



Tomorrow Tastes Mediterranean

Conferencia Internacional

13 - 14 Octubre 2025

Kalamata y la Región de Messinia, Grecia
Presencial & En Línea



TORRIBERA MEDITERRANEAN CENTER



UNIVERSITAT DE
BARCELONA



Culinary Institute
of America



CAPTAIN VASSILIS & CARMEN
CONSTANTAKOPOULOS
FOUNDATION



En colaboración con:



HARVARD
T.H. CHAN

SCHOOL OF PUBLIC HEALTH
Department of Nutrition

6a Conferencia Internacional

Tomorrow Tastes Mediterranean

Elite City Resort, Kalamata, Grecia

Forjando nuestro futuro en el nexo entre la herencia culinaria mediterránea, la salud personal y planetaria, la innovación y el intercambio.

Programa del Congreso 2025

Sujeto a cambios

Todos los horarios están en la hora de verano de Europa Oriental (EEST).

Lunes, 13 de octubre

8:30 Registro, café y desayuno ligero

Con sabores locales de Mesenia

9:00 Tomorrow Tastes Mediterranean, 2025: Mirada desde Mesenia

Presentadores: **Michiel Bakker**, Presidente, The Culinary Institute of America; Hyde Park, EE.UU.

Achilleas Constantakopoulos, Presidente; Fundación Capitán Vassilis & Carmen Constantakopoulos; Atenas, Grecia.

Rosa M. Lamuela-Raventós, Catedrática de Nutrición y Bromatología e Investigadora en el Instituto de Nutrición y Seguridad Alimentaria, Universidad de Barcelona y CIBEROBN; Barcelona, España

9:30 Sesión Plenaria I

La Dieta Mediterránea Saludable y Sostenible: A la Vanguardia de la Ciencia, Traducida para los Gustos y Estilos de Vida Modernos

Moderador: **Greg Drescher**, Asesor Senior de Alianzas Estratégicas, Liderazgo Industrial e Impacto, The Culinary Institute of America; Hyde Park, EE.UU.

Presentadores: **Frank Hu**, Catedrático Fredrick J. Stare de Nutrición y Epidemiología, Jefe del Departamento de Nutrición, Escuela de Salud Pública T.H. Chan de Harvard; Boston, EE.UU.

Walter Willett, Profesor de Epidemiología y Nutrición, Escuela de Salud Pública T.H. Chan de Harvard; Copresidente, Comisión EAT-Lancet sobre Alimentación, Planeta y Salud; Boston, EE.UU.

Antonia Trichopoulou, Miembro de la Academia de Atenas; Directora, Centro de Investigación y Educación en Salud Pública (CEPHRE), Academia de Atenas; Profesora Emérita, Facultad de Medicina, Universidad de Atenas; Atenas, Grecia

Miguel Ángel Martínez González, Profesor, Medicina Preventiva y Salud Pública, Universidad de Navarra; Profesor Adjunto, Departamento de Nutrición, Escuela de Salud Pública T.H. Chan de Harvard; Pamplona, España

Ramon Estruch, Consultor Senior, Departamento de Medicina Interna, Hospital Clínic; Catedrático de Medicina, Universidad de Barcelona; Presidente, Consejo Científico Asesor, Torribera Mediterranean Center; Barcelona, España

11:00 Pausa para el Café/Networking

11:30

Sesión Plenaria II

Renovando el Patrimonio Mundial de la Dieta Mediterránea, Primera Parte: De las políticas Gubernamentales y la Academia a la Industria y la Agricultura

Moderador: **Giorgos Tsiros**, Editor General, Revistas y Ediciones Especiales, Periódico Kathimerini; Atenas, Grecia

Presentadores: **Kostas Tsiaras**, Ministro de Desarrollo Rural y Alimentación; Ex Ministro de Justicia; Miembro del Parlamento Helénico por Karditsa; Atenas, Grecia
Stefanos Fotiou, Director de la Oficina de Objetivos de Desarrollo Sostenible en la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO); Líder del Centro de Coordinación de los Sistemas Alimentarios de la ONU; Roma, Italia
Diego Canga Fano, Director, Dirección F; Director General Adjunto, Direcciones F, H e I, Comisión Europea; Bruselas, Bélgica

12:30

Sesión Plenaria III

Mirando al Pasado y al Futuro: Intercambio Cultural y Evolución en torno a la Cocina Mediterránea

Moderador: **Michael Sperling**, Vicepresidente de Asuntos Académicos, Director Académico, The Culinary Institute of America; Hyde Park, EE.UU.

Presentadores: **Noga Arikha**, Experta Senior, Escuela de Gobernanza Transaccional de Florencia, Instituto Universitario Europeo; Florencia, Italia
Jack Davis, Catedrático Carl W. Blegen de Arqueología Griega, Universidad de Cincinnati; Cincinnati, EE.UU.
Evi Margaritis, Profesora Asociada de Arqueología Ambiental, Centro de Investigación en Ciencia y Tecnología en Arqueología y Cultura, Instituto de Chipre; Nicosia, Chipre
Villy Fotopoulou, Directora, Patrimonio Cultural Moderno, Ministerio Helénico de Cultura; Atenas, Grecia

13:30

Almuerzo

Bocados locales de Mesenia y del Mediterráneo preparados por los estudiantes y profesores de la escuela culinaria Orizon.

14:30

Sesión Plenaria IV



Salud Planetaria: Nuestros Alimentos, Nuestra Cultura, Nuestro Futuro
La publicación del informe de la Comisión EAT-Lancet 2.0 y su impacto previsto

Moderador: **Ellen Cecilie Wright**, Oficial Superior de Ciencias, EAT; Oslo, Noruega

Presentadores: **Walter Willett**, Profesor de Epidemiología y Nutrición, Escuela de Salud Pública T.H. Chan de Harvard; Copresidente, Comisión EAT-Lancet sobre Alimentación, Planeta y Salud; Boston, EE.UU.
Demetres Karavellas, Director Ejecutivo y Presidente de la Iniciativa Marina Mediterránea del WWF, WWF Grecia; Atenas, Grecia
Natassa Kannavou, Cofundadora, Digital Democracy Foundation; Atenas, Grecia

15:45

Sesión Plenaria V

Tradición Reinventada y la Búsqueda de la Excelencia: Aceite de Oliva, Vino y Pan en la Mesa Griega

Moderadora: **Diane Kochilas**, Chef, Propietaria de Escuela de Cocina, Autora de Libros de Cocina y Presentadora de la Serie de PBS, My Greek Table; Atenas, Grecia

Presentadores: **Tassos Kyriakides**, Profesor Adjunto, Escuela de Salud Pública de Yale; Coorganizador del Simposio Anual de Yale sobre Aceite de Oliva y Salud; New Haven, EE.UU.
Konstantinos Lazarakis (Master of Wine), Presidente, Escuela de Vino WSPC; Director General, AIOLOS S.A.; Copropietario, Wine Wonders LLC.; Presidente, Concurso Internacional de Vinos y Licores de Tesalónica; Atenas, Grecia
Jaime Lillo, Director Ejecutivo, Consejo Oleícola Internacional; Madrid, España
Stelios Boutaris, Presidente, Federación Griega del Vino; CEO, Bodega Kir Yianni; Atenas, Grecia

16:45

Pausa para el Café/Networking

17:15

Sesiones Paralelas

1. Más allá del Virgen Extra: Aceite de Oliva, Fitoquímicos y el Sabor de la Excelencia
Ubicación: Escenario principal

Moderadora: **Alexandra Kicenik Devarenne**, Consultora, Escritora y Educadora, CalAthena; CEO y Cofundadora, Extra Virgin Alliance; Petaluma, EE.UU.
tomorrowtastesmediterranean.org



- Presentadores: **Rosa M. Lamuela-Raventós**, Catedrática de Nutrición y Bromatología e Investigadora en el Instituto de Nutrición y Seguridad Alimentaria, Universidad de Barcelona y CIBEROBN; Barcelona, España
Manolis Papoutsakis, Chef y Copropietario de Haroupi, Ten Tables y Pharaoh Restaurants; Tesalónica y Atenas, Grecia
- Comentarista: **Maria Loi**, Chef y Propietaria del Restaurante Loi Estiatorio; Autora y Presentadora de Televisión, Life of Loi: Secrets of the Mediterranean; Nueva York, EE.UU.

2. Desde los Olivares de Mesenia y Creta: Desarrollo del Sabor en la Cocina Griega Centrada en los Vegetales

Ubicación: Restaurante Yamas

- Moderador: **Joseph R. Profaci**, Director Ejecutivo, Asociación Norteamericana de Aceite de Oliva; Nueva York, EE.UU.
- Presentadores: **Jason Potanovich**, Chef y Decano Asociado, Presidente del Grupo de Trabajo de Aceite de Oliva, The Culinary Institute of America; Hyde Park, EE.UU.
María José San Román, Directora Gastronómica, Restaurante Monastrell. CEO, Grupo María José San Román; Alicante, España

3. Vino Griego Moderno: El Mundo Descubre las Posibilidades de las Variedades antiguas y Mucho Más

Ubicación: Sala del segundo piso

- Moderador: **Stelios Boutaris**, Presidente, Federación Griega del Vino. CEO, Bodega Kir Yianni; Atenas, Grecia
- Presentadores: **Stefanos Koundouras**, Profesor de Viticultura, Universidad Aristóteles de Tesalónica; Experto en fisiología de la vid, terroir y viticultura mediterránea sostenible; Tesalónica, Grecia
Konstantinos Lazarakis (Master of Wine), Presidente, Escuela de Vino WSPC; Director General, AIOLOS S.A.; Copropietario, Wine Wonders LLC.; Presidente, Concurso Internacional de Vinos y Licores de Tesalónica; Atenas, Grecia
Yiannis Baxevanis, Chef, Escritor y Consultor Culinario; Atenas, Grecia

4. Elevando la Proteína Vegetal en la Cocina Mediterránea: Inspiración de Prestigio Mundial con Frutos Secos, Guisantes, Judías y Lentejas

Ubicación: Sala de la piscina



Tomorrow Tastes Mediterranean

- Moderadora: **Diane Kochilas**, Chef, Propietaria de Escuela de Cocina, Autora de Libros de Cocina, Presentadora de la Serie de PBS, My Greek Table; Atenas, Grecia
- Presentadores: **Ramon Estruch**, Consultor Senior, Departamento de Medicina Interna, Hospital Clínic; Catedrático de Medicina, Universidad de Barcelona; Presidente del Consejo Asesor Científico, Torribera Mediterranean Center; Barcelona, España
Michel Lucas, Profesor de Epidemiología y Medicina Culinaria, Facultad de Medicina, Universidad Laval; Investigador, Centro de Investigación del CHU de Quebec; Ciudad de Quebec, Canadá
- Comentarista: **Walter Willett**, Profesor de Epidemiología y Nutrición, Escuela de Salud Pública T.H. Chan de Harvard; Copresidente, Comisión EAT-Lancet sobre Alimentación, Planeta y Salud; Copresidente, Consorcio Internacional de Carbohidratos; Boston, EE.UU.

5. Pan, Cereales Integrales y Longevidad Saludable: De la Salud Intestinal y el Microbioma a la Paximadia y el Delicioso Arte de la Fermentación Larga

Ubicación: Sala trasera

- Moderadora: **Polina Tsalgatidou**, Profesora adjunta, Departamento de Agricultura, Universidad del Peloponeso; Kalamata, Grecia
- Presentadores: **Frank Hu**, Catedrático Fredrick J. Stare de Nutrición y Epidemiología, Presidente del Departamento de Nutrición, Escuela de Salud Pública T.H. Chan de Harvard; Boston, EE.UU.
Seirios Kaisaris, Propietario y Panadero, Panadería Seirios; Kalamata, Grecia
- Comentarista: **Miguel Ángel Martínez González**, Profesor de Medicina Preventiva y Salud Pública, Universidad de Navarra; Profesor Adjunto, Departamento de Nutrición, Escuela de Salud Pública T.H. Chan de Harvard; Pamplona, España
Aris Kefalogiannis, Empresario gastronómico y director ejecutivo, CREAT the Foodies Island; Atenas, Grecia

18:30 **Fin del día 1**
 Disfrute de los restaurantes de Kalamata

Martes, 14 de octubre

8:30 **Registro, café y desayuno ligero**
Con sabores locales de Mesenia

9:00 Sesión Plenaria VI

tomorrowtastesmediterranean.org

Creando Sabor en la Cocina del Mediterráneo Oriental: De Grecia y Turquía al Levante

Moderadora: **Moureen Costura**, Profesora, Estudios Alimentarios Aplicados, CIA; Hyde Park, NY

Presentadores: **Özgür Taş**, Chef y Copropietario, Restaurante Arjin Experience; Trikala, Grecia
Şemsa Denizsel, Chef, Autora y Youtuber; Tesalónica, Grecia
Kamal Mouzawak, Chef y Escritor Gastronómico; Beirut, Líbano

9:50

Sesión Plenaria VII

Saludable y Apetecible: De chefs, Sabores de Autor e Innovación en la Cocina Mediterránea Profesional

Moderadora: **Maria Loi**, Chef y Propietaria del Restaurante Loi Estiatorio; Autora y Presentadora de Televisión, Life of Loi: Secrets of the Mediterranean; Nueva York, EE.UU.

Presentadores: **Manolis Papoutsakis**, Chef y Copropietario, Restaurantes Haroupi, Ten Tables y Pharaoh; Tesalónica y Atenas, Grecia
Nikos Billis, Chef Ejecutivo, W Hotel en Costa Navarino; Pilos, Grecia
Christoforos Peskias, Chef y Propietario, Restaurantes Dopios y Kapsa; Atenas, Grecia

10:40

Sesión Plenaria VIII

Renovando el Patrimonio Mundial de la Dieta Mediterránea, Segunda Parte: De las políticas Gubernamentales y la Academia a la Industria y la Agricultura

Moderadora: **Effie Lazaridou**, Directora Ejecutiva, Nueva Agricultura Nueva Generación; Atenas, Grecia

Presentadores: **Vasilios Gkisakis**, Investigador, Fundación Nacional de Investigación Agrícola, ELGO – DIMITRA; Kalamata, Grecia
Alkis Alexandrou, Director General, Banco del Pireo; Atenas, Grecia

Comentarista: **Ellen Cecilie Wright**, Oficial Superior de Ciencias, EAT; Oslo, Noruega

11:25

Pausa para el Café/Networking

11:45

Sesión Plenaria IX



Saludable y Escalable: Sabores Mediterráneos Plant-Forward en la Restauración de Colectividades, desde Escuelas y Hospitales hasta el Lugar de Trabajo

Moderador: **Michiel Bakker**, Presidente, The Culinary Institute of America; Hyde Park, EE.UU.

Presentadores: **Joris Larigaldie**, Director de Operaciones Culinarias y de Alimentos y Bebidas, Costa Navarino; Pilos, Grecia
Iakovos Apergis, Chef, Hospital General de El Pireo – Tzaneio; Atenas, Grecia

12:30

Sesión Plenaria X

Sobre 'La comida como medicina' y 'Los superalimentos': Fronteras del descubrimiento en torno a los polifenoles y otros compuestos bioactivos en la dieta mediterránea

Moderador: **Frank Hu**, Catedrático Fredrick J. Stare de Nutrición y Epidemiología, Presidente del Departamento de Nutrición, Escuela de Salud Pública T.H. Chan de Harvard; Boston, EE.UU.

Presentadores: **Leandros Skaltsounis**, Profesor, Facultad de Farmacia, Universidad de Atenas; Atenas, Grecia
Rosa M. Lamuela-Raventós, Catedrática Titular de Nutrición y Bromatología e Investigadora del Instituto de Nutrición y Seguridad Alimentaria, Universidad de Barcelona; Directora del Grupo de Investigación de Antioxidantes Naturales / Polifenoles, CIBEROBN; Barcelona, España
Antonia Trichopoulou, Miembro de la Academia de Atenas; Directora, Centro de Investigación y Educación en Salud Pública (CEPHRE), Academia de Atenas; Profesora Emérita, Facultad de Medicina, Universidad de Atenas; Atenas, Grecia
Andriana C. Kaliora, Profesora Adjunta en Alimentos y Nutrición Humana, Universidad Harokopio de Atenas; Atenas, Grecia

13:15

Sesión Plenaria XI

La dieta mediterránea en el mundo: Perspectivas desde culturas cercanas y lejanas, y desde las redes sociales

Moderadora: **Angeliki Kosmopoulou**, Arqueóloga, Estratega de Narrativas y Asesora Filantrópica; Fundadora de Storymentor; Atenas, Grecia

Presentadores: **María José San Román**, Directora Gastronómica, Restaurante Monastrell. CEO, Grupo María José San Román; Alicante, España
Cuilin Zhang, Catedrática y Directora, Centro Global para la Salud de la Mujer Asiática (GloW) y Departamento de Obstetricia y Ginecología, Facultad de Medicina Yong Loo Lin, Universidad tomorrowtastesmediterranean.org



Nacional de Singapur; Profesora Adjunta de Nutrición, Escuela de Salud Pública T.H. Chan de Harvard; Singapur

Sara Roversi, Activista, Autora, Oradora, Emprendedora;
Fundadora, Future Food Institute; Bolonia, Italia

14:00 **Palabras de Clausura de la Conferencia**

Presentadores: **Robert Jones**, Vicepresidente, Alianzas Estratégicas, Liderazgo Industrial e Impacto; The Culinary Institute of America; Hyde Park, EE.UU.
Xenophon Kappas, Director General, Fundación Captain Vassilis y Carmen Constantakopoulos; Atenas, Grecia
Rosa M. Lamuela-Raventós, Catedrática de Nutrición y Bromatología e Investigadora en el Instituto de Nutrición y Seguridad Alimentaria, Universidad de Barcelona y CIBEROBN; Barcelona, España

14:15 **Traslado al Ágora de Kalamata (Mercado Público)**

14:45 **Festival Gastronómico del Mercado Mediterráneo: Explorando la Ágora de Kalamata**

El Mercado Central de Kalamata, uno de los más vibrantes del Peloponeso, será el escenario de nuestro evento final de la conferencia. El festival conectará a ponentes, asistentes, representantes de los medios y patrocinadores con la comunidad local; con agricultores, pescadores y pequeños productores de alimentos de la región; y con las ricas tradiciones culinarias de Mesenia y de todo el Mediterráneo.

Los participantes emprenderán un viaje culinario con paradas temáticas que destacarán la importancia de los ingredientes locales y de otras regiones mediterráneas, y la conexión directa entre productor y consumidor, así como experiencias de degustación creadas en colaboración entre chefs locales e invitados de otras partes de Grecia y el Mediterráneo.

Productores locales de vino ofrecerán sus mejores vinos, y los productores de aceite de oliva de Mesenia y del resto del Mediterráneo compartirán una selección de excelentes aceites de oliva virgen extra, incluyendo algunos recién prensados de la cosecha de otoño 2025.

En un solo lugar, los asistentes podrán experimentar la deliciosa canasta de temporada que ha dado forma e inspirado a la dieta mediterránea tradicional griega en Mesenia.

Estación de Cocina 1

Saboreando el Mediterráneo. Historias culinarias desde el corazón de la Dieta: Cocinando con tres ingredientes

Un recorrido culinario creativo en el que los chefs muestran la esencia de la dieta mediterránea preparando platos con solo tres ingredientes principales, destacando la simplicidad, la estacionalidad y los sabores auténticos.

Anfitrión: Manolis Papoutsakis, Chef y Copropietario de Haroupi, Ten Tables y Pharaoh Restaurants; Salónica y Atenas, Grecia

Chefs invitados y horarios:

- 14:45 – Grupo A **Leonidas Kiriakopoulos**, Chef, Oinopantopoleio Chrysomallis; Kalamata, Grecia
- 15:10 – Grupo B **Jason Potanovich**, Chef y Decano Asociado, Presidente del Olive Oil Working Group, The Culinary Institute of America; Hyde Park, EE. UU.
- 15:40 – Grupo C **Şemsa Denizsel**, Chef, autora y Youtuber; Salónica, Grecia
- 16:10 – Grupo D **Stavriani Zervakakou**, Chef y Propietaria, Restaurante Aspasia; Stavri-Mani, Grecia

Sesiones abiertas al público:

- 16:30 **Jason Potanovich**, Chef y Decano Asociado, Presidente del Olive Oil Working Group, The Culinary Institute of America; Hyde Park, EE. UU.
- 17:00 **Leonidas Kiriakopoulos**, Chef, Oinopantopoleio Chrysomallis; Kalamata, Grecia

Estación de Cocina 2

De los productores locales a tu plato: Ladera

Un homenaje al ladera mediterráneo – platos de verduras en aceite de oliva – elaborados con productos frescos de productores locales, celebrando la autenticidad, la salud y la sostenibilidad.

Anfitrión: Dimitris Antonopoulos, Periodista y Experto en Gastronomía; Atenas, Grecia

Chefs invitados y horarios:



Tomorrow Tastes Mediterranean

- 14:45 – Grupo B **Giannis Koumanis**, Chef y Propietario, Restaurante Versallies; Kalamata, Grecia
- 15:10 – Grupo C **Özgür Taş**, Chef y Copropietario, Restaurante Arjin Experience; Trikala, Grecia
- 15:40 – Grupo D **Sotiris Boutsikos**, Chef, Restaurante Carina; Koroni, Grecia
- 16:10 – Grupo A **Georgia Koutsoukou**, Chef Ejecutiva, Food Traditions of Messinia; Slow Food Chef Leader para el Peloponeso; Koroni, Grecia

Sesiones abiertas al público:

- 16:30 **Sotiris Boutsikos**, Chef, Restaurante Carina; Koroni, Grecia
- 17:00 **Georgia Koutsoukou**, Chef Ejecutiva, Food Traditions of Messinia; Slow Food Chef Leader para el Peloponeso; Koroni, Grecia

Estación de Cocina 3

Un sabor de la temporada: verduras y hierbas en la cocina mediterránea

Un viaje culinario que celebra las verduras y hierbas frescas y de temporada, destacando su papel central en la dieta mediterránea a través de preparaciones simples y llenas de sabor.

Anfitrión: Christoforos Peskias, Chef y Propietario, Restaurantes Dopios y Kapsa; Atenas, Grecia

Chefs invitados y horarios:

- 14:45 – Grupo C **Spiros Kompogiannitis**, Chef y Propietario, Restaurante Kardamo y Nom Street Food; Kalamata, Grecia
- 15:10 – Grupo D **Kamal Mouzawak**, Chef y Escritor Gastronómico; Fundador de Souk El Tayeb; Beirut, Líbano
- 15:40 – Grupo A **Diane Kochilas**, Chef, Propietaria de escuela de cocina, Autora de libros de cocina y Presentadora de la serie de PBS *My Greek Table*; Atenas, Grecia
- 16:10 – Grupo B **Yiannis Baxevanis**, Chef, Escritor y Consultor Culinario; Atenas, Grecia

Sesiones abiertas al público:

- 16:30 **Kamal Mouzawak**, Chef y Escritor Gastronómico;
Fundador de Souk El Tayeb; Beirut, Líbano
- 17:00 **Spiros Kompogiannitis**, Chef y Propietario, Restaurante
Kardamo y Nom Street Food; Kalamata, Grecia

Estación de Cocina 4

El pescado como elemento clave de la dieta mediterránea

Explorando la riqueza de la cocina mediterránea a través del pescado, esta estación muestra mariscos de temporada y sostenibles preparados con técnicas tradicionales e innovadoras.

Anfitrión: Angeliki Kosmopoulou, Arqueóloga, Estratega de Historias y Asesora en Filantropía; Fundadora de Storymentor; Atenas, Grecia

Chefs invitados y horarios:

- 14:45 – Grupo D **María José San Román**, Directora Gastronómica,
Restaurante Monastrell; CEO, María José San Román
Group; Alicante, España
Joris Larigaldie, Director de Operaciones Culinarias y F&B,
Costa Navarino; Mesenia, Grecia
- 15:10 – Grupo A **Lluís Bofill Miquel**, Periodista Gastronómico; Director,
GastroEvents; Tarragona, España
Rosa Bel, Responsable de Producción y Organización de
Eventos Gastronómicos; Begur, España
Kostas Vassiliadis, Chef y Propietario, Restaurante Mple
Kanarini; Kalamata, Grecia
- 15:40 – Grupo B **María José San Román**, Directora Gastronómica,
Restaurante Monastrell; CEO, María José San Román
Group; Alicante, España
Kostas Vassiliadis, Chef y Propietario, Restaurante Mple
Kanarini; Kalamata, Grecia
- 16:10 – Grupo C **Lluís Bofill Miquel**, Periodista Gastronómico; Director,
GastroEvents; Tarragona, España
Rosa Bel, Responsable de Producción y Organización de
Eventos Gastronómicos; Begur, España
Joris Larigaldie, Director de Operaciones Culinarias y F&B,
Costa Navarino; Mesenia, Grecia

Sesiones abiertas al público:

- 16:30 **María José San Román**, Directora Gastronómica, Restaurante Monastrell; CEO, María José San Román Group; Alicante, España
Joris Larigaldie, Director de Operaciones Culinarias y F&B, Costa Navarino; Mesenia, Grecia
- 17:00 **Lluís Bofill Miquel**, Periodista Gastronómico; Director, GastroEvents; Tarragona, España
Rosa Bel, Responsable de Producción y Organización de Eventos Gastronómicos; Begur, España
Kostas Vassiliadis, Chef y Propietario, Restaurante Mple Kanarini; Kalamata, Grecia

Stands de patrocinadores y asociaciones locales

14:45 – 17:15: Exposición de stands con patrocinadores, productores locales y asociaciones culturales.

Los asistentes a la conferencia y el público tendrán la oportunidad de interactuar directamente con los socios y representantes de la comunidad, descubrir iniciativas regionales y conectar con organizaciones que promueven los valores de la Dieta Mediterránea.

17:15 **Fin de la conferencia**