

**LLUNES 23 DE MARZO DE 2026.**

HOTEL PALACIO DE ARRIBA. CENERA (MIERES).

- 9:30h. **Apertura institucional.**
- 10:00h. **Ponencia inaugural: *Cocina artesanal del mundo desde un rincón de Asturias.*** Diego Fernández. Chef de Restaurante Regueiro (Tox/Navia).
- 10:45h. **Ponencia: *Dos proyectos, dos paisajes: el restaurante como decisión vital.*** Yolanda León y Rubén Morán. Chefs de Restaurante Cocinandos (León) y Desván Valdeón (Posada de Valdeón).
- 11:15h. **Ponencia: *Renacimiento y amargos.*** Juan Carlos García. Chef de Restaurante Vandelvira (Baeza).
- 12:00h. **Pausa-Café.** Showroom de productores locales.
- 12:30h. **Mesa redonda: *Gastronomía rural y gastrificación.***  
*Modera: Lluís Nel Estrada.*  
*Intervienen:*  
**Francisco Xavier Medina.** Doctor en Antropología Social por la UB y Catedrático de Antropología de la Alimentación por la UOC. Director de la Cátedra UNESCO de Alimentación, Cultura y Desarrollo.  
**Cecilia Díaz-Mendez.** Catedrática de Sociología de Uniovi. Directora de SOCIALIMEN (Grupo de investigación de Sociología de la Alimentación)  
**José Berasaluce.** Historiador. Doctor en Artes y Humanidades por la UCA. Director del Máster de Innovación de la Cultura Gastronómica de la Universidad de Cadiz.  
**Inés Butrón.** Escritora y divulgadora gastronómica. Licenciada en Lengua y Literatura y profesora de historia y cultura gastronómica.
- 13:30h. **Mermelada Gastrollar.**  
**La Re-evolución del Club de Guisanderas de Asturias.**  
*Modera: Carmen Ordíz (@gdegastromonia).*  
*Intervienen:*  
**Adela Alonso** (Casa Adela. Lada/Llangréu).  
**Ana Fe Fenández** (Cenador del Azul. Mieres).  
**Lucía Fernández** (La Tabernilla. Uviéu).

APÚNTATE EN EL SIGUIENTE FORMULARIO ▶



**LUNES 23 DE MARZO DE 2026.**

*HOTEL PALACIO DE ARRIBA. CENERA (MIERES).*

- 14:30h. **Acción gastronómica. Comida cóctel** coordinada por Marcos Cienfuegos (Bocamina) con la participación de chefs y guisanderas de Montaña Central de Asturias.
- 16:30h. **Showcooking: La cocina cercana.** Miguel A. de la Cruz. La Botica de Matapozuelos (Valladolid).
- 17:30h. **Showcooking: Cocina vegetal de A Mariña, explorando la despensa más desconocida del Cantábrico gallego.** Javier Montero. Restaurante Javier Montero. (Ribadeo).
- 18:30h. **Showcooking: Una visión diferente de la despensa del norte: aprovechamiento integral y nuevas posibilidades.** Chechu Rey. Gunnen Restaurante. (A Coruña).
- 19:30h. Valoración colectiva 1ª Jornada Gastrollar26.  
**CLAUSURA 1ª JORNADA.**



APÚNTATE EN EL SIGUIENTE FORMULARIO ▲

**MARTES 24 DE MARZO DE 2026.**

XORNADA DE TRABAYU DE CAMPU.  
VALLE DE TURÓN Y VALLE D'URBIÉS.

- 9:00h. Recepción de congresistas en Restaurante Casa Chuchu.  
Visita guiada a Confitería La Gloria.
- 10:15h. **Mesa redonda: La nueva repostería artesanal en el medio rural.**  
Modera: Anna Mayer (@panepanna).  
Intervienen:  
Barbara Pereira (Confitería La Gloria · Turón).  
Jhonatan González (Pastelería Cabo Busto · Valdés).  
Cristina Árias Sopeña (The Pantry by Eleonore · Salinas).
- 11:30h. **Recepción de congresistas en Centro Social de El Colláu (Urbiés)**  
Presentación de proyectos productivos singulares:  
Quesu d'Urbiés (taller de elaboración).  
La Lleldiria. Fermentería de los Valles Pasiegos  
Sede Kombucha. Kombucha Artesanal (La Ribera / Ribera de Arriba)  
Llagar La Comuña. Sidra de hielo artesanal (Ayer / Aller).
- 13:30h. **Recepción de congresistas en Casa Migio (Altu d'Urbiés)**  
Rutes interpretatives nell Altu La Colladiella.  
  
Acción gastronómica rural en Casa Migio.  
**Hermanamiento de la cocina del carbón:**  
Los Cabornos (Sobrescobiu).  
El Pintu (Llaviana).  
TC28 (Mieres).  
Casa Migio (Urbiés).
- 17:00h. Valoración Gastrollar 26 y Clausura encuentro.



APÚNTATE EN EL SIGUIENTE FORMULARIO ▶