

XI FORO MUNDIAL DE LAS GASTRONOMÍAS TRADICIONALES

Programa preliminar

PROGRAMA ACADÉMICO
Y CARRUSEL GASTRONÓMICO

29 DE OCTUBRE - 1 DE NOVIEMBRE DE 2026

ÚBEDA, JAÉN, ESPAÑA



EL ENCUENTRO

Tres culturas culinarias, un patrimonio vivo

El XI Foro Mundial de las Gastronomías Tradicionales se celebrará del 29 de octubre al 1 de noviembre de 2026 en Úbeda, Jaén, España, ciudad declarada junto con Baeza Patrimonio Mundial por la UNESCO gracias a su excepcional arquitectura renacentista.

Jaén, Capital Mundial del Aceite de Oliva, y la ciudad de Úbeda ofrecen el escenario para conectar la riqueza de las cocinas de México, España e Italia. El aceite de oliva virgen extra será el hilo conductor de un encuentro dedicado a la salvaguardia, la transmisión de saberes y el diálogo entre tradición y contemporaneidad.

El programa reúne conferencias, diálogos, demostraciones, talleres y degustaciones en dos sedes: el Auditorio del Hospital de Santiago y el Carrusel Gastronómico de la Plaza de Toros.

EJES DEL PROGRAMA

**Cocinas de raíz
y con raíz**

**Desde el terruño
a la mesa**

**Alimentos que viajan,
cocinas de encuentro**

**Las manos que sostienen
la tradición**

VIERNES 30 DE OCTUBRE

Cocinas de raíz y con raíz · Mañana

Hora	Auditorio · Hospital de Santiago	Carrusel gastronómico · Plaza de Toros
09:30 - 10:00	Presentación del XI Foro Mundial de las Gastronomías Tradicionales. Antonia Olivares, alcaldesa de Úbeda; Gloria López Morales, CCGM; Fran Lozano, Diputación de Jaén; Vicente Ruiz, UNED.	-
10:00 - 11:00	Conferencia inaugural: "La cultura gastronómica: un valor de país". Andoni Luis Aduriz, Restaurante Mugaritz, España.	-
11:15 - 12:15	"No hay cocina de vanguardia sin cocina tradicional". Pietro Catzola, Italia; Pedro de Bagá, Jaén, España; Juan Carlos de Vandelvira, Baeza, España.	-
12:15 - 13:30	-	"La despensa común: el origen de las grandes cocinas". Margarita Carrillo, Andrea González de Vega y Pietro Catzola.
13:30 - 14:30	-	"El aceite de oliva, insumo saludable". Guillermo González Gutiérrez del Álamo*, Pablo San Román y Fortunato Aricó.
14:30 - 15:30	-	Expo venta de cocinas tradicionales de México y España.

VIERNES 30 DE OCTUBRE

Desde el terruño a la mesa · Tarde

Hora	Auditorio · Hospital de Santiago	Carrusel gastronómico · Plaza de Toros
16:30 - 17:15	"Sin paisaje no hay cocina. Comerse el bosque. Biodiversidad, semillas y territorio". JC Roldán y Marcos Reguera.	-
17:15 - 18:00	Asociación para el patrimonio gastronómico protegido. Ana Belén González Pino y Jesús Contreras.	Así se come en Querétaro. María Elena Vázquez Lugo, Carlos Hugo González y Guadalupe Esperanza Pérez.
18:00 - 18:45	"Lo que no cabe en una receta. Transmisión oral y cocina tradicional". Marcos Reguera y Carlos Hugo González.	-
18:45 - 19:30	"Itinerarios culturales". Raúl Guerrero y Francisco Javier Castro.	-

SÁBADO 31 DE OCTUBRE

Alimentos que viajan, cocinas de encuentro · Mañana

Hora	Auditorio · Hospital de Santiago	Carrusel gastronómico · Plaza de Toros
10:00 - 10:30	"Primera globalización de los sabores. El aceite entre el viejo y el nuevo mundo". Vicente Ruiz, Centro UNED.	-
11:15 - 12:00	"La vainilla". Curro Lucas Capel y Araceli Pérez Silva.	Los dulces mexicanos, el mazapán y La Rosa.
12:00 - 12:30	"Cacao y chocolate. Itinerarios gastronómicos entre culturas y épocas". José Francisco Román, Vicente Ruiz y Leticia del Río.	Cata de insectos comestibles. Ricardo Redondo López.
12:30 - 13:15	"Los paisajes de olivar de Jaén. Ventanas y miradores para saborear el territorio". Diputación de Jaén y candidatura a Patrimonio Mundial. Conocimiento aplicado. Mabel Selfa, Ana Fernández y Ana Coronado.	El tomate en la pipirrana de Jaén y en los sabores de Sinaloa. Juan Infante, de la cofradía gastronómica; Delia Moraila y Sofía Martínez, de México.
13:30 - 14:30	-	"La buena cocina del cerdo". Ana Gutiérrez, Jaén; Marcela Briz; Elidé Castilo y Danilo Diana.
14:30 - 15:15	Marca Parque Nacional de Andalucía.	La chata, cocina sinaloense a tu alcance.

SÁBADO 31 DE OCTUBRE

Alimentos que viajan, cocinas de encuentro · Tarde

Hora	Auditorio · Hospital de Santiago	Carrusel gastronómico · Plaza de Toros
15:30 - 16:30	-	Degustación de cocinas tradicionales de México y España.
16:30 - 17:00	"Los ecos judíos y moriscos en la cocina española". Javier Zafra, Red de Juderías.	El chile como herencia cultural y motor de innovación: la experiencia Tajín. Horacio Fernández. Presentación del proyecto "Guardianes del Patrimonio". Mariana Vigil.
17:00 - 17:30	"La gloria del encuentro entre las cocinas iberoamericanas". José Iturriaga y Juan Ángel Vela del Campo.	El sabor de un territorio: Chile Ventilla y la nueva identidad de la cocina potosina. Carlos Alejandro García y Valeria Hernández.
17:30 - 18:00	"Círculos del sabor: las cocineras tradicionales como líderes del turismo gastronómico sostenible". Ana Ize, Silvia Cacho y Marisol Echeverría.	Cocina popular y los entornos. Luzmi Gómez, Elisea Osorio y Rocío Pérez Escobedo. Coordina: Ana María González.
18:00 - 18:30	"Alsea y la protección del sistema alimentario". Ivonne Madrid.	-
18:30 - 19:30	"Cocinar México lejos de México". Diana Beltrán, Italia; Vicente Ortiz; Alfonso Brito; Ingrid Paillet, Francia. Modera: Javier González Vizcaíno.	"La oferta gastronómica de una marca en México y España". Joaquín Palominos, México.
19:15 - 20:00	-	Taller de salsas, escabeches y moles. Luz Soto, Victoria Contreras e Ix-Chel Ornelas.

DOMINGO 1 DE NOVIEMBRE

Las manos que sostienen la tradición

Hora	Auditorio · Hospital de Santiago	Carrusel gastronómico · Plaza de Toros
10:00 - 10:30	"Salvaguardia del patrimonio culinario entre México, España e Italia". Marcelino Sánchez Ruiz, Ignacio Gómez Arriola y Patrizia Nardi.	-
10:30 - 11:00	"Significado de la inscripción de las gastronomías en la Lista del Patrimonio de la Humanidad". Patrizia Nardi y Francisco López Morales.	-
11:30 - 12:00	"La huerta universal. De México al mundo". Pablo San Román, Isabel González Turmo y Luisa Vietri.	-
12:00 - 12:30	"El convenio Italia-México-España. Una alianza para la valoración de las cocinas tradicionales". Representantes institucionales: Patrizia Nardi, Italia; Gloria López Morales, México; y Juan Ángel Vela.	-
12:30 - 13:00	Conclusiones y clausura del Foro Académico. España, México e Italia.	-
13:00 - 13:30	-	Reconocimiento a las cocineras y cocineros tradicionales.
13:30 - 14:30	-	Taller de antojitos mexicanos. Juana Bravo y Elsa Murguía.
14:30 - 15:00	-	Clausura del Foro de Cultura Gastronómica. México, Italia y España.
15:00	-	Expo venta de cocinas tradicionales de México y España.