

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.

Juanma León. IFAPA Centro Cabra.

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

Isidoro García. UCO.

Moderadora: Isabel Calvache. Caracol Tour.

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

Juan Pedro Morales. Universidad Valladolid.

M^a José San Román. Restaurante Monastrell.

Moderadora: 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.

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

Periko Ortega. Restaurante ReComiendo.

Diana Díaz. Restaurante El Invernadero. 1 Estrella Michelin. 1 Estrella verde. 2 soles Repsol.

Moderadora: María Jiménez. MEG.

13:30 h.: Almuerzo

Túnel del vinagre disponible durante toda la mañana para profesionales

Sesión de tarde. CRV (Centro Recepción de Visitantes)

20:00 h.: Presentación del libro 'Escabeches' de la mano de Diana Díaz, coautora y jefa de cocina de 'El Invernadero'.

21:00 h.: Show Cooking y posterior degustación.



MANOLO GÓMEZ
RAFAEL RUIZ



RAFA CASTELLÓN



CELIA JIMÉNEZ



ANTONIO JIMÉNEZ



CARLOS FERNÁNDEZ



PACO LÓPEZ



JUAN LUIS SANTIAGO



DAVID CARRILLO



ANTONIO LÓPEZ



ZARWAL BADOUANE

PROGRAMA SUJETO A CAMBIOS



PROGRAMA CONGRESO 2025

Martes 10 de junio

C3A (Centro de Creación Contemporánea de Andalucía)

12:00 h.: Cata profesional de vinagres ofrecida por VIVAVIN: Isabel López (IFAPA Centro Alameda del Obispo) y Carmen Requena (Tierra de Vinos).

Y +: Coctelería creativa con vinagres de calidad ofrecida por Mara de Miguel (Things to do Córdoba)

Túnel del vinagre disponible durante toda la mañana para profesionales

