

Congreso Profesional del

**9-10
JUNIO
2025**

DE 09:30 A 14:00

CENTRO DE CREACIÓN

CONTEMPORÁNEA DE ANDALUCÍA

C3A

Vinagre



Encuentro entre
productores, industrias
derivadas
y sector gastronómico

FINANCIA



COLABORA



PROGRAMA CONGRESO 2025

Lunes 9 de junio

Sesión de mañana. C3A (Centro de Creación Contemporánea de Andalucía)

9:30 h: Presentación institucional de las jornadas.

10:00 h: Tendencias actuales en el estudio del vinagre.

Pilar Ramírez y Juanma Leon. IFAPA Centro Cabra.

Rafael Moreno. Cátedra de la Gastronomía Mediterránea de la Universidad de Córdoba.

Isidoro García. UCO.

Modera: Rocío Marquez. Presidenta de VINA VIN

11:30 h: Ponencia técnica: La rueda aromática del vinagre.

Juan Pedro Morales. Universidad Valladolid.

Luca Mazarella. Inkieta.

Modera: Rocío Márquez. Presidenta de VINA VIN

12:00 h: Coffee break

12:30 h: Mesa Diálogo: ¿Cómo poner de moda el vinagre?.

Rafael Hernández. Maitre Hospes Palacio del Bailío en Córdoba.

Carmelo Aunión. Director de la revista HITCOOKING.

Nuria España. Sumiller.

M^a José San Román. Chef Monastrell y presidenta MEG.

Periko Ortega. Chef Recomendando.

Modera: María Jiménez. MEG.

13:30 h.: Almuerzo

Sesión de tarde. CRV (Centro Recepción de Visitantes)

19:30 h.: Show Cooking y posterior degustación.

20:30 h: Coctail bienvenida.

Túnel del vinagre disponible durante toda la mañana para profesionales

Martes 10 de junio

C3A (Centro de Creación Contemporánea de Andalucía)

12:00 h.: Cata profesional de vinagres ofrecida por VIVA VIN: Isabel López (IFAPA) y Carmen Requena (Tierra de Vinos).

Túnel del vinagre disponible durante toda la mañana para profesionales

PROGRAMA SUJETO A CAMBIOS

