



PROGRAMA OFICIAL VALLARTA NAYARIT GASTRONÓMICA 2020 HIBRIDO

*Programa sujeto a cambios o modificaciones

JUEVES 29 DE OCTUBRE

WELCOME COCTEL VIP. RIVIERA NAYARIT. SÓLO POR INVITACION

VIERNES 30 DE OCTUBRE

7.30 - 9.00

REGISTRO Y ENTREGA DE ACREDITACIONES

HOTEL SHERATON BUGANVILIAS PUERTO VALLARTA

8.00 – 9.00

REUNIÓN CUMBRE PRIVADA

Autoridades de Gobierno, Diplomáticos. Invitados especiales. Patrocinadores Diamante

9.15 – 10.00

INAUGURACIÓN OFICIAL, CORTE DE LISTÓN Y FOTOGRAFÍA OFICIAL.

10.00 – 10.30

CONFERENCIA – SHOWCOOKING

Chef PABLO SALAS

Restaurante AMARANTA. Toluca - México

10.30 – 11.00

PRESENTACIÓN OFICIAL DE PAÍS INVITADO ESPAÑA

RETRANSMISIÓN VIRTUAL DE CHEFS ESTRELLAS MICHELIN

11.00 – 11.45

PRESENTACIÓN OFICIAL DEL ESTADO INVITADO CHIHUAHUA

Breve presentación de Director de Ah Chihuahua, Lic. Francisco Moreno

CONFERENCIA – SHOWCOOKING

CHEFS EMBAJADORES DE CHIHUAHUA:

- **CHEF OSCAR HERRERA.** Chef propietario de Restaurante FLOR DE NOGAL y TAFT - DIAZ
- **CHEF ÓSCAR CORTÁZAR.** Chef propietario de Restaurante LA COCINERÍA BISTRO

11.45 – 12.15

CONFERENCIA – SHOWCOOKING

Chef VICENTE TORRES. ESPAÑA

Restaurante GARUM. CDMX - México

12.15 – 13.00

CONFERENCIA “El Vino, ¡el único arte que se bebe ...!”

MASTER WINE & HABANO SOMMELIER, YAMIR PELEGRINO

Ganador Gran Prix Mundial 2017

&

CONFERENCIA sobre Productos Gourmet

JESUS ARIEL, propietario TRIVIO

13.00 – 13.30

CONFERENCIA - SHOWCOOKING

RETRANSMISIÓN VIRTUAL DE CHEFS ESTRELLAS MICHELIN

13.30 – 14.00

CONFERENCIA – SHOWCOOKING

Chef MIKEL ALONSO. ESPAÑA

Restaurante LUR. CDMX - México

14.00 – 14.45

COMIDA “BOX LUNCH” EN HOTEL SEDE

15.00 – 15.30

RETRANSMISIÓN VIRTUAL DE CHEFS ESTRELLAS MICHELIN

15.30 – 16.00

PRESENTACIÓN OFICIAL DE ESTADO INVITADO

Breve presentación de Secretario o Representante de Turismo

CONFERENCIA – SHOWCOOKING

CHEF EMBAJADOR ESTADO INVITADO

16.00 – 16.30

CONFERENCIA – SHOWCOOKING

Chef JÓNATAN GÓMEZ LUNA

Restaurante LE CHIQUE. Cancún – Quintana Roo

16.30 – 17.00

CONFERENCIA sobre BEBIDAS DO MEXICANAS: TEQUILA-RAICILLA Y SOTOL

- JORGE OROZCO, EMBAJADOR DE LA COCINA PREHISPÁNICA
- MARCOS GALINDO Y MARTIN KOVAR. PROYECTO NEBULOSA
- JORGE CARVAJAL. Propietario RAICILLA HACIENDA EL DIVISADERO

17.00 – 17.30

CONFERENCIA – SHOWCOOKING

Chef CARLOS GAYTAN

Restaurante TZUCO. Chicago - USA

20.00. CENA MARIDAJE DE GALA GOURMET con Chefs invitados.

RESTAURANTE GAVIOTAS de HOTEL SHERATON BUGANVILIAS PUERTO VALLARTA. **Evento Privado**

SABADO 31 DE OCTUBRE

CENAS PRIVADAS:

Puerto Vallarta: ICU y HOTEL VILLA PREMIERE

Riviera Nayarit: ALQUIMISTA y LOMA 42 BAHIA

DOMINGO 1 NOVIEMBRE:

Restaurante Emiliano. Tepic

