



PROGRAMA VALLARTA NAYARIT GASTRONÓMICA 2022

HOTEL SHERATON BUGANVILIAS

MIÉRCOLES 12 DE OCTUBRE

19:00
CENA BOHEMIA ESPAÑOLA MARIDAJE VINOS D.O. RUEDA
LA VERSALLES
REST. BARRIO BISTRO Y LA TOSCA
PUERTO VALLARTA
EVENTO PRIVADO POR RESERVACIÓN

JUEVES 13 DE OCTUBRE

13:00 – 15:00
COMIDA LÍDERES DE LA INDUSTRIA GLASSROOM
RIVIERA NAYARIT.
SOLO POR INVITACIÓN

18:00 ...
WELCOME CHEFS & SPONSORS COCTEL
MOZZAMARE, MARIVAL DISTINCT
RIVIERA NAYARIT
SOLO POR INVITACIÓN

VIERNES 14 DE OCTUBRE

7:30 – 9:00
REGISTRO Y ENTREGA DE ACREDITACIONES
HOTEL SHERATON BUGANVILIAS.
PUERTO VALLARTA.

7:45 – 8:45
REUNIÓN CUMBRE PRIVADA.
Autoridades de Gobierno, Diplomáticos.
Invitados Especiales. Patrocinadores
Diamante
HOTEL SHERATON BUGANVILIAS.
PUERTO VALLARTA.

8:45
APERTURA ZONA EXPO

9:00 – 10:00
INAUGURACIÓN OFICIAL, CORTE DE LISTÓN Y FOTOGRAFÍA OFICIAL.
HOTEL SHERATON BUGANVILIAS.
PUERTO VALLARTA

10:00 – 11:00
PRESENTACIÓN OFICIAL TOUR ESPAÑA.
SR. FERNANDO VILLALBA TORRES
Consejero de Turismo en la Embajada de España en México y Director de la oficina española de turismo.

CONFERENCIA MAGISTRAL-SHOWCOOKING
BASQUE CULINARY CENTER
JOXE MARI AIZEGA
DIRECTOR GENERAL
CHEF JORGE BRETÓN
COORDINADOR ÁREA COCINA

11:00 – 11:45
PRESENTACIÓN SHOWCOOKING
ROBERTO MORALES
"ROBEGRILL"
INFLUENCER GASTRONOMÍA

11:45 – 12:30
CONFERENCIA – SHOWCOOKING
CHEF GERARDO VÁZQUEZ LUGO
REST. NICOS
LATIN AMERICA'S 50 BEST RESTAURANTS
CDMX

12:30 – 13:15
CONFERENCIA – SHOWCOOKING
CHEF INÉS PAÉZ NIN, "CHEF TITA"
REST. MORISOÑANDO
JURADO MASTERCHEF
REPÚBLICA DOMINICANA

13:15 – 14:00
CONFERENCIA – SHOWCOOKING
BEVA. MIXÓLOGOS DE LA BAHÍA
UN VIAJE DE LAS BEBIDAS ANCESTRALES MEXICANAS A LA SUSTENTABILIDAD

14:00 – 15:00
DEGUSTACIÓN DE ESTADOS INVITADOS Y PATROCINADORES
ZONA EXPO

15:00 – 15:40
CONFERENCIA MAGISTRAL SUSTENTABILIDAD DEL CACAO
"Es o no chocolate" NOM186
CHEF OLIVER APPLGATE
DE CANTARO / VALLARTA FACTORY
CHEF ROBERTO RETA
PASIÓN DE CACAO

15:40 – 16:00
PRESENTACIÓN
TEQUISQUIAPAN Y SU GASTRONOMÍA

16:00 – 16:45
CONFERENCIA – SHOWCOOKING
CHEF CARLOS GAYTAN
REST. TZUCO Y HA
PRIMER CHEF ESTRELLA MICHELIN DE MÉXICO
CHICAGO - USA

16:45 – 17:30
PRESENTACIÓN OFICIAL DEL ESTADO DE GUANAJUATO
Presentación de Secretario de Turismo,
ING. JUAN JOSÉ ÁLVAREZ BRUNEL
CONFERENCIA – SHOWCOOKING
CHEF DAVID QUEVEDO
EMBAJADOR DEL ESTADO DE GUANAJUATO

17:30 – 18:15
CONFERENCIA – SHOWCOOKING
CHEFS ESTRELLAS MICHELÍN ESPAÑA
ESPECIAL SUSTENTABILIDAD
CHEF DIEGO GALLEGOS
REST. SOLLO
MÁLAGA- ESPAÑA
UNA ESTRELLA MICHELÍN Y
UNA ESTRELLA MICHELÍN VERDE
CHEF KISCO GARCÍA
REST. CHOCO
CÓRDOBA - ESPAÑA
UNA ESTRELLA MICHELÍN

19:00
GRAN ENCUENTRO DE UNIVERSIDADES EN FOOD PARK

20:00
CENA MARIDAJE DE GALA 50 BEST
HOTEL SHERATON - PUERTO VALLARTA

CHEFS INVITADOS:
CARLOS GAYTAN, GERARDO VÁZQUEZ LUGO, PABLO SALAS, ABEL HERNÁNDEZ, GABY RUIZ, ELIAS SAPIEN.
MIXÓLOGOS INVITADOS:
HANDSHAKE SPEAKEASY
2 NORTH AMERICA'S 50 BEST BARS
CDMX
EVENTO POR RESERVACIÓN

SÁBADO 15 DE OCTUBRE

9:00 – 9:45
CONFERENCIA – SHOWCOOKING
CHEF JORGE OROZCO
EMBAJADOR COCINA PREHISPÁNICA DE MÉXICO
"Recetas representativas de Pueblos Mágicos de Jalisco y Nayarit"
Presentación previa de REPRESENTANTES DE TURISMO DE JALISCO Y NAYARIT

9:45 – 10:00
CONFERENCIA
CHEF FERNANDA PRADO
REST. CUINA
CDMX

10:00 – 10:45
CONFERENCIA SHOWCOOKING
TOP CHEFS GASTROLAB TV
CHEF GABY RUIZ
REST. CARMELA Y SAL.
CDMX &
CHEF ABEL HERNÁNDEZ
CULINARIA CHIC.
CDMX Y SAN MIGUEL DE ALLENDE

10:45 – 11:30
CONFERENCIA – SHOWCOOKING
CHEF RANDY SILES
DIRECTOR CULINARIO DE ENJOY HOTELS Y
CHEF EMBAJADOR DE BERGNER
COSTA RICA

11:30 – 12:30
GRAN PANEL DE SUSTENTABILIDAD "GRANDES RETOS DE LA SUSTENTABILIDAD: BIODIVERSIDAD, GANADERÍA, AGUA Y COMUNIDAD"

PONENTES:
EDUARDO NÁJERA.
Coordinador de Paisajes Marinos de WWF MÉXICO.
PAOLA BAUCHE.
Directora ejecutiva de FONNOR MÉXICO.
NOÉ CASTELLANOS.
Director de Proyecto de PAISAJE BIOCULTURAL de la SIERRA OCCIDENTAL.
SALVADOR GALINDO Y MARCOS GALINDO.
Fundadores PROYECTO NEBULOSA, San Sebastián del Oeste – Jalisco.
DIRECTOR DEL PANEL:
DR. ANTONIO MONTECINOS TORRES.
Fundador del Centro de Turismo Gastronómico (CEGAHO)

12:30 – 13:00
RUEDA DE PRENSA PRESENTACIÓN FIRMA MANIFIESTO DE GASTRONOMÍA SUSTENTABLE

13:00 – 13:45
CONFERENCIA – SHOWCOOKING
CHEF DANIELA SOTO-INNES & BLAINE WETZEL
REST. WILLOWS IN
MEJOR CHEF DEL MUNDO 2019
THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS
SEATTLE - USA

13:45 – 14:15
PRESENTACIÓN CONFERENCIA
JAVIER RODRÍGUEZ y BRAD ELIZALDE
HANDSHAKE SPEAKEASY
2 NORTH AMERICA'S 50 BEST BARS
CDMX

14:15- 15:15
CONFERENCIA – SHOWCOOKING
CHEF DOMINIQUE CRENN
REST. ATELIER CRENN
SAN FRANCISCO, CA, USA.
CHEF 3 ESTRELLAS MICHELIN

CIERRE DEL CONGRESO

19:00
CENA DE EMBAJADORES MEXICANOS & CHEFS INVITADOS:
CHEF DIEGO GALLEGOS,
DOS ESTRELLAS MICHELIN - ESPAÑA
CHEF INÉS PAÉZ NIN,
REP. DOMINICANA
CHEF RANDY SILES,
COSTA RICA
HOTEL VILLA LA ESTANCIA
RIVIERA NAYARIT
EVENTO POR RESERVACIÓN

DOMINGO 16 DE OCTUBRE

12:00
BRUNCH DESCUBRIENDO PROYECTO NEBULOSA.
RESTAURANTE JARDÍN NEBULOSA
SAN SEBASTIAN DEL OESTE, JALISCO
CHEF INVITADO:
CHEF KISCO GARCÍA
1 ESTRELLA MICHELIN ESPAÑA
CHEF ANFITRIÓN:
NICOLÁS CANO
SAN SEBASTIÁN DEL OESTE, JALISCO
EVENTO POR RESERVACIÓN

LUNES 17 DE OCTUBRE

19:00
GRAN CENA MARIDAJE HOTEL VILLA PREMIERE PUERTO VALLARTA
HOMENAJE AL UNIVERSO DEL AGAVE CHEF

ANFITRIÓN:
SEBASTIAN VARONA
CHEFS INVITADOS:
CHEF FERNANDA PRADO,
CHEF SALVADOR CARRILLO,
CHEF HUGO CHÁVEZ,
CHEF MAURICIO LEAL
CHEF ELÍAS SAPIÉN
EVENTO POR RESERVACIÓN

MARTES 18 DE OCTUBRE

19:00
CENA MARIDAJE DE CLAUSURA
RESTAURANTE LOMA 42 RIVIERA NAYARIT
CHEF ANFITRIÓN:
JESÚS VÁZQUEZ
CHEFS INVITADOS:
ÁNGEL VÁZQUEZ- INTRO, PUEBLA ISRAEL
ARETXIGA – ZERU,
CDMX
EVENTO POR RESERVACIÓN

