

ORGANIZAN E INSTITUCIONES PARTICIPANTES



CON EL APOYO DE



XI FORO MUNDIAL DE LAS GASTRONOMÍAS TRADICIONALES

Programa

PROGRAMA ACADÉMICO
Y CARRUSEL GASTRONÓMICO

30 DE OCTUBRE - 1 DE NOVIEMBRE DE 2026

ÚBEDA, JAÉN, ESPAÑA

ACTUALIZADO AL 29 DE OCTUBRE DE 2026



EL ENCUENTRO

Tradición, territorio y futuro

El XI Foro Mundial de las Gastronomías Tradicionales reúne en Úbeda proyectos y experiencias dedicados a la salvaguardia de las cocinas de tradición, sin perder de vista los cambios históricos y los retos medioambientales contemporáneos.

En el corazón de una de las regiones olivereras más importantes del mundo, el aceite de oliva será el hilo conductor para conversar sobre territorio, alimentación saludable, intercambio de saberes y futuro.

El programa se desarrollará en dos escenarios: el Hospital de Santiago, como sede académica, y la Plaza de Toros, con el Carrusel Gastronómico y el mercado de cocinas tradicionales.

HORARIO DE LA PLAZA DE TOROS

EL CARRUSEL GASTRONÓMICO Y EL MERCADO DE COCINAS TRADICIONALES ESTARÁ INSTALADO EN LA PLAZA DE TOROS, EL DOMINGO 1 DE NOVIEMBRE DE 10.30 A 21:00 ININTERRUMPIDAMENTE. LA ENTRADA SERÁ GRATUITA.

EJES DEL PROGRAMA

- 01 **Cocinas de raíz y con raíz**
- 02 **Desde el terruño a la mesa**
- 03 **Alimentos que viajan, cocinas de encuentro**
- 04 **Las manos que sostienen la tradición**

VIERNES 30 DE OCTUBRE · MAÑANA

Cocinas de raíz y con raíz

Hora	Programa Académico · Auditorio · Hospital de Santiago
09:30 - 10:00	Apertura del XI Foro Mundial de las Gastronomías Tradicionales.
10:00 - 11:00	Conferencia inaugural: La cultura gastronómica: un valor de país. Andoni Luis Aduriz, Restaurante Mugaritz, Guipúzcoa, España.
11:00 - 11:15	Café
11:15 - 12:15	No hay cocina de vanguardia sin cocina tradicional. Pietro Catzola, Italia; Pedro Sánchez, Jaén, España; Juan Carlos García, Baeza, España.
12:15 - 13:30	Lo que no cabe en una receta. Transmisión oral y cocina tradicional. Rosa Vañó, España; José Iturriaga, México; Stefania Baldinotti, Italia.

VIERNES 30 DE OCTUBRE · TARDE

Desde el terruño a la mesa

Hora	Programa Académico · Auditorio · Hospital de Santiago
16:30 - 17:15	Sin paisaje no hay cocina. Comerse el bosque. Biodiversidad, semillas y territorio. Juan Carlos Roldán, España; Marcos Reguera, España.
17:15 - 18:00	Tradición y tradicional: sus múltiples declinaciones. Ana Belén González Pinos, España; Jesús Contreras, España.
18:00 - 18:45	Fundación Alsea. Investigar para transformar: nuevas respuestas a la inseguridad alimentaria. Ivonne Madrid Canudas, México.
18:45 - 19:30	Itinerarios culturales. Raúl Guerrero, México; Jaime Félix Pico, México; Francisco Javier Castro Pérez, España.
19:30 - 20:00	La huerta universal. De México al mundo. Pablo San Román, España; Luisa Vietri, Italia.
20:00 - 20:30	El mazapán La Rosa. Héctor García Curiel, México.

SÁBADO 31 DE OCTUBRE · MAÑANA

Alimentos que viajan, cocinas de encuentro

Hora	Programa Académico · Auditorio · Hospital de Santiago
10:00 - 10:30	Primera globalización de los sabores. El aceite de oliva entre el viejo y el nuevo mundo. Vicente Ruiz García, UNED Jaén, España.
10:30 - 11:00	El aceite de oliva en la cocina del restaurante Vandelvira. Juan Carlos García, Jaén, España.
11:00 - 11:15	Café
11:15 - 12:00	La vainilla. Araceli Pérez Silva, México; Curro Lucas Capel, España.
12:00 - 13:00	Cacao y chocolate. Itinerarios gastronómicos entre culturas y épocas. José Francisco Román, México; Leticia Ivonne del Río, México; Vicente Ruiz García, UNED Jaén, España.
13:00 - 13:30	Los paisajes de olivar de Jaén. Ventanas y miradores para saborear el territorio. Ana Fernández, Diputación de Jaén, España.
13:30 - 14:00	La Marca Parque Natural de Andalucía: la cocina tradicional y la apuesta por la sostenibilidad. Lourdes Morentes Moral, España.

SÁBADO 31 DE OCTUBRE · TARDE

Alimentos que viajan, cocinas de encuentro

Hora	Programa Académico · Auditorio · Hospital de Santiago
16:30 - 17:00	Los ecos judíos y moriscos en la cocina española. Javier Zafra, Red de Juderías, España.
17:00 - 17:30	La gloria del encuentro entre las cocinas iberoamericanas. José Iturriaga, México; Juan Ángel Vela del Campo, España.
17:30 - 18:00	El chile como herencia cultural y motor de intervención y experiencia Tajín. Proyecto Guardianes del Patrimonio. Horacio Fernández Castillo, México; Mariana Vigil, México.
18:00 - 18:30	Cocinar México lejos de México. Diana Beltrán, Italia; Claudia Brito, EE. UU.; Ingrid Paillet, Francia; Javier González Vizcaíno, México.
18:30 - 19:30	Salvaguardia del patrimonio culinario entre México, España e Italia. Marcelino Sánchez Ruiz, España; Patrizia Nardi, Italia; Ignacio Gómez Arriola, México.
19:30 - 20:00	Significado de la inscripción de las gastronomías en la Lista del Patrimonio de la Humanidad. Francisco López Morales, México; Patrizia Nardi, Italia.
20:00 - 20:30	Círculos del sabor: las cocineras tradicionales como líderes del turismo gastronómico sostenible. Ana Ize Ludlow, México; Silvia Cacho, México; Marisol Echeverría, México.
20:30	Clausura del Foro Académico.

DOMINGO 1 DE NOVIEMBRE

Las manos que sostienen la tradición

Hora	Carrusel Gastronómico y Mercado de Cocinas Tradicionales · Plaza de Toros
10:30 - 11:10	Apertura y presentación. Ofrenda en el altar de muertos a las víctimas del accidente ferroviario.
11:10 - 11:55	El aceite de oliva, insumo saludable. Pablo San Román; Guillermo González Gutiérrez del Álamo; Fortunato Aricó.
11:55 - 12:40	El tomate en la pipirrana de Jaén y en los sabores de Sinaloa. Juan Infante (Cofradía El Dornillo); Delia Moraila Moya; Sofía Martínez.
12:40 - 13:40	La despensa común: el origen de las grandes cocinas. Margarita Carrillo; Andrea González de Vega; Pietro Catzola.
13:40 - 14:25	Así se come en Querétaro. María Elena Vázquez; Guadalupe Esperanza Pérez; Carlos Hugo González.
14:25 - 15:10	La buena cocina del cerdo. Ana Gutiérrez; Elidé Castillo Tzab; Fortunato Aricó.
15:10 - 15:25	Reconocimiento a las cocineras tradicionales.
15:25 - 16:10	Receso.
16:10 - 16:55	El sabor de un territorio: chile ventilla y la nueva identidad de la cocina potosina. Carlos Alejandro García; Valeria Hernández.
16:55 - 17:40	Cocina popular y paisajes gastronómicos. Luzmi Gómez; Elisea Osorio; Rocío Pérez Escobedo; Ana María González.
17:40 - 18:25	Taller de antojitos mexicanos. Juana Bravo; Petra Rivera; Elsa Murguía.
18:25 - 19:25	Taller de salsas, escabeches y moles. Luz Soto; Victoria Contreras; Ix-Chel Ornelas.
19:25 - 19:55	Cata de insectos comestibles. Ricardo Redondo.
19:55 - 20:15	Cierre.