FUNDACIÓN MEDITERRÁNEO (AULA DE CULTURA)

AV. DEL DOCTOR GADEA, 1. ALICANTE

CONGRESO MEG 2025

'LA FUERZA DE LO QUE SOMOS'



DOMINGO 11 DE MAYO DE 2025

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

17:00 - 17:15H DIENVENIDA DE LA MANO DE MARÍA JOSÉ SAN ROMÁN, PRESIDENTA DE MEG

17:15 - 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: Marisol Menéndez (CEO de WITH y Bilakatu), Nicoletta Negrini (CEO Negrini), Juanjo Madariaga (Director de Relaciones Externas de Mercado de MAHOU)

Moderador: María Llamas - Academia de Gastronomía de Madrid y Directora de Alambique Tienda y Escula de Cocina

18:40 - 19:00H MERIENDA & NETWORKING

Organizado por la Delegación valenciana de MEG

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 increate.

importa.

Panelistas: María Marte (Chef, 2 estrellas Michelin), Melinda Padilla (Sistema de Calificación de la Guía Repsol), Amaia Echevarría (Directora del Asia Gardens), Miki López Rueda (Director de Macarfi en Alicante y Murcia), María Diago (Directora de Guía Sustentable)

Moderadora: Alexandra Sumasi – Periodista gastronómica

20:45 - 22:00H CÓCTEL DE PIENVENIDA: NUEVA COCTELERÍA DE IGPS DE PEPIDAS
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 junto a María José San Román: María Marte, Celia Jiménez, Cristina Figueira, Lara Roguez y María José San Román

Sumiller: Nuria España

LUNES 12 DE MAYO DE 2025

09:30 - 10:00H RECEPCIÓN DE ASISTENTES

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

Con María José San Román (Presidenta de MEG y CEO del Grupo María José San Román) Y Tony Pérez Marcos (Fundador de Alma Marina)

10:25 - 11:55H PANEL 3 - 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: Ana Poquet (Concejala de Turismo de Alicante), Beatriz Rocamora Montiel (Directora de la Denominación de Origen Protegida "Uva Embolsada del Vinalopó"), María José San Román (Chef / CEO / Embajadora de Alicante y de la Dieta Mediterránea), Ángeles Ruiz (Escritora y periodista gastronómica, Universidad de Alicante) y José Escobar (presidente del C.R. de las IGPs de Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante)

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

11:55 - 12:10H CAFÉ NETWORKING

12:10 - 13:20H PANEL 4 - 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 Industria Alimentaria), 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 Esther Herranz (Eurodiputada, Vicepresidenta Primera de la Comisión del Medio Ambiente y Co-Presidenta del Intergrupo Vino)

Moderadora: Marina Vega Obregón - Periodista y Divulgadora Gastronómica

13:20- 13:40H ESTRENO DE "CATA SONORA DEL VINO"

Compuesto e interpretado por Luis Ivars y Julio Sanz

13:40 - 14:15H ENTREGA DE PREMIOS MEG 2025

14:15 - 15:30H COMIDA INFORMAL - GASTRONOMÍA EN MOVIMIENTO

Almuerzo tipo cóctel pensado para generar conexiones entre asistentes organizado por el Ayuntamiento de Alicante y con la participación de otras instituciones.

15·3O - 16·45H

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 (libro Chefas)) y Carmen González Llanos (Directora del grupo Bulbiza)

Moderadora: Victoria Ferrá - Periodista e Información TV

16:45 - 17:45H

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

Con María Jiménez Latorre (Vicepresidenta de Mujeres en Gastronomía, Comunicadora y Profesora de Cocina) y Marisol Baixauli Borja (Founder & CEO Del Origen al Propósito)

Modera: Concha Galán

*Este programa está sujeto a cambios

PATROCINADORES





The Sun & Shutter Specialists







COLABORADORES



























15:3O - 16:45H

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 (libro Chefas)) y Carmen González Llanos (Directora del grupo Bulbiza)

Moderadora: Victoria Ferrá - Periodista e Información TV

16:45 - 17:45H

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) y Marisol Baixauli Borja (Founder & CEO Del Origen al Propósito)

Modera: Concha Galán

PATROCINADORES





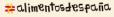
The Sun & Shutter Specialists







COLABORADORES



























^{*}Este programa está sujeto a cambios