



M e l t i n g

Gastronomy Summit

Dia 1 | 14 nov.

9H30 Abertura

António Souza-Cardoso, AGAVI

9H45 – 10H00 | Os Sentidos da Gastronomia

Rafael Ansón (ES), Academia Europeia de Gastronomia

****EVOKING SENSATIONS ****

10H00 | Simplificar é um dever

Miguel Esteves Cardoso – Moderador

10H15 | À conversa com:

Filipa Pato, Enóloga e Produtora de vinho

Maria Manuel Valagão, Investigadora

Noélia Jerónimo, Chef

11H30 – 12H00 | Conversas com o público

12H15 – 13H00 | Eating Design

Marije Vogelzang (NL), Marije Vogelzang Studio

13H00 | Almoço

****EXPRESSING SUGGESTIONS****

15H00 | A que sabe o futuro. O Pão e o Vinho

Ricardo Dias Felner – Moderador

15H15 – 15H45 | Os dez Mandamentos da Cozinha

Jay Rayner (UK), Crítico Gastronómico The Guardian

15H45 – 16H15 | A Crítica

Fortunato da Câmara, Crítico Gastronómico Expresso

Rui Sanches, Multifood

16H15 – 16H45 | O novo Pão de antigamente

Chad Robertson (EUA), Tartine Bakery

16H45 – 17H15 | À conversa com:

Adolfo Henriques, Granja dos Moinhos

Diogo Amorim, Padaria Gleba

Nuno Carvalho, A Padaria Portuguesa

Paulo Sebastião, ISCO

17H30 – 18H00 | O vinho e outros pairings

Mads Kleppe, (DK), Sommelier Restaurante NOMA

18H00 – 18H30 | À conversa com:

Dirk Niepoort (NL), Niepoort Vinhos

Manuel Liebaut, Chef

Maria João de Almeida, Jornalista e crítica de vinhos

Nina Gruntkowski (DE), Chá Camélia

Dia 2 | 15 nov.

9H30 Abertura

Carlo Petrini (IT), Slow Food International

****CONSCIOUSNESS ****

9H45 | Awakenings

Nuno Queiroz Ribeiro – Moderador

10H15 – 10H30 | Mind Awareness Practice

Inez Aires, professora de Yoga

10H30 – 11H30 | State of the art and what can we do?

Anna Elisa de Castro (BR), Chef e fundadora NOS Escola

Francisco Goiana da Silva, Médico

Lucy Legan (AUS), Permacultura

Matthew Kenney (EUA), Chef

Miguel Rocha Vieira, Chef

11H45 – 12H15 | Debate

12H20 – 12H40 | Body Awareness Practice

Inez Aires, professora de Yoga

12H45 – 13H00 | Wine in Moderation

George Sandeman (UK), Wine in Moderation Aisbl

13H00 | Almoço

****CONSTRUCTION****

José Diogo Albuquerque – Moderador

15H00 – 15H30 | As tendências da alimentação, nutrição e saúde para 2020

Joana Maricato (UK), New Nutrition Business

15H30 – 16H30 | Do produtor para a mesa

João Rodrigues, Chef

16H45 – 17H45 | O potencial de resposta do setor agrícola aos novos desafios da gastronomia

Elena Aldana (ES), Mercadona

Fernando Carpinteiro Albino, Carnalentejana

João Machado, ex Presidente da CAP

José Carlos Caldeira, INESC TEC

Luís Alves, Cantinho das Aromáticas

17H45 – 18H15 | Conversas com o público

18H30 – 19H00 | A construção do percurso de um Chef

André Chiang (TWN), Chef

19H00 – 19H30 | Encerramento