

Abiertas las inscripciones para asistir a ENCLAVE Granada

Se celebrará los días 10 y 11 de noviembre en el Parque de las Ciencias, un evento que convertirá a Granada en el epicentro nacional de la gastronomía

lunes 15 de septiembre 2025



El Congreso Internacional de Gastronomía **ENCLAVE**, que se celebrará los días 10 y 11 de noviembre de 2025 en el Parque de las Ciencias de Granada, *va a ser el gran escaparate de la gastronomía, la agroalimentación y la hostelería del sur de España, con más de 50 chefs de prestigio internacional (más de 45 estrellas Michelin y 35 Soles Repsol), 300 productores y marcas agroalimentarias, 100 medios especializados, y la participación de más de 300 directivos y profesionales del sector.*

Con ENCLAVE como concepto central, y bajo el lema *“Sabor en clave de territorio”*, el Congreso Gastronómico Internacional de referencia en España se presenta como una gran cita organizada por la Diputación de Granada y su marca provincial Sabor Granada, con el respaldo de Gusto del Sur —marca de calidad de la Junta de Andalucía— y el aval de la Real Academia de Gastronomía. Sabor Granada, la marca provincial de mayor dimensión nacional (integra 360 empresas), es el motor impulsa y une territorio y desarrollo, proyectando a Granada como destino gastronómico de referencia internacional.

Granada no es solo una provincia; es un enclave único y privilegiado, en el que cada territorio es un universo gastronómico en sí mismo. Pocos lugares en el mundo concentran tanta diversidad paisajística, climática y cultural en una misma provincia, Una identidad gastronómica tejida por el territorio en siete enclaves únicos: desde la costa mediterránea hasta las cumbres de Sierra Nevada, pasando por vegas fértiles, comarcas interiores, valles subtropicales y parajes únicos como el Geoparque. Siete enclaves, siete formas de saborear un territorio que lo tiene todo.

El I Congreso Internacional ENCLAVE Granada abre sus puertas a profesionales del sector, y al público general interesado en la gastronomía. Las inscripciones ya están disponibles en la página web oficial del evento: enclavegranada.com.

Ponentes de talla nacional e internacional

A lo largo de las dos jornadas estarán presentes [chefs de renombre nacional](#) como Jesús Sánchez (Cenador de Amós, Cantabria) y Nacho Manzano (Casa Marcial, Asturias), ambos referentes indiscutibles de la cocina española con 3 Estrellas Michelin, 1 Estrella Verde Michelin y 3 Soles Repsol; Susi Díaz, del restaurante La Finca, figura imprescindible de la cocina mediterránea; o Mikel Sorazu, del restaurante Arzak, pionero en fusionar lo local con lo internacional.

Por la parte internacional, el congreso contará con la presencia de grandes figuras como Pablo Bonilla de Costa Rica, que propone una cocina arraigada en las culturas indígenas del país; Rui Martins, chef y propietario del restaurante portugués Grémio, que representa la nueva vanguardia de la cocina portuguesa; o Hugo Souchet que lidera Les Présd'Eugénie, uno de los destinos gastronómicos y hoteleros más emblemáticos de Francia y del mundo.

Además, asistirá la directora de la Guía Sol Repsol, María Ritter, convencida de que la gastronomía une y alegra. Con esta filosofía ha modernizado su enfoque, impulsando nuevas categorías, promoviendo la sostenibilidad y ampliando su alcance geográfico. Ritter dirige la Guía con la misión de ayudar a las personas a encontrar momentos memorables a través de la comida.

Conferencias, demostraciones y talleres

Un programa tan intenso como inspirador: conferencias que invitan a la reflexión, demostraciones culinarias en directo, *showcooking* con los que aprender técnicas y compartir experiencias, y espacios para conversar sobre cocina desde la sostenibilidad y la innovación.

[El programa de ENCLAVE Granada](#) ofrece un recorrido imprescindible por las grandes temáticas que marcan la actualidad gastronómica. Ponencias como EN_CLAVE DE TERRITORIO, donde los productos de la tierra se revelan como valor añadido; EN_CLAVE DE SOSTENIBILIDAD, que muestra cómo la cocina puede regenerar el territorio; EN_CLAVE DE ESTRELLAS, con el camino hacia las Estrellas Michelin; EN_CLAVE DE SOL, sobre la revolución verde de los Soles Repsol; o EN_CLAVE INTERNACIONAL, que aborda la fusión y la mirada global de la cocina. Todo ello se complementa con espacios de innovación como EN_CLAVE DE INTELIGENCIA

ARTIFICIAL, y experiencias únicas que ponen en el centro la hospitalidad y el producto: EN_CLAVE DE SALA y EN_CLAVE DE VINO. Un programa diverso y de alto nivel que combina inspiración, conocimiento y tendencias para los profesionales de la gastronomía

Más que un congreso, será un lugar de encuentro donde los profesionales y el público podrán convivir con los grandes de la gastronomía y descubrir nuevas formas de entender la cocina.

Durante dos días, Granada será un lugar donde los aromas, los productos y las ideas se entrelacen. Una cita que celebra la cocina como cultura, como identidad y como futuro.

- Inscripciones: <https://enclavegranada.com/inscripciones/>
- Programa: <https://enclavegranada.com/programa/>
- Ponentes: <https://enclavegranada.com/ponentes/>

Video Lse

