



ENCUENTRO TURISMO Y GASTRONOMÍA
Experiencias Gastronómicas: profesionales vs clientes

09,45 Acto inaugural

10,00 a 11,00

- **QUIQUE DACOSTA.** Prestigioso Chef galardonado con TRES ESTRELLAS MICHELÍN 2013. Miembro de la Cátedra de Estudios Turísticos Pedro Zaragoza Orts

11,00 a 11,30 Pausa – café

11,30 a 14,00

- **Alejandra Feldman.** Social Media de la Cátedra Ferran Adrià de Gastronomía y Ciencias de la Alimentación UCJC.
- **Begoña RODRIGO.** Primera ganadora de Top Chef España. Restaurante La Salita
- **Elisa ESCORIHUELA.** Diplomada en Nutrición y Dietética, Licenciada en Farmacia y Máster en Dietoterapia. Fundadora y Directora de Nutt y participa en Talleres de Cocina Saludables y Asesoramiento a hostelería
- **José MANCEBO.** Director Gerente del Patronato Provincial de Turismo Costa Blanca
- **Nacho COTERÓN.** Crítico gastronómico, sumiller y creador de la revista digital *elsumiller.com*
- **Tomás MAZÓN.** Profesor titular de Sociología del Turismo y Director de la Cátedra de Estudios Turísticos Pedro Zaragoza Orts de la Universidad de Alicante

14,00 a 16,30

- Almuerzo en el Club Social I de la Universidad de Alicante en el que los chefs **David Ariza, David Martínez, Joaquín Baeza, Gema Penalva y Sara Gómez,** realizarán un menú especial para los inscritos en este evento

16,30 a 18,30

Mesa redonda:

- **David ARIZA ABAD.** Jefe de Cocina de Casa Aleluya en Jalón (Alicante)
- **David MARTINEZ.** Director y Jefe de Cocina del Restaurante La Nyora (Alicante)
- **Joaquín BAEZA RUFETE.** Propietario y Jefe de Cocina del Restaurante Baeza y Rufete (Alicante)
- **Gema PENALVA IRIBAS.** Propietaria y Jefa de Cocina del Gema Penalva Resto Bar (Alicante)
- **Sara GÓMEZ MESAS.** Propietaria y Jefa de Cocina del Restaurante Solutúla (Benidorm)

Se celebrará en la Universidad de Alicante, el próximo día 17 de noviembre en el Salón de Actos del Edificio Germán Bernacer. Dirección: **Tomás Mazón y Nacho Cervera.** Asesoramiento y coordinación: **César Pomares y Félix Cardona**