

WORLDCÁNIC

LANZAROTE

IV CONGRESO INTERNACIONAL DE
COCINAS Y ECOSISTEMAS VOLCÁNICOS
IV INTERNATIONAL CONGRESS
ON COOKERY AND VOLCANIC ECOSYSTEMS

PROGRAMA / PROGRAMME

8 - 10 JULIO / JULY 2024

www.worldcanic.com



Casa Museo del Campesino

- 10:00 - 10:25** ACTO INAUGURAL / OPENING CEREMONY
Oswaldo Betancort, Presidente Cabildo de Lanzarote / President of the Cabildo of Lanzarote
Benjamín Lana, Director general de Vocento gastronomía (Madrid, España) / General Manager of Vocento Gastronomía (Madrid, Spain)
- 10:30 - 11:00** LA VULCANOLOGÍA: UNA ESPECIFICIDAD CIENTÍFICA DEL VIEJO CONTINENTE / VOLCANOLOGY: A SCIENTIFIC SPECIFICITY OF THE OLD CONTINENT
Anne Fornier, Vulcanóloga, geógrafa y fundadora de Volcano Active Foundation (Barcelona, España) / Volcanologist, geographer and founder of the Volcano Active Foundation (Barcelona, Spain)
- 11:05 - 11:35** LA COCINA DEL AGUA / THE CUISINE OF WATER
Albert Raurich, Rest. Dos Palillos* (Barcelona, España/Spain)
- 11:40 - 12:00** PREMIO / AWARD WORLDCANIC 2024
John Szabo, Master Sommelier y especialista en vinos volcánicos (Canadá) / Master Sommelier and volcanic wine specialist (Canada)
- 12:05 - 12:35** MADE IN CAMPANIA
Giuseppe Iannotti, Rest. Kresios** (Telese, Italia / Italy)
- 12:40 - 13:10** EL LARGO ENTRELAZADO HISTORIAL DE LOS SERES HUMANOS Y EL VOLCÁN CAMPI FLEGREI / THE LONG AND INTERTWINED RECORD OF HUMANS AND THE CAMPI FLEGREI VOLCANO
Dr. Antonio Costa, Investigador del Instituto Nacional de Geofísica y Vulcanología (Bologna, Italia) / Senior Researcher National Institute of Geophysics and Volcanology (Bologna, Italy)
- 13:15 - 13:45** LA COCINA VOLCÁNICA DE DISFRUTAR / THE VOLCANIC CUISINE OF DISFRUTAR
Oriol Castro, Rest. Disfrutar*** (Barcelona, España/Spain)

16:35 - 17:20 **DEGUSTANDO EXPERIENCIAS: LA FUSIÓN ENTRE GASTRONOMÍA Y HOSPITALIDAD EN LOS HOTELES / TASTING EXPERIENCES: THE FUSION BETWEEN GASTRONOMY AND HOPITALITY IN HOTELS.**

Moderador / Host: Fernando Gallardo, Secretario general de la Alianza Hotelera (Madrid, España) / Secretary General of the Hotel Alliance (Madrid, Spain)

Koldo Eguren, Responsable de Kamezí Boutique Villas (Playa Blanca, Lanzarote) / Manager of Kamezí Boutique Villas (Playa Blanca, Lanzarote)

Fernando Turnes Pérez, Director Hotel Royal Hideaway Corales Resort 5* (Adeje, Tenerife) / Director of Hotel Royal Hideaway Corales Resort 5* (Adeje, Tenerife)

Javier Suárez, Asesor en turismo y del Grupo Fariones (Las Palmas de gran canaria, Las Palmas) / Advisor in Tourism and the Fariones Group (Las Palmas de Gran Canaria, Las Palmas)



Jameos del Agua



Jardín de Cactus

11:15 - 11:45 **SANTORINI Y LOS VOLCANES DE GRECIA. TRAS LAS HUELLAS DE LA ATLÁNTIDA PERDIDA / SANTORINI AND GREECE'S VOLCANOES. IN THE TRACES OF LOST ATLANTIS**

Maria Manousaki, Geóloga y funcionaria en la OPPA - Organización de Planificación y Protección Antisísmica - (Atenas, Grecia) / Geologist, MSc and Civil Servant at EPPO - Earthquake Planning and Protection Organization - (Athens, Greece)

11:50 - 12:20 **EL PAISAJE VOLCÁNICO COMO FUENTE DE INSPIRACIÓN / THE VOLCANIC LANDSCAPE AS A SOURCE OF INSPIRATION**

Fina Puigdevall & Martina Puigvert, Rest. Les Cols*** (Olot, España/Spain)

12:25 - 13:05 **HIERBAS VOLCÁNICAS: LA NATURALEZA EN TU PLATO / VOLCANIC HERBS: NATURE ON YOUR PLATE**

Kike Gallardo, Biólogo y chef del Herbario comestible (España) / Biologist and Chef of the 'Herbario comestible' (Spain)

Juan Cazorla Godoy, Botánico del Geoparque (Lanzarote) / Botanist of the Geopark (Lanzarote)

Montserrat Rodríguez Mesa, Bióloga del Geoparque (Lanzarote) / Biologist of the Geopark (Lanzarote)

13:10 - 13:40 **TIERRAS VOLCÁNICAS ENTRE OLIVOS Y VIÑEDOS / VOLCANIC LANDS AMONG OLIVE TREES AND VINEYARDS**

Miguel Ángel Expósito, Rest. Retama* (Ciudad Real, España/Spain)

- 09:45 - 10:15 DE LA CALDERA VOLCÁNICA A LA MESA / FROM THE VOLCANIC CALDERA TO TABLE**
Pavlos Kiriakis, Rest. Gallina Athens (Atenas, Grecia/ Athens, Greece)
- 10:20 - 10:50 TESOROS CULINARIOS DE MADEIRA: UN VIAJE POR SU FAUNA Y FLORA / MADEIRA'S CULINARY TREASURES: A JOURNEY THROUGH IT'S FAUNA AND FLORA**
José Diogo Costa, Rest. William* (Funchal, Portugal)
- 10:55 - 11:40 MALVASÍA EN CINCO ACTOS: UNA SINFONÍA DE SABORES / MALVASIA IN FIVE ACTS: A SYMPHONY OF FLAVORS**
Ferran Centelles, Ex sumiller elBulli, asesor con Jancis Robinson y co-fundador de Wineissocial y Outlook Wine (Barcelona, España) / Former sommelier elBulli, consultant with Jancis Robinson and co-founder of Wineissocial and Outlook Wine (Barcelona, Spain)
- 11:45 - 12:15 DE LA TIERRA AL PLATO POR ÓX / EARTH TO PLATE BY ÓX**
Thrainn Freyr Vigfusson, Rest. Óx* (Reykjavik, Islandia/Iceland)
- 12:20 - 13:05 SAL, ARENA Y PODER: EXPLORANDO LOS VINOS VOLCÁNICOS DE EUROPA / SALT, GRIT AND POWER: EXPLORING THE VOLCANIC WINES OF EUROPE**
John Szabo, Master Sommelier y especialista en vinos volcánicos (Canadá) / Master Sommelier and volcanic wine specialist (Canada)
- 13:10 - 13:25 PRESENTACIÓN DE BODEGAS LA FLORIDA / BODEGAS LA FLORIDA PRESENTATION**
Ginés González, Propietario de las Bodegas la Florida (Lanzarote) / La Florida Winery winemaker (Lanzarote)
- 13:30 - 13:50 CLAUSURA WORLDCANIC / CLOSING CEREMONY**
Benjamín Lana, Director general de Vocento gastronomía (Madrid, España) / General Manager of Vocento Gastronomía (Madrid, Spain)

ORGANIZAN:

vocento
gastronomía.


grup gsr



**Cabildo de
Lanzarote**

saborealanzarote
TASTINGLANZAROTE



PATROCINA:



**Centros de Arte,
Cultura y Turismo**
Cabildo de Lanzarote

COLABORAN:



Hipotels
Natura Palace



SANDOS
PAPAGAYO

FAGOR
PROFESSIONAL

