

# mezcla22

23 de mayo  
COAM- Colegio Oficial de  
Arquitectos de Madrid

## INAUGURACIÓN DEL EVENTO 16:30H

## EL NUEVO MAPA DE LA 17:00H HOSTELERÍA SOSTENIBLE

### BLOQUE 1 17:30H A 18:15H

#### Los pioneros en sostenibilidad

Juan Diego Sandoval.  
Copropietario y director de sala del restaurante Coque (Madrid).

Diego Gallegos.  
Propietario y chef del Restaurante Sollo (Fuengirola, Málaga).

Fernando del Cerro.  
Chef y propietario de Casa José (Aranjuez).

Jesús Sánchez.  
Chef y propietario de Cenador de Amós (Villaverde de Pontones, Cantabria).

Miguel Ángel de la Cruz.  
Jefe de cocina y propietario de La Botica de Matapozuelos (Valladolid).

### BLOQUE 2 18:30 A 19:15H

#### La sostenibilidad es para todos

José Antonio Medina.  
Chef y propietario de El Coto de Quevedo (Torre de Juan Abad, Ciudad Real).

Samuel y Blanca Moreno.  
Propietarios (chef y directora) de Molino de Alcuneza  
y Relais & Châteaux (Sigüenza, Guadalajara).

Cristina Calvo.  
Propietaria y chef del restaurante K&Co. Sustainable Kitchen Bar (Madrid).

Nacho Aparicio.  
Copropietario del grupo Mama Campo (Madrid y otros puntos de España).

Antonio María Ventura.  
Chef y propietario de El Quinto Sabor (Villaviciosa De Odón).

### BLOQUE 3 19:30H A 20:15H

#### La hoja de ruta de la sostenibilidad

María José Martínez.  
Propietaria y chef de Lienzo (Valencia).

Daniel Ochoa.  
Chef y propietario de Montia (San Lorenzo de El Escorial, Madrid).

María Ritter.  
Directora de Guía Repsol.

David Ariza.  
Cocinero y profesor de cocina.

## ORGANIZADOR

H O S T  
E L E R  
I A M A  
D R I D

#mezcla2022  
[mezclamadrid.com](http://mezclamadrid.com)

## COLABORADORES



**Mahou**  
DESDE 1890

**makro**

mapal.es