

## PROGRAMA DE ACTIVIDADES "GASTROSOSTENIBLE"

### VIERNES 21 DE ABRIL

- **18:30 PLAZA DE ESPAÑA: Show cooking con el estrella Michelin Isaac Loya** (Real Balneario) "Pescado de confianza" (plazas limitadas a 50 personas). Gratuito hasta completar aforo.

- De **20:00 a 21:30 h. PLAZA DE ALFONSO VI: Tapas Sostenibles:** degustación popular con Javier Rico (El Círculo Espacio Gastronómico, Avilés), Ángel Martínez de Marigorta (Arraigo, Posada de Llanera) y Joaquín Felipe (Atocha 107, Madrid y El Castaño, Cue, Llanes). Prueba 3 tapas a elegir por 3 euros.

### SÁBADO 22 DE ABRIL

- **12:00 PLAZA DE ESPAÑA: Show cooking con el estrella Michelin Sergio Bastard** (La Casona del Judío, Santander) "Sostenibilidad real y futuro" (plazas limitadas a 50 personas). Gratuito hasta completar aforo.

- De **13:30 a 15 h. PLAZA DE ALFONSO VI: Tapas sostenibles:** Degustación popular con Pilar Meana (La Cantina de Villalegre, Avilés), José Luis Camacho (Zascandil, Gijón) y Diego Schattenhofer (1973 Taste, Tenerife). Prueba 3 Tapas a elegir por 3 euros.

- **18:30 PLAZA DE ESPAÑA: Mesa redonda y degustación vinícola "Gastronomía, vino y sostenibilidad".** Ponentes: Mariano García (Bodegas Mauro), Esther Manzano (Narbasu, único estrella verde Michelin de Asturias), Rafael Somonte (Dominio de Tares), Iván Feito (Ca Suso) y Pedro Martino. Modera: David Fernández-Prada. Gratuito hasta completar aforo.

- **20:30 PLAZA DE ESPAÑA: Show cooking con el Sol Repsol Diego Schattenhofer** (1973 Taste, Tenerife) "Investigación sostenible" (plazas limitadas a 50 personas). Gratuito hasta completar aforo.

### DOMINGO 23 DE ABRIL

- **12:30 PLAZA DE ESPAÑA "Brunch sostenible",** a cargo de Emilio Vidal (Confitería Vidal) y Marco Martínez (Confitería Versailles). Plazas limitadas a 48 personas. Precio: 14 €.