

DOMINGO 23 • OCTUBRE • 2016

20.00 "CHEFS & SPONSORS WELCOME COCKTAIL"
PRESIDENCIA MUNICIPAL. CENTRO HISTORICO PUERTO VALLARTA
SÓLO CON INVITACIÓN.

LUNES 24 DE OCTUBRE • 2016

7.45- 9.30
REGISTRO Y ENTREGA DE GAFETES
HOTEL HARD ROCK VALLARTA, RIVIERA NAYARIT.

8.30 – 9.15
REUNIÓN CUMBRE PRIVADA: AUTORIDADES. INVITADOS ESPECIALES.
PATROCINADORES DIAMANTE.

9.30 – 10.15
INAUGURACIÓN OFICIAL, CON CHEFS INVITADOS Y PONENTES.

10.15 – 10:45
CORTE DE LISTÓN Y FOTO OFICIAL CON TODOS LOS CHEFS Y PONENTES
PARTICIPANTES. RECORRIDO Y RUEDA DE NEGOCIOS EN ZONA EXPO /
COFFEE BREAK

11.00 – 11.45
CONFERENCIA - SHOWCOOKING
Kisco García / Chef Estrella Michelin / Córdoba – España /
Restaurante Choco / **"Córdoba y las tres culturas"**

11.45 – 12.30
PRESENTACIÓN OFICIAL DEL ESTADO INVITADO: GUANAJUATO.
CONFERENCIA-SHOWCOOKING DE CHEF EMBAJADORA LUCY NORIEGA Y
COCINERAS TRADICIONALES

12.30 – 13.15
CONFERENCIA - SHOWCOOKING /Chefs **Abel Hernández y Eduardo Morali** / CDMX - México / Propietario Restaurante Eloise / Participante TOP CHEF MEXICO. / **"La cocina francesa en el México contemporáneo"**.

13.15 – 14.00
CONFERENCIA – SHOWCOOKING
Chef Antonio Sayavera / España /Televisa Guadalajara /**"Fusión criolla"**

14.00 – 15.15 **RUEDA DE NEGOCIOS ZONA EXPO** / COMIDA LIBRE

15.15 – 16.00
CONFERENCIA - SHOWCOOKING / **Chef Christian Bravo** / Yucatán - México / Participante TOP CHEF MEXICO. /**"La selva y el mar Maya: Humo y textura"**

16.00 – 16:30
CONFERENCIA - SHOWCOOKING / **Chef Daniel Joho** / Suiza / Propietario Restaurante Piccolo Suizo, Comala, Colima / **"Fondue de queso, el platillo más emblemático de Suiza"**

16.30 – 17.00 **RUEDA DE NEGOCIOS ZONA EXPO** / COFFEE BREAK

17.00– 18.00 **PANEL CONFERENCIA**
EL PAPEL DE LA GASTRONOMIA EN EL TURISMO Y HOTELERIA DEL SIGLO XXI. Selección chef invitados y destacadas personalidades de diferentes destinos

20.30 **EVENTO PRIVADO.** RIVIERA NAYARIT
HOTEL MARIVAL RESIDENCES
CENA MARIDAJE POR **Chef Xavi Pérez Stone** y Sommelier **Pilar Meré.**
Chef anfitrión: **José Alfredo Jiménez Arrizon**

MARTES 25 • OCTUBRE • 2016

09:00 – 10.00
CONFERENCIA - SHOWCOOKING / **Chef Deyanira González** / Riviera Nayarit - México / Chef ejecutiva Hard Rock Vallarta

10.00 – 10.45
CONFERENCIA – SHOWCOOKING / **Chef Betty Vázquez** / San Blas – Nayarit – México / Propietaria Hotel Garza Canela / JURADO MASTER CHEF MEXICO / **"Ver más allá"**

10.45 – 11.30
CONFERENCIA - SHOWCOOKING / **Chef Xavi Pérez Stone** / Quintana Roo - México / Co propietario Restaurante Axiote / GANADOR IRON CHEF CANADÁ 2014 /**"Axiote. Cocina de México"**

11.30 – 12.00 **RUEDA DE NEGOCIOS ZONA EXPO** / COFFEE BREAK

12.00 – 12.30
CONFERENCIA - SHOWCOOKING / **Chef Memo Wulff** / Puerto Vallarta-México /Propietario Restaurante Barrio Bistro / **"Bahía de mis sabores, sabor a bahía"**

12.30 – 13.00
CONFERENCIA – SHOWCOOKING / **Chef Lucy Noriega** / Guanajuato, México / Co propietaria Grupo MACRO RECOLETA / **"2 cocinas & yo"**

13.00 – 14.00
CONFERENCIA – SHOWCOOKING.
Montse Estruch / Chef Estrella Michelin /Barcelona - España / Restaurante El Cingle / **"La Mediterránea en Vallarta-Nayarit"**

14.00 – 15.00 **RUEDA DE NEGOCIOS ZONA EXPO** / COMIDA LIBRE

15:15 – 16.00
CONFERENCIA – SHOWCOOKING
Chef Poncho Cadena/ Restaurante Hueso y **Chef Paco Ruano**/ Restaurante Alcalde Guadalajara-México

16.00 – 16.30 **RUEDA DE NEGOCIOS ZONA EXPO** / COFFEE BREAK

16.30 – 17.00 CONFERENCIA - SHOWCOOKING
Chef José Alfredo Jiménez / Riviera Nayarit - México / Marival Group/ **"El arraigo de los sabores de la Bahía"**

17.00-17.15 CONFERENCIA / **Master Sommelier Wine & Cigar Yamir Pelegrino** /¿**Comida sin vino?**

17.15- 18.30 TEATRO GOURMET
PUESTA EN ESCENA DEL RESTAURANTE EL JARDÍN DE LOS MILAGROS de Guanajuato / **Chef Bricio Domínguez, Chefs Alonso y Juan Pablo Domínguez** / **"Operación de un restaurante"**

20.30 **EVENTO PRIVADO.** MARINA PUERTO VALLARTA
RESTAURANTE 4 SAPORI / CENA MARIDAJE por: **Chef Aaron Mizrahi y Elías Sapién Jr.** / **Chefs anfitriones: Paolo y Luigi Perri**
Sommeliers de marcas invitadas.



MIÉRCOLES 26 • OCTUBRE • 2016

09:00 – 09.30
CONFERENCIA
Hard Rock (por confirmar)

09.30 – 10.15
CONFERENCIA - SHOWCOOKING / **Chef Fran López Abad** / España / Propietario Restaurante Casa Fran /**"Anfitrión y cocinero"**

10.15 – 11.00
CONFERENCIA - SHOWCOOKING / **Chef Ángel Vázquez** / Puebla - México / Propietario Restaurante Intro/ **"Cocina e ideología de intro a través de los años"**

11.00 – 11.30 **RUEDA DE NEGOCIOS ZONA EXPO** / COFFEE BREAK

11.30-11.45 CONFERENCIA / **Chef Mauricio Alvarez** /"The Honest Project": Respeto a la salud en el sector de la gastronomía.

11.45 – 12.15
CONFERENCIA - SHOWCOOKING / **Chef Aquiles Chávez** / Tabasco - México

12.15 – 13.00
CONFERENCIA - SHOWCOOKING / **Chef Tere Leal & Elías Sapién Jr.** / GRUPO ELÍAS SAPIÉN/ Guadalajara- México /**"Sabores de tradición en familia"**

13.00 – 14.00
CONFERENCIA – SHOWCOOKING
Roberto Ruiz / Chef Estrella Michelin / Madrid. España
Propietario restaurante Punto MX, Mezcal LAB, Salón Cascabel (3 conceptos de Madrid, España) y Cantina y Punto (Bogotá, Colombia) **"Respeto, técnica y protagonismo hacia el producto, con aprovechamiento de principio a fin de todo el producto"**

14.00 – 15.00 **RUEDA DE NEGOCIOS ZONA EXPO** / COMIDA LIBRE

15:00 – 18.00
ESPECTACULAR DULCE FINAL. ESPECIAL POSTRES:

15.00 - 15.30:
CONFERENCIA - SHOWCOOKING / **Chef Fernanda Prado** / CDMX - México / Espaisucre/**"La heladería de restaurante"**

15.30 – 16.00
CONFERENCIA - SHOWCOOKING /**Chef Gaby Ruiz** / Tabasco - México / Propietaria Gourmet MX. **"Cacao"**

16.00 - 16.30
CONFERENCIA – SHOWCOOKING
Chef Jesús Escalera y Chef Fernanda Covarrubias / España - Guadalajara / Propietarios La Postreria GDL / **"Como se organiza una cocina dulce"**

16.30 – 17.30
CONFERENCIA SHOWCOOKING
Chef Jordi Roca / Tres Estrellas Michelin
El Celler de Can Roca / Girona - España

19.30 - 20.30 **COCTEL VIP PRENSA & CHEF** / PRIVADO SOLO MEDIOS

20.30 **EVENTO PRIVADO.** RIVIERA NAYARIT. HARD ROCK VALLARTA
CENA DE CLAUSURA ROCK STAR CHEF
CENA MARIDAJE CON **Chef Estrellas Michelin y Chefs Invitados.**
Sommeliers de marcas invitadas.

