

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 2.ª Cumbre Mundial de 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 1.ª 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

CONSULTAS PREVIAS CON JÓVENES

JUEVES

15 Octubre 2026

08.15h	INSCRIPCIONES
09.00h	INAUGURACIÓN Y BIENVENIDA DE MANABÍ
09.35h	PERSPECTIVAS DE REGIONES MUNDIALES DE LA GASTRONOMÍA
10.25h	DESCANSO
11.00h	DESAFÍOS GLOBALES ALIMENTARIOS
11.50h	RETOS FUTUROS
12.15h	ALMUERZO
16.00h	JARDÍN UNIVERSITARIO, PORTOVIEJO & CENA DE BIENVENIDA

VIERNES

16 Octubre 2026

08.50h	MC ABRE EL EVENTO
09.00h	UNESCO: ATLAS INTERNACIONAL DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO
09.10h	HACIENDO ATRACTIVA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - EL ROL DEL 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	TALLERES DE SOMBRERO DE PAJA TOQUILLA DE MONTECRISTI
17.50h	TRASLADOS
19.30h	CENA EN WYNDHAM CON LA ALCALDESA DE MANTA y FIRMA DE NUEVAS REGIONES MUNDIALES DE LA GASTRONOMÍA

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
11.45h	ACTO DE GRATITUD AL COMITÉ PROMOTOR DE MANABÍ
11.55h	ANUNCIO DE LA PRÓXIMA CUMBRE MUNDIAL DE GASTRONOMÍA
12.15h	PALABRAS DE CLAUSURA
12.30h	ALMUERZO LIGERO Y TRASLADO
14.30h	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

PRE-SUMMIT YOUTH CONSULTATIONS

THURSDAY

15 October 2026

08.15h REGISTRATIONS
09.00h OPENING AND WELCOME TO MANABÍ
09.35h PERSPECTIVES FROM WORLD REGIONS OF GASTRONOMY

10.25h HEALTH BREAK
11.00h GLOBAL FOOD CHALLENGES
11.50h FUTURE CHALLENGES

12.15h LUNCH
16.00h UNIVERSITY GARDENS, PORTOVIEJO & WELCOME DINNER

FRIDAY

16 October 2026

08.50h MC WELCOMES THE AUDIENCE
09.00h UNESCO: INTERNATIONAL FOOD ATLAS
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 INTERPRETING THE PAST FOR A FUTURE
OF HEALTH AND BELONGING (Plenary 3)

13.15h LUNCH
15.00h WORLD CAFÉ
17.00h MONTECRISTI STRAW HAT WORKSHOPS - MONTECRISTI

17.50h TRANSFERS
19.30h DINNER IN WYNDHAM WITH MAYOR OF MANTA & SIGNING OF NEW
WORLD REGIONS OF GASTRONOMY

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
11.45h THANK YOU TO THE PROMOTING COMMITTEE OF MANABÍ
11.55h ANNOUNCEMENT OF NEXT YEAR'S WORLD GASTRONOMY SUMMIT
12.15h CLOSING REMARKS

12.30h LIGHT LUNCH AND TRANSFERS
14.30h 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)

■ CUMBRE MUNDIAL DE GASTRONOMÍA

■ WORLD GASTRONOMY SUMMIT

14/10/2026 - 17/10/2026





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

15/10/2026

DÍA 01

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 APERTURA Y BIENVENIDA DE MANABÍ

OPENING AND WELCOME TO MANABÍ

APERTURA DE LA 2.ª CUMBRE MUNDIAL DE GASTRONOMÍA

Dr Diane Dodd, Presidenta de IGCAT & Direc-
tora Ejecutiva de Regiones Mundiales de la
Gastronomía

OPENING THE 2ND WORLD GASTRONOMY SUMMIT

Dr Diane Dodd, IGCAT President & Executive
Director World Regions of Gastronomy

BIENVENIDA DE LA ULEAM

Dra. Jackeline Rosalía Terranova Ruiz,
Rectora Subrogante, Universidad Laica Eloy
Alfaro de Manabí (ULEAM)

WELCOME FROM ULEAM

Dra. Jackeline Rosalía Terranova Ruiz,
Acting Rector, Universidad Laica Eloy Alfaro
de Manabí (ULEAM)

BIENVENIDA A MANTA

**Mgs. Marciana Auxiliadora Valdivieso
Zamora**, Alcaldesa de Manta

WELCOME TO MANTA

**Mgs. Marciana Auxiliadora Valdivieso
Zamora**, Mayor of Manta

BIENVENIDA A MANABÍ, REGIÓN MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA 2026

Econ. Leonardo Orlando Arteaga, Prefecto de Manabí

WELCOME FROM MANABÍ, WORLD REGION OF GASTRONOMY 2026

Econ. Leonardo Orlando Arteaga, Prefect of Manabí

EL COMPROMISO DE LA UNESCO CON LA JUVENTUD

Tatiana Villegas Zamora, Directora y Representante Nacional de la UNESCO en Ecuador

UNESCO'S ENGAGEMENT WITH YOUTH

Tatiana Villegas Zamora, Director and Country Representative of UNESCO in Ecuador

PATRIMONIO CULTURAL LIDERANDO EL FUTURO

Pamela Cortés, Viceministra de Cultura y Patrimonio de Ecuador (tbc)

CULTURAL HERITAGE LEADING THE FUTURE

Pamela Cortés, Vice-Minister of Culture and Heritage, Ecuador (tbc)



■ **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

Moderado por **Omar Valdez**, Junta de IGCAT

COMIDA ES CULTURA, PATRIMONIO E IDENTIDAD

Laura Ruana Pavón, del Departamento de Agricultura de Cataluña, Región Mundial de la Gastronomía 2025 y Experta de IGCAT.

CONOCIMIENTOS ANCESTRALES Y JÓVENES LIDERANDO EL FUTURO

Econ. Leonardo Orlando Arteaga, Prefecto de Manabí, Región Mundial de la Gastronomía 2026.

GASTRONOMÍA REGENERATIVA Y RESILIENCIA CLIMÁTICA

Jerry Spooner, Director Ejecutivo de Regenerative Vanua, Vanuatu, Región Mundial de la Gastronomía 2027 y Experto de IGCAT.

ALIADOS EN LA GASTRONOMÍA, UNIDOS POR UN PROPÓSITO

Lamia Temimi, Directora General, Sawa Taste of Tunisia, Cap Bon, Región Mundial de la Gastronomía 2028 y Embajadora de IGCAT.

LA GASTRONOMÍA MOLDEADA POR LAS PERSONAS A LO LARGO DEL TIEMPO

Elif Günay, Experta en Gastronomía, Bureau Gastronomica, Şanlıurfa, Candidata a Región Mundial de la Gastronomía 2029.

SABOREAR EL DESTINO

Géraldine Artigny, Responsable de Gastronomía y Espiritualidad, Oficina de Turismo de Martinica, Martinica, Candidata a Región Mundial de la Gastronomía 2030.

GASTRONOMÍA: IDEAS QUE TRANSFORMAN

Katya Bredikhina, de Greenrock Foundation, Armenia, Candidata a Región Mundial de la Gastronomía 2031.

PERSPECTIVES FROM WORLD REGIONS OF GASTRONOMY

Moderated by **Omar Valdez**, IGCAT Board

FOOD IS CULTURE, HERITAGE AND IDENTITY

Laura Ruana Pavón, Dept. Agriculture, Catalonia, World Region of Gastronomy 2025 and IGCAT Expert.

ANCESTRAL KNOWLEDGE AND YOUTH LEADERSHIP FOR THE FUTURE

Econ. Leonardo Orlando Arteaga, Prefect of Manabí, World Region of Gastronomy 2026.

REGENERATIVE GASTRONOMY AND CLIMATE RESILIENCE

Jerry Spooner, Executive Director of Regenerative Vanua, Vanuatu World Region of Gastronomy 2027 and IGCAT Expert.

PARTNERS IN FOOD, UNITED BY PURPOSE

Lamia Temimi, Managing Director, Sawa Taste of Tunisia, Cap Bon, World Region of Gastronomy 2028 and IGCAT Ambassador.

GASTRONOMY SHAPED BY PEOPLE THROUGH TIME

Elif Günay, Gastronomy Expert, Bureau Gastronomica, Şanlıurfa, Candidate World Region of Gastronomy 2029.

TASTING THE DESTINATION

Géraldine Artigny, Head of Gastronomy and Spiritualism, Martinique Tourism Authority, Martinique, Candidate World Region of Gastronomy 2030.

GASTRONOMY: IDEAS THAT TRANSFORM

Katya Bredikhina, Greenrock Foundation, Armenia, Candidate World Region of Gastronomy 2031.

10.20h VANUATU INVITADO A RECIBIR SU RECONOCIMIENTO COMO REGIÓN MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA 2027

VANUATU INVITED TO RECEIVE ITS WORLD REGION OF GASTRONOMY 2027 AWARD

FOTO DE FAMILIA: REGIONES MUNDIALES DE LA GASTRONOMÍA

FAMILY PHOTO: WORLD REGIONS OF GASTRONOMY

10.25h DESCANSO

HEALTH BREAK



■ **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.

DESAFÍOS GLOBALES ALIMENTARIOS

Moderado por **Robert Palmer**, Embajador de IGCAT, Reino Unido

IGCAT - ALIMENTACIÓN QUE CUIDA EL PLANETA PARA UNA NUEVA GENERACIÓN

IGCAT compartirá las conclusiones de la 33a Plataforma Mundial de Regiones de la 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.

Dr. Edith Szivas, Vicepresidenta, 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.

Esteban Tapia, Consejero Internacional de Andean Area, SLOWFOOD

CROPTRUST - SABORES DEL FUTURO

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.

Janny van Beem, Coordinadora de Global Genebank, CROP TRUST

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.

Ana María Alegría Serna, Investigadora especializada en alimentación, FUTURE FOOD INSTITUTE

GLOBAL FOOD CHALLENGES

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

IGCAT - 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.

Dr. Edith Szivas, Vice President, 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.

Esteban Tapia, International Councillor for Andean Area, SLOWFOOD

CROPTRUST - FLAVOURS OF THE FUTURE

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.

Janny van Beem, Global Genebank Coordinator, CROP TRUST

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.

Ana María Alegría Serna, Food Researcher, 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.

Pepe Fassos, Asesor en Agroturismo y Gastronomía Regenerativos, REGENERATIVE VANUA y Experto de IGCAT

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.

Pepe Fassos, Advisor Regenerative Agritourism & Gastronomy, REGENERATIVE VANUA and IGCAT Expert

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.

Chadley Hollas, Fundador, 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.

Chadley Hollas, Founder, GLOBAL AGRITOURISM NETWORK

IBEROAMERICANO DE GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN

Ibercocinas presentará su papel en la promoción de la diversidad culinaria, la cooperación cultural y unos sistemas alimentarios más sostenibles en Iberoamérica.

Jesús Mendoza Mejía, Presidente, IBERCOCINAS (iniciativa de SEGIB)

IBEROAMERICAN GASTRONOMY AND FOOD

Ibercocinas will share their role in promoting culinary diversity, cultural cooperation and more sustainable food systems across Ibero-America.

Jesús Mendoza Mejía, President, IBERCOCINAS (iniciativa de SEGIB)

ENCANTANDO A LOS CONSUMIDORES

Victor Moreira, Director Ejecutivo, Cámara de Industrias y Producción de Manabí

DELIGHTING CONSUMERS

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

TRADITIONAL CUISINE AND HERITAGE

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

EL PAPEL DE LA UNIVERSIDAD EN LA SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO

Dr. Marcos Zambrano, Embajador Académico y Cultural de la Gastronomía de Manabí

THE ROLE OF UNIVERSITIES IN SAFEGUARDING GASTRONOMIC HERITAGE

Dr. Marcos Zambrano, Academic and Cultural Ambassador for Gastronomía de Manabí

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

Angelica Nayely Peñarrieta Chila, Restaurante Lento pero Seguro Con Dios, Manabí

YOUNG PERSPECTIVE ON MANABITA CUISINE, HERITAGE AND ITS FUTURE

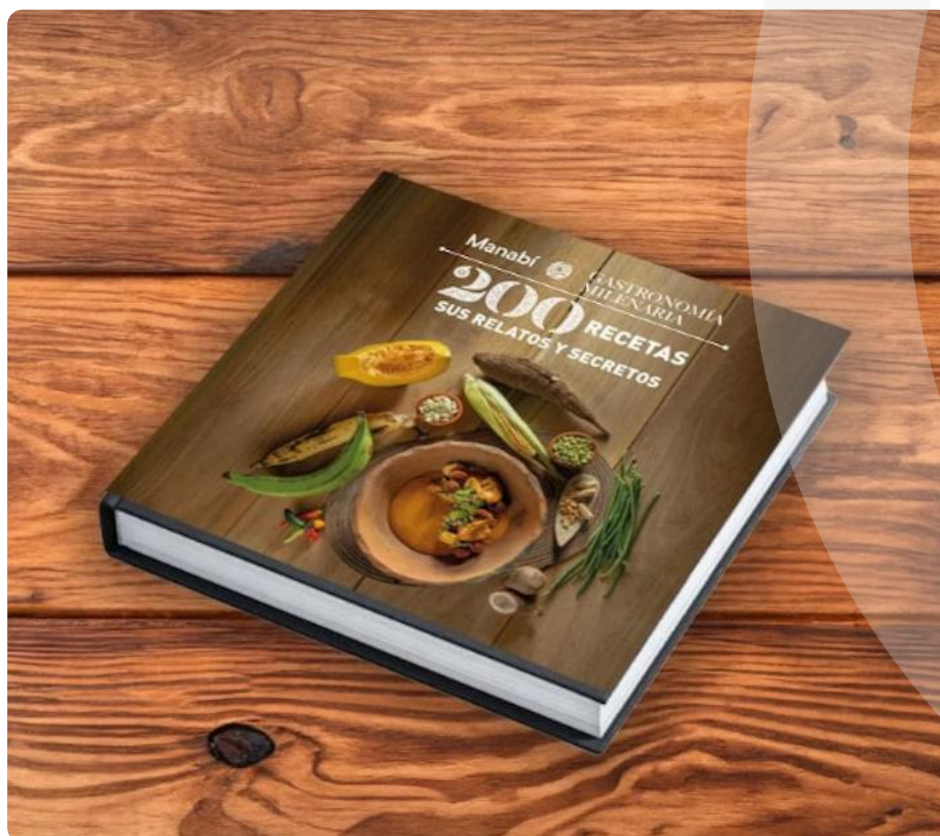
Angelica Nayely Peñarrieta Chila, Restaurant Lento pero Seguro Con Dios, Manabí

FORMANDO UNA NUEVA GENERACIÓN

Orazio Bellettini, Fundación Fuegos y Embajador de IGCAT

TRAINING A NEW GENERATION

Orazio Bellettini, Fuegos Foundation and IGCAT Ambassador



■ 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.

12.15 - 14.30h	ALMUERZO LIGERO EN ULEAM (Zona 3)	LIGHT LUNCH AT ULEAM (Zona 3)
15.00 - 16.00h	TRASLADO HACIA JARDÍN UNIVERSITARIO EN PORTOVIEJO	BUS TRANSFER TO JARDIN UNIVERSITARIO IN PORTOVIEJO
16.00 - 18.00h	<p>JARDÍN BOTÁNICO DE PORTOVIEJO & FESTIVAL GASTRONÓMICO & CENA DE BIENVENIDA</p> <p>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.</p> <p>Con la presencia de Aurora Jaqueline Valle Alcívar, Gobernadora de Manabí</p>	<p>PORTOVIEJO BOTANICAL GARDEN & GASTRONOMIC FESTIVAL & WELCOME DINNER</p> <p>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.</p> <p>In the presence of Aurora Jaqueline Valle Alcívar, Governor of Manabí</p>
18.00 - 19.00h	TRASLADO HACIA MANTA	TRANSFER TO MANTA



PHOTO: Ben Pippe



PHOTO: Ben Pippe

■ CENTRO DE CONVENCIONES DEL PACÍFICO - ULEAM (MANTA) - ZONA 1

■ PACIFICO CONVENTION CENTER - ULEAM (MANTA) - ZONE 1

16/10/2026

DÍA 02

08.50h EL MAESTRO / LA MAESTRA DE CEREMONIAS
DA LA BIENVENIDA AL PÚBLICO

THE MASTER OF CEREMONY WELCOMES THE
AUDIENCE

09.00h **SALVAGUARDAR Y TRANSMITIR EL PATRIMONIO ALIMENTARIO A LAS FUTURAS GENERACIONES A TRAVÉS DEL ATLAS INTERNACIONAL DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO Y SU PLATAFORMA DIGITAL**

Pravali Vangeti, Coordinadora de Proyectos, Secretaría de la Convención de 2003 para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, UNESCO

SAFEGUARDING AND TRANSMITTING FOODWAYS TO FUTURE GENERATIONS THROUGH THE INTERNATIONAL FOOD ATLAS AND DIGITAL PLATFORM

Pravali Vangeti, Project Coordinator, Secretariat of the 2003 Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, UNESCO

09.10h **INTERVENCIÓN INSPIRADORA Y PRESIDENCIA DE LA PLENARIA 1**

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 la 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.

OPENING INSPIRATION AND PLENARY 1 CHAIR

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 PRODUCCION DE ALIMENTOS – EL ROL DEL DISEÑO, ARTES Y CULTURA

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.

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

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.

RECETAS VIVAS PARA FUTURAS GENERACIONES

Carlos Ortiz, Fundador, Amanah – Preservando el Conocimiento Culinario para las Generaciones Futuras, México y Experto de IGCAT. Amanah es un archivo culinario abierto que ayuda a las comunidades a recopilar sus recetas, conservando intactos sus orígenes y a quienes las conocen, lo que abre nuevas oportunidades para que los jóvenes se conviertan en guardianes del patrimonio gastronómico de su región.

LIVING RECIPES FOR FUTURE GENERATIONS

Carlos Ortiz, Founder, Amanah – Preserving Culinary Knowledge for Future Generations, Mexico and IGCAT Expert. Amanah is an open culinary archive that helps communities record their recipes with their origins and knowledge holders intact, opening new roles for young people as stewards of their region's food heritage.

REVALORIZANDO LA ARTESANIA

Patrick Sam, Expresidente del Consejo de las Artes de Namibia y Experto de IGCAT, 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 and IGCAT Expert, 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 y Experta de IGCAT, presentará cómo la narrativa cultural, las experiencias gastronómicas y las alianzas estratégicas pueden elevar la cocina caribeña y fortalecer su reconocimiento internacional.

DRESSING THE CARIBBEAN PLATE: CULTURE, COMMUNITY AND CUISINE

Nneka A. Nurse, Founder of Best Dressed Plate and IGCAT Expert, will present how cultural storytelling, culinary experiences and strategic partnerships can elevate Caribbean cuisine and strengthen its international recognition.

JÓVENES TALENTOS PARA LA ALIMENTACIÓN ÁRTICA

Chef Per Theodor Tørrissen, NKMAT y fundador/director de ArktiskMat, Nordland, Región Europea de la Gastronomía 2028, Noruega y Experto de IGCAT. 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.

YOUNG TALENT FOR ARCTIC FOOD

Chef Per Theodor Tørrissen, NKMAT and Founder/Director ArktiskMat, Nordland, European Region of Gastronomy 2028, Norway and IGCAT Expert. ArktiskMat festival brings together international chefs, food innovators, producers and students to explore Arctic food culture through workshops, discussions and culinary experiences.

CUENTOS Y SABORES DEL TERRITORIO

Károly Szabó, Director Ejecutivo de Visit Harghita, Harghita, Región Europea de la Gastronomía 2027, Rumanía y Experto de IGCAT, explorará cómo el Mini-Transylvania Park preserva los cuentos locales y las tradiciones culinarias, y cómo el *Legendarium* revitaliza estas historias para las nuevas generaciones mediante técnicas innovadoras, como los dibujos animados.

LOCAL TALES AND FLAVOURS

Károly Szabó, Executive Director, Visit Harghita, Harghita, European Region of Gastronomy 2027, Romania and IGCAT Expert, will explore how Mini-Transylvania Park preserves local fairytales and culinary traditions, and how the *Legendarium* revives these stories for younger audiences using innovative methods, including animated cartoons.

UNA RUTA DE SABORES, CULTURA Y CREATIVIDAD

Ufuk Keşoğlu, Şanlıurfa, candidata a Región Mundial de la Gastronomía 2029, Turquía y Experto de IGCAT. 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 and IGCAT Expert. 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 y Embajador de IGCAT. 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.

FOOD REVOLUTION FROM THE PACIFIC

MNZM Robert Oliver, Director and Presenter, Pacific Island Food Revolution, New Zealand and IGCAT Ambassador. Pacific Island Food Revolution is a media-led movement to reconnect Pacific communities with traditional cuisine and healthier local food systems.

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



PHOTO: Manuel Avilés

10.45h INTERVENCIÓN INSPIRADORA Y PRESIDENCIA DE LA PLENARIA 2

Emanuela Panke, Presidenta de IterVitis, Ruta Cultural del Consejo de Europa y Embajadora de IGCAT, 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 los productos pueden convertirse en un producto cultural de excelencia cuando se combina con biodiversidad, artesanía, diseño, narrativa y responsabilidad social y ambiental.

OPENING INSPIRATION AND PLENARY 2 CHAIR

Emanuela Panke, President of Iter Vitis, Cultural Route of the Council of Europe and IGCAT Ambassador, 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 products can become exceptional cultural assets 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

Sergio Riudavets, agricultor de Menorca, Región Europea de la 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

Sergio 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 la 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-Sabando, Coordinadora nacional de Programa AgroJoven Ecuador, implementado en todo el país para la generación de empleo, sistemas de mercados, bioemprendimientos, agronegocios, experiencias ecogastronómicas, e innovación, desde el liderazgo de la juventud.

PARTNERSHIPS CULTIVATING LIVING TERRITORIES

Luisa Vélez-Sabando, National Coordinator of the AgroJoven Ecuador Program, implemented nationwide to generate employment, market systems, bioenterprises, agribusinesses, ecogastronomic experiences, and innovation, all led by the youth.

CUIDANDO EL MAR, ALIMENTANDO EL FUTURO

Ioannis Vekris, Pescador e Ictiólogo de Amorgos, Egeo Meridional, candidata a Región Mundial de la Gastronomía 2028, Grecia, 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, Greece. His work highlights the vital role of fishers in safeguarding biodiversity, sustaining island food cultures and inspiring future generations.

REGENERAR LA TIERRA, TRANSFORMAR LA VIDA DE LOS JÓVENES

Lucas Oshun, Fundador y Director, Regeneration Field Institute mostrará cómo la agricultura regenerativa puede transformar la vida de los jóvenes, proporcionándoles conocimientos, confianza y oportunidades.

REGENERATE THE LAND, TRANSFORMING YOUNG LIVES

Lucas Oshun, Founder and Director, Regeneration Field Institute will demonstrate how regenerative agriculture can transform young people's lives by providing skills, confidence and opportunities.

DIVERSIFICAR LOS INGRESOS: RETOS Y OPORTUNIDADES DEL AGROTURISMO

Shpresim Domi, Global Agritourism Network (GAN) analizará cómo los productores primarios pueden complementar sus ingresos incorporando experiencias turísticas a su actividad.

DIVERSIFYING INCOME: THE CHALLENGES AND OPPORTUNITIES OF AGRITOURISM

Shpresim Domi, Global Agritourism Network (GAN) will explore how primary producers can supplement their income by integrating visitor experiences into their activities.

AGROTECNOLOGÍA PARA JÓVENES PRODUCTORES

Oscar Ekponimo, Fundador de Chowberry, Akwa Ibom, Región Mundial de la Gastronomía 2030 nominada, Nigeria y Experto de IGCAT, 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, Founder of Chowberry, Akwa Ibom, nominated World Region of Gastronomy 2030, Nigeria and IGCAT Expert, will share how agro-tech can support young producers, improve access to markets and strengthen more inclusive, innovative and resilient local food systems.



11.45h PAUSA

QUICK COMFORT PAUSE

12.15h **INTERVENCIÓN INSPIRADORA Y PRESIDENCIA DE LA PLENARIA 3**

Chef Rodrigo Pacheco, Fundador de Boca-valdivia, abrirá y presidirá esta sesión, aportando más de dos décadas de experiencia internacional en educación, formación y desarrollo de capacidades en gastronomía sostenible. A partir de su trabajo apoyando a intergubernamentales, 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 PLENARY 3 CHAIR

Chef Rodrigo Pacheco, Founder of Boca-valdivia, will open and chair this session, drawing on more than two decades of international experience in education, training and capacity building in sustainable gastronomy. 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

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.

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

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.

SEMILLAS LOCALES, FUTUROS SALUDABLES

Renezis Nikos, 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 la Gastronomía 2028, Grecia. 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.

LOCAL SEEDS, HEALTHY FUTURES

Renezis Nikos, Director of the 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, Greece. 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.

SOBERANÍA ALIMENTARIA: EL PAPEL DE LAS ONG

Rosa Rodríguez Jaramillo, Directora Senior de Fundación Heifer Ecuador, destacará 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.

FOOD SOVEREIGNTY: THE ROLE OF NGOs

Rosa Rodríguez Jaramillo, Senior Director of Fundación Heifer Ecuador, 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.

ALIANZA PARA UNOS SISTEMAS ALIMENTARIOS CONSCIENTES

Luz Elena Navarro, Oficial de Participación Comunitaria, CoFSA. UNDP Conscious Food Systems Alliance compartirá su visión sobre cómo fomentar sistemas alimentarios conscientes que integren sostenibilidad, equidad y resiliencia climática.

CONSCIOUS FOOD SYSTEMS ALLIANCE

Luz Elena Navarro, Community Participation Officer, CoFSA. UNDP Conscious Food Systems Alliance, will share how fostering conscious food systems integrate sustainability, equity, and climate resilience.

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, Noruega, 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, Norway, exploring how gastronomic festivals can connect producers, young people, communities and visitors, while strengthening local pride and opportunities linked to regional food culture.

CREANDO CULTURA ALIMENTARIA

Sunanthee Kanchanawat, Profesora, Universidad Politécnica de Hong Kong, Hong Kong, China y Experta de IGCAT, 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.

BUILDING FOOD LITERACY

Sunanthee Kanchanawat, Professor, The Hong Kong Polytechnic University, Hong Kong, China and IGCAT Expert, 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.

REGENERAR LA TIERRA, CULTIVAR EL FUTURO

Asuao Kirifi Pouono, miembro de la Red de Agroturismo Regenerativo del Pacífico (PRAN), presidente de la Sociedad de Profesionales Agrícolas de Samoa y Experto de IGCAT, hablará sobre la experiencia de Samoa en el empoderamiento de los jóvenes a través de concursos de agroindustria, la producción de cacao con valor añadido y las nuevas oportunidades en el ámbito del agroturismo.

REGENERATE THE LAND, CULTIVATE THE FUTURE

Asuao Kirifi Pouono, Member of the Pacific Regenerative Agritourism Network (PRAN), President of Samoa's Society of Agricultural Professionals, and IGCAT Expert, will talk about Samoa's experience in empowering young people through agribusiness competitions, cocoa value-added production and emerging agritourism opportunities.

SABER COMER: APRENDER A PENSAR A TRAVÉS DE LOS ALIMENTOS

Karissa Becerra, Fundadora y Directora General de La Revolución y Pontifical Catholic University de Perú, presentará Saber Comer, una metodología educativa que utiliza la cocina, los sentidos, la biodiversidad y la ciencia para transformar la relación de los niños con los alimentos.

SABER COMER: LEARNING TO THINK THROUGH FOOD

Karissa Becerra, Founder and Director General of La Revolución & Pontifical Catholic University of Peru, will present Saber Comer, an educational methodology that uses cooking, sensory learning, biodiversity and science to transform children's relationship with food.



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 y Experto de IGCAT

■ Voces:

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

Ariel Mariano Williams Zambrano, Joven dedicado a la ganadería regenerativa, Manabí

Lilibeth Luzmila Párraga Basurto, AgroJoven, FAO, Manabí

Chef Valentina Álvarez, Jefe de cocina en Iche Restaurante, Manabí, Ecuador

Sergio Riudavets, Joven agricultor, Menorca, Región Europea de la Gastronomía 2022, España

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

■ Relatora:

Prof. Mónica Pulido, Secretaria Ejecutiva de Ibercocinas y Ministerio de Cultura de Colombia y Experta de IGCAT

■ **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, World Region of Gastronomy 2027, IGCAT Expert

■ **Voices:**

Chadley Hollas, Global Agritourism Network, USA

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

Lucas Oshun, Regeneration Field Institute, Mandí

Dr. Erecia Hepburn, Associate Professor, University of The Bahamas

Eng. Agatha Tommasi, Assistant to the Secretary of State for Environment and Sustainability Government of the State of Rio de Janeiro, Brazil

Spyros Balantinos, Deputy Regional Governor for the Interconnection of the Primary Sector and Tourism, Crete European Region of Gastronomy 2026, Greece

■ **Rapporteur:**

Pepe Fassos, Regenerative Farmer, Five Sixty Farms, Australia and IGCAT Expert

■ 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 Edgar Leon, Autor de Origenes, Ecuador

■ Voces:

Michelle Chasing Chávez, Representante de Slow Food ALMA y Emprendedora - Ninfa cerámica, Manabí, Ecuador

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

Chef Santiago Granda, Academia Gastronómica del Ecuador

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

Jenny Garcia, Restaurante La Hueca, México

Angelica Nayely Peñarrieta Chila, Restaurante Lento pero Seguro Con Dios, Manabí

■ Relatora:

Karissa Becerra, Fundadora y Directora General de La Revolución y Pontifical Catholic University de Perú



■ 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:

Dr. Fares Braizat, Chairman, NAMA Strategic Intelligence Solutions, Jordan and IGCAT Expert

■ Voices:

Oscar Ekponimo, Representative of Akwa Ibom, Nigeria and IGCAT Expert

Kristiina Tammets, CEO of Tartu County Development Association, Estonia

Geraldine Artigny, Tourism Authority of Martinique, candidate World Region of Gastronomy 2030

Nneka Nurse, Founder of Best Dressed Plate, Caribbean and IGCAT Expert

Chef Rodrigo Pacheco, Bocavaldivia Research and Development Restaurant, Manabí

Ema Cedeño Moreta, Student, Universidad Técnica de Manabí, Ecuador

■ Rapporteur:

Ida Lee-Wright, Trondheim-Trøndelag, European Region of Gastronomy 2022, Norway and IGCAT Expert

■ 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 y Experta de IGCAT

■ Voces:

Sthefany Sofía García Muguerza, Embajadora juvenil gastronómica de la FAO

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

Chef Marianella Orlando Arteaga, Jipijapa ceviche, Manabí, Ecuador

Robinson Ortiz, Programa Futuros Urbanos, Manabí

Nancy Paredes Cruz, Embajadora gastronómica de la Red de Cocinera, Chef Ejecutiva de Bongo Nancy restaurante, España

■ Relator:

Chef 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:**

Cáit Noone, ATU, Galway-West of Ireland, European Region of Gastronomy 2018 and IGCAT Expert

■ **Voices:**

Jacqueline Fassos, Five Sixty farms, Australia

Sunanthee Kanchanawat, Professor, The Hong Kong Polytechnic University, Hong Kong, China and IGCAT Expert

Orazio Bellettini, Iché School of Hospitality, Manabí, Ecuador and IGCAT Ambassador

Dayanary Lucia Vergara Salcedo, Regional Young Chef Winner, Manabí

Dedrick Taylor Jr., Assistant Pastry Chef, Hepburnsgreengroup, The Bahamas

■ **Rapporteur:**

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



■ **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:**

Dr. Jordi Tresserras, Consultor de la UNESCO consultant, Embajador de Food Capitals
Ambassador y Experto de IGCAT

■ **Voces:**

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

Chef Lizet Bautista Patzi, Indígena Aymara, Gastrónoma y portavoz de la Comunidad Slow Food, Colquiri, Bolivia

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

María Judith Orlando, Gestora Culinaria, Manabí

Prof. Leonor Mercedes Villacreses Ponce, Docente ULEAM, Manabí

Abg. María Isabel Guillén Mendoza, Vicealcaldesa de Portoviejo

■ **Relatora:**

Chef Cecilia Cedeño, Chef Ejecutiva de Muya Cocina, Manabí

■ 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, Executive Director, Heifer Ecuador Foundation

■ Voices:

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

Raisa Torres, Tierra Viva Cacao, Ecuador/ USA

Chef Ilyés Levente, Harghita, European Region of Gastronomy 2027, Romania

Prof. Irene Rosario Rodríguez Pincay, Professor at Uleam, Manabí

Byron Lectong, Graduate, Universidad técnica de Manabí

Jean-Jocelyn Sainrimat, Professor at LPD NORD CARAIBE, Martinique

■ Rapporteur:

Levan Kharashtvili, New Vision University, Georgia and IGCAT Expert

■ 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 Alegría Serna, Future Food Institute, Colombia

■ Voces:

Lucía Fernández de Genna, Casa Rosada, Manabí, Ecuador

Prof. Marcos Alfonso Duran Guñay, Docente ULEAM, Manabí

Omar Alexander Toapanta Zambrano, Voz Joven, Manabí

Luis Angel Alcivar Vera, Joven dedicado a la producción de chocolate con Cacao Fino de Aroma, Manabí

Prof. Emil Viera Manzo, MBA, Docente Investigador en ULEAM, Manabí

Nathaly Añazco Chavez, Voz Joven, Manabí

Dr.h.c. Jorge Macchiavello, Delegado, Dirección de Turismo M.I. Municipio de Guayaquil, Manabí

■ Relator:

Carlos Ortiz, Fundador de Amanah, México y Experto de IGCAT



■ 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 Vangeti, Project Coordinator, Secretariat of the 2003 Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, UNESCO

■ Voices:

Asuao Kirifi Pouono, Samoa Trust Estate Corporation (STEC), Samoa and IGCAT Expert

Renezis Nikos, South Aegean, Candidate World Region of Gastronomy 2028, Greece

Luisa Vélez-Sabando, Coordinadora nacional de Programa AgroJoven Ecuador

Laura Ruana Pavon, Agriculture Department, Government of Catalonia, Spain and IGCAT Expert

Marco Andrade, Founder of Pop2Go, Portoviejo, Ecuador

Jovan William, AYCA Young Chef, Martinique

■ Rapporteur:

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

■ **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, España

■ **Voces:**

Omar Valdez, Junta de IGCAT, 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 Ortiz, Voluntario ALMA Slow Food - Cholos por el Mar, Manabí, Ecuador

Ariana Victoria Zambrano Andrade, SlowFood ALMA, Manabí

Lupe Gutierrez Llor, Gerente De Calidad, Herencia Manabita

Diego Alberto Chevez Nuñez, Escuela de Gastronomía UNITEC, Honduras

Dra. Jackeline Rosalía Terranova Ruiz, Rectora Subrogante, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM)

Silvana González Tamayo, Coordinadora de Comunicación, Fundación Heifer Ecuador

■ **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:**

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

■ **Voices:**

Chef Orleana Andrade, Young Voice and graduate in Gastronomy, UTM, Manabí, Ecuador

Shpresim Domi, Global AgriTourism Network, Albania

Ufuk Keşoğlu, Şanlıurfa Candidate World Region of Gastronomy 2029, Türkiye and IGCAT Expert

Kristina Mejo, Chief of Mission - International Organization for Migration (IOM), Ecuador

Annika Ojasaar, CEO and Member of the Board, Tartu County Tourism Foundation, Estonia

Robert Palmer, IGCAT ambassador

■ **Rapporteur:**

Davinia Galea, IGCAT Ambassador, Gozo European Region of Gastronomy 2026, Malta



■ **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, Agricultora y Cocinera, Manabí, Ecuador

■ **Voces:**
Jesús Mendoza Mejía, Ibercocinas (SEGIB), México
Evin Lenin Añapa San Nicolas, Indígena Chachi y Slow Food Alma, Ecuador
Chef Leidi Valencia, Manabí, Región Mundial de la Gastronomía 2026, Ecuador
Francisco Geovanny Macías Vera, Joven dedicado a la conservación de los polinizadores especialmente las abejas nativas y las Apis Millifera, Ecuador
Dr. Manuel Barcia Moreira, Director Técnico Zonal 4 del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, Manabí
Prof. Berna Paola Zambrano Azúa, Docente ULEAM, Manabí
Estefania Carolina Flores Angulo, Propietaria "El Rincón de Candela", SLOW FOOD - ALMA, Ecuador

■ **Relatora:**
Dr. Adriana Arista Zerga, Experta de IGCAT, Perú/Reino Unido

■ 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 Damgaard Rasmussen, Food Film Festival, Central Denmark, European Region of Gastronomy 2017 and IGCAT Ambassador

■ Voices:

Alisson Zambrano Santos, Communications, Urban Futures Programme, Manabí

Adriana Vaca, A Mano Manaba Foundation, Librarian, Manabí

Tatiana Villegas Zamora, Representative Director, UNESCO, Ecuador

Károly Szabó, Executive Director, Visit Harghita, European Region of Gastronomy 2027, Romania and IGCAT Expert

Kerly Paladines, Communications, Urban Futures Programme, Manabí

Prof. Fabián Bedón, UTM Professor, Food Capitals Ambassador

■ Rapporteur:

Katya Bredikhina, Green Rock Foundation, Armenia, Candidate World Region of Gastronomy 2031

■ **MESA 15:**
CONECTANDO A JÓVENES URBANOS Y RURALES A TRAVÉS DE LA ALIMENTACIÓN

Reconectar territorios y juventudes a través de la gastronomía.

- ¿Cómo puede la gastronomía volver a unir los futuros urbanos y rurales de la juventud?
- ¿Qué separa hoy lo urbano y lo rural?
- ¿Cómo puede la gastronomía reconectar ambos espacios?
- ¿Qué papel pueden jugar los jóvenes?
- ¿Qué políticas o infraestructuras faltan?

■ **Reto:**

Cinco propuestas para fortalecer los vínculos urbano-rurales mediante la juventud y la alimentación.

■ **Presidente:**

Luis Salazar, Responsable de colaboraciones y comunicación de proyectos, CROPTRUST

■ **Voces:**

Prof. Gabriela Sión Saltos, Docente, Uleam, Ecuador

Dr. Juan Pablo Escobar Chasiliquín, Gestor del Proyecto FoF, Fundación Heifer Ecuador

Giacomo Adriano Centurión Mego, AYCA Young Chef, Perú

Thiago Moura, Gestor Gastronómico, Brazil (tbc)

María Virginia Mejía Zambrano, Estudiante de la Espam MFL, Manabí

Chef Gloria Arminda Chavez Ganchozo, Propietaria, Valentina Colibrí, Manabí

Mag. Ronald Zambrano, Director de Turismo Cultura y Patrimonio GAD Manta, Ecuador

■ **Relatora:**

Luz Elena Navarro, Analista de Sistemas de Acción Local y Regenerativos, CoFSA, México

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, Culture Sector Programme Specialist at UNESCO, Chile

Voices:

Robert Oliver, Pacific Island Food Revolution, New Zealand and IGCAT Ambassador

Marcos Antonio Andrade Vera, Pastry Chef, Founder of La Casa del Cake, Manabí

Ruth Amos, Country Director, Regenerative Vanua, Vanuatu, World Region of Gastronomy 2027

David Ponce Galarza, Professor, Universidad Técnica de Manabí

Elif Günay, Gastronomy Expert, Bureau Gastronómica, Şanlıurfa, Candidate World Region of Gastronomy 2029

Dr. Emanuela Panke, President of Iter Vitis, Cultural Route of the Council of Europe and IGCAT Ambassador

Rapporteur:

Patrick Sam, Director, Creative Culture Investments, Namibia and IGCAT Expert





17.00 - 17.45h

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.

17.50 - 18.10h

TRASLADO EN AUTOBÚS AL HOTEL

BUS TRANSFER TO THE HOTEL

19.00h

TRASLADO A LA CENA

TRANSFER TO DINNER

19.30 - 21.30h

CENA EN WYNDHAM (MANTA) y FIRMA DE NUEVAS REGIONES MUNDIALES DE LA GASTRONOMÍA

Patrocinado por **Mgs. Marciana Auxiliadora Valdivieso Zamora**, Alcaldesa de Manta

DINNER IN WYNDHAM (MANTA) and SIGNING OF NEW WORLD REGIONS OF GASTRONOMY

Sponsored by **Mgs. Marciana Auxiliadora Valdivieso Zamora**, Mayor of Manta

21.30 - 22.00h

TRASLADO HACIA EL HOTEL

TRANSFER TO HOTEL

09.00h	EL MAESTRO / LA MAESTRA DE CEREMONIAS DA LA BIENVENIDA AL PÚBLICO	THE MASTER OF CEREMONY WELCOMES THE AUDIENCE
09.15h	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 , Prefect of Manabí
10.40h	DESCANSO	HEALTH BREAK
11.30h	CONCLUSIONES Y DECLARACIÓN DE LA 2.ª CUMBRE MUNDIAL DE GASTRONOMÍA Dr Diane Dodd , Presidenta de IGCAT & Directora Ejecutiva de Regiones Mundiales de la Gastronomía	2nd WORLD GASTRONOMY SUMMIT CONCLUSIONS AND DECLARATION Dr Diane Dodd , IGCAT President & Executive Director World Regions of Gastronomy
11.45h	ACTO 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 , Viceministra de Turismo de Ecuador	CLOSING REMARKS María José Reshuan Landivar , Vice-Minister of Tourism of Ecuador
12.30 -14.00h	ALMUERZO LIGERO EN CENTRO DE CONVENCIONES PACÍFICO	LIGHT LUNCH AT THE PACIFICO CONVENTION CENTER
14.10 -14.30h	TRASLADO DE ULEAM A SAMOR	TRANSFER FROM ULEAM TO SAMOR

14.30 - 16.00h **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.

16.30 - 17.30h **TRASLADO HACIA EL HOTEL**

TRANSFER TO HOTEL

18.00h **CÓCTEL: RITMOS Y SABORES DE MANABÍ EN EL HOTEL ORO VERDE MANTA**

COCKTAIL: RHYTHMS AND FLAVOURS OF MANABÍ IN ORO VERDE HOTEL MANTA

19.00h **PREMIOS DEL FOOD FILM MENU 2026**

FOOD FILM MENU 2026 GALA AWARDS

20.30h **CENA DE GALA**

GALA DINNER



