



GASTRONOMÍA Y TERRITORIO

Tres miradas para la incorporación de la sostenibilidad en la restauración

14 de noviembre de 10 a 14 hrs

Centro de Innovación Gastronómica de la Comunidad de Madrid



Inscríbete aquí hasta el 7 de noviembre

MENÚ DEL DÍA

PRIMEROS

Incorporar la sostenibilidad en enseñanza de profesionales de la restauración

Alicia Sevilla Atienza

Responsable Pedagógica de Justicia Alimentaria en Madrid y Castilla La Mancha

Alfonso Sánchez Vaquero

Profesor de Formación Profesional en Cocina, Restauración y Gastronomía. Centro Hipatia. Rivas - Vaciamadrid

Joan Pere Sellarés

Coordinador del Aula de Hostelería. Agència de desarrollo del Ripollés. Gerona

SEGUNDOS

Alimentos sostenibles y de proximidad: la articulación con la restauración

Clara Sabán de la Portilla

Proyecto Agrolab. Instituto Madrileño de Investigación, Desarrollo Rural, Agrario y Agroalimentario (IMIDRA)

Esther Ferrero González

GANADEMAD. Cooperativa de Ganaderos. Sierra Norte de Madrid

POSTRES

Restauración sostenible y ecológica: experiencias inspiradoras

Emma G. Cabanas

Directora de proyectos. Fundación Restaurantes Sostenibles

Juan Diego Sandoval

Chef Restaurante Coque Madrid

Lucía Sáenz González

El fogón verde. Restaurante agroecológico, vegetariano y cooperativo

María Lucas

Comité de Ecológica de la Comunidad de Madrid (CAEM)

DE SOBREMESA...

Espacio de trabajo y generación de propuestas

Clara Garrone

Centro de Educación en Alimentación Sostenible. Ville de Mouans - Sartoux. Francia