

II BBVA Bilbao Food Capital at Ercilla López de Haro

28 nov – 01 dic
2018



PROGRAMA OFICIAL BBVA BILBAO FOOD CAPITAL 2018 AT ERCILLA LÓPEZ DE HARO

Ponencias, mesas redondas, pop-ups internacionales, show-cookings, clases maestras de sumilleres y cocteleros se congregarán en este espacio de debate y reflexión.

* Todos los eventos con previa inscripción online



Miércoles

28.11

X-28.11

PALABRA

Ponencias
Charlas
Entrevistas

- 10:00 Josean Alija
Chef de Nerua [★ | 🌟🌟🌟 | #57 50Best, Bilbao]
'Simplemente honestidad, Ongietorri'
- 10:45 Alberto Ferruz
Chef de BonAmb [★ ★ | 🌟🌟, Jávea]
- 11:30 Paulo Airaudó
Chef de Amelia [★, Donostia]
'Nuevas estructuras del menú'
- 12:15 Marc Coloma
Responsable de Foods For Tomorrow
'La nueva generación de proteínas vegetales'
- 13:00 Jon Maza
Foodplay
'La digitalización del restaurante'
- 18:30 Andoni Luis Aduriz
Chef de Mugaritz [★ ★ | 🌟🌟🌟 | #9 50Best, Errenteria]
-

VINO

Clases maestras
Catas

- 12:30 - 13:30 Felipe Barbancho
Azurmendi [★ ★ ★ | 🌟🌟🌟 | #43 50Best, Larrabetzu]
'Descubrimos Córdoba'
40 €/pax
- 18:00 - 19:30 Álex Carlos
El Celler de Can Roca [★ ★ ★ | 🌟🌟🌟 | #2 50Best, Girona]
'De Vinaròs al Celler de Can Roca, viajando por un mundo de vinos. Siete vinos, siete historias'
40 €/pax
-

COCTELERÍA

Clases maestras

- 19:30 - 20:30 Marc Álvarez
Negróniman
'¿Qué es un cocktail? ¿Es el barman un científico o un artista?'

X-28.11

COCINA

Show-cookings
Demos

- 11:00 Xabier Gutiérrez
I+D de Arzak [★ ★ ★ | 🌟🌟 | #31 50Best, Donostia]
'El catavenenos. Olfatea al asesino'
- 12:00 Carrasco - Guijuelo
'Del bueno no es un tipo de jamón'
- 13:00 Óscar García
Chef de Baluarte [★ | 🌟🌟, Soria]
'Cocina del paisaje'
- 17:00 Edorta Lamo
A Fuego Negro (Donostia) & Arreal (Kanpezu)
'Cocina de montaña, cocina furtiva'
- 18:00 Rafa Gorrotxategi
'Historia con cata de chocolate'
-

POP-UP

Restaurante

- 14:00 - 17:00 Alberto Ferruz
- 21:00 - 23:00 Chef de BonAmb [★ ★ | 🌟🌟, Jávea]
125 €/pax



Jueves

29.11

J-29.11

PALABRA

Ponencias
Charlas
Entrevistas

- 10:00 Stefania Giordano
Jefa de sala de Nerua [★ | 🌟🌟🌟 | #57 50Best, Bilbao]
'La sala, altavoz de la experiencia'
- 10:20 Didier Fertlati
Responsable de Fuego Amigo, consultoría gastronómica
'La importancia del servicio y por qué Fuego Amigo'
- 10:40 Juan Diego Sandoval
Jefe de sala de Coque [★ ★ | 🌟🌟🌟, Madrid]
'El valor de lo intangible'
- 11:00 Joserra Calvo
Director de sala de IXO Grupo [★ ★ ★ | 🌟🌟🌟🌟🌟🌟]
'Mise-en-scène'
- 11:20 Mónica Fernández
Jefa de sala de 99 Sushi Bar [★ | 🌟🌟🌟🌟, Madrid]
'Poner en valor la sala'
- 11:40 Asun Ibarrondo
Jefa de sala de Boroa [★ | 🌟🌟, Amorebieta]
'Servicio de sala, una profesión gratificante'
- 12:15 Debate Final:
'Equipo, clientes, social media, cancelaciones...'
Didier Fertlati, Joserra Calvo, Stefania Giordano,
Mónica Fernández, Juan Diego Sandoval y Asun Ibarrondo.
Modera: Dimitris Leivadadas [Delta Lambda Hospitality]
- 18:30 Televisión y gastronomía
Sor Lucía Caram ['Sor Lucía'], Ander González [Astelena
1997 - Donostia, 'A bocados'] y Hung Fai [Musume Izakaya -
Bilbao, 'Top Chef', 'Historias a bocados']

J-29.11

VINO

Clases maestras
Catas

12:00 - 13:30

Antonio Flores

Enólogo de González Byass (Jerez de la Frontera)
'Los caminos del Jerez'
40 €/pax

18:00 - 19:30

Ciro Carro

Akelarre [★ ★ ★ | 🍷 🍷, Donostia]
'Degollando la historia del vino (contrastes en el cuello de una botella)'
40 €/pax

COCTELERÍA

Clases maestras

19:30 - 20:30

'Gastrococtelería'

Patxi Troitiño (Stick Cocktails -Errenteria-, Basque Culinary Center, terraza Akelarre -Donostia-) & Manu Iturregi (Residence Café, Bilbao)

COCINA

Show-cookings
Demos

11:00

Aizpea Oihaneder & Xabier Diez

Xarma Cook & Culture (🍷 🍷, Donostia)
'Fusión y evolución de la cocina de Xarma'

12:00

Carpier Ahumados

13:00

Gonzalo Sendín

El Mesón de Gonzalo (🍷, Salamanca)
'Los mejores callos del mundo'

17:00

Gonzalo Parras

Basque Culinary Center
'Nuevas técnicas de preparación de platos a la vista del cliente'

18:00

Raquel González Setien

Chocolate Kaitxo (Balmaseda)
'Revolución del chocolate en Europa, el movimiento bean to bar y sus múltiples maridajes'

POP-UP


Restaurante

14:00 - 17:00

João Rodrigues

21:00 - 23:55

Chef de Feitoria [★, Lisboa, Portugal]
125 €/pax

A solid blue octagon with a white border, centered on a white background. Inside the octagon, the text "Viernes" and "30.11" is written in white, bold, sans-serif font.

Viernes
30.11

V-30.11

PALABRA

Ponencias
Charlas
Entrevistas

10:00 Chele González

Chef de Gallery by Chele (Manila, Filipinas)
'It's more fun in the Philippines'

10:45 Xabier Zabaleta

Chef de Aratz (Donostia)
'Jakitea, la importancia de la cocina tradicional vasca en el sector agroalimentario actual'

11:30 Nagore Irazuegi & Rodrigo García Fonseca

Chefs de Arima Basque Gastronomy (Madrid)
'La importancia de las tabernas'

12:15 Dimitris Leivadadas

Responsable de Delta Lambda Hospitality
'Proyecto sostenible en Sundy Príncipe'

12:00 'Gastronomía como herramienta para transformar la sociedad'

Rubén Trincado (chef de Mirador de Ulía, ★ | 🌱 🌱 🌱, Donostia)
Aitor Amutxastegi (chef de Arraunlari Berri, Hondarribia)

VINO

Clases maestras
Catas

12:00 - 13:30 Ernesto Jesús Cruz

El Portal del Echaurren (★ ★ | 🌱 🌱 🌱, Ezcaray)
'Dejar fluir'
40 €/pax

18:00 - 19:30 Paz Levinson

'Hermandad vinica entre España y Argentina'
40 €/pax

COCTELERÍA

Clases maestras

19:30 - 20:30 Luis Inchaurraga

House of Mixology
'El proceso creativo de House of Mixology'

V-30.11

COCINA

Show-cookings

Demos

11:00

Ángel Palacios

Cocinar a ciegas (Logroño)

'Cocinar a ciegas, una manera de hacer visible la capacidad'

12:00

Ángel Palacios

Cocinar a ciegas (Logroño)

'Cocinar a ciegas, una manera de hacer visible la capacidad'

13:00

Sushi Artist & Mahou

'Mahou y las crafts. Sushi revolution'

17:00

Aitor Elizegi

Bascook, Basquery, Txocook (Bilbao)

'Bilbao Cod Capital'

18:00

Carmen Rueda

Coco Safar

'Cómo afecta el chocolate a nuestra mente'

POP-UP

Restaurante

14:00 - 17:00

21:00 - 23:55

Chele González

Chef de Gallery by Chele (Manila, Filipinas)

125 €/pax



Hotel López de Haro • Calle Obispo Orueta, 2. 48009 - Bilbao