

11 Y 12 DE MAYO

FUNDACIÓN MEDITERRÁNEO  
(AULA DE CULTURA)

AV. DEL DOCTOR GADEA, 1. ALICANTE

# CONGRESO MEG 2025

'LA FUERZA DE LO QUE SOMOS'



[www.asociacionmeg.com](http://www.asociacionmeg.com)  
[@mujeresengastronomia](https://twitter.com/mujeresengastronomia)

**16:30 - 17:00H** APERTURA DE PUERTAS Y REGISTRO DE ASISTENTES

**17:00 - 17:25H** BIENVENIDA DE LA MANO DE MARÍA JOSÉ SAN ROMÁN, PRESIDENTA DE MEG, Y LIDIA LÓPEZ, CONCEJALA DE COMERCIO, HOSTELERÍA, CONSUMO Y MERCADOS DEL EXMO. AYUNTAMIENTO DE ALICANTE

**17:25 - 18:40H** PANEL 1 - DEL EGO AL EQUIPO: LIDERAR LA REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA

Del liderazgo autoritario a nuevas formas de dirigir equipos con empatía, propósito y visión compartida. Este panel explora cómo la gestión emocional y la inclusión están redefiniendo el éxito en cocina, sala y dirección empresarial.

**Panelistas:** Silvia Matesanz (Co-Founder & CMO de Connecting Growth, Miembro de WITH), Nicoletta Negrini (CEO Negrini), Juanjo Madariaga (Director de Relaciones Externas de Mercado de MAHOU) y Juan Moll (Ex director General del Grupo Robuchon y consultor)

**Moderadora:** María Llamas - Academia de Gastronomía de Madrid y Directora de Alambique Tienda y Escuela de Cocina

**18:40 - 19:00H** MERIENDA & NETWORKING

**19:00 - 20:25H** PANEL 2 - EXCELENCIA SIN RECETAS: ¿QUIÉN DECIDE QUÉ ES ALTA COCINA?

¿Siguen siendo válidos los criterios de las grandes guías? ¿Cómo redefinir la excelencia en clave de sostenibilidad, rentabilidad y diversidad? Un panel para repensar el futuro de los reconocimientos y poner el foco en lo que realmente importa.

**Panelistas:** María Marte (Chef, 2 estrellas Michelin, Restaurante Cayena e Hibiscus), Melinda Padilla (Calificaciones Gastronómicas de la Guía Repsol), Amaia Echevarría (Directora General Asia Gardens Hotel & Thai Spa), Miki López (Director de Macarfi en Alicante y Murcia) y María Diago (Directora de Guía Sustentable)

**Moderadora:** Alexandra Sumasi - Periodista gastronómica

**20:45 - 22:00H** CÓCTEL DE BIENVENIDA: NUEVA COCTELERÍA DE IGP<sub>s</sub> DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS TRADICIONALES DE ALICANTE - REINTERPRETACIÓN CON ESTILO

**NUEVAS GENERACIONES, LAS REDES SOCIALES COMO RETO DE LA COMUNICACIÓN GASTRONÓMICA**

Con Lara Roguez (Chef del Restaurante Abarike), María Lo (Chef e influencer, ganadora de MasterChef) y Rocío Riquelme (Asesora, Cocinera y Fundadora de Adelante Gastronómica)

**Ubicación:** Cielo de Alicante, Restaurante Monastrell

**Presenta:** Cristina Tierno - CEO de Efecto Directo

**22:00 - 24:00H** CENA DE GALA - TERRITORIOS CON SABOR

Una celebración de la cocina de autor liderada por mujeres referentes de distintos territorios que reivindican el producto, la identidad y la excelencia desde múltiples visiones del presente.

**Ubicación:** El Claustro y El Mirador, Restaurante Monastrell

**Cocineras invitadas:** María Marte, Celia Jiménez, Cristina Figueira, Lara Roguez y María José San Román

**Sumiller:** Nuria España

09:30 - 10:00H RECEPCIÓN DE ASISTENTES

10:00 - 10:25H PALABRAS DE APERTURA DÍA 2: RESUMEN 1ª JORNADA Y PRELUDIO DE LA 2ª

Con Tony Pérez Marcos (CEO de Alma Marina, miembro de la Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana y Secretario y Tesorero de MEG), y Ana Poquet, Concejala de Turismo y Playas del Exmo. Ayuntamiento de Alicante

10:25 - 11:55H

## PANEL 3 - SABORES CON IDENTIDAD: DIVERSIDAD REGIONAL COMO PATRIMONIO GASTRONÓMICO

Un viaje por la diversidad culinaria de España: tradiciones que siguen vivas, productos con alma y territorios que encuentran en la gastronomía su mejor embajadora

**Panelistas:** José Miguel Herrero (Director General de Alimentación (MAPA)), Federico Moncunill (Secretario General de la Asociación Española de Denominaciones de Origen), María Antonia Aguilar Rider (Delegada de Turismo, Igualdad y Deporte del Ayuntamiento de Córdoba) y Lucía Velasco (Ganadera y presidenta de la Asociación de Ganaderas Asturianas)

**Moderadora:** Marina Vega Obregón - Periodista y Divulgadora Gastronómica

11:55 - 12:10H

## CAFÉ NETWORKING

12:10 - 13:20H

## PANEL 4 - ALICANTE, CAPITAL DEL SABOR: GASTRONOMÍA COMO MOTOR DE FUTURO

La Capital Española de la Gastronomía 2025 como plataforma para repensar el turismo desde la sostenibilidad, el producto local y la experiencia cultural auténtica

**Panelistas:** Beatriz Rocamora Montiel (Directora de la Denominación de Origen Protegida "Uva Embolsada del Vinalopó"), María José San Román (Chef / Empresaria / Embajadora de Alicante y de la Dieta Mediterránea), Ángeles Ruiz (Escritora, periodista gastronómica y docente en Universidad de Alicante) y José Escobar (Presidente del C.R. de las IGP de Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante)

**Moderadora:** Maje Martínez - Directora de contenidos de Feria Gastrónoma (Valencia) y Alicante Gastronómica

13:20- 13:40H

## ESTRENO DE "CATA SONORA DEL VINO" A PIANO

Compuesto e interpretado por Luis Ivars y Julio Sanz

13:40 - 14:15H

## ENTREGA DE PREMIOS MEG 2025

A cargo de Victoria Ferrá - Comunicadora y presentadora de Información TV

14:15 - 15:30H

## COMIDA INFORMAL - GASTRONOMÍA EN MOVIMIENTO

Almuerzo tipo cóctel pensado para generar conexiones entre asistentes.

**Organiza:** Mujeres en Gastronomía - Delegación Comunidad Valenciana

15:30 - 17:00H

## PANEL 5 - MUJERES CON RAÍZ: LIDERAZGO Y FUTURO EN LA GASTRONOMÍA

De la tierra al plato, del anonimato al protagonismo. Las mujeres están transformando la gastronomía en todos sus frentes: producción, innovación, sostenibilidad y excelencia

**Panelistas:** Carolina Álvarez (Jefa de cocina de Quique Dacosta), Esperança Cano (Chef y Responsable del Restaurante El Xato), Rocío Márquez (Productora ecológica y enóloga (Vinavin)), Óscar Caballero (Periodista e historiador gastronómico (coautor libro Chefas)) y Carmen González Llanos (Directora del Grupo Bulbiza)

**Moderador:** Goyo González - Periodista

17:00- 18:00H

## NETWORKING + CLAUSURA DEL CONGRESO: UN ESPACIO ABIERTO PARA RECOGER APRENDIZAJES, CELEBRAR VISIONES COMPARTIDAS Y PROYECTAR EL FUTURO.

Con María Jiménez Latorre (Vicepresidenta de Mujeres en Gastronomía, Comunicadora y Profesora de Cocina), Marisol Baixauli Borja (Founder & CEO Del Origen al Propósito), Bárbara Fernández-Ochoa Vargas (Directora de Marketing de Vorwerk España - Thermomix) y Israel Martínez Fernandez (Director General de Turismo de la Generalitat Valenciana)

\*Este programa está sujeto a cambios

### PATROCINADORES



### COLABORADORES

