



¿Qué es Gastronomía?

Gastronomía 24 es un congreso en el que se exploran las tendencias emergentes en la gastronomía, centrándose en la digitalización, la sostenibilidad, la innovación y las experiencias sensoriales. A través del análisis de estos temas se reflexiona sobre el futuro de la gastronomía y como se está adaptando el sector.

Los elementos que influyen en nuestra forma de comer y cocinar condicionarán esta disciplina en las próximas décadas y por tanto, expertos del panorama nacional, profundizan en las causas.

Gastronomía pretende fomentar el diálogo sobre como la tecnología, la conciencia ambiental y la creatividad pueden converger para mejorar nuestra relación con la comida y promover un estilo de vida más saludable y sostenible.



Cocinado por



INSCRIPCIONES

secretaria@academiaaragonesadegastronomia.com



#Gastronomia2024

Espacio Ibercaja Xplora,
Plaza Paraíso, 2
Zaragoza



16 y 17 de OCTUBRE. ESPACIO IBERCAJA
XPLORA. PLAZA PARAÍSO, 2 Zaragoza

gastro
mania 24



**El futuro de la
gastronomía**

PROGRAMA

Miércoles 16 de octubre

16.15h Recepción

16.30h. Inauguración y bienvenida a cargo del director general de Turismo de Aragón **Jorge Moncada** y del presidente de la Academia Aragonesa de Gastronomía **Ernesto Fabre**.

16.40h. Toni Massanés. La cocina tradicional como especie amenazada.

17.10h. Pep Palau. Observando la gastronomía desde la veteranía.

17.40h. Yvonne Colomer. El futuro de la gastronomía desde un enfoque de sistema alimentario global.

18.10h. Javier Fernández Piera. La comunicación gastronómica. Los retos de la nueva situación culinaria y vinícola.

18.40h. Iñaki Martínez de Albéniz. A modo de hipótesis, ¿qué sucedería si cuestionásemos la gastronomía críticamente y dijéramos que otra gastronomía es posible?

19.10h. Pedro Prieto. Del campo al algoritmo: digitalización, innovación y sostenibilidad en la gastronomía del mañana.

19.40h. José Miguel Martínez Urtasun. Cocina y gastronomía pública y privada. La visión de futuro desde los 100 números de Gastroaragón.

20.10h. Final de la primera sesión.

Jueves 17 de octubre

16.00h. Fernando Alonso. Innovación en el futuro de los electrodomésticos.

16.30h. Miguel Ángel Almodóvar. Gastronomía y salud mental en el futuro más próximo.

17.00h. Pau Arenós. ¿Tiene futuro escribir sobre restaurantes?

17.30h. Chema Lasheras. La "polémica" popularidad de la quinta gama en restauración.

18.00h. Víctor Viñuales. Crecimiento sostenible como oportunidad de futuro negocio

18.30h. José Miguel Mulet. El papel de los CRISPR en la gastronomía y agroalimentación del futuro.

19.00h. Mariano Millán. La información gastronómica semanal. El día a día del suplemento "Con mucho gusto" de Heraldo de Aragón.

19.30h. Sarah Serrano ¿Qué esperan de un congreso gastronómico los jóvenes chefs y profesionales del sector?

20.00h. Enrique Barrado. El futuro de la gastronomía visto por un cocinero y profesor de la escuela de hostelería.

Gastromanía 24 tiene como objetivos dar a conocer los factores que están cambiando el sector de la gastronomía y evaluar el impacto en los nuevos conceptos de restaurantes. Otro de los propósitos del congreso es mostrar qué tipo de tecnologías, conocimientos e innovaciones es necesario implementar en la nueva gastronomía porque están siendo demandadas por los nuevos clientes, así como comprender la importancia de fomentar nuevas habilidades en el sector.