

## PONENTES I FORO GASTROEMPRENDE

17 de noviembre 2015



[Jose María Iñigo](#). Periodista, presentador de radio y televisión, colaborador de "No es un día cualquiera", de RNE. Comunicador experto en gastronomía y turismo. Director de [www.ganasdeviajar.com](http://www.ganasdeviajar.com).



Jesús Torres, director de [Natural Chef](#), empresa de venta de cocinas. Para vender sus productos, ha puesto en marcha una programación especializada en cursos de cocina en sus instalaciones.



Ramon Cuerva, gerente de [Bodegas Naranja](#). Pertenece a la quinta generación familiar que continúa con la tradición de la elaboración del vino. Para dar a conocer su bodega y sus vinos, organiza durante el verano conciertos musicales en sus propias bodegas maridados con gastronomía.



Adolfo Muñoz. Cocinero, empresario y gerente del grupo "[Adolfo](#)" y Premio Nacional de Gastronomía. Tras 35 años de profesión, se ha convertido en la referencia indiscutible de la gastronomía manchega, llevándola incluso hasta Japón. Ha sido uno de los principales impulsores de "[Toledo Capital Gastronómica 2016](#)"

Cofinancian:



[Rocío Arroyo](#). Profesora de cocina en la EFA de Bolaños. Finalista del programa “Deja un Sitio para el Postre”, en Cuatro. Presentadora del programa de cocina “Miel sobre hojuelas”, de Televisión Castilla-La Mancha. Actualmente lleva su filosofía sobre los dulces y la moda a todos los rincones de España a través de formación.



Carlos Durán, chef de [Charlie Champagne](#). Joven chef con más de 14 años de experiencia, con numerosos premios como capitán de la Selección Española de Alta Cocina, bronce en la World Culinary Cup en Luxemburgo y plata en la World Culinary Cup de Nestlé en la República Dominicana. Chef del año intercontinental 2013 en la Final Europea de la World Assoc. Chef Societies”. Ha publicado su primer libro, “Cocina Canalla de Carlos Durán” (Planeta).



Jorge Arnoldson: casi 20 años de experiencia en hostelería. Actualmente, Chef ejecutivo de uno de los grupos de restauración más importantes de Madrid, con 16 establecimientos en la capital, Barcelona, Méjico y Gerona, el [Grupo Tragaluz](#), empresa familiar que se ha guiado siempre por la intuición y el deseo de ver sus sueños cumplidos que por estrategias de mercado y planes de expansión.



Juan Barbacil, director de la Agencia de Comunicación Gastronómica [“Barbacil”](#). Con más de 20 libros sobre gastronomía publicados, colabora con el Heraldo de Aragón, Cope, Zaragoza Tv y Aragón TV en diversos espacios de gastronomía. Director del Plan de Gastronomía del Gobierno de Aragón durante 6 años. Responsable de comunicación del Grupo Freixenet para Aragón y Navarra, Coca-Cola en Aragón, Aceite Bajo Aragón y el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y País Vasco.

Cofinancian:



Cristina Miranda Luján, Técnico en Empresas y Actividades Turísticas. Gerente de la [Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo](#) de Ciudad Real desde 1992. Coordina las acciones, servicios y eventos de la Asociación con el objetivo de fomentar la profesionalización y visibilidad del sector. Aportará su visión sobre “Cómo ser 100% empresario”, distintivo que concede la asociación a la excelencia profesional y la calidad.



[Carlos Medina](#). Cocinero, concursante del programa “Top Chef”, de Antena 3. Ha pasado por los fogones de Berasategui, El Bulli, Ca Sento y Las Rejas. Ha trabajado junto a Alberto Raurich, su mentor junto a Ferrán Adriá. Fue Director creativo en DN-Innovación en la Universidad de Tecnología de Alimentos de Taipei, Taiwan. Imparte show cookings y formación en cualquier parte del mundo.



Aritz López Idarraga y Taig Mar Carthy. Creadores del vino [Gik Blue](#). Aritz es licenciado en Publicidad y Relaciones Públicas, y Taig es diseñador gráfico. Llegaron al mundo del vino empujados por esa necesidad de revolucionar el sector porque no se sentían identificados con él, así que después de varios años de investigación, crearon un vino que ha revolucionado el sector.



Cofinancian:



Hilario Garcia, propietario y creador del vino [Aurum Red](#). Asesor fiscal y laboral durante 16 años de más de 600 empresas. Entró en el mundo del vino por la curiosidad de experimentar los beneficios del ozono en la vid, y concibió el vino más caro del mundo. Inventó "la máquina de la vida", artefacto capaz de curar 411 patologías a través del ozono. Conferenciante en temas de salud relacionadas con el ozono, la vid y las investigaciones que realiza en estos campos.



Nacho Sandoval, experto en marketing gastronómico. Empresario y emprendedor social, con gran experiencia en comunicación, ventas, marketing y franquicias. Actualmente, CEO en [Estrategias & Marketing](#), a cargo de proyectos de marcada diferenciación (Ruta de la Fabada y Ruta de la Paella en Madrid). Ha liderado numerosos proyectos empresariales, con incontables reconocimientos a nivel internacional. Presidente y fundador de <http://www.fundacionpuentesdelmundo.org>



Rubén Sánchez, Chef ejecutivo de [El Bodegón](#) de Daimiel con dos soles Repsol. Integrante de la Selección Española de Alta Cocina. El año pasado formó parte del equipo del finalista de Bocuse de Oro español, Alberto Moreno. Ha presentado el concurso de cocina "Cocina Sobre Ruedas", en Radio Televisión Castilla-La Mancha y también ha colaborado en espacios de entretenimiento de Mediaset llevando la cocina manchega como seña de identidad. Rubén Sánchez se caracteriza por haber elevado la cocina manchega a la categoría de autor.

Cofinancian: