

2nd WORLD GASTRONOMY SUMMIT

14/10/2026 - 17/10/2026

EMPODERAMIENTO DE LA JUVENTUD A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA
EMPOWERING YOUTH THROUGH GASTRONOMY



Organizado por IGCAT y por el anfitrión MANABÍ, REGIÓN MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA 2026
Organised by IGCAT and hosted by MANABI WORLD REGION OF GASTRONOMY 2026

(Programa provisional / Draft programme)

Aviso:

Aunque se hará todo lo posible por mantener el programa tal como está previsto, los detalles del mismo están sujetos a cambios. La organización se reserva el derecho de modificar ponentes, sesiones y horarios.

Disclaimer:

While every effort will be made to ensure the programme runs as written, programme details are subject to change. The organisers reserve the right to alter speakers, sessions, or timings.

RESUMEN DEL CONCEPTO

En una economía alimentaria global en rápida transformación, los alimentos tradicionales representan una de las vías más prometedoras para el empleo juvenil, el emprendimiento y la regeneración comunitaria. La 2ª Cumbre Mundial de la Gastronomía 2026 reunirá a chefs, responsables de políticas públicas, jóvenes emprendedores, educadores e investigadores para explorar cómo el conocimiento alimentario tradicional, las recetas y los oficios pueden inspirar la creación de nuevos empleos y modelos de negocio sostenibles en la gastronomía.**

El desempleo juvenil sigue siendo un desafío urgente a escala mundial, especialmente en regiones rurales y en países en desarrollo. Al mismo tiempo, los alimentos tradicionales –arraigados en la biodiversidad local, los ciclos estacionales y los saberes comunitarios– están desapareciendo debido a la globalización y a los sistemas alimentarios industrializados. Sin embargo, estas mismas tradiciones ofrecen una fuente única de empleo creativo, sostenible y vinculado al territorio para las nuevas generaciones. Al invertir en las cadenas de valor de los alimentos tradicionales, los jóvenes pueden encontrar oportunidades en la agroecología, la gastronomía, el turismo, la innovación alimentaria, el marketing digital y el emprendimiento cultural.

Esta cumbre dará continuidad a las conclusiones de la 1ª Cumbre Mundial de Gastronomía, con el propósito de replantear la alimentación tradicional no como un vestigio del pasado, sino como un recurso vivo para la innovación, la sostenibilidad y el crecimiento inclusivo.

En particular, la cumbre explorará tres ejes fundamentales: en primer lugar, cómo apoyar y fomentar la creatividad y el emprendimiento en productos y servicios vinculados al patrimonio culinario y a la identidad de los territorios; en segundo lugar, cómo incentivar a las nuevas generaciones para que vean la agricultura, la pesca, la producción alimentaria y el turismo creativo como oportunidades profesionales atractivas y viables; y, en tercer lugar, qué aspectos deben considerarse en materia de resiliencia frente al cambio climático y salud para los jóvenes, tanto en el presente como de cara al futuro.

Se espera que los documentos preparados para la cumbre sean recopilados en un lector de conferencia, y que las conclusiones se integren en un informe post-cumbre que será distribuido a gobiernos regionales y nacionales de todo el mundo.

**Aquí, “gastronomía” se utiliza para referirse a un enfoque holístico, que incluye la agricultura y la cultura alimentaria vinculadas al territorio, la hospitalidad, el acto de comer, la producción de alimentos, las prácticas alimentarias, las tradiciones culinarias y la relación emocional que las personas mantienen con su propia cultura alimentaria. El término no denota exclusividad ni cocina de alta gama.



CONCEPT OVERVIEW



In a rapidly changing global food economy, traditional food offers one of the most promising pathways for youth employment, entrepreneurship, and community regeneration. This 2nd World Gastronomy Summit 2026 will bring together chefs, policy-makers, youth entrepreneurs, educators and researchers to explore how traditional food knowledge, recipes, and crafts can inspire new job creation and sustainable business models in gastronomy.**

Youth unemployment remains a pressing challenge worldwide, particularly in rural and developing regions. At the same time, traditional foods—rooted in local biodiversity, seasonal cycles, and community skills—are disappearing due to globalization and industrial food systems. Yet, these same traditions offer a unique source of creative, sustainable, and place-based employment for new generations. By investing in traditional food value chains, young people can find opportunities in agroecology, gastronomy, tourism, food innovation, digital marketing, and cultural entrepreneurship.

This Summit will build on the conclusions of the 1st World Gastronomy Summit, with the aim of reframing traditional food not as a vestige of the past, but as a living resource for innovation, sustainability and inclusive growth.

In particular, the Summit will explore three key themes: first, how to support and encourage creativity and entrepreneurship in products and services linked to the culinary heritage and identity of territories; second, how to encourage young people to see farming, fishing, food production and creative tourism as attractive and viable career opportunities; and third, what needs to be considered in terms of climate change resilience and health for young people, both now and in the future.

It is hoped that the papers prepared for the Summit will be compiled into a conference reader, and that the conclusions will be brought together in a post-Summit report to be distributed to regional and national governments worldwide.

**'Gastronomy' here is used to refer to a holistic approach, which includes agriculture and food culture relating to place, hospitality, eating, food production, food ways, food traditions and how one feels about one's food culture. The term does not denote exclusivity or high-end cuisine.

BREVE RESUMEN

MIÉRCOLES

14 Octubre 2026

SESIONES PARALELAS

JUEVES

15 Octubre 2026

08.15h	INSCRIPCIONES
09.00h	INAUGURACIÓN Y BIENVENIDA DE MANABÍ
09.25h	PERSPECTIVAS INTERGUBERNAMENTALES
09.45h	PERSPECTIVAS DE REGIONES MUNDIALES DE LA GASTRONOMÍA Y FIRMA DE NUEVAS REGIONES MUNDIALES DE LA GASTRONOMÍA
10.15h	RETOS FUTUROS
10.40h	DESCANSO
11.20h	DESAFÍOS GLOBALES ALIMENTARIOS
12.15h	ALMUERZO
17.00h	JARDÍN UNIVERSITARIO, PORTOVIEJO
20.00h	CENA DE BIENVENIDA EN ORO VERDE

VIERNES

16 Octubre 2026

08.50h	MC ABRE EL EVENTO
09.00h	SABORES DEL AYER
09.10h	HACIENDO ATRACTIVA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - EL ROL DE DISEÑO, ARTES Y CULTURA (Plenaria 1)
10.10h	DESCANSO
10.45h	DEL CAMPO AL FUTURO: JUVENTUD Y GASTRONOMÍA (Plenaria 2)
11.45h	PAUSA
12.15h	JUVENTUD, ALIMENTACIÓN E INTERPRETAR EL PASADO PARA UN FUTURO DE SALUD Y BIENESTAR (Plenaria 3)
13.15h	COMIDA
15.00h	CAFÉ DEL MUNDO
17.00h	TRASLADOS Y TIEMPO LIBRE
18.00h	CENA EN MANTA

SÁBADO

17 Octubre 2026

09.00h	MC ABRE EL EVENTO
09.15h	RETORNO DE INFORMES - CAFÉ DEL MUNDO
10.30h	GRAN TOUR DE MANABÍ
10.40h	DESCANSO
11.30h	CONCLUSIONES
12.15h	PALABRAS DE CLAUSURA
12.30h	ALMUERZO LIGERO
15.00h	EXPERIENCIAS DE CHOCOLATE SAMOR MANTA
16.30h	TRASLADO Y TIEMPO LIBRE
18.00h	CÓCTEL: RITMOS Y SABORES DE MANABÍ
19.00h	PREMIOS DEL FOOD FILM MENU 2026
20.30h	CENA DE GALA (Oro Verde Manta)

QUICK OVERVIEW

WEDNESDAY

14 October 2026

PARALLEL SESSIONS

THURSDAY

15 October 2026

08.15h	REGISTRATIONS
09.00h	OPENING AND WELCOME TO MANABÍ
09.25h	INTERGOVERNMENTAL PERSPECTIVES
09.45h	PERSPECTIVES FROM WORLD REGIONS OF GASTRONOMY AND SIGNING OF NEW WORLD REGIONS OF GASTRONOMY FUTURE CHALLENGES
10.15h	
10.40h	HEALTH BREAK
11.20h	GLOBAL FOOD CHALLENGES
12.15h	LUNCH
17.00h	UNIVERSITY GARDENS, PORTOVIEJO
20.00h	WELCOME DINNER AT ORO VERDE PORTOVIEJO

FRIDAY

16 October 2026

08.50h	MC WELCOMES THE AUDIENCE
09.00h	FLAVOURS OF YESTERDAY
09.10h	MAKING FOOD PRODUCTION ATTRACTIVE - THE ROLE OF DESIGN, ARTS AND CULTURE (Plenary 1)
10.10h	HEALTH BREAK
10.45h	FROM FIELD TO FUTURE: YOUTH AND GASTRONOMY (Plenary 2)
11.45h	HEALTH BREAK
12.15h	YOUTH, FOOD AND TINTERPRETING THE PAST FOR A FUTURE OF HEALTH AND BELONGING (Plenary 3)
13.15h	LUNCH
15.00h	WORLD CAFÉ
17.00h	TRANSFERS AND FREE TIME
18.00h	DINNER IN MANTA

SATURDAY

17 October 2026

09.00h	MC WELCOMES THE AUDIENCE
09.15h	REPORT BACK SESSION - WORLD CAFÉ
10.30h	GRAND TOUR OF MANABÍ
10.40h	HEALTH BREAK
11.30h	CONCLUSIONS
12.15h	CLOSING REMARKS
12.30h	LIGHT LUNCH
15.00h	CHOCOLATE EXPERIENCES SAMOR MANTA
16.30h	TRANSFERS AND FREE TIME
18.00h	COCKTAIL: RHYTHMS & FLAVOURS OF MANABÍ
19.00h	FOOD FILM MENU 2026 GALA AWARDS
20.30h	GALA DINNER (Oro Verde Manta)

■ CONSULTAS PREVIAS CON JÓVENES

Con el fin de garantizar que el mayor número posible de voces jóvenes estuviera representado en la **2.ª Cumbre Mundial de Gastronomía**, nuestros socios organizaron consultas previas con jóvenes en distintos contextos internacionales. Estas conversaciones permitieron conocer directamente sus inquietudes, aspiraciones e ideas sobre el futuro de los sistemas alimentarios, la innovación, la cultura gastronómica y las oportunidades profesionales vinculadas a la gastronomía. Sus aportaciones contribuirán a orientar y enriquecer los debates que tendrán lugar en Manabí.

■ PRE-SUMMIT YOUTH CONSULTATIONS

To ensure that the greatest possible number of young voices could be represented at the **2nd World Gastronomy Summit**, our partners organised advance consultations with young people in different international contexts. These conversations provided an opportunity to hear directly about their concerns, aspirations and ideas regarding the future of food systems, innovation, gastronomic culture and professional opportunities connected to gastronomy. Their contributions will help guide and enrich the discussions taking place in Manabí.



FUTURE FOOD INSTITUTE

Bootcamp sobre el futuro de la alimentación

Pollica, 24-28 de junio de 2026

Una consulta con jóvenes participantes en el Future Food Institute Bootcamp celebrado en Pollica, Italia, centrada en sus expectativas, propuestas y prioridades para construir sistemas alimentarios más sostenibles, regenerativos e inclusivos. La conversación permitió recoger perspectivas juveniles sobre educación, innovación y nuevas oportunidades profesionales en el ámbito de la alimentación y la gastronomía. La Dra. Diane Dodd, presidenta de IGCAT, participó también en el Bootcamp y en este proceso de escucha.

FUTURE FOOD INSTITUTE

Future Food Bootcamp

Pollica, 24-28 June 2026

A consultation with young participants attending the Future Food Institute Bootcamp in Pollica, Italy, focusing on their expectations, proposals and priorities for building more sustainable, regenerative and inclusive food systems. The conversation gathered youth perspectives on education, innovation and emerging professional opportunities within food and gastronomy. Dr Diane Dodd, President of IGCAT, also participated in the Bootcamp and in this listening process.



SLOW FOOD / TERRA MADRE

El cine gastronómico como punto de partida para escuchar a los jóvenes

27 de septiembre de 2026

En colaboración con Slow Food, IGCAT se celebrará una conversación con jóvenes en el marco de Terra Madre, tras la proyección de las películas ganadoras de las categorías del Food Film Menu 2026. Inspirándose en las historias, los retos y las soluciones presentadas en las películas, los participantes reflexionarán sobre su relación con la alimentación, el patrimonio, la sostenibilidad y el futuro de sus comunidades. Las ideas y recomendaciones recogidas durante la sesión serán compartidas en la II Cumbre Mundial de Gastronomía en Manabí, contribuyendo a que las voces de los jóvenes estén presentes en sus debates.

SLOW FOOD / TERRA MADRE

Food film as a starting point for listening to young people

27 September 2026

In partnership with Slow Food, IGCAT organised a conversation with young people will take place at Terra Madre following the screening of the Food Film Menu 2026 category-winning films. Inspired by the stories, challenges and solutions presented on screen, participants will reflect on their relationship with food, heritage, sustainability and the future of their communities. The ideas and recommendations gathered during the session will be shared at the 2nd World Gastronomy Summit in Manabí, helping to ensure that young people's voices are represented in its discussions.

IGCAT

Innovación, creatividad y oportunidades turísticas para jóvenes

33.ª reunión de la Plataforma Mundial de Regiones de Gastronomía, 14 de octubre de 2026

La 33.ª reunión de la Plataforma Mundial de Regiones de Gastronomía promoverá conversaciones entre los miembros de la Plataforma, inspiradas en buenas prácticas, centradas en el storytelling aplicado a las experiencias de visitantes y a los regalos gastronómicos. Dirigido por Patricio Tamariz, Director-Ejecutivo de Manabí, Región Mundial de la Gastronomía 2026, y por la Dra. Edith Szivas, vicepresidenta de IGCAT.

IGCAT

Innovation, Creativity and Tourism Opportunities for young people

33rd World Region of Gastronomy Platform meeting, 14 October 2026

The 33rd World Region of Gastronomy Platform meeting will engage conversations amongst Platform members inspired by best practice, looking at storytelling in visitor experiences and for food gifts. Led by Patricio Tamariz, Executive Director of Manabí, World Region of Gastronomy 2026, and Dr Edith Szivas, Vice-President of IGCAT.



CROPTRUST

Rescatar semillas tradicionales para un futuro alimentario sostenible

Taller con estudiantes de ULEAM, 14 de octubre de 2026

Un taller con estudiantes de ULEAM dirigido por Stefan Schmitz, CEO, y Luis Salazar, responsable de Alianzas y Comunicación de Proyectos de Crop Trust, con el apoyo del Banco de Germoplasma Modelo de Ecuador, así como del Comité de Mujeres de Cotacachi: Guardianas de las Chakras.

CROPTRUST

Resuscitating heirloom seeds for a sustainable food future

Workshop with students from ULEAM, 14 October 2026

A workshop with students from ULEAM led by Stefan Schmitz, CEO and Luis Salazar, Partnerships and Project Communications Lead from Crop Trust supported by Ecuador's Model Genebank as well as the Women's Committee of Cotacachi: Guardians of the Chakras.

REGENERATIVE VANUA Y GLOBAL AGRITOURISM NETWORK

Un futuro alimentario regenerativo

Taller con estudiantes de ESPAM, CHone, 14 de octubre de 2026

Un taller con estudiantes de ESPAM (Calceta) sobre la importancia del turismo regenerativo para un futuro resiliente al clima. Dirigido por Jerry Spooner, CEO, y Cherise Addinsall, responsable de Verificación de Regenerative Vanua y con Chadley Hollas y Shipresim Domi, de la Global Agritourism Network.

REGENERATIVE VANUA AND GLOBAL AGRITOURISM NETWORK

A Regenerative Food Future

Workshop with students of ESPAM, CHone, 14 October 2026

A workshop with students of ESPAM (Calceta) on the importance of regenerative tourism for a climate resistant future. Led by Jerry Spooner, CEO and Cherise Addinsall, Verification lead at Regenerative Vanua and with Chadley Hollas and Shipresim Domi from the Global Agritourism Network.



FOOD CAPITALS DE DELICE NETWORK

Ciudades que apoyan a la próxima generación de líderes alimentarios

14 de octubre de 2026

La ciudad de Portoviejo está organizando una Visita de Estudio de Capitales Gastronómicas para conocer la estrategia gastronómica de la ciudad mediante visitas sobre el terreno, intercambios locales y debates sobre cómo las ciudades pueden utilizar la gastronomía para impulsar un turismo sostenible, el desarrollo económico y el bienestar comunitario. El programa también incluirá una sesión sobre el empoderamiento de la juventud a través de la gastronomía, en la que se explorará cómo las ciudades pueden apoyar a la próxima generación de líderes del sector alimentario.

FOOD CAPITALS BY DELICE NETWORK

Cities supporting the next generation of food leaders

14 October 2026

The City of Portoviejo is organising a Food Capitals Study Tour to discover the city's gastronomy strategy through site visits, local exchanges, and discussions on how cities can use gastronomy to drive sustainable tourism, economic development, and community well-being. The programme will also include a session on youth empowerment through gastronomy, exploring how cities can support the next generation of food leaders.

■ CUMBRE MUNDIAL DE GASTRONOMÍA

■ WORLD GASTRONOMY SUMMIT

14/10/2026 - 17/10/2026



LLEGADAS

ARRIVALS

14/10/2026

DÍA 01



CASA ROSADA

Construida en 1918 y diseñada por arquitectos franceses, Casa Rosada es uno de los edificios patrimoniales más emblemáticos de Manta. Cuidadosamente restaurada, combina historia y elegancia con una experiencia gastronómica que preserva y reinventa los sabores tradicionales de Manabí en sus distintos espacios.

20.00h - ENCUENTRO INFORMAL DE PONENTES E INVITADOS INTERNACIONALES, en la [Casa Rosada](#).

CASA ROSADA

Built in 1918 and designed by French architects, Casa Rosada is one of Manta's most emblematic heritage buildings. Carefully restored, it brings together history and elegance with a gastronomic experience that preserves and reimagines the traditional flavours of Manabí across its different spaces.

20.00h - INFORMAL GATHERING OF SPEAKERS AND INTERNATIONAL GUESTS, en la [Casa Rosada](#).





- CENTRO DE CONVENCIONES DEL PACÍFICO - ULEAM (MANTA) - ZONA 1
- PACIFICO CONVENTION CENTER - ULEAM (MANTA) - ZONE 1

15/10/2026

DÍA 02

08.15 - 09.00h	INSCRIPCIONES	REGISTRATIONS
08.55h	EL MAESTRO / LA MAESTRA DE CEREMONIAS DA LA BIENVENIDA AL PÚBLICO	THE MASTER OF CEREMONY WELCOMES THE AUDIENCE
09.00h	INAUGURACIÓN Y BIENVENIDA DE MANABÍ	OPENING AND WELCOME TO MANABÍ
	INAUGURACIÓN DE LA 2.ª CUMBRE MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA Dr Diane Dodd , IGCAT President & Executive Director World Regions of Gastronomy	OPENING THE 2ND WORLD GASTRONOMY SUMMIT Dr Diane Dodd , IGCAT President & Executive Director World Regions of Gastronomy
	PATRIMONIO CULTURAL LIDERANDO EL FUTURO Pamela Cortés , Vice-Minister of Culture and Heritage, Ecuador (tbc)	CULTURAL HERITAGE LEADING THE FUTURE Pamela Cortés , Vice-Minister of Culture and Heritage, Ecuador (tbc)
	BIENVENIDA A MANABÍ, REGIÓN MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA 2026 Leonardo Orlando Arteaga , Prefecto De Manabí	WELCOME FROM MANABÍ, WORLD REGION OF GASTRONOMY 2026 Leonardo Orlando Arteaga , Prefecto De Manabí
	BIENVENIDA DEL RECTOR DE LA ULEAM Dr. Marcos Tulio Zambrano, Ph.D. , Rector, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM)	WELCOME FROM ULEAM'S RECTOR Dr. Marcos Tulio Zambrano, Ph.D. , Rector, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM)

EL COMPROMISO DE LA UNESCO CON LA JUVENTUD**Tatiana Villegas Zamora**, Director and Country Representative of UNESCO in Ecuador**UNESCO'S ENGAGEMENT WITH YOUTH****Tatiana Villegas Zamora**, Director and Country Representative of UNESCO in Ecuador**EL COMPROMISO DE LA ALECSO CON LA JUVENTUD****H.E. Dr. Mohamed Ould Amar**, Director-General in ALECSO - Arab League Educational, Cultural and Scientific Organization**ALECSO'S ENGAGEMENT WITH YOUTH****H.E. Dr. Mohamed Ould Amar**, Director-General in ALECSO - Arab League Educational, Cultural and Scientific Organization**EL COMPROMISO DE LA OEI CON LA JUVENTUD Y EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO****Mónica García Alonso**, Secretaria Técnica de programas de Cultura en OEI - Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, la Ciencia y la Cultura (tbcc)**OEI'S COMMITMENT TO YOUTH AND GASTRONOMIC HERITAGE****Mónica García Alonso**, Secretaria Técnica de programas de Cultura en OEI - Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, la Ciencia y la Cultura (tbcc)**IBEROAMERICANO DE GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN****Jesús Mendoza**, President, Ibercocinas (iniciativa de SEGIB)**IBEROAMERICAN GASTRONOMY AND FOOD****Jesús Mendoza**, President, Ibercocinas (iniciativa de SEGIB)**■ Salprieda**

condimento tradicional de Manabí elaborado principalmente con maní tostado, maíz, achiote y especias.

■ Salprieda

a traditional Manabí condiment made primarily from roasted peanuts, maize, annatto and spices.

PERSPECTIVAS DE REGIONES MUNDIALES DE LA GASTRONOMÍA

Y FIRMA DE NUEVAS REGIONES MUNDIALES DE LA GASTRONOMÍA

Moderado por **Dr. Diane Dodd**, Presidenta de IGCAT

IMPULSANDO EL FUTURO DE LAS ARTES CULINARIAS

Mayada Badr, CEO, Culinary Arts Commission, Ministry of Culture, Saudi Arabia de Aseer, Región Mundial de Gastronomía 2024, compartirá el logro de host la primer reunión de expertos d'IGCAT y la World Food Gift Challenge y cómo el Ministerio de Cultura está apoyando jóvenes en el sector culinario.

COMIDA ES CULTURA, PATRIMONIO E IDENTIDAD

Laura Ruana Pavón, del Departamento de Agricultura de Cataluña, Región Mundial de Gastronomía 2025, compartirá conclusiones de la 1st Cumbre Mundial de Gastronomía y como el departamento de agricultura está apoyando jóvenes en el sector primaria.

CONOCIMIENTOS ANCESTRALES Y JÓVENES LIDERANDO EL FUTURO

Leonardo Orlando Arteaga, Prefecto De Manabí, Región Mundial de la Gastronomía 2026, compartirá ejemplos de cómo la provincia ha documentado recetas que constituirán el ADN de futuras innovaciones.

GASTRONOMÍA REGENERATIVA Y RESILIENCIA CLIMÁTICA

Hon. Ralph Regenvanu, Ministry of Climate Change Adaptation, Vanuatu (tbc) or Jerry Spooner, Director Ejecutivo de Regenerative Vanua, Vanuatu, Región Mundial de Gastronomía 2027, explorará cómo los conocimientos tradicionales, la soberanía alimentaria, la gestión responsable de la tierra y el mar, y el turismo regenerativo pueden fortalecer la resiliencia climática y asegurar un futuro sostenible para las comunidades insulares.

PERSPECTIVES FROM WORLD REGIONS OF GASTRONOMY

AND SIGNING OF NEW WORLD REGIONS OF GASTRONOMY

Moderated by **Dr. Diane Dodd**, President of IGCAT

SUPPORTING THE FUTURE OF CULINARY ARTS

Mayada Badr, CEO, Culinary Arts Commission, Ministry of Culture, Saudi Arabia de Aseer, Región Mundial de Gastronomía 2024, will share the achievement of hosting the first IGCAT Experts' Meeting and the World Food Gift Challenge, as well as explain how the Ministry of Culture is supporting youth in the culinary sector.

FOOD IS CULTURE, HERITAGE AND IDENTITY

Laura Ruana Pavon, Dept. Agriculture. Catalonia, World Region of Gastronomía 2025, will share conclusions from the 1st World Gastronomy Summit and how the department of agriculture is supporting youth in the primary sector.

ANCESTRAL KNOWLEDGE AND YOUTH LEADERSHIP FOR THE FUTURE

Leonardo Orlando Arteaga, Prefecto De Manabí, World Region of Gastronomía 2026, will share examples of how the province has captured recipes that will provide the DNI for future innovations.

REGENERATIVE GASTRONOMY AND CLIMATE RESILIENCE

Hon. Ralph Regenvanu, Ministry of Climate Change Adaptation, Vanuatu (tbc) or Jerry Spooner, Executive Director of Regenerative Vanua, Vanuatu World Region of Gastronomía 2027, will explore how traditional knowledge, food sovereignty, responsible stewardship of land and sea, and regenerative tourism can strengthen climate resilience and secure a sustainable future for island communities.

Lamia Temimi, Directora General de Sawa Taste of Tunisia, Cap Bon, Región Mundial de Gastronomía 2028, explorará el aprendizaje experiencial de turismo, el patrimonio vivo y el diseño basado en el territorio, con especial atención a la colaboración con el **Instituto Superior de Bellas Artes de Nabeul** (ISBAN).

Lamia Temimi, CEO, Sawa Taste of Tunisia, Cap Bon World Region of Gastronomy 2028 exploring experiential learning in tourism, living heritage, and place-based design with a focus on collaboration with the **Higher Institute of Fine Arts of Nabeul** (ISBAN).



■ **Ceviche de Jipijapa**
una especialidad tradicional de Manabí preparada con pescado, limón, cebolla, cilantro y una característica salsa de maní.

■ **Jipijapa ceviche**
a traditional Manabí speciality prepared with fish, lime, onion, coriander and its distinctive peanut sauce.

ENCANTANDO A LOS CONSUMIDORES

Victor Moreira, Executive Director, Chamber of Industry and Production of Manabí

COCINA TRADICIONAL Y PATRIMONIO

Chef Fanny Vergara, Presidenta, RED de Cocineras Tradicionales de Manabí y Comunidad Slow Food Cocina Ancestral Manabita SALPRIETA

FORMANDO UNA NUEVA GENERACIÓN

Orazio Bellettini, Fuegos Foundation and IGCAT Ambassador.
Reflexiones del 1.º Premio Americano de Jóvenes Chefs

UNA MIRADA JOVEN A LA COCINA MANABITA, SU PATRIMONIO Y SU FUTURO

Angelica Peñarrieta, Restaurante Lento pero Seguro Con Dios

DELIGHTING CONSUMERS

Victor Moreira, Executive Director, Chamber of Industry and Production of Manabí

TRADITIONAL CUISINE AND HERITAGE

Chef Fanny Vergara, Presidenta, RED de Cocineras Tradicionales de Manabí y Comunidad Slow Food Cocina Ancestral Manabita SALPRIETA

TRAINING A NEW GENERATION

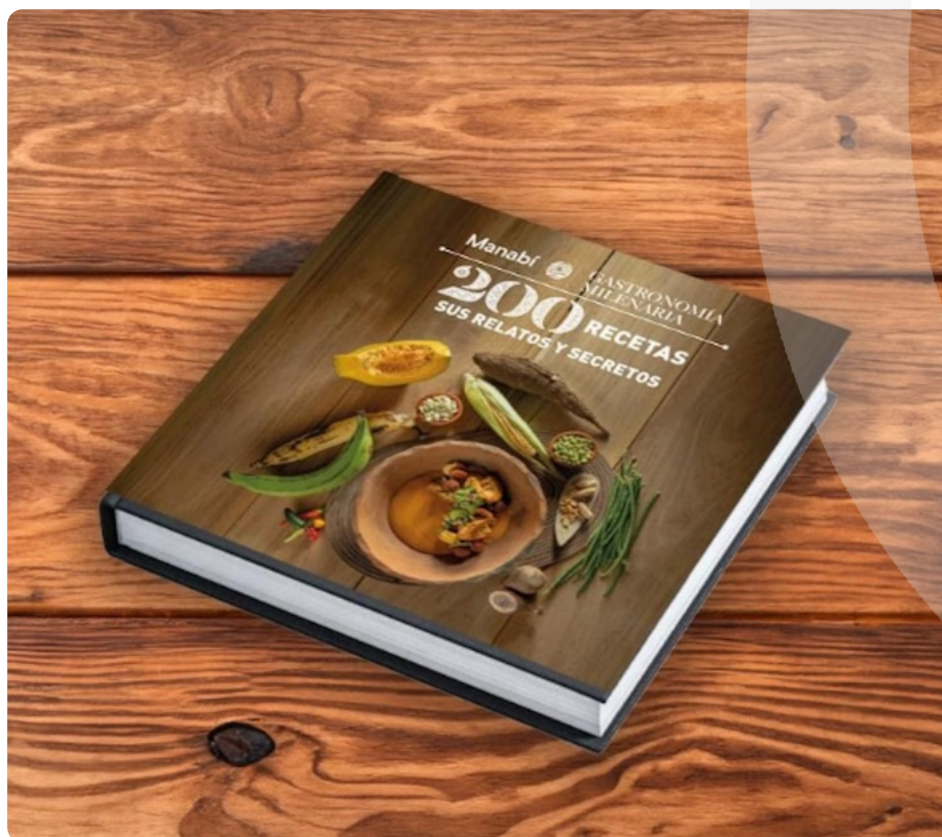
Orazio Bellettini, Fuegos Foundation and IGCAT Ambassador.
Reflections from the 1st American Young Chef Award

YOUNG PERSPECTIVE ON MANABITA CUISINE, HERITAGE AND ITS FUTURE

Angelica Peñarrieta, Restaurante Lento pero Seguro Con Dios

■ Portada del libro **Manabí: Gastronomía Milenaria** - 200 RECETAS, SUS RELATOS Y SECRETOS.

■ Cover of the book **Manabí: Millenary Gastronomy** - 200 RECIPES, THEIR STORIES AND SECRETS.



DESAFÍOS GLOBALES ALIMENTARIOS

Moderated by **Robert Palmer**, IGCAT, United Kingdom

ALIMENTACIÓN QUE CUIDA EL PLANETA PARA UNA NUEVA GENERACIÓN

IGCAT compartirá las conclusiones de la 33a Plataforma Mundial de Regiones de Gastronomía, destacando cómo las regiones pueden promover una alimentación más sostenible, proteger la biodiversidad y crear experiencias gastronómicas que inspiren a las nuevas generaciones a cuidar el planeta.

Rapporteur: **Dr. Edith Szivas**, IGCAT

SLOW FOOD – SLOW FARMS – TERRA MADRE

Slow Food compartirá su visión de Slow Farms, como un legado vivo, destacando el papel de los jóvenes agricultores en la protección de la biodiversidad, los saberes locales y el futuro sostenible de la producción alimentaria.

Rapporteur: **Esteban Tapia**, International Councillor for Andean Area, SLOWFOOD

RESCATANDO SEMILLAS ANCESTRALES

Crop Trust compartirá las conclusiones del taller celebrado con estudiantes de la ULEAM, destacando la importancia de rescatar y conservar semillas ancestrales para proteger la biodiversidad, fortalecer la seguridad alimentaria y abrir nuevas oportunidades para las generaciones jóvenes.

Rapporteur: **Dr Stefan Schmitz**, Executive Director, CROPTRUST

BOOTCAMP DE ALIMENTACIÓN DEL FUTURO

Future Food Institute compartirá aprendizajes del Bootcamp de Gastrodiplomacia 2026, destacando cómo la creatividad, la colaboración internacional y el activismo culinario pueden inspirar a los jóvenes a convertirse en agentes de cambio para sistemas alimentarios más sostenibles e inclusivos.

Rapporteur: **Ana María Alegría Serna**, FUTURE FOOD INSTITUTE

GLOBAL FOOD CHALLENGES

Moderated by **Robert Palmer**, IGCAT, United Kingdom

PLANET-FRIENDLY FOOD FOR A NEW GENERATION

IGCAT will share the conclusions of the 33rd World Region of Gastronomy Platform, highlighting how regions can promote more sustainable food, protect biodiversity and create gastronomic experiences that inspire younger generations to care for the planet.

Rapporteur: **Dr. Edith Szivas**, IGCAT

SLOW FOOD – SLOW FARMS – TERRA MADRE

Slow Food will share its vision of Slow Farms and Terra Madre as a living legacy, highlighting the role of young farmers in protecting biodiversity, local knowledge and the sustainable future of food production.

Rapporteur: **Esteban Tapia**, International Councillor for Andean Area, SLOWFOOD

RESUSCITATING HEIRLOOM SEEDS

Crop Trust will share insights from the workshop held with ULEAM students, highlighting the importance of rescuing and conserving heirloom seeds to protect biodiversity, strengthen food security and open new opportunities for younger generations.

Rapporteur: **Dr Stefan Schmitz**, Executive Director, CROPTRUST

FUTURE FOOD BOOTCAMP

Future Food Institute will share insights from the 2026 Gastrodiplomacy Bootcamp, highlighting how creativity, international collaboration and culinary activism can inspire young people to become agents of change for more sustainable and inclusive food systems.

Rapporteur: **Ana María Alegría Serna**, FUTURE FOOD INSTITUTE

UN FUTURO ALIMENTARIO REGENERATIVO

Regenerative Vanua compartirá las conclusiones del taller celebrado con estudiantes de ESPAM, destacando la importancia del turismo regenerativo para fortalecer la resiliencia climática, proteger los sistemas alimentarios locales y crear nuevas oportunidades para las generaciones jóvenes.

Rapporteur: **Dr Cherise Addinsall**, REGENERATIVE VANUA

A REGENERATIVE FOOD FUTURE

Regenerative Vanua will share insights from the workshop held with ESPAM students, highlighting the importance of regenerative tourism in strengthening climate resilience, protecting local food systems and creating new opportunities for younger generations.

Rapporteur: **Dr Cherise Addinsall**, REGENERATIVE VANUA

ALIANZAS GASTRONÓMICAS PARA UN FUTURO REGENERATIVO

La Global Agritourism Network reflexionará sobre el papel de las redes de gastronomía, agricultura y agroturismo en el fortalecimiento de los sistemas alimentarios locales, la identidad cultural y los futuros resilientes al clima.

Rapporteur: **Shpresim Domi**, GAN, GLOBAL AGRITOURISM NETWORK

GASTRONOMIC ALLIANCES FOR A REGENERATIVE FUTURE

The Global Agritourism Network will reflect on the role of gastronomy, agriculture and agritourism networks in strengthening local food systems, cultural identity and climate-resilient futures.

Rapporteur: **Shpresim Domi**, GAN, GLOBAL AGRITOURISM NETWORK

JUVENTUD URBANA ALIMENTANDO LA CIUDAD

Food Capitals by Délice compartirá los aportes del taller con jóvenes locales en Portoviejo, explorando cómo las nuevas generaciones pueden imaginar, co-diseñar y alimentar ciudades más sostenibles, creativas y conectadas con su identidad gastronómica.

Rapporteur: **Catalina Garcia**, DELICE Network by Food Capitals (tbc)

URBAN YOUTH FEEDING THE CITY

Food Capitals by Délice will share insights from the workshop with local young people in Portoviejo, exploring how younger generations can imagine, co-design and feed more sustainable, creative cities connected to their gastronomic identity.

Rapporteur: **Catalina Garcia**, DELICE Network by Food Capitals (tbc)

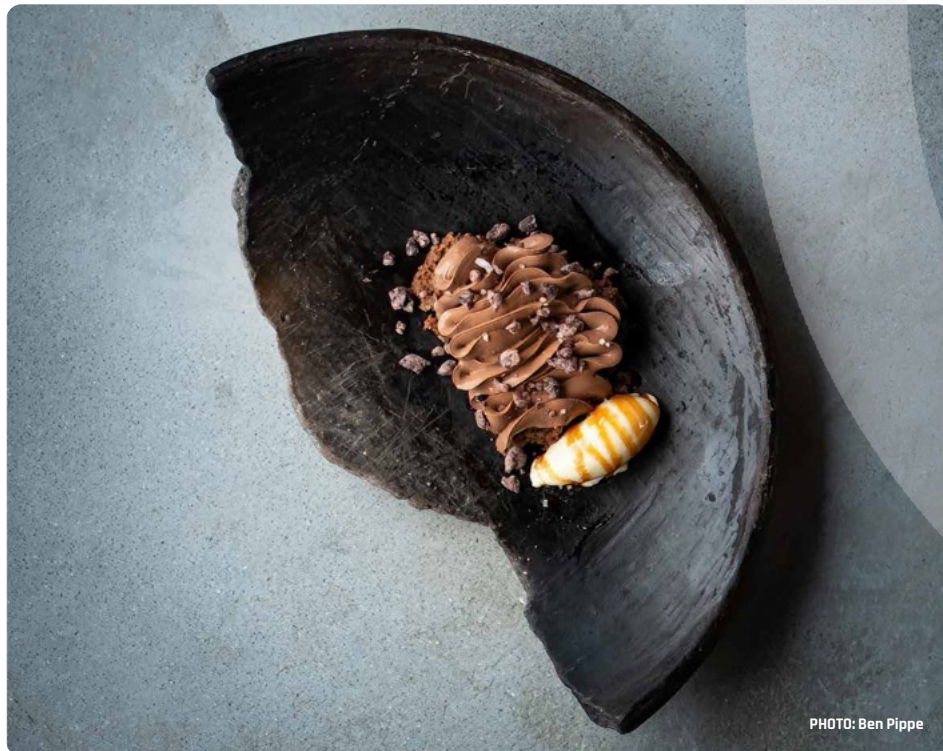


PHOTO: Ben Pippe

12.00 - 13.45h	ALMUERZO LIGERO EN ULEAM (Zona 3)	LIGHT LUNCH AT ULEAM (Zona 3)
14.45h	TRASLADO EN AUTOBÚS AL HOTEL	BUS TRANSFER TO THE HOTEL
16.00 - 17.00h	TRASLADO HACIA JARDÍN UNIVERSITARIO EN PORTOVIEJO	BUS TRANSFER TO JARDIN UNIVERSITARIO IN PORTOVIEJO
17.00 - 19.00h	JARDÍN BOTÁNICO DE PORTOVIEJO Y FESTIVAL GASTRONÓMICO Ubicado en los predios de la Universidad Técnica de Manabí, el Jardín Botánico de Portoviejo constituye una vitrina viva de la biodiversidad de la provincia, con especies nativas y endémicas, espacios de conservación y áreas educativas dedicadas a la sostenibilidad ambiental. Durante esta visita especial, los participantes disfrutarán además de un festival gastronómico que celebra el patrimonio culinario manabita, donde productores, chefs, estudiantes y cocineras tradicionales exhiben ingredientes, sabores y saberes ancestrales. La experiencia establece un poderoso vínculo entre biodiversidad, sostenibilidad y gastronomía.	PORTOVIEJO BOTANICAL GARDEN & GASTRONOMIC FESTIVAL Located within the grounds of the Technical University of Manabí, the Botanical Garden of Portoviejo is a living showcase of the province's rich biodiversity, featuring native and endemic species, conservation areas, and educational spaces dedicated to environmental stewardship. During this special visit, delegates will also enjoy a vibrant gastronomic festival celebrating Manabí's culinary heritage, where producers, chefs, students, and traditional cooks come together to showcase local ingredients, flavors, and food traditions. The experience creates a powerful connection between biodiversity, sustainability, and gastronomy.
20.00h	CENA DE BIENVENIDA EN ORO VERDE PORTOVIEJO Aurora Jaqueline Valle Alcívar , Governor of Manabí (tbc)	WELCOME DINNER AT ORO VERDE PORTOVIEJO Aurora Jaqueline Valle Alcívar , Governor of Manabí (tbc)
22.30h	TRASLADO HACIA MANTA	TRANSFER TO MANTA



- CENTRO DE CONVENCIONES DEL PACÍFICO - ULEAM (MANTA) - ZONA 1
- PACIFICO CONVENTION CENTER - ULEAM (MANTA) - ZONE 1

16/10/2026

DÍA 03

08.50h	EL MAESTRO / LA MAESTRA DE CEREMONIAS DA LA BIENVENIDA AL PÚBLICO	THE MASTER OF CEREMONY WELCOMES THE AUDIENCE
--------	--	---

09.00h	SABORES DEL AYER Resumen de las principales conclusiones y desafíos del Día 01	FLAVOURS OF YESTERDAY Recap on the main conclusions and challenges from Day 01
--------	---	---

09.10h	INTERVENCIÓN INSPIRADORA Y PRESIDEN- CIA DE LA SESIÓN	OPENING INSPIRATION AND SESSION CHAIR
--------	--	--

Jaume Gomila, vicepresidente de IGCAT, abrirá y presidirá esta sesión, aportando su amplia experiencia como filólogo, docente y gestor cultural, así como su trayectoria en los ámbitos de la música, el teatro, la educación de adultos y las políticas culturales. Como impulsor de Menorca, Región Europea de Gastronomía 2022, explorará cómo el diseño, las artes y la cultura pueden reforzar el orgullo por los oficios y productos locales, implicar a las comunidades y hacer que la producción alimentaria resulte más atractiva para las nuevas generaciones.

Jaume Gomila, IGCAT Vice-President, will open and chair this session, drawing on his extensive experience as a philologist, educator and cultural manager, as well as his background in music, theatre, adult education and cultural policy. As a driving force behind Menorca, European Region of Gastronomy 2022, he will explore how design, the arts and culture can strengthen pride in local skills and products, engage communities and make food production more attractive to younger generations.

HACIENDO ATRACTIVA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS – EL ROL DE DISEÑO, ARTES Y CULTURA

MAKING FOOD PRODUCTION ATTRACTIVE – THE ROLE OF DESIGN, ARTS AND CULTURE

Un resultado clave de la 1.^ª Cumbre Mundial de Gastronomía, celebrada en Cataluña como Región Mundial de la Gastronomía 2025, fue el reconocimiento por parte de gobiernos, regiones e instituciones de que la alimentación es una parte esencial de la identidad cultural. La alimentación no es solo una cuestión de producción, consumo o economía; es una expresión viva de patrimonio, creatividad, comunidad y lugar.

Partiendo de este resultado, la plenaria explora uno de los desafíos urgentes a los que se enfrentan hoy las regiones: cómo hacer que la producción de alimentos resulte más atractiva para las nuevas generaciones. A medida que los sistemas alimentarios afrontan crecientes presiones sociales, ambientales y económicas, existe la necesidad de revalorizar a las personas, las profesiones y los conocimientos que sustentan la agricultura, la pesca y los medios de vida relacionados con la alimentación.

El diseño, las artes, la cultura, la creatividad y la innovación pueden desempeñar un papel fundamental en la transformación de percepciones, inspirando orgullo y abriendo nuevos caminos para que los jóvenes vean la producción de alimentos como algo significativo, viable y orientado al futuro.

A través de ejemplos inspiradores y experiencias prácticas, los ponentes reflexionarán sobre cómo las regiones pueden convertir los resultados de la Cumbre en acciones concretas, reconectando a las comunidades con la producción de alimentos, al tiempo que apoyan el emprendimiento, la identidad territorial y el desarrollo regional a largo plazo.

A key outcome of the 1st World Gastronomy Summit, held in Catalonia as World Region of Gastronomy 2025, was the recognition by governments, regions and institutions that food is an essential part of cultural identity. Food is not only a question of production, consumption or economy; it is a living expression of heritage, creativity, community and place.

Building on this result, the plenary explores one of the urgent challenges facing regions today: how to make food production more attractive to new generations. As food systems face increasing social, environmental and economic pressures, there is a need to revalue the people, professions and knowledge behind agriculture, fisheries and food-related livelihoods.

Design, arts, culture, creativity and innovation can play a powerful role in transforming perceptions, inspiring pride, and opening new pathways for young people to see food production as meaningful, viable and future-facing.

Through inspiring examples and practical experiences, speakers will reflect on how regions can turn the Summit's results into action, reconnecting communities with food production while supporting entrepreneurship, territorial identity and long-term regional development.

En conversación con:

In conversation with:

REVALORIZANDO LA ARTESANIA

Patrick Sam, expresidente del **Consejo de las Artes de Namibia**, compartirá cómo se ha valorizado la artesanía mediante el mapeo digital y el uso de códigos QR.

REVALUING CRAFTS

Patrick Sam, former Chair of the **Arts Council of Namibia** will share how they valorised crafts through digital mapping and QR codes.

VISTIENDO EL PLATO CARIBEÑO: CULTURA, COMUNIDAD Y COCINA

Nneka A. Nurse, fundadora de Best Dressed Plate, presentará cómo la narrativa cultural, las experiencias gastronómicas y las alianzas estratégicas pueden elevar la cocina caribeña y fortalecer su reconocimiento internacional. A partir de su experiencia creando eventos culinarios en espacios como las Naciones Unidas y la James Beard House, mostrará cómo conectar a chefs, productores, instituciones culturales, destinos turísticos y marcas de hospitalidad puede generar nuevas oportunidades, reforzar el orgullo por el patrimonio alimentario y posicionar el Caribe como un destino gastronómico de excelencia.

DRESSING THE CARIBBEAN PLATE: CULTURE, COMMUNITY AND CUISINE

Nneka A. Nurse, Founder of Best Dressed Plate, will present how cultural storytelling, culinary experiences and strategic partnerships can elevate Caribbean cuisine and strengthen its international recognition. Drawing on her experience creating culinary events at venues including the United Nations and the James Beard House, she will demonstrate how connecting chefs, producers, cultural institutions, tourism destinations and hospitality brands can generate new opportunities, strengthen pride in food heritage and position the Caribbean as a world-class culinary destination.

JÓVENES TALENTOS PARA LA ALIMENTACIÓN ÁRTICA

Chef Per Theodor Tørrissen, de **NKMAT** y fundador/director de **ArktiskMat, Nordland, Región Europea de Gastronomía 2028**, presentará cómo el festival ArktiskMat reúne a chefs internacionales, innovadores alimentarios, productores y estudiantes para explorar la cultura alimentaria ártica a través de talleres, debates y experiencias culinarias. Uno de sus objetivos principales es fortalecer el conocimiento, las competencias y el optimismo entre los jóvenes, demostrando que la producción alimentaria puede ofrecer carreras profesionales significativas.

YOUNG TALENT FOR ARCTIC FOOD

Chef Per Theodor Tørrissen, **NKMAT** and Founder/Director **ArktiskMat, Nordland, European Region of Gastronomy 2028**. ArktiskMat festival brings together international chefs, food innovators, producers and students to explore Arctic food culture through workshops, discussions and culinary experiences. A central aim is to build knowledge, competence and optimism among young people, demonstrating that food production can offer meaningful careers.

CUENTOS Y SABORES DEL TERRITORIO

Károly Szabó, Director Ejecutivo de **Visit Harghita, Harghita, Región Europea de Gastronomía 2027**, presentará el trabajo del **Parque Mini-Transilvania**, que preserva los cuentos populares y la gastronomía local, así como la granja educativa de **Desarrollo Comunitario Rural de Cáritas**, dedicada a mantener vivas las tradiciones vinculadas a la elaboración del queso.

LOCAL TALES AND FLAVOURS

Károly Szabó, Executive Director, **Visit Harghita, Harghita, European Region of Gastronomy 2027**. Karoly will focus on the work of **Mini-Transylvania Park** that preserves local fairytales and local food as well as **Caritas Rural Community Development** educational farm that preserves traditions around cheese making.

UNA RUTA DE SABORES, CULTURA Y CREATIVIDAD

Ufuk Keşoğlu, Şanlıurfa, candidata a **Región Mundial de Gastronomía 2029** (Türkiye), presentará la Ruta Cultural de Şanlıurfa como ejemplo de cómo el rico patrimonio cultural y gastronómico de una ciudad puede inspirar la creatividad contemporánea y abrir nuevas oportunidades para jóvenes creadores, productores y emprendedores.

A ROUTE OF FLAVOURS, CULTURE AND CREATIVITY

Ufuk Keşoğlu, Şanlıurfa **Candidate World Region of Gastronomy 2029** (Türkiye). A culture Route to showcase how a city's rich cultural and gastronomic heritage can inspire contemporary creativity. El Festival Ruta Cultural de Şanlıurfa muestra cómo el rico patrimonio cultural y gastronómico de una ciudad puede inspirar la creatividad contemporánea.

REVOLUCIÓN ALIMENTARIA DESDE EL PACÍFICO

MNZM Robert Oliver, director y presentador de **Pacific Island Food Revolution, Nueva Zelanda**, presentará esta iniciativa liderada por medios de comunicación que busca reconectar a las comunidades del Pacífico con sus cocinas tradicionales y sistemas alimentarios locales más saludables. A través de la televisión, la radio y las redes sociales, Pacific Island Food Revolution celebra el patrimonio alimentario del Pacífico, al tiempo que contribuye a hacer frente a la crisis de enfermedades no transmisibles en la región.

FOOD REVOLUTION FROM THE PACIFIC

MNZM Robert Oliver, Director and presenter, **Pacific Island Food Revolution, New Zealand**. Pacific Island Food Revolution is a media-led movement to reconnect Pacific communities with traditional cuisine and healthier local food systems. Through television, radio and social media, it celebrates Pacific food heritage while helping address the region's noncommunicable disease crisis.

JÓVENES VOCES DE CATALUÑA EN PANTALLA

Laura Ruana Pavón, del Departamento de Agricultura de Cataluña, **Región Mundial de Gastronomía 2025**, compartirá el ejemplo de **3CAT - RESCAT**, una producción televisiva en catalán orientada a jóvenes que anima a las nuevas generaciones a conectar con la identidad catalana y la cultura popular de una manera accesible y entretenida.

YOUNG CATALAN VOICES ON SCREEN

Laura Ruana Pavon, Dept. Agriculture. Catalonia, **World Region of Gastronomy 2025**. Sharing the example of **3CAT - RESCAT** - TV production, a Catalan-language youth-oriented television format that encourages younger audiences to engage with Catalan identity and popular culture in an accessible and entertaining way.

ARTE QUE DA VOZ AL TERRITORIO

Ricardo Alcívar, artista ecuatoriano aportará una mirada artística a las conversaciones sobre patrimonio, comunidad y futuro cultural, a través de una obra que refleja la riqueza de la identidad local, la creatividad y la expresión cultural de Manabí.

ART GIVING VOICE TO THE TERRITORY

Ricardo Alcívar, an Ecuadorian artist, whose work reflects the richness of local identity, creativity and cultural expression of Manabí. Through his practice, he contributes an artistic voice to conversations on heritage, community and the future of Ecuador's cultural landscape.

10.10h DESCANSO

HEALTH BREAK



10.45h

INTERVENCIÓN INSPIRADORA Y PRESIDENCIA DE LA SESIÓN

Dennise Valencia, cofundadora y directora general de To'ak Chocolate, abrirá y presidirá esta sesión, compartiendo cómo la innovación, el emprendimiento y un liderazgo centrado en las personas pueden empoderar a productores y comunidades, generar mayor valor en origen y crear conexiones más justas entre el territorio y los mercados. Su experiencia demuestra cómo el cacao puede convertirse en un producto cultural de excelencia cuando se combina con biodiversidad, artesanía, diseño, narrativa y responsabilidad social y ambiental.

OPENING INSPIRATION AND SESSION CHAIR

Dennise Valencia, Co-founder and General Manager of To'ak Chocolate, will open and chair this session, sharing how innovation, entrepreneurship and people-centred leadership can empower producers and communities, create greater value at origin and build fairer connections between territories and markets. Her experience demonstrates how cacao can become an exceptional cultural product when combined with biodiversity, craftsmanship, design, storytelling, and social and environmental responsibility.

DEL CAMPO AL FUTURO: JUVENTUD Y GASTRONOMÍA

Esta plenaria explora cómo las nuevas generaciones están transformando la producción de alimentos desde el campo, el mar y las ciudades. A través de experiencias de agricultura regenerativa y ecológica, pesca responsable, agronegocios, agroturismo y tecnología, la sesión mostrará que el sector primario puede ofrecer carreras cualificadas, creativas y con propósito. Jóvenes productores y emprendedores están recuperando tierras, protegiendo la biodiversidad, añadiendo valor a los productos locales y desarrollando nuevas formas de conectar la producción con las necesidades de sus comunidades.

La sesión también analizará las condiciones necesarias para que estas iniciativas prosperen: alianzas entre instituciones y territorios, acceso a formación, financiación y mercados, incorporación de herramientas digitales y creación de espacios donde las ideas jóvenes puedan ponerse a prueba. Desde microbecas para proyectos urbanos y concursos de agronegocios hasta festivales que acercan a productores, consumidores y visitantes, los ejemplos demostrarán que apoyar a la juventud no significa únicamente asegurar el relevo generacional, sino impulsar territorios más vivos, economías locales más resilientes y sistemas alimentarios capaces de evolucionar sin perder su identidad.

En conversación con:

CULTIVANDO EL FUTURO DE LA ALIMENTACIÓN LOCAL

Sergi Riudavets, agricultor de Menorca, Región Europea de Gastronomía 2022, España, compartirá su experiencia como el primer menorquín reconocido entre los **Top 50 Farmers** de Europa, gracias a su trabajo innovador y regenerativo vinculado a la producción alimentaria local.

FROM FIELD TO FUTURE: YOUTH AND GASTRONOMY

This plenary explores how younger generations are transforming food production across fields, seas and cities. Through experiences in regenerative and organic farming, responsible fishing, agribusiness, agritourism and technology, the session will demonstrate that the primary sector can offer skilled, creative and purposeful careers. Young producers and entrepreneurs are regenerating land, safeguarding biodiversity, adding value to local products and developing new ways to connect food production with the needs of their communities.

The session will also examine the conditions needed for these initiatives to thrive: partnerships between institutions and territories, access to training, finance and markets, the adoption of digital tools, and spaces where young people can test and develop their ideas. From mini-grants for urban projects and agribusiness competitions to festivals that bring producers, consumers and visitors together, the examples will demonstrate that supporting young people is not simply about securing generational renewal. It is also about cultivating living territories, resilient local economies and food systems capable of evolving without losing their identity.

In conversation with:

CULTIVATING THE FUTURE OF LOCAL FOOD

Sergi Riudavets, Farmer, Menorca, European Region of Gastronomy 2022, Spain Recently recognised as the first Menorcan to be included among the **Top 50 Farmers** in Europe for his innovative and regenerative work connected to local food production.

ORGÁNICO POR NATURALEZA

Katharina Häni, ingeniera agrícola de Banat, Región Europea de Gastronomía 2028, Rumanía presentará su experiencia como cofundadora de Biofarmland, una nueva granja dedicada al cultivo ecológico de cereales y té en Rumanía, Europa del Este.

ORGANIC BY NATURE

Katharina Häni, Agricultural Engineer, Banat, European Region of Gastronomy 2028, Romania, co-founder of a new farm called Biofarmland, focusing on organic cereals and teas in Romania, Eastern Europe.

ALIANZAS QUE CULTIVAN TERRITORIOS VIVOS

Luisa Vélez, joven miembro FAO y ALMA (Slowfood), lidera uno de los proyectos más importantes de la FAO en Ecuador que se llama AGROJOVEN y se implementa en Manabí.

PARTNERSHIPS CULTIVATING LIVING TERRITORIES

Luisa Vélez, Young member of FAO y ALMA (Slowfood) Manabí, leads one of FAO's most important projects in Ecuador, AGROJOVEN, which is implemented in Manabí.

CUIDANDO EL MAR, ALIMENTANDO EL FUTURO

Ioannis Vekris, pescador e ictiólogo de Amorgos, Egeo Meridional, candidata a Región Mundial de Gastronomía 2028, compartirá cómo su trabajo pone de relieve el papel fundamental de los pescadores en la protección de la biodiversidad, la preservación de las culturas alimentarias insulares y la inspiración de las generaciones futuras.

CARING FOR THE SEA, FEEDING THE FUTURE

Ioannis Vekris, Fisherman and ichthyologist from Amorgos, South Aegean, Candidate World Region of Gastronomy 2028. His work highlights the vital role of fishers in safeguarding biodiversity, sustaining island food cultures and inspiring future generations.

JÓVENES IDEAS QUE TRANSFORMAN LA CIUDAD

Katya Bredikhina, de Greenrock Foundation, Armenia, candidata a Región Mundial de Gastronomía 2029, presentará su programa de desarrollo de talento para embellecer y mejorar la ciudad, una iniciativa que ofrece microbecas a jóvenes con ideas innovadoras para el entorno urbano. Como ejemplo, se compartirá un proyecto agrícola desarrollado por una de las jóvenes beneficiarias de estas ayudas.

YOUNG IDEAS TRANSFORMING THE CITY

Katya Bredikhina, Greenrock Foundation, Armenia, Candidate World Region of Gastronomy 2029 will talk about their talent development pool for beautifying and developing the city – a project to give mini-grants to youth with great ideas for the city. An example project will be the Agriculture project explained by one of the young recipients of the grant award.

REGENERAR LA TIERRA, CULTIVAR EL FUTURO

Asuao Kirifi Pouono, de Pacific Regenerative Agritourism Network (PRAN) y Samoa Trust Estate Corporation (STEC), Samoa, compartirá la experiencia de Samoa en el empoderamiento de jóvenes a través de concursos de agronegocios, la producción de cacao con valor añadido y nuevas oportunidades de agroturismo. Su intervención destacará cómo una mayor conexión entre agricultura, desarrollo comunitario y turismo puede crear nuevas vías para el emprendimiento juvenil y fortalecer economías locales resilientes.

REGENERATE THE LAND, CULTIVATE THE FUTURE

Asuao Kirifi Pouono, Pacific Regenerative Agritourism Network (PRAN) and Samoa Trust Estate Corporation (STEC), Samoa, will talk about Samoa's experience in empowering young people through agribusiness competitions, cocoa value-added production and emerging agritourism opportunities, highlighting how stronger links between agriculture, community development and tourism can create new pathways for youth entrepreneurship and resilient local economies.

APRENDER DEL MAR, VIVIR EL FESTIVAL

Camilla Digre, directora de proyectos del Norway Seafood Festival y el Trondheim Brewery Festival, de Oi! Food & Beverages, Trondheim-Trøndelag, Región Europea de la gastronomía 2022 mirando como festivales gastronómicos pueden conectar a productores, jóvenes, comunidades y visitantes, fortaleciendo el orgullo local y las oportunidades vinculadas a la cultura alimentaria regional.

LEARN FROM THE SEA, LIVE THE FESTIVAL

Camilla Digre, Project Manager; Norway Seafood Festival & Trondheim Brewery Festival, Oi! Food & Beverages from Trondheim- Trøndelag, European Region of Gastronomy Awarded 2022 exploring how gastronomic festivals can connect producers, young people, communities and visitors, while strengthening local pride and opportunities linked to regional food culture.

AGROTECNOLOGÍA PARA JÓVENES PRODUCTORES

Oscar Ekponimo, Presidente de Chowberry, Akwa Ibom, Región Mundial de Gastronomía 2030 nominada, Nigeria, compartirá cómo la agrotecnología puede apoyar a jóvenes productores, mejorar el acceso a los mercados y fortalecer sistemas alimentarios locales más inclusivos, innovadores y resilientes.

AGRO-TECH FOR YOUNG PRODUCERS

Oscar Ekponimo, Chairman of Chowberry, Akwa Ibom, nominated World Region of Gastronomy 2030, Nigeria, will share how agro-tech can support young producers, improve access to markets and strengthen more inclusive, innovative and resilient local food systems.

11.45 - 12.15h PAUSA

QUICK COMFORT PAUSE





12.15h **INTERVENCIÓN INSPIRADORA Y PRESIDENCIA DE LA SESIÓN**

Omar Valdez, miembro de la Junta de IGCAT y director ejecutivo de UN Tourism Academy, abrirá y presidirá esta sesión, aportando más de dos décadas de experiencia internacional en educación, formación y desarrollo de capacidades en turismo sostenible. A partir de su trabajo apoyando a gobiernos, instituciones educativas y profesionales de todo el mundo, explorará cómo la educación alimentaria y gastronómica puede proporcionar a la juventud los conocimientos, las habilidades y la confianza necesarios para tomar decisiones saludables, valorar su patrimonio culinario y reforzar su sentido de pertenencia. La sesión destacará la importancia de invertir en las nuevas generaciones como base para construir comunidades más sanas, resilientes y orgullosas de su identidad.

OPENING INSPIRATION AND SESSION CHAIR

Omar Valdez, IGCAT Board Member and Executive Director of UN Tourism Academy, will open and chair this session, drawing on more than two decades of international experience in education, training and capacity building in sustainable tourism. Building on his work with governments, educational institutions and professionals worldwide, he will explore how food and gastronomy education can equip young people with the knowledge, skills and confidence to make healthy choices, value their culinary heritage and strengthen their sense of belonging. The session will highlight the importance of investing in younger generations as the foundation for healthier, more resilient communities that take pride in their identity.

JUVENTUD, ALIMENTACIÓN E INTERPRETAR EL PASADO PARA UN FUTURO DE SALUD Y BIENESTAR

YOUTH, FOOD AND INTER- PRETING THE PAST FOR A FUTURE OF HEALTH AND WELL-BEING

Esta plenaria presenta la gastronomía como un bien público y explora cómo los conocimientos alimentarios heredados pueden combinarse con la educación, la tecnología, la cooperación internacional y la acción comunitaria para responder a los desafíos contemporáneos de salud y bienestar. Desde la conservación digital de recetas y la recuperación de semillas locales hasta los huertos escolares, la alfabetización alimentaria y la protección de las cocinas tradicionales, la sesión mostrará que una alimentación saludable comienza mucho antes de llegar al plato: en ecosistemas sanos, comunidades empoderadas y sistemas de producción que respetan la biodiversidad, la cultura y las necesidades de cada territorio.

Empoderar a la juventud significa proporcionarle los conocimientos y las experiencias necesarias para comprender de dónde proceden los alimentos, cómo sus decisiones influyen en las personas y el planeta, y por qué el patrimonio culinario constituye una fuente de identidad, dignidad e innovación. A través de ejemplos procedentes de distintos continentes, la plenaria abordará el papel de las alianzas globales, las organizaciones sociales, las familias, las escuelas, los productores y los custodios de la cultura alimentaria en la creación de sistemas más conscientes, equitativos y resilientes. Al conectar recetas, semillas, paisajes, saberes ancestrales y nuevas herramientas digitales, la gastronomía puede fortalecer la soberanía alimentaria, promover estilos de vida más saludables y transmitir a las generaciones futuras un profundo sentido de pertenencia y responsabilidad compartida.

This plenary positions gastronomy as a public good and explores how inherited food knowledge can be combined with education, technology, international cooperation and community action to address contemporary challenges in health and well-being. From the digital preservation of recipes and the recovery of local seeds to school gardens, food literacy and the safeguarding of traditional cuisines, the session will demonstrate that healthy eating begins long before food reaches the plate: in healthy ecosystems, empowered communities and production systems that respect biodiversity, culture and the needs of each territory.

Empowering young people means providing them with the knowledge and experiences needed to understand where food comes from, how their choices affect people and the planet, and why culinary heritage is a source of identity, dignity and innovation. Through examples from different continents, the plenary will examine the role of global alliances, civil society organisations, families, schools, producers and custodians of food culture in creating more conscious, equitable and resilient food systems. By connecting recipes, seeds, landscapes, ancestral knowledge and new digital tools, gastronomy can strengthen food sovereignty, encourage healthier lifestyles and pass on to future generations a profound sense of belonging and shared responsibility.

ALIANZAS PARA SISTEMAS ALIMENTARIOS CONSCIENTES

Noemi Altobelli, Community Manager, UNDP Conscious Food Systems Alliance, compartirá su visión sobre cómo fomentar sistemas alimentarios conscientes que integren sostenibilidad, equidad y resiliencia climática. Explorará el papel de las alianzas globales en la transformación de prácticas alimentarias para crear un futuro donde la alimentación nutra tanto a las personas como al planeta. Rapporteur: UNDP Conscious Food Systems Alliance

ALLIANCES FOR CONSCIOUS FOOD SYSTEMS

Noemi Altobelli, Community Manager, UNDP Conscious Food Systems Alliance, will share his vision on fostering conscious food systems that integrate sustainability, equity, and climate resilience. She will explore the role of global alliances in transforming food practices to create a future where food nourishes both people and the planet. Rapporteur: UNDP Conscious Food Systems Alliance

RECETAS VIVAS PARA FUTURAS GENERACIONES

Carlos Ortiz, CEO de Amanah - Preservando el Conocimiento Culinario para las Generaciones Futuras, México, presentará Amanah, un archivo culinario y plataforma de creación de recetas diseñada para ayudar a cocineros domésticos, familias y comunidades a digitalizar, organizar y compartir su patrimonio culinario. Basada en el Universal Meal Framework (UMF), transforma las recetas en conocimiento estructurado e interconectado, facilitando la preservación, el descubrimiento y la transmisión de tradiciones alimentarias entre culturas y generaciones.

LIVING RECIPES FOR FUTURE GENERATIONS

Carlos Ortiz, CEO, Amanah - Preserving Culinary Knowledge for Future Generations, Mexico. Amanah is a culinary archive and recipe authoring platform designed to help home cooks, families and communities digitise, curate and share their culinary heritage. Built on the Universal Meal Framework (UMF), it transforms recipes into structured, interconnected knowledge, enabling the preservation, discovery and transmission of food traditions across cultures and generations.

SEMILLAS LOCALES, FUTUROS SALUDABLES

Nikolaos Renesis, Director del Vivero de la Región del Egeo Meridional y Jefe del Departamento de Producción Animal de la Dirección del Sector Primario del Dodecaneso, Egeo Meridional, candidata a Región Mundial de Gastronomía 2028, presentará el Programa Aegean Gardener, que introduce a escolares de las islas del Egeo Meridional en los principios de la Dieta Egea a través de la jardinería práctica, utilizando semillas locales y métodos tradicionales de cultivo. Mediante la creación y el cuidado de huertos escolares, los estudiantes aprenden sobre alimentación saludable, biodiversidad y producción alimentaria local, fortaleciendo su conexión con el patrimonio gastronómico regional e inspirando a futuras generaciones de productores alimentarios.

LOCAL SEEDS, HEALTHY FUTURES

Nikolaos Renesis, Director, Nursery of the South Aegean Region and Head of the Animal Production Department, Directorate of Primary Sector of Dodecanese, South Aegean, Candidate World Region of Gastronomy 2028. The Aegean Gardener Programme introduces schoolchildren across the South Aegean islands to the principles of the Aegean Diet through hands-on gardening using local seeds and traditional cultivation methods. By creating and caring for school vegetable gardens, students learn about healthy eating, biodiversity and local food production, helping to strengthen their connection to regional food heritage and inspire future generations of food producers.

CREANDO LITERACIA ALIMENTARIA

Sunanthee Kanchanawat, profesora de la Universidad de Hong Kong, China, presentará visitas de estudio a Tailandia diseñadas para ayudar a los jóvenes consumidores a comprender mejor los alimentos que consumen y cómo sus decisiones pueden apoyar una cadena alimentaria sostenible. Los itinerarios incluyen visitas a parques nacionales, bosques y huertos para explorar cómo los ecosistemas saludables proporcionan aire limpio, agua, suelos fértiles e ingredientes de calidad, seguidas de clases de cocina en Bangkok con un chef especializado en sostenibilidad que utiliza productos locales, así como una introducción a los distintos tipos de agua y su importancia en los sistemas alimentarios.

SABORES QUE NUTREN EL FUTURO

Chef Rotanak Ros, conocida como Chef Nak, es una chef camboyana galardonada, autora y embajadora cultural dedicada a preservar y promover la cocina jemer. A través de la investigación, la narración, clases de cocina y experiencias gastronómicas, acerca el rico patrimonio culinario de Camboya a públicos nacionales e internacionales.

SOBERANÍA ALIMENTARIA: EL PAPEL DE LAS ONG

Rosa Rodríguez Jaramillo, directora sénior de Fundación Heifer Ecuador, explorará cómo las organizaciones no gubernamentales pueden fortalecer la soberanía alimentaria apoyando a pequeños productores, organizaciones comunitarias y emprendimientos rurales. Destacó la importancia de desarrollar capacidades locales, promover sistemas de producción sostenibles, mejorar el acceso a los mercados y garantizar que las comunidades puedan decidir cómo producir, distribuir y consumir alimentos de acuerdo con sus necesidades, conocimientos y territorios.

BUILDING FOOD LITERACY

Sunanthee Kanchanawat, Professor, University of Hong Kong, China, organises study visits to Thailand will help young consumers better understand the food they eat and how their choices can support a sustainable food chain. Itineraries include visits to national parks, forests and orchards to explore how healthy ecosystems provide clean air, water, fertile soil and quality ingredients, followed by cooking classes in Bangkok with a sustainability-focused chef using local products, as well as an introduction to different types of water and their importance in food systems.

FLAVOURS THAT NOURISH THE FUTURE

Chef Rotanak Ros, known as Chef Nak, is an award-winning Cambodian chef, author and cultural ambassador dedicated to preserving and promoting Khmer cuisine. Through research, storytelling, cooking classes and dining experiences, she brings Cambodia's rich culinary heritage to national and international audiences.

FOOD SOVEREIGNTY: THE ROLE OF NGOS

Rosa Rodríguez Jaramillo, Senior Director of Fundación Heifer Ecuador, will explore how non-governmental organisations can strengthen food sovereignty by supporting small-scale producers, community organisations and rural enterprises. She will highlight the importance of building local capacity, promoting sustainable production systems, improving access to markets and ensuring that communities can determine how food is produced, distributed and consumed according to their needs, knowledge and territories.

13.10h EXPERIENCIA GASTRONÓMICA DE LA TONGA
CON CHEF FANNY VERGARA Y DULCES DE
ROCAFUERTE (VIDEOS)

TONGA EXPERIENCE WITH CHEF FANNY
VERGARA AND DULCES DE ROCAFUERTE
(VIDEOS)

13.15h COMIDA (Zona 3)

LUNCH (Zona 3)



■ **Tonga manabita**
plato tradicional preparado con arroz, gallina criolla, salsa de maní y plátano maduro, envuelto y cocinado en hoja de plátano.

■ **Manabí-style tonga**
a traditional dish made with rice, free-range chicken, peanut sauce and ripe plantain, wrapped and cooked in a banana leaf.

16 mesas redondas centradas en definir estrategias para empoderar a la juventud. Cada mesa cuenta con un anfitrión, ponentes cada uno con una experiencia a compartir, una voz joven y un relator.

Moderadores: Jaume Gomila, Norma Bock y Patricio Tamariz.

16 round tables to define strategies on how to empower youth. Each table has a host, speakers each with a story to tell, a young voice and a rapporteur.

Moderators: Jaume Gomila, Norma Bock and Patricio Tamariz.

■ MESA 1: JUVENTUD, SECTOR PRIMARIO Y GASTRONOMÍA

Explorar cómo la gastronomía puede transformar la agricultura, la pesca y la producción primaria en opciones de vida atractivas, viables y con propósito para las nuevas generaciones.

- ¿De qué manera la gastronomía puede restablecer el vínculo de los jóvenes con la tierra y el mar, posicionando al sector primario como un futuro deseable y prestigioso?
- ¿Cuáles son las competencias críticas que requieren hoy los jóvenes para liderar un sector primario innovador?
- ¿Cómo pueden los chefs y la cadena gastronómica actuar como catalizadores para añadir valor exponencial a los productos de origen?
- ¿Qué barreras impiden el acceso de los jóvenes?

■ Reto:

Compartir cinco propuestas concretas para empoderar a la juventud en el sector primario.

■ Presidente:

Dr Luis Andrade, ESPAM and IGCAT Expert

■ Voces:

Michael Jair Loor Palma, dirigente estudiantil y activo en preservación y conservación del ambiente, Manabí

Mariano Ariel Williams Zambrano, joven dedica a la ganadería regenerativa, Manabí

Lilibeth Luzmila Párraga Basurto, Agro Joven de la FAO, Manabí

Chef Valentina Álvarez, Head Chef / Jefe de cocina at Iche Restaurante, Manabí, Ecuador

Sergi Riudavets, Young Farmer, Menorca European Region of Gastronomy 2022

Patricio Espín, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura-IIICA, Ecuador

■ Relatora:

Mónica Pulido, Executive Secretary Ibercocinas and Ministry of Culture Colombia

■ **TABLE 2:**
YOUTH, CLIMATE CHANGE, REGENERATIVE AGRICULTURE AND GASTRONOMY

To explore how gastronomy can inspire young people to engage in regenerative agriculture, climate-resilient food systems and primary production as attractive, viable and meaningful careers.

- ▶ How can gastronomy reconnect young people with the land and sea, while responding to the challenges of climate change?
- ▶ What skills do young people need to contribute to regenerative agriculture and climate-resilient food production today?
- ▶ How can chefs and gastronomy add value to regenerative, local and climate-smart primary products?
- ▶ What prevents young people from entering regenerative agriculture and climate-resilient primary production?

■ **Task:**

Provide five concrete ideas on how to empower youth in regenerative agriculture and climate-resilient primary production through gastronomy.

■ **Chair:**

Jerry Spooner, Regenerative Vanua, Vanuatu

■ **Voices:**

Ioannis Vekris, Young fisherman, South Aegean candidate World Region of Gastronomy 2028

Chadley Hollas, Global Agritourism Network (US)

Katharina Häni, Organic Farmer, Banat European Region of Gastronomy 2028, Romania

Hon. Ralph Regenvanu, Ministry of Climate Change Adaptation, Vanuatu (tbc)

Lucas Oshun, Regeneration Field Institute

Claude Féliot, CODERUM rum distiller association, Martinique candidate World Region of Gastronomy 2030

■ **Rapporteur:**

Pepe Fassos, Regenerative Farmer, Five Sixty Farms, Australia

■ MESA 3: JUVENTUD Y FUTURO DE LA HOSTELERÍA

Redefinir la hostelería como un ecosistema de dignidad, creatividad y crecimiento integral para las nuevas generaciones.

- ¿Cómo puede la hostelería ser un espacio donde los jóvenes crezcan y prosperen, en lugar de sufrir desgaste profesional?
- ¿Cómo perciben hoy los jóvenes el trabajo en la hostelería?
- ¿Qué cambios son necesarios en las condiciones laborales, la formación y las oportunidades de desarrollo profesional?
- ¿Cómo puede la gastronomía tradicional revalorizar las profesiones de la hostelería?
- ¿Qué ejemplos de éxito existen actualmente?

■ Reto:

Hacer una lista de cinco cambios necesarios para una hostelería atractiva para la juventud.

■ Presidente:

Chef Lalo Plascencia, El Cig, Mexico

■ Voces:

Jarely Michelle Chávez, estudiante y representante de Slow Food ALMA, Manabí, Ecuador

Jesús Rodríguez Zambrano, Voluntario Slow Food Alma, Manabí, Ecuador

Juan Carlos Ordóñez Rodríguez, Director Corporativo de Desarrollo, Grupo Sixstar Hotels, Ecuador

Chef Santiago Granda, Academia Gastronómica del Ecuador

Esteban Tapia, Consejero Internacional de Slow Food para la Zona Andina

■ Relator:

Miguel Jimenez, Director General de Turismo, AETIB



■ **TABLE 4:**
YOUTH AND THE FUTURE OF HOSPITALITY

To rethink hospitality as a sector of dignity, creativity and long-term opportunity for young people.

- ▶ How can hospitality become a space where young people thrive, not burn out?
- ▶ How do young people currently perceive hospitality work?
- ▶ What needs to change in working conditions, training, and career paths?
- ▶ How can traditional gastronomy elevate hospitality roles?
- ▶ What examples already work?

■ **Task:**

Provide five concrete ideas on how to empower youth through creative methods.

■ **Chair:**

Cait Noone, Atlantic Technological University, Galway-West of Ireland, European Region of Gastronomy 2018

■ **Voices:**

Oscar Ekponimo, representing Akwa Ibom, Nigeria

Levan Kharashtvili, New Vision University, Georgia

Chef Amey Marathe, Founding president, Telangana Chefs Association, India

Kristiina Tammets, CEO of Tartu County Development Association, Estonia

Ida Lee-Wright, Trondheim-Trøndelag, European Region of Gastronomy 2022

■ **Rapporteur:**

Hervé Bullot, Director, Martinique Tourism Authority, candidate World Region of Gastronomy 2030

■ MESA 5: EDUCACIÓN GASTRONÓMICA Y APRENDIZAJE PARA LA VIDA

Repensar los sistemas educativos para que la gastronomía sea una vía de competencias, identidad y empleo.

- ¿Qué deberían aprender los jóvenes sobre alimentación y gastronomía antes de los 18 años?
- ¿Qué saberes alimentarios faltan hoy en la educación?
- ¿Cómo enseñar conocimientos gastronómicos tradicionales?
- ¿Quién debe enseñar (chefs, mayores, agricultores, docentes)?
- ¿Cómo conectar educación y empleo real?

■ Reto:

Preparar una lista de cinco propuestas para transformar la educación alimentaria y gastronómica.

■ Presidenta:

Chef Laura Rosano, Chacra Agroecologica Ibirá Pita, Uruguay

■ Voces:

Sthefany Sofía García Muguerza, Negroni Week founder (Slow Food) y embajadora juvenil gastronómica de la FAO

Miguel Xavier Ponce Cevallos, Hotel Hilton Colón, Guayaquil, Ecuador

María Fernanda Salas Puente, Escuela Politécnica Superior del Litoral, Guayaquil

Claricia Tirado, Directora de la Escuela Profesional de Turismo y Hotelería de la Universidad de San Martín de Porres, Perú (tbc)

Miguel Ponce Cevallos, Director de Alimentos y Bebidas, Hotel Hilton Colón, Guayaquil

Chef Marianela Orlando Arteaga, Jipijapa ceviche, Manabí, Ecuador

■ Relator:

André Schrei, Escuela de Gastronomía UNITEC, Honduras

■ **TABLE 6:**
GASTRONOMY EDUCATION AND LEARNING FOR LIFE

To rethink education systems so gastronomy becomes a pathway to skills, identity and employment.

- ▶ What should young people learn about food and gastronomy before they turn 18?
- ▶ What food knowledge is missing from current education?
- ▶ How can traditional food knowledge be taught?
- ▶ Who should teach it (chefs, elders, farmers, educators)?
- ▶ How do we link education to real jobs?

■ **Task:**

Provide a list of five recommendations to transform food and gastronomy education.

■ **Chair:**

Dr. Fares Braizat, Chairman, NAMA Strategic Intelligence Solutions, Jordan

■ **Voices:**

Jacqui Fassos, Five Sixty farms, Australia

Seba Zarea, Jeddah-Taif World Region of Gastronomy 2027, Saudi Arabia

Sunanthe Kanchanawat, University of Hong Kong, China

Dayanary Lucia Vergara Salcedo, Young Chef Winner, Manabí

Nneka Nurse, Best Dressed Plate, Caribbean

■ **Rapporteur:**

Dr. Simona Neumann, Banat European Region of Gastronomy 2028, Romania



■ MESA 7: JUVENTUD, GASTRONOMÍA Y SALUD

Conectar la gastronomía con la salud física, mental y comunitaria de la juventud.

- ¿Cómo puede la alimentación tradicional mejorar la salud juvenil en lugar de deteriorarla?
- ¿Cómo afectan los sistemas alimentarios actuales a la salud?
- ¿Qué papel puede desempeñar la gastronomía en la prevención y el bienestar?
- ¿Cómo pueden los jóvenes ser embajadores de salud alimentaria?
- ¿Qué políticas apoyan dietas tradicionales saludables?

■ Reto:

Listar cinco acciones clave que vinculen gastronomía, juventud y salud.

■ Presidente:

Edgar Leon, Chef y autor de Orígenes, Ecuador

■ Voces:

Jorge Andrei Flores De Valgas Jácome, Asociación de Ganaderos Agroecológicos Planeta Verde y One Health, Manabí

Lizet Bautista Patzi, indígena Aymara, gastronoma y portavoz de la comunidad Slow Food Colquiri, Bolivia

Matías Isaac Caballero Mendoza, joven dedicado al rescate y cuidado de abejas silvestres nativas, Manabí, Ecuador

Stefany Viteri Zambrano, joven fundadora de la Fundación REVA y miembro de ALMA

María Judith Orlando, Gestora Culinaria

■ Relatora:

Chef Cecilia Cedeño, Cocinera Montubia, Manabí, Ecuador

■ TABLE 8: YOUTH, GASTRONOMY AND HEALTH

To connect gastronomy with physical, mental and community health for young people.

- How can traditional food improve youth health instead of harming it?
- How do current food systems affect youth health?
- What role can gastronomy play in prevention and well-being?
- How can young people become food health ambassadors?
- What policies support healthy traditional diets?

■ Task:

Present five key actions to support better gastronomy for youth and health.

■ Chair:

Rosa Rodríguez, Heifer International

■ Voices:

Camilla Digre, Trondheim- Trøndelag, European Region of Gastronomy awarded 2022

Orazio Bellettini, Iché School of Hospitality, Manabí, Ecuador

Dr Edith Szivas, IGCAT

Raisa Torres, Tierra Viva Cacao, Ecuador/ USA (tbc)

Byron Rafael Lectong Zambrano, Young Voice, Manabí

Young voice, Harghita, European Region of Gastronomy 2027

Noemi Altobelli, UNDP Conscious Food Systems Alliance (tbc)

■ Rapporteur:

Jordi Tresserras, UNESCO consultant, IGCAT expert and Food Capitals Ambassador

■ MESA 9: EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO JUVENIL

Explorar la gastronomía como una vía económica viable y sostenible para la juventud.

- ¿Cómo pueden los jóvenes vivir de la gastronomía sin perder sus valores?
- ¿Qué modelos de negocio funcionan para jóvenes?
- ¿Cómo combinar tradición e innovación?
- ¿Qué acceso a financiación falta?
- ¿Cómo pueden los territorios apoyar las empresas lideradas por jóvenes?

■ Reto:

Compartir cinco políticas o estrategias originales que pueden ayudar al emprendimiento gastronómico juvenil.

■ Presidenta:

Ana Maria Alegria Serna, Future Food Institute

■ Voces:

Lucía Fernández de Genna, Casa Rosada, Manabí, Ecuador

Omar Alexander Toapanta Zambrano, Young Voice, Manabí

Luis Angel Alcivar Vera, joven dedicado a la producción de chocolate con Cacao Fino de Aroma, orgánico

Nathaly Añazco Chavez, Young Voice, Manabí

Catalina Garcia, The Food Capitals, Latin America Connections Working Group, Cali Valle Bureau, Colombia (tbc)

■ Relator:

Carlos Ortiz, Amanah, México



■ TABLE 10: YOUTH-LED GASTRONOMY ENTERPRISES

To explore gastronomy as a viable and sustainable economic pathway for youth.

- How can young people earn a living from gastronomy without losing its values?
- What business models work for youth?
- How can tradition and innovation coexist?
- What access to finance is missing?
- How can territories support youth enterprises?

■ Task:

Share five original policies or strategies that could support youth food enterprises.

■ Chair:

Pravali Vangeli, Food Atlas, UNESCO (tbc)

■ Voices:

Dr Mohammed Hamoud, Director, Aseer World Region of Gastronomy 2024, Saudi Arabia

Asuao Kirifi Pouono, Samoa Trust Estate Corporation (STEC), Samoa

Nikolaos Reminis, South Aegean, Candidate World Region of Gastronomy 2028

Luisa Velez Sabando, FAO Coordinadora Nacional, Programa AgroJoven

Laura Ruana Pavon, Agriculture Department, Government of Catalonia

Marco Andrade, Fundador de la heladería Pop2Go, Portoviejo, Ecuador

Christophe Lupon, OUMIH (Restaurant association), Martinique, candidate World Region of Gastronomy 2030

■ Rapporteur:

Eirini Makedona, Crete, European Region of Gastronomy 2026, Greece

■ MESA 11: GASTRONOMÍA E INCLUSIÓN SOCIAL

Explorar cómo la gastronomía puede incluir a jóvenes en situación de exclusión.

- ¿Cómo puede la comida generar pertenencia y oportunidades para todos los jóvenes?
- ¿Qué colectivos juveniles están excluidos?
- ¿Cómo puede la gastronomía generar dignidad y competencias?
- ¿Qué iniciativas inclusivas existen?
- ¿Qué tipo de apoyo es necesario?

■ Reto:

Compartir cinco propuestas de iniciativas gastronómicas inclusivas lideradas por jóvenes.

■ Presidenta:

Esperanza Navarrete, 7 Caníbales, Spain

■ Voces:

Omar Valdez, IGCAT Board, Andorra/Argentina

Jorge David Macías Vera, Trabaja con el cacao fino elaborando chocolates con polen, café y otros, se enfoca en la conservación de cultivos agroforestales, Ecuador

Luis Ángel Paladines, Voluntario ALMA Slow Food - Cholos por el Mar, Manabí, Ecuador
Young Chef from Escuela de Gastronomía UNITEC, Honduras

Ariana Victoria Zambrano Andrade, SlowFood ALMA, Manabí

■ Relatora:

Maria Fernanda Buzzeta, Chef de Manabí y Vicedecana de la Universidad Técnica de Manabí

■ **TABLE 12:**
GASTRONOMY AS SOCIAL INCLUSION

To explore how gastronomy can include marginalized youth.

- ▶ How can food create belonging and opportunity for all young people?
- ▶ Which youth groups are excluded from food systems?
- ▶ How can gastronomy create dignity and skills?
- ▶ What inclusive initiatives already exist?
- ▶ What support is needed?

■ **Task:**

Share five ideas for inclusive, youth-led gastronomy initiatives.

■ **Chair:**

Francisco Guitard, First Coast, USA

■ **Voices:**

Chef Orleana Andrade, Young Voice from Manabí, Ecuador

Chef Per Theodor Tørrissen, Nordland, European Region of Gastronomy 2028, Norway

Shpresim Domi, Global Agritourism Network, Albania

Ufuk Keşoğlu, Şanlıurfa Candidate World Region of Gastronomy 2029, Türkiye

Theodore Koumelis, Travel Daily News International (tbc)

Davinia Galea, IGCAT Ambassador, Malta

■ **Rapporteur:**

Ig. Majed Almuhanha, Culinary Arts Commission, Saudi Arabia



■ **MESA 13:**
JUVENTUD, CREATIVIDAD Y PATRIMONIO ALIMENTARIO

Explorar la gastronomía como expresión cultural y economía creativa.

- ¿Cómo pueden los jóvenes reinterpretar creativamente el patrimonio alimentario?
- ¿Cómo expresan los jóvenes su identidad a través de la comida?
- ¿Cómo conectar gastronomía con artes y medios?
- ¿Cómo evitar la pérdida de autenticidad?
- ¿Cómo generar empleo creativo?

■ **Reto:**
Compartir cinco conceptos creativos que unan juventud, cultura y gastronomía.

■ **Presidenta:**
Chef Fanny Vergara, Farmer and cook, Manabí, Ecuador

■ **Voces:**
Jesús Mendoza, Ibercocineros (SEGIB)
Evin Lenin Añapa San Nicolas, indígena Chachi y Slow Food Alma
Chef Leidi Valencia, Manabí World Region of Gastronomy, Ecuador
Francisco Macías Vera, joven dedicado a la conservación de los polinizadores especialmente la abejas nativas y las Apis Millifera, Ecuador
Mónica García, Organización de Estados Iberoamericanos (tbc)

■ **Relatora:**
Dr Adriana Arista Zerga, IGCAT Expert, Peru/United Kingdom

■ TABLE 14: YOUTH, CREATIVITY, AND FOOD HERITAGE

To explore gastronomy as cultural expression and creative economy.

- How can young people reinterpret food heritage creatively?
- How do young people express identity through food?
- How can gastronomy connect to arts, media and design?
- How do we avoid losing authenticity?
- How can creativity generate jobs?

■ Task:

Share five original and innovative creative concepts linking youth, culture, and gastronomy.

■ Chair:

Mai Daamgaard, Food Film Festival, Central Denmark, European Region of Gastronomy 2017

■ Voices:

Tatiana Villegas Zamora, UNESCO, Ecuador

Mayada Badr, Culinary Arts Commission, Ministry of Culture, Saudi Arabia

Dr. Cherise Addinsall, Senior Research Fellow for Pacific Regenerative Agritourism, Australia

Ema Cedeño Moreta, Young Voice Manabí, Ecuador

Dan Saladino, BBC Food, UK (tbc)

Károly Szabó, Harghita, European Region of Gastronomy 2027, Romania

Katya Bredikhina, Armenia, Candidate World Region of Gastronomy 2029

■ Rapporteur:

Sarin Chhuon, Chef Manager, Cambodia

■ TABLE 15: CRÉER DES PONTS ENTRE LES JEUNESSES URBAINES ET RURALES À TRAVERS LA GASTRONOMIE

Reconnecter les territoires et les jeunesses à travers la gastronomie.

- Comment la gastronomie peut-elle à nouveau relier les futurs urbains et ruraux de la jeunesse?
- Qu'est-ce qui sépare aujourd'hui l'urbain et le rural?
- Comment la gastronomie peut-elle reconnecter ces deux espaces?
- Quel rôle les jeunes peuvent-ils jouer?
- Quelles politiques ou infrastructures font défaut?

■ Tâche:

Cinq propositions pour renforcer les liens urbano-ruraux à travers la jeunesse et l'alimentation.

■ Président:

Haris Reditakis, President PLOIGOS, Crete European Region of Gastronomy 2026, Greece (tbc)

■ Voces:

Robert Palmer, IGCAT Ambassador

Prof. Dr. Mohamed Ould Amar, Director-General in ALECSO - Arab League Educational, Cultural and Scientific Organization, Mauritania

Lamia Temimi, CEO, Sawa Taste of Tunisia, Cap Bon World Region of Gastronomy 2028

Abdelhedi El Ghomari, ALECSO - Arab League Educational, Cultural and Scientific Organization

Luis Salazar, Partnerships and Project Communications lead, CROPTRUST

Géraldine Artigny, Gastronomic Development, Martinique Tourism Authority, candidate World Region of Gastronomy 2030

■ Rapporteur:

Emanuela Panke, Iter Vitis Cultural Route of the Council of Europe, Italy

■ **TABLE 16:**
BRIDGING URBAN AND RURAL YOUTH THROUGH FOOD

To reconnect territories and young people through gastronomy.

- ▶ How can gastronomy reconnect urban and rural youth futures?
- ▶ What divides urban and rural food systems today?
- ▶ How can gastronomy reconnect them?
- ▶ What roles can youth play as connectors?
- ▶ What infrastructure or policy is needed?

■ **Task:**

Five ideas to strengthen urban-rural links through youth and food.

■ **Chair:**

Lázaro Rodríguez Oliva, Especialista de Programa de Cultura, UNESCO, Chile

■ **Voices:**

Robert Oliver, Pacific Island Food Revolution, New Zealand

Marcos Antonio Andrade Vera, Young voice from Manabí, Ecuador

Chef Nak, Celebrity chef, Cambodia

Hon. Ian Wilson, Ministry of Agriculture, Vanuatu (tbc)

Mustafa Şeker, Şanlıurfa Metropolitan Municipality (tbc)

■ **Rapporteur:**

Patrick Sam, Creative Culture Investments, Namibia





17.00 - 18.00h TRASLADOS (40 mins)

TRANSFERS (40 mins)

18.00h **TALLERES ARTESANALES DE SOMBRERO DE PAJA TOQUILLA DE MONTECRISTI**

Reconocido mundialmente como la cuna de los más finos sombreros de paja toquilla, Montecristi ofrece una oportunidad única para conocer a los maestros artesanos y descubrir una de las tradiciones culturales más emblemáticas del Ecuador. Los participantes visitarán talleres tradicionales donde se conserva un conocimiento transmitido de generación en generación, observando el minucioso trabajo artesanal que puede requerir meses para completar una sola pieza. Este patrimonio reconocido por la UNESCO refleja la creatividad, paciencia e identidad cultural del pueblo manabita.

MONTECRISTI STRAW HAT WORKSHOPS - MONTECRISTI

Recognized worldwide as the birthplace of the finest handwoven Toquilla Straw Hats, Montecristi offers visitors a unique opportunity to meet master artisans and witness one of Ecuador's most celebrated cultural traditions. Delegates will visit traditional workshops where generations of weaving knowledge have been preserved, observing the intricate craftsmanship that can require months of work to complete a single hat. This UNESCO recognized heritage reflects the creativity, patience, and cultural identity of the people of Manabí.

20.00h **CENA EN MANTA**

DINNER IN MANTA

09.00h	EL MAESTRO / LA MAESTRA DE CEREMONIAS DA LA BIENVENIDA AL PÚBLICO	THE MASTER OF CEREMONY WELCOMES THE AUDIENCE
09.10h	RETORNO DE INFORMES - CAFÉ DEL MUNDO Jaume Gomila, Norma Bock y Patricio Tamariz , con los relatores de cada mesa.	REPORT BACK SESSION - WORLD CAFÉ Jaume Gomila, Norma Bock and Patricio Tamariz , with the rapporteurs from each table.
10.30h	GRAN TOUR DE MANABÍ Leonardo Orlando Arteaga , Prefecto de Manabí	GRAND TOUR OF MANABÍ Leonardo Orlando Arteaga , Prefecto de Manabí
10.40h	DESCANSO	HEALTH BREAK
11.30h	CONCLUSIONES Y DECLARACIÓN DE LA 2.ª CUMBRE MUNDIAL DE GASTRONOMÍA Dr Diane Dodd , President, IGCAT	2nd WORLD GASTRONOMY SUMMIT CONCLUSIONS AND DECLARATION Dr Diane Dodd , President, IGCAT
11.45h	ACTA DE GRATITUD AL COMITÉ PROMOTOR DE MANABÍ	THANK YOU TO THE PROMOTING COMMITTEE OF MANABÍ
11.55h	ANUNCIO DE LA CUMBRE MUNDIAL DE GASTRONOMÍA DEL PRÓXIMO AÑO	ANNOUNCEMENT OF NEXT YEAR'S WORLD GASTRONOMY SUMMIT
12.15h	PALABRAS DE CLAUSURA María José Reshuan Landivar , Vice-Minister of Tourism of Ecuador	CLOSING REMARKS María José Reshuan Landivar , Vice-Minister of Tourism of Ecuador
12.30h	ALMUERZO LIGERO EN CENTRO DE CONVENCIONES PACÍFICO	LIGHT LUNCH AT THE PACIFICO CONVENTION CENTER
14.15h	TRASLADOS	TRANSFERS

15.00h **EXPERIENCIA DE CHOCOLATE SAMOR, MANTA**

SAMOR, la marca insignia de INDUCACAO, invita a descubrir el universo del chocolate de especialidad a través de una auténtica experiencia “del grano a la barra”. Los participantes conocen cada etapa de transformación del cacao, desde la fermentación y el secado hasta el tueste y la elaboración final del chocolate, incluyendo demostraciones con el tradicional comal de barro y horno ancestral manabita. Las catas guiadas de barras de chocolate fino, bebidas de cacao y frutas locales permiten apreciar la riqueza del patrimonio cacaotero ecuatoriano y su profunda conexión con la cultura de Manabí.

SAMOR CHOCOLATE EXPERIENCE, MANTA

SAMOR, the flagship brand of INDUCACAO, invites visitors to discover the world of specialty chocolate through an authentic bean-to-bar experience. Participants follow the transformation of cacao from fermentation and drying to roasting and chocolate making, including demonstrations using the traditional Manabí clay griddle and ancestral oven. Guided tastings of fine chocolate bars, cacao beverages, and locally sourced fruits reveal the richness of Ecuador's cacao heritage and its enduring connection to local culture.

16.30h **TRASLADOS HACIA EL HOTEL ORO VERDE MANTA**

TRANSFERS LEAVE FOR ORO VERDE HOTEL MANTA

18.00h **CÓCTEL: RITMOS Y SABORES DE MANABÍ**

COCKTAIL: RHYTHMS AND FLAVOURS OF MANABÍ

19.00h **PREMIOS DE LA FOOD FILM MENU 2026**

FOOD FILM MENU 2026 WINNERS GALA AWARDS

20.30h **CENA DE GALA (Oro Verde Manta)**

GALA DINNER (Oro Verde Manta)



