



SALÓN INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA | DE LA INNOVACIÓN A LA TRADICIÓN

DEL 7 AL 9 DE OCTUBRE - CENTRO DE EXPOSICIONES DEL C.C. LIDER

Info: sigcaracas@gmail.com - Telf.: 203-3871 / 203-3874

EXCESO **COCINA Y VINO**

ExcesoO

VIERNES 7 DE OCTUBRE

Gran Salón Cocina

- 12:30 pm Acto de apertura
- 2:00 pm Melissa De León: Cocina sensual del Caribe
- 3:30 pm Jorge Rausch: Técnica clásica e innovación
- 5:00 pm Eduardo Moreno: Dulce transcurrir, el azúcar en mi vida
- 6:00 pm Juan Carlos Bruzual: El pan-bellón
- 7:30 pm Helena Ibarra: El etéreo velo del tequeño

Salón de Cata de Vinos y Destilados

María Isabel Mijares

- 2:00 pm Marchese di Montefusco Syrah y Nero d'Avola de Sicilia
- 3:00 pm Cristóbal Sánchez: Cocuy del estado Lara
- 4:30 pm José Ignacio Andrés: Cepa 21 El potencial aromático de un vino de vanguardia
- 5:30 pm Hugo Casanova: La evolución del vino chileno
- 7:00 pm Horacio Bibiloni: Vinos Premium de la Patagonia argentina
- 8:00 pm Carla Para: Producción de la bodega Los Cerros de San Juan
- 9:00 pm María Isabel Mijares: De la innovación a la tradición en el mundo del vino (DO Rioja y Ribera del Duero) Bs. 350 información sigcaracas@gmail.com

Salón de Cata de Alimentos

- 1:00 pm Asociación de Chefs de Venezuela: Cómo ser un chef
- 2:00 pm Clive Britcher: Picantes de Venezuela
- 3:00 pm Pietro Carbone: El arte del espresso
- 4:00 pm Jean Paul Coupal: Casabes de Venezuela
- 5:30 pm Rubén Alfí Gozaine: Cafés aromáticos de Biscucuy
- 6:30 pm Guillermo Hung: La causa peruana
- 7:30 pm Nidal Barake y Luis Daniel Rojas: Gastropop
- 9:00 pm Andrés Jaramillo: Andrés Carne de res

SÁBADO 8 DE OCTUBRE

Gran Salón Cocina

- 11:00 am CEGA: Frutas criollas. De lo regional a lo global
- 12:30 pm Chucho Rojas: Sal, gema y sazón histórica
- 2:00 pm Sergi Arola: Cocina mediterránea y

- dispensa del Caribe
- 3:30 pm Sumito Estévez: Pan de año, metodología de inclusión social
- 5:00 pm Aquiles Chávez: De Tabasco con humor y amor
- 6:30 pm Sergio Arango: La cocina del ron
- 7:30 pm José Luis Álvarez: 5 clásicos reinterpretados
- 8:30 pm Helena Ibarra: Me importa un bledo
- 9:30 pm Catalina Vélez: Productos de origen específico del Pacífico colombiano

Salón de Cata de Vinos y Destilados

María Isabel Mijares

- 1:00 pm Ronces de Venezuela
- 2:30 pm José Castañeda: Familia Martínez Bujanda. Vino español y modernidad.
- 3:30 pm Guillermo Vargas: Bodegas Pomar
- 4:30 pm José Ignacio Andrés: Cepa 21 El potencial aromático de un vino de vanguardia
- 5:30 pm Hugo Casanova: La evolución del vino chileno: vinos premium
- 6:30 pm José Ignacio Andrés: La evolución de la alta expresión del tinto fino. Vertical Malleolus (Prevía Reservación sigcaracas@gmail.com)
- 7:30 pm Horacio Bibiloni: Vinos Premium de la Patagonia argentina
- 8:30 pm María Isabel Mijares: De la innovación a la tradición en el mundo del vino II (DO Rioja y Cava) Bs. 350 información sigcaracas@gmail.com

Salón de Cata de Alimentos

- 12:30 pm Rubén Alfí Gozaine: Cafés aromáticos de Biscucuy
- 1:30 pm Marta Elena González: Pasapalos vinatge de Venezuela. Diseño y cocina.
- 2:30 pm José Luis Carrasquero: Sales ahumadas
- 3:30 pm Jean Paul Coupal: Quesos de Venezuela Bs. 250 información sigcaracas@gmail.com
- 5:30 pm Vanessa Rolfini: Aguas minerales
- 6:30 pm Andrea Loureiro: Le Cordon Bleu de Madrid
- 7:30 pm Clive Britcher: Picantes de Venezuela
- 8:30 pm José Luis Carrasquero: Curso de ahumados

- 11:00 am Grupo Occidental Gastronómico: Friche, sisina, Upolu y dulces caseros wayúu
- 12:00 pm Wendoly López: Granjería criolla y alta repostería
- 2:00 pm Rafa Zafrá: Innovación con sabor andaluz
- 3:30 pm Victor Moreno: La cocina de Doña Bárbara
- 5:00 pm Karlos Ponte: Sabor global venezolano
- 6:00 pm Ivette Franchi: Cocina ancestral wayúu

Salón de Cata de Vinos y Destilados

María Isabel Mijares

- 12:00 m Ronces de Venezuela
- 1:30 pm José Ignacio Andrés: La referencia de la alta expresión de Ribera del Duero
- 2:30 pm Malbec Ice Las Perdices: Ice wine a la argentina
- 3:30 pm José Castañeda: Finca Valpiedra. Los grandes pagos de España
- 5:00 pm Hugo Casanova: La evolución del vino chileno
- 6:00 pm Guillermo Vargas: Bodegas Pomar

Salón de Cata de Alimentos

- 11:00 am Clive Britcher: Picantes de Venezuela
- 12:00 m Rubén Alfí Gozaine: Cafés aromáticos de Biscucuy
- 1:00 pm Pietro Carbone: El arte del espresso
- 2:00 pm Juan Carlos Bruzual y Porfirio Garcés: Sandwiches 2.0 para solteros
- 3:00 pm Rubén Darío Rojas y Vanessa Rolfini: Cine y gastronomía
- 4:00 pm María Fernanda Di Giacobe: Kakao
- 5:00 pm La Casa de Antociano, El Gourmet Urbano y Cocina y vino: Panel de redes sociales y gastronomía
- 6:00 pm Anabella Barrios: Cocinando cocineros el día cuando el cocinero era feliz
- 7:00 pm María Luisa Ríos: Turismo gastronómico



DOMINGO 9 DE OCTUBRE

Gran Salón Cocina