



III Foro TaPalmá para profesionales

Día: Lunes 21 de noviembre

09.00 a 14.00 horas

Palau de Congressos de Palma

tapalma.com

Gastronomía Restauración Hostelería

Foro TaPalma para profesionales es el punto de encuentro con conferencias y mesas redondas donde los expertos en la materia debatirán sobre el presente y el futuro de la gastronomía, restauración y hostelería.

Se engloba en el entorno de TaPalma, evento gastronómico que se desarrolla en los establecimientos de restauración de la ciudad.

Objetivos

Este foro, pone sobre la mesa soluciones claras y efectivas que ayudan a potenciar los negocios del sector de la restauración y hostelería.

Público al que va dirigido

- Profesionales del sector de la restauración
- Profesionales del sector de la hostelería
- Cocineros/chefs
- Empresarios del sector turístico
- Estudiantes y futuros profesionales del sector restauración.
- Amantes de la gastronomía.

Programa del Foro TaPalma

- **Día: lunes 21 de noviembre**
- **Hora: 09.00 a 14.00 horas**
- **Lugar: Palau de Congressos de Palma (Auditorio Illes Balears)**

09.00 H - APERTURA DE PUERTAS

Recepción asistentes

09.15 H - BIENVENIDA

09.30 – 10.15 H. GASTRONOMÍA CIRCULAR. EL COMENSAL CONCIENCIADO MODERA: BEATRIZ DÍEZ MAYANS

- Marta Simonet. Top influencers de Instagram en gastronomía. Creadora de contenidos digitales y cofundadora de Banquete de Ideas.
- José Cortés. Presidente de la Asociación de Cocineros Afincados en las Islas Baleares (ASCAIB), chef y asesor.
- Guillem Febrer. Director de T´Estim Mallorca. Infusiones ecológicas y solidarias.

10.15 – 11.00 H. COMUNICACIÓN ESPECIALIZADA EN GASTRONOMÍA MODERA: PEPA OLMEDO

- Luis Cepeda. Crítico gastronómico.
- Laura Curt. Editora de la revista Vinos y Restaurantes.
- Mateo Carrasco. Editor y director de la revista Risbel.

11.00 – 11.30 H. PAUSA

11.30 – 12.15 H. LA TAPA, UNA CONQUISTA INTERNACIONAL MODERA: ANA MEDIAVILLA

- Igor Rodríguez. Presidente del jurado de TaPalma y chef del restaurante El Bandarra.
- Tito Verger. Ganador de TaPalma 2021 y chef del restaurante Rosa del Mar.
- María Salinas. Chef del restaurante LJs Ratxo.
- Ana Mediavilla. Presidenta del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y el Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid.

12.15 – 12.30 H. AGITANDO TENDENCIAS

- Salvador Esquinas. Brand Ambassador de Distribuciones Túnel y mixólogo.

12.30 – 13.15 H. PONER EN MARCHA UN NEGOCIO MODERA: BEATRIZ DÍEZ MAYANS

- Kike Martí. Maestro arrocero de la Selección Española de cocina de competición y del gourmet de La Roja.
- Paco Tutzó. Gerente Ahorro Luz y Gas.
- Toni Baos. Director general de FP, CEPA y Estudios Artísticos Superiores de la Conselleria de Educación y Formación Profesional de las Islas Baleares.
- Alfonso Robledo. ISR Programa de Inocuidad Alimentaria.
- Jesús Castillo. Director creativo de AgenciaCom.
- Aina Canaleta. Jefa de la Oficina de Economía Circular y Desarrollo Sostenible de Tirme.
- Diego Gabriel Luparí. Responsable nacional de equipamiento de hostelería para Makro.

13.15 – 13.30 H. LA SOBRASADA DE MALLORCA Y SUS VALORES NUTRICIONALES

- Andreu Palou. Presidente del Consejo Regulador IGP Sobrasada de Mallorca.
- Sebastià Galmés. Grupo de Investigación Nutrigenómica, Biomarcadores y Evaluación de riesgos de la UIB.

13.30 – 14.00 H. ¿POR QUÉ ME DEDIQUÉ A LA HOSTELERÍA? LA HISTORIA DE UN SUEÑO MODERA: ANTONI MARTORELL

- Maria José San Román. Chef estrella Michelin. Grupo Gourmet Alicante.
- Jorge Brazález. Ganador de la quinta edición del programa de televisión MasterChef y chef del restaurante ROTO en Ibiza.
- Luis Veira. Chef estrella Michelin. Restaurante Árbore da Veira en A Coruña.

14.00 H. CLAUSURA Y DEGUSTACIÓN.

Ponentes: Gastronomía Circular. El comensal concienciado



Marta Simonet

**TOP Influencer
Gastronomica.
Creadora de
contenidos
digitales y
cofundadora
de Banquete
de ideas**



José Cortés

**Presidente de
ASCAIB
Asociación de
Cocineros
Afincados en
las Islas
Baleares**



Guillem Febrer

**Director de
T'Estim Mallorca
Infusiones
ecológicas y
solidarias**

Ponentes: Comunicación especializada en gastronomía



Luis Cepeda

**Crítico
gastronómico**



Laura Curt

**Directora y
editora de Vinos
y Restaurantes**



Mateo Carrasco

**Director y
editor de Risbel**

Ponentes: La tapa, una conquista internacional



Igor Rodríguez

Presidente del jurado de TaPalma y chef de El Bandarra



Tito Verger

Ganador de TaPalma 2021 y chef del restaurante Rosa del Mar



Maria Salinas

Chef de LJs Ratxo



Ana Mediavilla

Presidenta del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas ciudad de Valladolid

Ponente: Mixología



Salvador Esquinas

**Brand
Ambassador de
Distribucions
Túnel y mixólogo**

Ponentes: Poner en marcha un negocio



Kike Martí

**Maestro
arrocero de la
Selección
Española de
cocina de
competición y
del gourmet de
La Roja**



Paco Tutsó

**Gerente
Ahorro Luz y
Gas**



Toni Baos

**Director general
de FP, CEPA y
Estudios
Artísticos
Superiores de la
Conselleria de
Educación y
Formación
Profesional de
las Islas
Baleares**



Alfonso Robledo

**ISR Programa de
Inocuidad
Alimentaria**



Jesús Castillo

**Director
creativo de
AgenciaCom**



Aina Canaleta

**Jefa de la
Oficina de
Economía
Circular y
Desarrollo
Sostenible de
Tirme.**



**Diego Gabriel
Luparia**

**Equipo Makro y
especialista en
equipamiento.**

Ponentes: La Sobrasada de Mallorca y sus valores nutricionales



Andreu Palou

**Presidente del
Consejo
Regulador IGP
Sobrasada de
Mallorca**



Sebastià Galmés

**Grupo de
Investigación
Nutrigenómica,
Biomarcadores y
Evaluación de
riesgos UIB.**

Ponentes: ¿Por qué me dediqué a la hostelería? La historia de un sueño



Mª José San Román

**Chef Estrella
Michelin.
Grupo Gourmet
Alicante**



Jorge Brazález

**Chef
Restaurante
ROTO Ibiza**



Luis Veira

**Chef Estrella
Michelin.
Restaurante
Árbore da Veira.**

Biografía



Mª José San Román

- Chef y restauradora española, galardonada con una estrella Michelin, dos soles Repsol y la distinción especial sol sostenible.
- Reconocida por la celebración, exaltación y compromiso con la cultura gastronómica de los sabores originales, utilización de las nuevas tecnologías, preponderancia de los productos autóctonos y de temporada, reinterpretación de las raíces y de la tradición mediterráneas. Siempre en búsqueda de los contrastes sensoriales y, por encima de todo, de la armonía.
- Es una cocinera en constante formación que combina la innovación con la tradición mediterránea en sus recetas. Continúa sus investigaciones en torno al azafrán (considerada experta a nivel internacional), el aceite de oliva virgen extra, el arroz y ahora también el pan.
- Ponente y formadora en distintos eventos y foros internacionales, con una pasión creciente por compartir sus descubrimientos para un mejor futuro y su experiencia al lograr la gastronomía sostenible.
- Embajadora de la dieta mediterránea
- Ha viajado invitada a países de los 5 continentes, en términos culinarios, donde ha presentado su cocina española-mediterránea.
- Presidente de Mujeres en Gastronomía de Mujeres en Gastronomía, MEG donde pone en valor el talento femenino y defiende la igualdad bajo el lema El talento no tiene Género.
- Embajadora de Alicante, Embajadora de Mares por siempre.
- Creadora de Grupo Gourmet Alicante, brindando una experiencia gastronómica en cada uno de sus restaurantes
- www.latabernadelgourmet.com www.asadorlavaqueria.com
www.elmonastrell.com www.tribecamusicbar.com

Biografía



Jorge Brazalez

- Nacido en Madrid, Jorge Brazález López es un exfutbolista y cocinero español, ganador de la quinta edición del programa de televisión MasterChef en España en su edición 2017. Después de su formación con destacados maestros, dispuso de una sección de cocina en directo en el programa “viva la vida”. Paralelamente compartía aventura con la chef y amiga Pepa Muñoz, en la COCINA DE HOLA.COM.
- Montó su primer restaurante con sus socios Miguel Sancho y Andrés García en Ibiza : ROTO (2019). Dos años más tarde también llegó la terraza FILIN, también en el puerto Marina Ibiza. Actualmente es propietario también de 2 Beach club en Ibiza que son MECHERO y el histórico BORA BORA.
- Su último proyecto audio visual es COCINA PRIMITIVA, una producción que lleva a cabo con su director creativo Bryant Ventura. En estos vídeos muestra su forma de vida “campera” así como recetas que parten del fuego vivo como actor principal, buscando texturas y sabores muy rudimentarios, a la vez que sorprendentes.
- Le apasiona la música, la naturaleza y su comida, le gusta improvisar, jugar al tenis y navegar. Fue futbolista profesional durante 10 años y actualmente, su gran pasión es la cocina, le encanta encender el fuego y cocinar todo en éste.
- De su personalidad, él destaca su empatía y su capacidad de relacionarse en cualquier ámbito. Sus principales valores son el amor, la nobleza, el respeto y la consideración. Su filosofía de vida es tener presente que la muerte no avisa y, que hay que aprender más de los animales. Su lema: “hay que vivir porque hemos venido a esto”.

Biografía



Luis Veira

- El talento de Luis Veira creció entre fogones con estrella Michelin pero su pasión por la cocina la forjaron a medias los guisos de su tía abuela, la madrina, y las caldeiradas de su abuelo. Como nació sabiendo que quería ser cocinero, a los 13 años ya estaba aprendiendo en la Escuela de Hostelería de Santiago de Compostela.
- Veira estrenó su experiencia laboral con prácticas en diversos restaurantes. Trabajó en hoteles, marisquerías y restaurantes tradicionales en Galicia y continuó su aprendizaje en cocinas de España y Francia para después volver a A Coruña donde tuvo su primera experiencia al frente de una cocina, el Don Bosco.
- Aprendió junto a Pepe Rodríguez Rey, en el restaurante El Bohío, la transformación del producto básico y trabaja en las cocinas de Martín Berasategui, Joan Roca o Pepe Solla, entre otros hasta que, en 2005, decidió volver a A Coruña para poner en marcha un nuevo proyecto de referencia. Durante siete años, sentó las bases de su cocina y sus recetas y consiguió una estrella Michelin -2010-. Su pasión por la innovación y la experimentación vive ahora en su último proyecto, Árbore da Veira, que abrió en octubre de 2012, y donde, en un año, ha conseguido su primera estrella Michelin.



MÁS INFORMACIÓN:

Beatriz Díez Mayans
bdiez@agenciacom.com
691 361 870

Pepa Olmedo
polmedo@agenciacom.com
677 949 273

Camí de la Vileta, 39 - 2º piso - local 3 (Edificio Centre Son Moix) - 07011 - Palma - 971 432 220