14 ABRIL

EXPRIMENDO EL CONOCIMIENTO

**THE COOKING
CONGRESS**
On live

A través de Instagram live: @thecookingclubster

JORNADA MATINAL

9:00 APERTURA
"Presentación del congreso"
Lolo Román - CEO The Cooking Clubster

9:15 G&TENDENCIAS
"Líneas estratégicas para la recuperación del sector"
Eva Ballarín - Directora HIP

10:00 G&SOCIEDAD
"Nuevos hábitos postcuarentena en el sector hotelero"
Lluís Serra Majem

10:45 G&NUEVOS MODELOS DE RESTAURACIÓN
"Delivery en el modelo de negocio de la hostelería"
Nuño Urrea - Cofundador y COO de Vluber

11:30 G&EMPREDIMIENTO
"Peligro y oportunidad"
Javier Rivero - Chef y propietario AMA

12:15 G&VANGUARDIA
"Esencia, identidad y experiencia gastronómica"
Juan Carlos García - Rest. Enigma - Grupo El Barri

13:30 G&CIENCIA
"La alteración de los sentidos"
Luis Isac - IMIDRA

13:30 MESA ONLIVE DE EXPERTOS
¿Cómo recuperar mi restaurante después de la Crisis del Covid 19?
Adrián Leonelli, Oriol Casals, Oskar Santamaría, Ana Lázaro

JORNADA DE TARDE

16:00 G&HISTORIA

"Las primeras recetas de la humanidad: tablas babilónicas"

Patricia Jurado - Harvard University

16:45 G&CIENCIA

"Reutilización de los descartes"

Blanca del Noval - Basque Culinary Center

17:30 G&VANGUARDIA

"Revolución gastronómica en el Caribe Colombiano"

Jaime Rodríguez - Chef y propietario Celele

18:15 G&CIENCIA

"Innovar sabe bien"

Marta Garces - Universidad Francisco de Vitoria

19:00 G&SERVICIO

"Gastropología: revolución interpretativa de las relaciones en el restaurante"

Sergio Gil - Antropólogo Gastronómico Group
Taberna y Cafetín

19:45 G&COCTELERÍA

"La coctelería con infusiones como tendencia saludable"

Alberto Pizarro - Mejor coctelero de España 2011, 2014 y 2016.

20:30 PONENCIA Y TALLER DE QUESOS

"Gastronomía Rural"

Borja Marrero - Proyecto Texeda

¡Únete al grupo de WhatsApp del evento para estar al tanto de todo!

THE COOKING CONGRESS



14 abril

09:15

Instagram
live en

[@thecookingclubster](https://www.instagram.com/thecookingclubster)

[#thecookingcongress](https://www.instagram.com/hashtag/thecookingcongress)

[#nuevasvocesgastronomia](https://www.instagram.com/hashtag/nuevasvocesgastronomia)

[#unopuntosiete](https://www.instagram.com/hashtag/unopuntosiete)

Eva Ballarín - Directora HIP

“Líneas estratégicas para la recuperación del sector”

Eva es investigadora independiente de tendencias, innovación y estrategia en turismo, hostelería y restauración. Consultora y Speaker internacional, con más de 100 conferencias pronunciadas. Industry expert, fundadora y directora de Horeca Speakers, primera plataforma de divulgación en español específica para hostelería.

THE COOKING CONGRESS



14 abril

10:00

Instagram
live en

[@thecookingclubster](https://www.instagram.com/thecookingclubster)

[#thecookingcongress](https://www.instagram.com/hashtag/thecookingcongress)

[#nuevasvocesgastronomia](https://www.instagram.com/hashtag/nuevasvocesgastronomia)

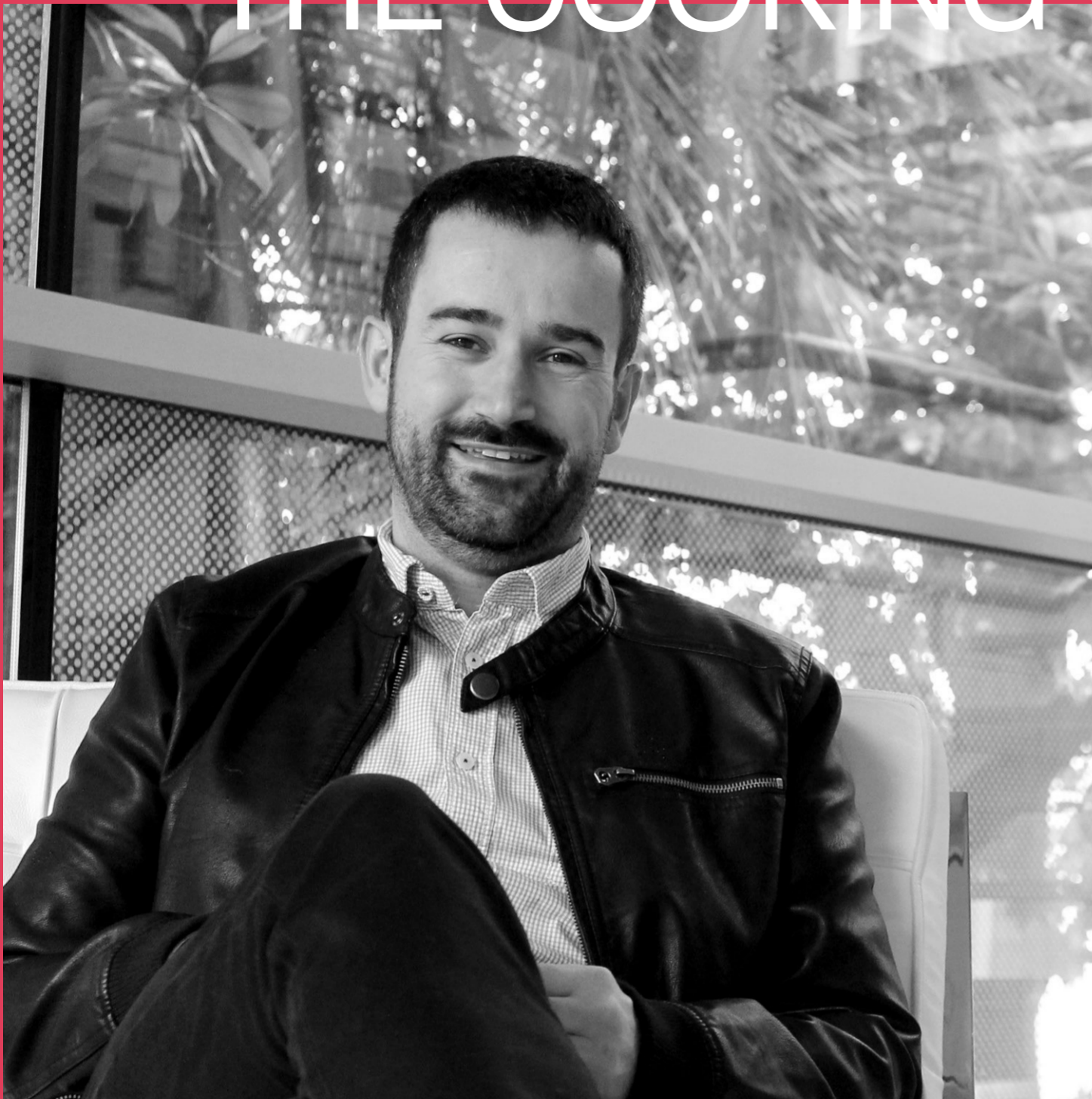
[#unopuntosiete](https://www.instagram.com/hashtag/unopuntosiete)

Lluís Serra - Doctor en Medicina y Especialista en Medicina Preventiva y Salud Pública

“Nuevos hábitos postcuerentena en el sector hostelero”

Lluís es Doctor en Medicina y Especialista en Medicina Preventiva y Salud Pública y fundador y Presidente de la Academia Española de Nutrición y Ciencias de la Alimentación, de la Fundación para la Investigación Nutricional, de la ONG Nutrición Sin Fronteras y de la International Foundation of Mediterranean Diet. Fundó y Presidió desde 1996 hasta 2012 la Fundación Dieta Mediterránea, desde este organismo impulsó y lideró el reconocimiento de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, hito que se obtuvo en 2010. También es, a su vez, profesor visitante de numerosas Universidades Europeas y Latinoamericanas. Autor de más de 800 publicaciones científicas, con 70 libros y 485 artículos científicos.

THE COOKING CONGRESS



14 abril

10:45

Instagram

live en

[@thecookingclubster](https://www.instagram.com/thecookingclubster)

[#thecookingcongress](https://www.instagram.com/hashtag/thecookingcongress)

[#nuevasvocesgastronomia](https://www.instagram.com/hashtag/nuevasvocesgastronomia)

[#unopuntosiete](https://www.instagram.com/hashtag/unopuntosiete)

Nuño Urrea - Cofundador y COO de Vluber

“Delivery en el modelo de negocio de la hostelería”

Hostelero de convicción, actualmente es el responsable de operaciones y socio fundador de VLUBER, plataforma de food delivery saludable para las empresas. Usa la inteligencia artificial para generar una experiencia de usuario similar a la de plataformas como Netflix o Spotify, basada en los gustos y necesidades del usuario. Nuño lleva más de 20 años en el sector recorriendo todo el abanico profesional del canal horeca. En 2011 comenzó su actividad como consultor artesano y en 2016 presentó su proyecto en Culinary Action!. El resultado fue la creación de HORECA iLab, consultora de estrategia y operaciones que dirigió hasta 2019

THE COOKING CONGRESS



14 abril

11:30

Instagram
live en

[@thecookingclubster](https://www.instagram.com/thecookingclubster)

#thecookingcongress

#nuevasvocesgastronomia

#unopuntosiete

Javi Rivero - Propietario y chef AMA “Peligro y oportunidad”

Javi se considera una persona inconformista e insegura. Nos cuenta como se encuentra en un momento en el que el equilibrio social y económico de su entorno es lo que más me preocupa. “Creo ciegamente que la gastronomía puede ser la herramienta con la equilibrar una balanza que ahora se acaba de desmontar. Es buen momento para pensar, diseñar y actuar.” Tras graduarse en Basque Culinary Center y el desarrollo de diferentes proyectos y trabajos en el ámbito gastronómico se lanzó en la aventura de abrir AMA junto a su socio. De primera mano nos contará su proyecto y cómo han planteado su escenario en esta situación, como han maniobrado los proyectos a futuro y cómo consideran la mejor manera de hacer frente a la crisis.

THE COOKING CONGRESS



14 abril

12:15

Instagram

live en

[@thecookingclubster](https://www.instagram.com/thecookingclubster)

[#thecookingcongress](https://www.instagram.com/hashtag/thecookingcongress)

[#nuevasvocesgastronomia](https://www.instagram.com/hashtag/nuevasvocesgastronomia)

[#unopuntosiete](https://www.instagram.com/hashtag/unopuntosiete)

Juan Carlos García - Sous Chef Enigma
“Esencia, identidad y experiencia
gastronómica”

Cocinero jiennense, nacido en Baeza (Jaén). Cocinero por vocación familiar, ya que su infancia corrió siempre dentro de las cocinas del restaurante de sus padres y entre diferentes proyectos de hostelería, en los que hoy, participa de manera activa junto a su familia. Graduado en la primera promoción del grado en Ciencias Gastronómicas de Basque Culinary Center y con amplia experiencia en restaurantes de gran renombre como: HeArt Ibiza, Azurmendi, 41° Experience, Narisawa Les Creations y Hoja Santa

THE COOKING CONGRESS



14 abril

13:00

Instagram

live en

[@thecookingclubster](https://www.instagram.com/thecookingclubster)

[#thecookingcongress](https://www.instagram.com/hashtag/thecookingcongress)

[#nuevasvocesgastronomia](https://www.instagram.com/hashtag/nuevasvocesgastronomia)

[#unopuntosiete](https://www.instagram.com/hashtag/unopuntosiete)

Luis Isac - IMIDRA

“La alteración de los sentidos”

Luis actualmente es investigador en un proyecto de alimentación en el centro de investigación IMIDRA (Madrid), y paralelamente se encuentra desarrollando el doctorado en ciencia de los alimentos. Su carrera incluyó realizando un módulo de grado medio en cocina en el IES Hotel Escuela de la comunidad de Madrid 2012, tras ello se graduó en el Basque Culinary Center en 2016 en el grado Gastronomía y Artes Culinarias. Aquí obtuvo su primer contacto con la investigación, durante el desarrollo de su trabajo fin de grado titulado “Desarrollo de nuevos productos procedentes de lubina de acuicultura” en el centro de investigación IRTA (Girona). Recientemente ha sido graduado en el Master de Nuevos alimentos de la UAM 2018.

THE COOKING CONGRESS



14 abril

13:30

Instagram
live en

[@thecookingclubster](https://www.instagram.com/thecookingclubster)

[#thecookingcongress](https://www.instagram.com/hashtag/thecookingcongress)

[#nuevasvocesgastronomia](https://www.instagram.com/hashtag/nuevasvocesgastronomia)

[#unopuntosiete](https://www.instagram.com/hashtag/unopuntosiete)

Ana Lázaro - Periodista gastronómica en con mucha gula
“Mesa online de expertos: ¿Cómo recuperar mi restaurante después de la Crisis del Covid 19?”

Ha trabajado en grandes medios como ABC, Europa Press o la Agencia Efe de noticias. Fue en EFE donde comenzó su andadura internacional en 2015, cuando fue destinada a la delegación del Sudeste Asiático ubicada en Bangkok(Tailandia), allí desempeñó las labores como corresponsal de TV. Durante este periodo viajó a países como India, Nepal, Camboya, Vietnam, Malasia, Indonesia, Birmania... Siempre le interesó la gastronomía pero fue en este momento cuando aprovechó para ponerse el delantal y recibir clases de cocina allá donde viajaba.

En 2019, decidió dar un giro a su vida y retornar a su Madrid natal. Desde entonces ha trabajado tanto en sala como en cocina en distintos restaurantes de la capital, labor que compagina con el periodismo de la mano de la revista culinaria "Con Mucha Gula", donde aborda temas gastronómicos entre los que se incluyen, críticas, recetas, reportajes, etc.

THE COOKING CONGRESS



14 abril

13:30

Instagram
live en

[@thecookingclubster](https://www.instagram.com/thecookingclubster)

[#thecookingcongress](https://www.instagram.com/hashtag/thecookingcongress)

[#nuevasvocesgastronomia](https://www.instagram.com/hashtag/nuevasvocesgastronomia)

[#unopuntosiete](https://www.instagram.com/hashtag/unopuntosiete)

Oriol Casals - Teòric

“Mesa online de expertos: ¿Cómo recuperar mi restaurante después de la Crisis del Covid 19?”

Oriol Casals Mestre es el actual dueño y chef de Teòric, uno de los restaurantes de Barcelona que menos tardó en arrasar con las primeras posiciones de TripAdvisor nada mas abrir sus puertas. A finales de 2016 Oriol abre Teòric junto a su socio Teo Rubio Rioja. Una taberna gastronómica donde el componente experiencia, el factor pedagógico y la sostenibilidad son tres de los puntos claves que definen la identidad y la filosofía de la misma. Oriol se licenció en Historia del Arte por la universidad de Barcelona en 2010 pero apasionado por la gastronomía, dio un giro a su carrera. En 2011 empieza el grado Gastronomía y Artes Culinarias en Basque Culinary Center y en 2016 se gradúa especializándose en vanguardia culinaria.

THE COOKING CONGRESS



14 abril

13:30

Instagram
live en

[@thecookingclubster](https://www.instagram.com/thecookingclubster)

[#thecookingcongress](https://www.instagram.com/thecookingcongress)

[#nuevasvocesgastronomia](https://www.instagram.com/nuevasvocesgastronomia)

[#unopuntosiete](https://www.instagram.com/unopuntosiete)

Oskar Santamaría - diseño estratégico DOT @feel_dot
“Mesa online de expertos: ¿Cómo recuperar mi restaurante después de la Crisis del Covid 19?”

Oskar Santamaría es socio de la agencia de innovación y diseño estratégico DOT @feel_dot. Titulado en ingeniería en Diseño Industrial, ha trabajado con marcas como Orbea, Suez o CocaCola en el desarrollo de sus nuevas estrategias de innovación y diseño de productos. Especialista en diseño en sector de la alimentación, lleva años colaborando con Basque Culinary Center impartiendo metodologías creativas a los alumnos y alumnas de grado y másteres. Desde DOT, recientemente han formado FridayFoods S.L., una nueva empresa para diseñar, producir y comercializar productos como @deepdip_hummus dirigidos a nuevos perfiles de consumo.

THE COOKING CONGRESS



14 abril

16:00

Instagram
live en

[@thecookingclubster](https://www.instagram.com/thecookingclubster)

#thecookingcongress

#nuevasvocesgastronomia

#unopuntosiete

Patricia Jurado - Harvard University

“Las primeras recetas de la humanidad: tablas babilónicas”

Patricia actualmente trabaja como profesora asistente de la asignatura Science and cooking y de la asignatura fermentaciones de la universidad de Harvard. Además de ello gestiona el Food Lab y las coordina las ponencias públicas de la primera asignatura nombrada en la misma universidad. Se define como una apasionada de la ciencia como motor para entender la gastronomía y todo lo que sucede alrededor de la mesa. Tras graduarse en Basque Culinary Center fue a Harvard a realizar el proyecto relacionado con la historia y la gastronomía sobre la reinterpretación de las recetas culinarias “tablas babilónicas, las recetas más antiguas de la humanidad”.

THE COOKING CONGRESS



14 abril

16:45

Instagram

live en

[@thecookingclubster](https://www.instagram.com/thecookingclubster)

[#thecookingcongress](https://www.instagram.com/thecookingcongress)

[#nuevasvocesgastronomia](https://www.instagram.com/nuevasvocesgastronomia)

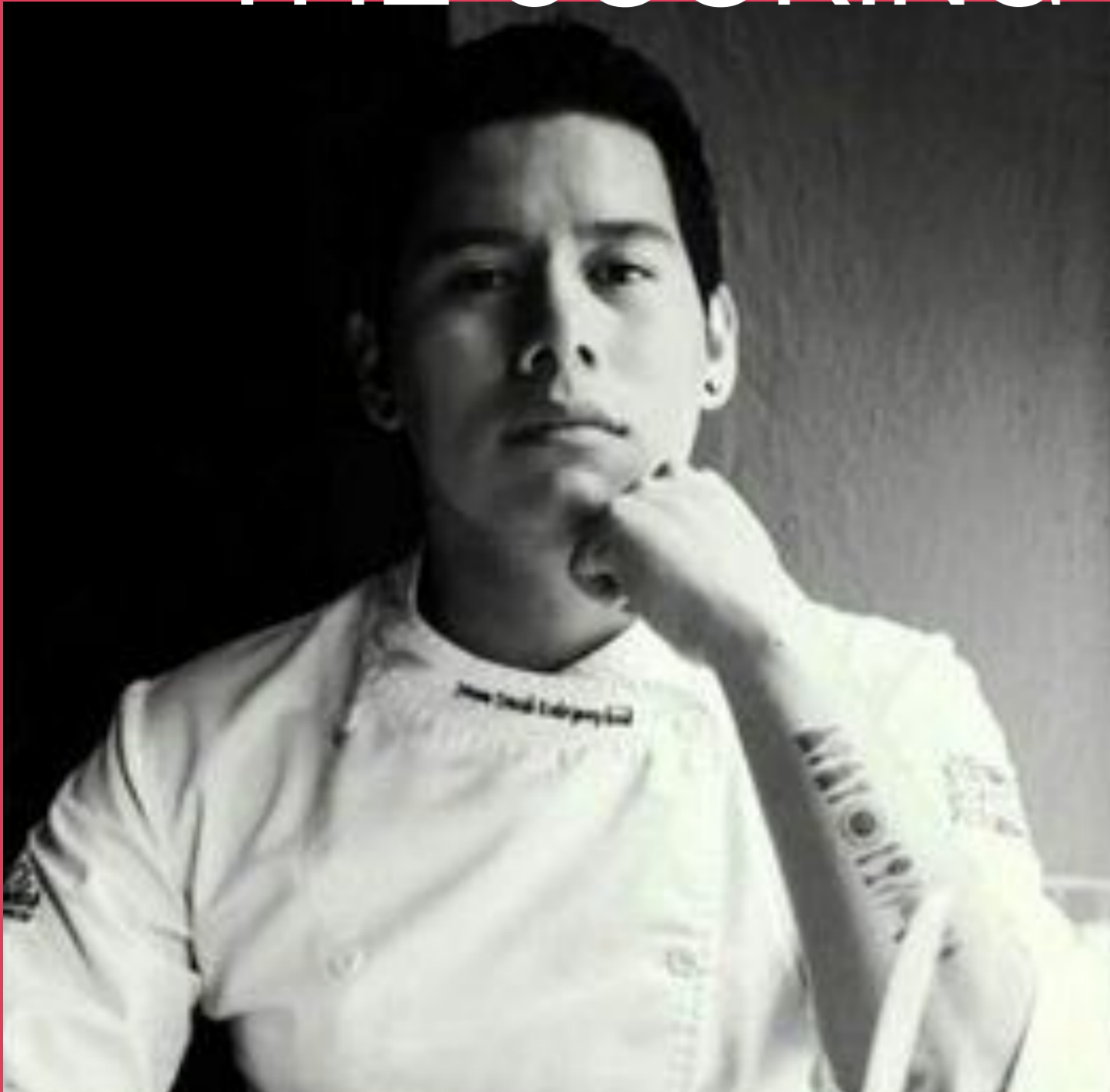
[#unopuntosiete](https://www.instagram.com/unopuntosiete)

Blanca del Noval - Basque Culinary
Center

"Reutilización de los descartes"

Actualmente Blanca lidera BCulinaryLAB, una iniciativa que se centra en la investigación y divulgación sobre técnicas y productos como la fermentación y las plantas silvestres comestibles. Tomando la sostenibilidad como valor principal de cada investigación y desarrollo. En sus últimos trabajos, ha aplicado estos conocimientos en la revalorización de productos en desuso, como los descartes; y en proyectos de desarrollo territorial. Ha publicado un manual sobre el valor gastronómico de los descartes. Realizó sus estudios en Basque Culinary Center y su trabajo final de carrera se centró en la revalorización cultural de comunidades andinas con el centro de investigación Mater Iniciativa (Perú).

THE COOKING CONGRESS



14 abril

17:30

Instagram
live en

[@thecookingclubster](https://www.instagram.com/thecookingclubster)

[#thecookingcongress](https://www.instagram.com/thecookingcongress)

[#nuevasvocesgastronomia](https://www.instagram.com/nuevasvocesgastronomia)

[#unopuntosiete](https://www.instagram.com/unopuntosiete)

Jaime Rodríguez - Chef y propietario Celele “Revolución gastronómica en el Caribe Colombiano”

Jaime lanza Proyecto Caribe Lab como una iniciativa de investigación, que se enfocó durante más de 2 años en visibilizar la cultura gastronómica y biodiversidad de dicho territorio, a través de viajes de exploración, en donde Jaime junto con Sebastián Pinzón se propusieron enseñarle a la gente que el caribe colombiano es mucho más que pescado frito, arroz con coco y patacones. La cocina del caribe colombiano es el producto de un mestizaje de culturas que llegaron al caribe hace cientos de años: españoles y europeos, africanos, sirios, libaneses, pero también indígenas que habitaban el territorio desde mucho antes, fueron los que con el paso del tiempo hicieron sus aportes para lo que hoy en día se conoce como cocina del caribe.

THE COOKING CONGRESS



14 abril

18:15

Instagram

live en

[@thecookingclubster](https://www.instagram.com/thecookingclubster)

[#thecookingcongress](https://www.instagram.com/hashtag/thecookingcongress)

[#nuevasvocesgastronomia](https://www.instagram.com/hashtag/nuevasvocesgastronomia)

[#unopuntosiete](https://www.instagram.com/hashtag/unopuntosiete)

Marta Garcés - Universidad de Vitoria “Innovar sabe bien”

Doctora en Ciencias de la Alimentación por la Universidad Autónoma de Madrid (UAM). Investigadora centrada en el estudio de compuestos bioactivos y nuevos alimentos con propiedades sensoriales novedosas. Compagina su actividad como Investigadora Principal del Grupo de Biotecnología Alimentaria de la Universidad Francisco de Vitoria, con la labor docente en la misma Universidad, en los Grados de Gastronomía y Farmacia. Recientemente se ha embarcado en un proyecto empresarial como co-fundadora de la spin-off del CSIC-UFV: Ilike Food Innovation S.L

THE COOKING CONGRESS



14 abril

19:00

Instagram
live en

[@thecookingclubster](https://www.instagram.com/thecookingclubster)

[#thecookingcongress](https://www.instagram.com/#thecookingcongress)

[#nuevasvocesgastronomia](https://www.instagram.com/#nuevasvocesgastronomia)

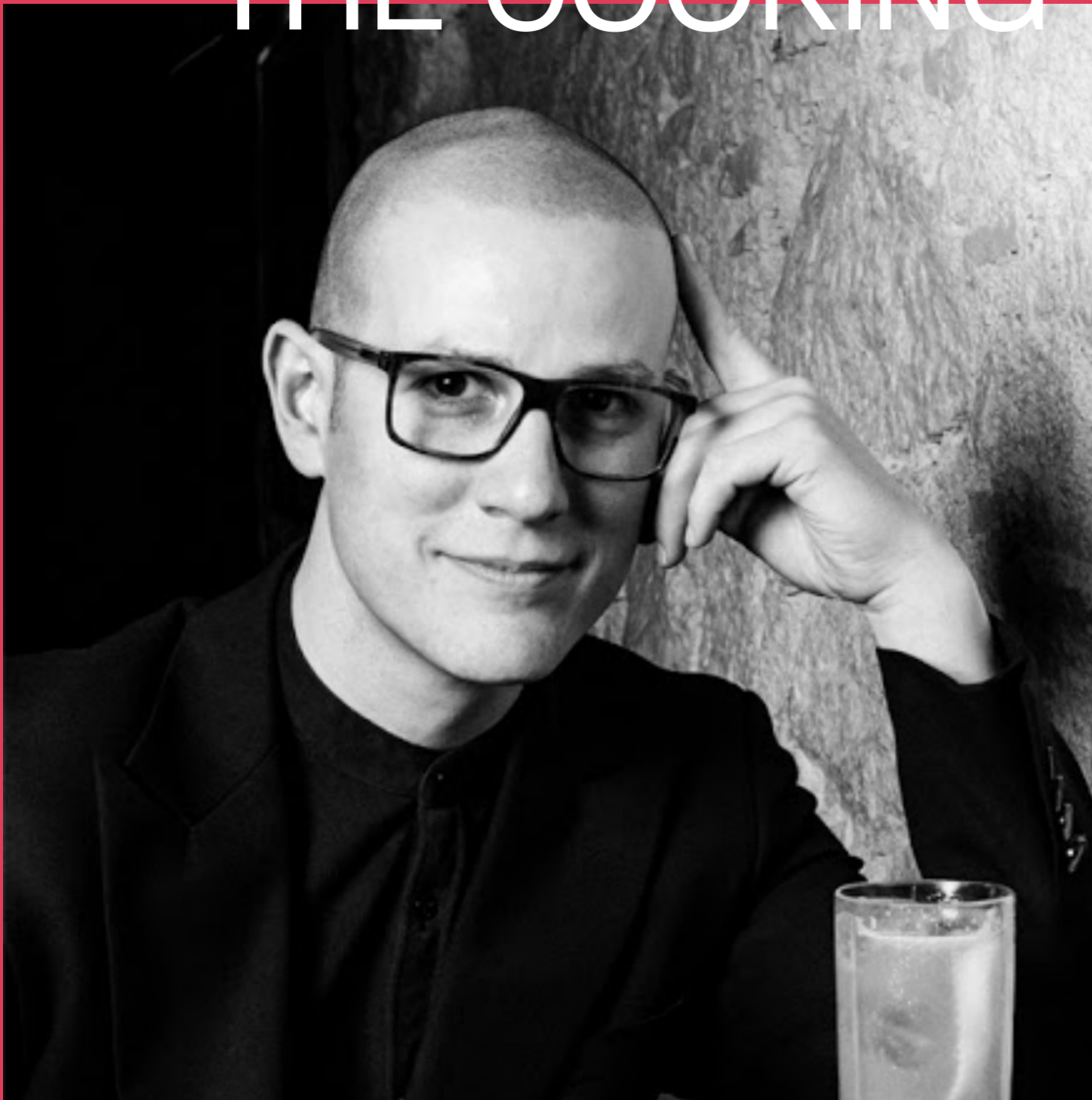
[#unopuntosiete](https://www.instagram.com/#unopuntosiete)

Sergio Gil - Gastropólogo y propietario de Grup
Taberna y Cafetín

**“Gastropología: revolución interpretativa de las relaciones
en el restaurante”**

A Sergio le gusta presentarse como tabernero de lo social. Antropólogo urbano e historiador especializado en Contemporánea. Ingeniero de Gastropología, disciplina inspirada en la metodología de la Antropología social y cultural. Completó sus estudios con varios postgrados y un máster oficial en Etnografía Cultural. Empresario gastronómico, profesor universitario, jefe de cocina y director del Grup Taberna y Cafetín Barcelona, a resaltar sus trabajos sobre el Espacio-Bar. La ponencia consistirá en una aproximación a la disciplina, desde su perspectiva metodológica, así como se presentarán nuevas figuras para el sector y balance del momento actual con propósito de avanzar a un posible cambio de escenario.

THE COOKING CONGRESS



14 abril

19:45

Instagram
live en

[@thecookingclubster](https://www.instagram.com/thecookingclubster)

[#thecookingcongress](https://www.instagram.com/hashtag/thecookingcongress)

[#nuevasvocesgastronomia](https://www.instagram.com/hashtag/nuevasvocesgastronomia)

[#unopuntosiete](https://www.instagram.com/hashtag/unopuntosiete)

Alberto Pizarro - Mejor Coctelero de España 2011, 2014 y 2016

“La coctelería con infusiones como tendencia saludable”

Alberto es copropietario de Bobby Gin, en Barcelona, considerado el templo del Gin&Tonic en nuestro país y valorado a nivel internacional como uno de los bares más influyentes en su género. Formado en el marco de la coctelería clásica es considerado uno de los bartenders más influyentes de España. Ha sido nombrado en 2011, 2014 y 2016 como mejor Barman del Año. Alberto ejerce como colaborador de empresas de destilados y refrescos, así como formador en diversas escuelas de hostelería a través de diferentes proyectos propios. Entre otras muchas cosas interesantes su exposición tratará de cómo utilizar las infusiones como un nuevo ingrediente para la coctelería.

THE COOKING CONGRESS



14 abril

20:30

Instagram
live en

[@thecookingclubster](https://www.instagram.com/thecookingclubster)

[#thecookingcongress](https://www.instagram.com/thecookingcongress)

[#nuevasvocesgastronomia](https://www.instagram.com/nuevasvocesgastronomia)

[#unopuntosiete](https://www.instagram.com/unopuntosiete)

Borja Marrero - Proyecto Texeda

“Ponencia y taller de quesos: Gastronomía rural”

Borja nació en Gran Canaria, en el pueblo de Tejeda. En 2017 decide regresar a su tierra natal y lanzar el proyecto Texeda junto con Andrea Arias a quién conoció a lo largo de su estancia en México. Después de formarse en Hostelería y Alta Cocina y pastelería en Barcelona comenzó su andadura en cocinas españolas como Arzak y Ferrán Adriá. Tras un tiempo ejerciendo como chef privado decidió emprender un recorrido profesional y personal por México y USA donde trabajó como asesor, director gastronómico, chef ejecutivo de numerosos restaurantes y grupos de hostelería además de chef privado para grandes clientes como Carlos Slim, Ignacio Deschamps etc.