



PROGRAMA VALLARTA NAYARIT GASTRONÓMICA 2022

HOTEL SHERATON BUGANVILIAS

MIÉRCOLES 12 DE OCTUBRE

19:00

CENA BOHEMIA ESPAÑOLA
MARIDAJE VINOS D.O. RUEDA
LA VERSALLES
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
VIP**
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

8:30

APERTURA ZONA EXPO

9:00 – 10:00

**INAUGURACIÓN OFICIAL, CORTE DE LISTÓN
Y FOTOGRAFÍA OFICIAL.**
HOTEL SHERATON BUGANVILIAS
PUERTO VALLARTA

10:00 – 10:45

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
SUSTENTABILIDAD
BASQUE CULINARY CENTER
JOXE MARI AIZEGA
DIRECTOR GENERAL
CHEF JORGE BRETÓN
SAN SEBASTIÁN - ESPAÑA

10:45 – 11:30

PRESENTACIÓN OFICIAL DEL ESTADO DE
COAHUILA
Presentación de Secretaria de Turismo,
LIC. AZUCENA RAMOS RAMOS

CONFERENCIA – SHOWCOOKING
CHEF EMBAJADOR DEL ESTADO DE COAHUILA

11:30 – 12:00

CONFERENCIA – SHOWCOOKING
CHEF GERARDO VÁZQUEZ LUGO
REST. NICOS
LATIN AMERICA'S 50 BEST RESTAURANTS
CDMX

12:00 – 12:30

CONFERENCIA – SHOWCOOKING
CHEF INÉS PAÉZ NIN, "CHEF TITA"
REST. MORISOÑANDO
JURADO MASTERCHEF
REPÚBLICA DOMINICANA

12:30 – 13:15

PRESENTACIÓN OFICIAL DEL ESTADO DE
TAMAULIPAS
Presentación de Secretario de Turismo

CONFERENCIA – SHOWCOOKING
CHEF EMBAJADOR DEL ESTADO DE
TAMAULIPAS

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 – 15:45

CONFERENCIA – SHOWCOOKING
GASTRONOMÍA PUEBLOS MÁGICOS
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

15:45 – 16:30

CONFERENCIA – SHOWCOOKING
CHEF CARLOS GAYTAN
REST. TZUCO Y `HA
PRIMER CHEF ESTRELLA MICHELIN
DE MÉXICO
CHICAGO - USA

16:30 – 17:15

PRESENTACIÓN OFICIAL DEL ESTADO DE
GUANAJUATO
Presentación de Secretario de Turismo,
ING. JUAN JOSÉ ÁLVAREZ BRUNEL

CONFERENCIA – SHOWCOOKING
CHEF DAVI QUEVEDO,
EMBAJADOR DEL ESTADO DE
GUANAJUATO

17:15 – 18:00

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, ROBERTO RETA.
MIXÓLOGOS INVITADOS: HANDSHAKE
EVENTO POR RESERVACIÓN

SÁBADO 15 DE OCTUBRE

9:00 – 9:45

CONFERENCIA MAGISTRAL
CACAO & CAFÉ
PRODUCTOS MÁGICOS

9:45 – 10:00

CONFERENCIA
CHEF FERNANDA PRADO
REST. CUINA
CDMX

10:00 – 11:45

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- 15:00

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

CIERRE DEL CONGRESO

20:00

**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
ESTRELLA MICHELIN
ESPAÑA

CHEF ANFITRIÓN:

NICOLÁS CANO
SAN SEBASTIÁN DEL OESTE – JALISCO
EVENTO POR RESERVACIÓN

LUNES 17 DE OCTUBRE

20:00

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 CHAVEZ,
CHEF MAURICIO LEAL Y CHEF ELIAS SAPIEN
EVENTO POR RESERVACIÓN

MARTES 18 DE OCTUBRE

20:00

CENA MARIDAJE DE CLAUSURA
RESTAURANTE LOMA 42
RIVIERA NAYARIT

CHEF ANFITRIÓN:

JESÚS VÁZQUEZ

CHEFS INVITADOS:

ANGEL VAZQUEZ- INTRO, PUEBLA
ISRAEL ARETXIGA – ZERU, CDMX
EVENTO POR RESERVACIÓN

*PROGRAMA SUJETO A CAMBIOS