

PROGRAMA OFICIAL

Sujeto a cambios*



Vallarta Nayarit Gastronomica

www.vallartanayaritgastronomica.com

#VNG2026

Descubriendo
una *nueva* realidad

Bienvenidos a:

VALLARTA NAYARIT GASTRONÓMICA 2026

Durante los últimos 18 años, Vallarta Nayarit Gastronómica ha sido el escenario donde grandes talentos de la gastronomía, la mixología y la hospitalidad se reúnen para crear momentos únicos.

En cada edición, chefs reconocidos, cocineros, mixólogos, sommeliers, productores, expertos de la industria y marcas de renombre han compartido su pasión, conocimiento y creatividad con todos quienes forman parte de este gran encuentro.

A lo largo de estos años, hemos sido testigos de cómo diferentes conceptos han marcado el camino de Vallarta Nayarit Gastronómica, explorando nuevos sabores, técnicas y visiones que han transformado este evento en una experiencia única.

Bajo el lema “Descubriendo una Nueva Realidad”, VALLARTA NAYARIT GASTRONÓMICA 2026 continúa con el espíritu innovador con el que nació, en una actualidad que no deja de sorprendernos y en un entorno cada día más dinámico y desafiante.

Hoy les damos la bienvenida a un viaje que va más allá de los sentidos: una experiencia que inspira, conecta y deja huella.

Porque esto no es solo un evento; es un movimiento vivo que nos recuerda que la gastronomía es un lenguaje universal de conexión, creatividad y descubrimiento.

PROGRAMA *showcookings*

 **Expo Buganvilias**

Lunes 05 de octubre

7:30 – 8:45 REGISTRO Y ENTREGA DE ACREDITACIONES

Expo Buganvilias - Hotel Sheraton Buganvilias Puerto Vallarta

8:30 APERTURA ZONA EXPO en SALONES BUGANVILIAS

9:00 – 9:55 INAUGURACIÓN OFICIAL

ENTREGA DE RECONOCIMIENTOS, CORTE DE LISTÓN Y FOTOGRAFÍA OFICIAL

Hotel Sheraton Buganvilias Puerto Vallarta

10:00 – 10:45 PANEL MAGISTRAL “DESCUBRIENDO UNA NUEVA REALIDAD, LAS ESTRELLAS MICHELIN LLEGAN A MÉXICO”

Por Expertos speakers nacionales e internacionales

10:50 – 11:25 PRESENTACIÓN OFICIAL DEL ESTADO DE JALISCO

Por Secretaria de Turismo - Lic. Michelle Fridman Hirsch.

CONFERENCIA - SHOWCOOKING - CHEFS EMBAJADORES DE JALISCO.

Por **Chef Paco Ruano** - Rest. Alcalde - Jalisco, México.

1 Estrella Michelin - 50 best

11:30 – 12:10 PRESENTACIÓN OFICIAL DE ESPAÑA, PAÍS INVITADO

Por Consejero de Turismo de la Embajada de España, Sr. José Miguel Machimbarrena.

CONFERENCIA – SHOWCOOKING CHEF EMBAJADOR DE ESPAÑA.

Por **Chef Kisko García** - Rest. Choco Córdoba, España.

1 Estrella Michelin - 2 Soles Repsol

12:15 – 12:40 COFFEE BREAK EN ZONA EXPO

12:45 - 13:20 PRESENTACIÓN OFICIAL DEL ESTADO DE GUANAJUATO

Por Secretaria de Turismo e Identidad del Estado de Guanajuato - Mtra. Guadalupe Robres León

CONFERENCIA – SHOWCOOKING CHEF EMBAJADORA DE GUANAJUATO.

Por **Chef Domingo Martínez** - Rest. Amatxi - Guanajuato, México.

y **Chef Lucy Noriega** - Grupo Reyma - Guanajuato, México.

13:25 – 14:10 CONFERENCIA PRESENTACIÓN

“Raicilla producto mágico de Jalisco”

Por **Beva Club con Raicilleros de Jalisco**

14:15 – 15:15 LUNCH BREAK - DEGUSTACIONES EN ZONA EXPO

PROGRAMA

showcookings

📍 **Expo Baganvilias**

Lunes 05 de octubre

15:30 – 16:10 CONFERENCIA SHOWCOOKING - CHEF LUIS RONZÓN

Rest. Ixi'im - Yucatán, México.

1 Estrella Michelin y 1 Estrella Michelin Verde

16:15 – 16:45 CONFERENCIA SHOWCOOKING - CHEFS MARÍA ALEJANDRA Y RICARDO HERNÁNDEZ

Gastrolab Televisión

17:00 – 17:45 CONFERENCIA SHOWCOOKING - CHEF RODRIGO RIVERA RÍO

Rest. Koli Cocina de Origen - Monterrey, México

1 Estrella Michelin

17:45– 18:30 ZONA EXPO - DEGUSTACIONES Y NETWORKING

PROGRAMA *showcooking*

📍 **Expo Baganvilias**

Martes 06 de octubre

8:45 - 9:30 CONFERENCIA SHOWCOOKING - CHEFS ABEL HERNÁNDEZ Y NASHIEL MARTÍNEZ

Grupo Culinaria Chic - CDMX, San Miguel de Allende - México.

9:45 - 10:40 CONFERENCIA SHOWCOOKING - CHEF CLAUDIA LARA

Rest. Danzantes - Oaxaca, México.

1 Estrella Michelin

10:45 - 11:30 CONFERENCIA SHOWCOOKING - CHEF CARLOS GAYTÁN

Rest. Tzuc (Chicago - USA), Rest. Ha' (Xcaret - México), Rests. Céntrico, Tiendita y Paseo (Disneyland) y Rest. Teté (Acapulco)

1 Estrella Michelin

11:30 - 12:00 COFFEE BREAK EN ZONA EXPO

12:10 - 12:50 PRESENTACIÓN OFICIAL CIUDAD JUÁREZ

Por Director de Turismo de Ciudad Juárez - Lic. Francisco Moreno

MASTER CLASS "Mixología del desierto"

Mixólogo Embajador Óscar Olvera

13:00 - 13:45 CONFERENCIA SHOWCOOKING - CHEF MIKEL ALONSO

Rest. Cocina de Autor- Riviera Maya, México

1 Estrella Michelin

13:45 - 14:45 LUNCH BREAK - DEGUSTACIONES EN ZONA EXPO

15:00 - 15:40 CONFERENCIA SHOWCOOKING - CHEF NATALIA COCOMÁ

The Best Chef Award y 50 Best

15:45 - 16:25 CONFERENCIA SHOWCOOKING - CHEF RUBÉN SÁNCHEZ

Rest. Epílogo - Tomelloso, España.

1 Estrella Michelin - 2 Soles Repsol

16:30 - 17:15 CONFERENCIA SHOWCOOKING - CHEF BENITO GÓMEZ

Rest. Bardal - Ronda, España.

2 Estrellas Michelin - 2 Soles Repsol

17:15 - 18:00 ZONA EXPO - DEGUSTACIONES Y NETWORKING

VALLARTA NAYARIT GASTRONÓMICA 2026

PROGRAMA

zona grill

📍 **Explanada Gaviotas**

Lunes 05 de octubre

11:00 - 11:50 TALLER DE REPOSTERÍA: TARTA VEGANA SIN AZÚCAR NI HARINAS | RATIONAL

Por Chef Dora Vargas - Vegan Sweet - Puerto Vallarta.

12:15 - 12:45 COFFEE BREAK

12:45 - 13:45 RIBEYE 101: ANATOMÍA, CORTES Y APLICACIONES | RATIONAL

Por: Chef Garo Castro - CDMX

14:00 - 15:00 LUNCH BREAK - DEGUSTACIONES EN ZONA EXPO

15:00 - 15:40 BIFE ANCHO “EL ESTANCIERO” | RATIONAL

Por: Chef Mati Ruíz - Guadalajara

15:50 - 16:30 TALLER TÉCNICAS CULINARIAS EN LA COCINA VEGETAL | PUJADAS

Por: Chef Emma Bonilla - Puerto Vallarta

16:45 - 17:30 TALLER GRILL CON THE GRILLING BASTARDS - PUJADAS

Por: The Grilling Bastards - Guadalajara

Martes 06 de octubre

9:30 - 10:15 PESCADO ZARANDEADO EMBLEMA VALLARTENSE | PUJADAS

Por Jorge Carbajal y Chef Carlos Carbajal - Mariscos Tinos , Puerto Vallarta

10:30 - 11:15 FLAVOR LAB: EMULSIONES Y ADEREZOS | RATIONAL

Por Chef Alejandro Espinosa - Guadalajara

11:45 - 12:10 COFFEE BREAK

12:10 - 12:45 CONOCIENDO LAS CARNES EXÓTICAS | PUJADAS

Por Chef Jorge Orozco - CDMX

13:00 - 13:45 TALLER DE PAELLA | PUJADAS

Por Chef Mario Mid - Maestro Paellero, Puerto Vallarta

PROGRAMA

catas y talleres

 Embarcadero

Lunes 05 de octubre

10:30 - 11:15 TALLER “EL VIAJE HUMANO A UNA TAZA: Detrás de cada sorbo, hay personas”
Por Biorel Villaseñor - Café INA

11:30 - 12:15 CUANDO EL PRESTIGIO ESTÁ EN JUEGO: CÓMO CREAR PROTOCOLOS DE CRISIS Y RESPONDER ANTE LOS MEDIOS SIN PERDER LA CONFIANZA
Por Tere Yáñez - Me2be

12:15 - 12:30 COFFEE BREAK

12:30 - 13:15 CATA DE BEBIDAS DE CACAO
Por Chef Naty Toledo - República del Cacao

13:30 - 14:15 DE LA TOSCANA A MÉXICO: EL ARTE DE LA TRUFA MEDITERRÁNEA
Por Jesús Ariel - Trivio

14:15 – 14:45 LUNCH BREAK

14:45 - 15:30 CATA DE SAKE
Por Sommelier Sarahy Leymont - Catamundo

15:45 - 16:30 CATA DE VINOS AMÉRICA
Por Lorena Socorro Morales - Sommelier de Vinos América

16:45 - 17:30 CATA DE VINOS INSUPPORT
Por Josman Fernández - Sommelier de Vinos Insuport

Martes 06 de octubre

9:15 - 10:00 DEL SABER HACER AL HACER SABER
Por Dr. Óscar Álvarez - Meridiano Conecta

10:15 - 11:00 EL ÚLTIMO SORBO, EL CAFÉ COMO PARTE DE LA EXPEERENCIA GASTRONÓMICA
Por Barista Gustavo Enciso - Café Drupa

11:00 - 11:15 COFFEE BREAK

11:15 - 12:00 EL ARTE DE DESTILAR IDENTIDAD - TEQUILA 30 - 30
Por Geraldine Gutiérrez - Ejecutivo de Cuenta Regional

12:15 - 13:00 CATA DE VINOS AMÉRICA
Por Lorena Socorro Morales - Sommelier de Vinos América

13:15 - 14:00 ECOS Y ESCENCIAS: COCTELERÍA EVOLUTIVA Y LA PIRÁMIDE OLFATIVA
Por Mixóloga Ana Paoula Martínez - Beva Club

14:00 – 14:30 LUNCH BREAK - DEGUSTACIONES EN ZONA EXPO

14:15 - 15:00 VINOS INSUPPORT
Por Josman Fernández - Sommelier de Vinos Insuport

15:15 - 16:00 CATA DE RAICILLA LA XAMANA
Por Claudia Acevedo - Fundadora de Raicilla La Xamana

16:00 - 17:30 EXPERIENCIA SABORES DE LA BAHÍA, UN VIAJE A TRAVÉS DEL MUNDO DE LOS HELADOS
Por Chef Manuel Pelayo - Gelato MX7

VALLARTA NAYARIT GASTRONÓMICA 2026

PROGRAMA *eventos privados*

El acceso de estos eventos es independiente al Congreso, con costo adicional y cupo limitado.

04 DE OCTUBRE | \$1,200 MXN

CÓCTEL DE BIENVENIDA VIP JALISCO VIBES | 6:00 PM

**PATIO GAVIOTAS HOTEL SHERATON BUGANVILIAS,
PUERTO VALLARTA**

05 DE OCTUBRE | \$2,850 MXN

CENA DE EMBAJADORES | 7:00 PM

HOTEL VILLA PREMIERE, PUERTO VALLARTA

06 DE OCTUBRE | PREVENTA \$2,980 MXN

CENA DE GALA | 7:00 PM

**REST. GAVIOTAS HOTEL SHERATON BUGANVILIAS,
PUERTO VALLARTA**

07 DE OCTUBRE | \$2,250 MXN

CENA DE CLAUSURA | 7:00 PM

REST. TAORMINA HOTEL MARIVAL, NUEVO NAYARIT

R.S.V.P +52 322 304 98 54

Descubriendo
una *nueva* realidad

VALLARTA NAYARIT GASTRONÓMICA 2026