



09:00 - 10:00

**Apertura de zona de exposición y recepción de asistentes.**

---

10:00 - 10:10

**Inauguración. El pan artesano y las tres culturas, Toledo el centro del mundo**

---

Presentación a cargo del periodista **Alberto Granados** y el gastrónomo y comunicador **Esteban Capdevila**.

10.10-10.30

**“El pan en el punto de mira”.**

---

José Carlos Capel, Alberto Granados y Esteban Capdevila

10.30 - 11:00

**“Chefs y panes con estrellas”.**

---

Pepe Rodríguez\* (Rte. El Bohio\*), Iván Cerdeño (Rte. El Carmen de Montesión\*), José Carlos Fuentes (Rte. Tierra H. Valdepalacios\*), M<sup>a</sup> José San Román (Rte. Monastrell\*)

11:00-11:30

**“Nuevos procesos de elaboración, amasado y fermentación”**

---

**Xavier Barriga**

11:30-12:00

**Descanso y degustación de productos artesanos en la zona de exposición (Claustro).**

---

12:00 -12.30

**“Chefs y panaderos”**

---

Adolfo Muñoz (Grupo Adolfo), Jesús Monedero (Rte. Palio), Begoña Fraire (Rte. Seis Ocho), Giuseppe Iannotti (Rte. Kresios), Juan Antonio Medina (Rte. A´Barra), Xavier Sala (Café 1907), Joan Marc Garcias Amer (Rte. Joan Marc).

12.30-13:00

**“Master Class – Los Gurús del Mundo del Pan”**

---

Iban Yarza (I e quedas a cenar.com) Guillermo Moscoso (Obradoiro Moscoso Moure.), Giuseppe Iannotti (Rte. Kresios), Anna Bellsolá (Baluard), Jesús Monedero (Rte. Palio), Dr. Muerte (doctormuerte.com)

13:00-13:30

**“Tahonas, espacios de ayer para el pan de Hoy”.**

---

Begoña San Pedro (La Miguiña), M<sup>a</sup> José San Román (Rte. Monastrell), José Roldán (Campeón de España de Panadería).

13:30-15:30

**Descanso y degustación de productos artesanos en la zona de exposición (Claustro).**

---

15:30-16:00

**“Decorando el Pan”**

---

M<sup>a</sup> José San Román (Rte. Monastrell), Josep Pascual (Maestro Panadero), José Roldán (Campeón de España de Panadería)

16:00 a 16:15

**“Comunidades del Pan”**

---

ValenciaPadeQualitat (Juan Francisco Rausell), La Pepa, pequeños panaderos afines (Beatriz Echeverria), Panátic (Eduardo Verdager), Club Richemont (Carlos Mariel)

16:15-16:45

**“Las Harinas del Futuro”**

---

**Juan Carbajo, Lot Roca, Jordi Ylla, Jesús Esteban, Arturo Blanco**

16:45 - 17:15

**“El Pan en la Sala, el camino”**

---

**Alex Rodríguez-Sánchez Pardo (Rte. La Terraza del Casino\*\*), Juanma Galán (Rte. Azurmendi\*\*\*), Fran Ramírez (Rte. Alabaster), Óscar Marcos (Rte. Alabaster).**

17:15-17:45

**“El Pan Artesano en el Restaurante”**

---

**Jorge Pérez Pedroche (Madre Hizo Pan), Xavi Ramón (Triticum), John Torre (La Panotheca), Francisco Fernández (Viena La Baguette).**

17:45

**Entrega de premios del concurso de panadería**

---

18:00

## **Presentación del Libro "El Pan en Palio"**

---

Presentación del libro "El Pan en Palio" del **Chef Jesús Monedero**

---

### **Master Class Sala 1**

**10:30 h.** Anna Bellsolá. "El pan y los sentidos"

**11:15 h.** Jesús Machí. "Pan quemado"

**12:00 h. – 12:30 h.** Descanso y degustación de productos artesanos en la zona de exposición

**12:30 h.** Josep Pascual. "Nuevo horizonte en la panadería moderna".

**13:15 h.** Guillermo Moscoso. "La tradición del pan"

**14:00 h. - 15:30 h.** Descanso y degustación de productos artesanos en la zona de exposición

**15:30 h.** Ibán Yarza . "Panecillos del mundo y los mundos del pan"

**16:15 h.** Jesús Monedero. "Panecillos de restaurante" (aplicaciones panaderas pre, durante y pos servicio)

### **Master Class Sala 2**

**10:30 h.** Manuel Flecha. "Masas con tratamiento térmico"

**11:15 h.** José Roldán. "Piezas artísticas en el pan"

**12:00 h. – 12:30 h.** Descanso y degustación de productos artesanos en la zona de exposición

**12.30 h.** Enric Badia. "Panecillos con harina de espelta"

**13:15 h.** Carlos Mariel. "El centeno en sus diferentes formas y consejos para su elaboración"

**14:00 h. – 15:30 h.** Descanso y degustación de productos artesanos en zona expo

**15:30 h. – 16:15 h.** Begoña San Pedro. "Pan Levain 100% con Masa Madre"

---