

# COCINANDO ENCLAVE GRANADA PROGRAMA



21 DE SEPTIEMBRE 2026

SABOR EN CLAVE DE TERRITORIO

# ENCLAVE GRANADA



Diputación  
de Granada



SABOR  
GRANADA

 **TEATRO CAJAGRANADA**

[www.enclavegranada.com](http://www.enclavegranada.com)



# PROGRAMA

## COCINANDO ENCLAVE GRANADA

[www.enclavegranada.com](http://www.enclavegranada.com)



21 DE SEPTIEMBRE DE 2026, TEATRO CAJAGRANADA

| Hora         | Actividad                                                                                                          | Ponentes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10:00-10:30  | <b>RECEPCIÓN Y ACREDITACIONES</b><br>Recepción de asistentes y entrega de acreditaciones                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 10:30-11:00  | <b>EN_CLAVE INSTITUCIONAL</b><br>Bienvenida e inauguración                                                         | <b>Antonio Díaz Sánchez</b><br>Diputado provincial de Fondos Europeos, Desarrollo, Industria, Empleo y Portavocía Adjunta. Diputación de Granada.<br><br><b>María del Carmen Lidia Reyes Ruiz</b><br>Delegada territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en Granada.<br><br><b>José Manuel Gaztelu</b><br>Presidente de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo<br><br><b>Gregorio García Domínguez</b><br>Presidente de la Federación Provincial de Empresas de Hostelería y Turismo de Granada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 11:00- 12:00 | <b>EN_CLAVE DE VISIÓN</b><br>Conversaciones inesperadas EN_CLAVE                                                   | <div><div><b>Maria Ritter</b><br/>Directora de Guía Repsol.<br/><br/><b>Rui Martins</b><br/>Restaurante Grémio (Felgueiras, Portugal).<br/><br/><b>Cristina Jiménez</b><br/>Restaurante Faralá (Granada).<br/><br/><b>Lola Marín</b><br/>Restaurante Damasqueros (Granada).<br/><br/><b>Ismael Delgado</b><br/>Restaurante Portal Bajo I (Granada).<br/><br/><b>María José Ruiz</b><br/>Restaurante La Cantina de Diego (Monachil, Granada).</div><div><b>Concepción de Luna</b><br/>Vicepresidenta de la Confederación Granadina de Empresarios. Consejera delegada de Deluna Group.<br/><br/><b>Juan José Castillo</b><br/>Presidente de la DO Vinos de Granada. Gerente de Bodega Cuatro Vientos.<br/><br/><b>Gustavo Ródenas</b><br/>Director general de Cooperativas Agro-alimentarias de de Granada y presidente del Consejo Regulador de la DO Montes de Granada.<br/><br/><b>Eduardo Valverde</b><br/>Director general de Conde de Benalúa, S.C.A.<br/><br/><b>Kiko Cerezuela</b><br/>Presidente del Colegio Oficial de Veterinarios de Granada.</div></div> |
| 12:00-12:30  | <b>EN_CLAVE DE INSPIRACIÓN</b><br>Ponencia: La gastronomía como experiencia total, territorio, producto y emoción. | <b>Periko Ortega</b><br>Restaurante ReComiendo (Córdoba).<br>1 estrella Michelin - 2 Soles Repsol.<br>Restaurante Nervio Meliá (Granada).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 12:45-13:15  | <b>EN_CLAVE DE RECONOCIMIENTO</b><br>Distinciones "Sabor Granada" 2026.                                            | Entrega de distinciones "Sabor Granada" 2026.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 13:15-14:00  | <b>EN_CLAVE DE ORIGEN</b><br>El origen como garantía de calidad                                                    | Espacio de encuentro y promoción de los productos amparados por las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de Granada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

14-17h.

# GRANADA EN 7 SENTIDOS

## José Manuel Zapata

Tenor · Director musical y presentador de <<Granada en 7 Sentidos>>

Un recorrido inmersivo por las siete comarcas de Granada donde gastronomía, música, imagen y emoción se unen para revelar la identidad de cada territorio mediante propuestas gastronómicas invitan a descubrir Granada con todos los sentidos.

[www.enclavegranada.com](http://www.enclavegranada.com)



| EN_CLAVE TERRITORIAL                    | EXPERIENCIA GASTRONÓMICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ENCLAVE I · Granada y la Vega           | Herencia nazarí y despensa fértil. Bajo la sombra de la Alhambra y entre pueblos que rodean la ciudad, la Vega granadina despliega su riqueza agrícola: hortalizas frescas, pan tradicional, piononos y, sobre todo, lácteos de excelencia que reflejan la pureza de su entorno. Un enclave donde la historia y el sabor se cultivan juntos.                                                                                                                  |
| ENCLAVE II · Poniente                   | Frontera, sabores con historia. Entre fortalezas andalusíes, vegas fértiles, olivares y aguas termales, el Poniente conserva la esencia de la última frontera de Al-Ándalus. Un territorio de contrastes y legado cultural donde destacan el aceite de oliva virgen extra, el espárrago triguero, las alcachofas, el esturión, los quesos artesanos y los emblemáticos roscos de Loja. Un enclave donde la tradición se transforma en identidad gastronómica. |
| ENCLAVE III · Costa Tropical            | El mar, una historia milenaria y un microclima único donde maduran frutos tropicales y hortalizas de excelencia. De este litoral nacen productos con identidad propia: vinos y ron de carácter, chirimoyas y subtropicales únicos en Europa, y la joya marina de Granada, la quisquilla de Motril.                                                                                                                                                            |
| ENCLAVE IV · Sierra Nevada              | Cumbre del sur de Europa, es un paraíso natural y gastronómico donde la altitud y la pureza se transforman en sabores únicos: vaca pajuna, miel serrana, cerezas de altura, huevos camperos y aguas minerales que nacen entre las cumbres más altas de la península.                                                                                                                                                                                          |
| ENCLAVE V · Alpujarra y Valle de Lecrín | Autenticidad entre caminos de almendros y naranjos, aguas curativas, pueblos blancos y sabores únicos: jamón curado en altura, miel serrana, embutidos artesanos, dulces de invierno y los cítricos del valle. Un enclave para respirar, saborear y volver al origen.                                                                                                                                                                                         |
| ENCLAVE VI · Montes Orientales          | Entre castillos, cerros y caminos antiguos, los Montes Orientales conservan la esencia de una tierra de paso con alma propia. Sus colinas y sierras moldean un paisaje de olivares y sabores profundos: Aceite de Oliva Virgen Extra con Denominación de Origen y el tradicional choto al ajillo. Un enclave donde la gastronomía nace del terreno y la memoria.                                                                                              |
| ENCLAVE VII · Geoparque                 | Paisaje ancestral, desierto y sabor de altura. Entre cañones, badlands y vegas fértiles, el Geoparque revela una geografía única donde el tiempo ha esculpido un territorio de contrastes. Su clima extremo y su tradición rural forjan productos con identidad: el cordero segureño con IGP, almendra, pistacho y hortalizas de altiplano. Un espacio donde la historia geológica y la autenticidad agroalimentaria se dan la mano.                          |