

Inaugurado el primer gran congreso internacional de gastronomía celebrado en la provincia

El Parque de las Ciencias reúne a reconocidos chefs españoles y del resto del mundo, como Jesús Sánchez, Nacho Manzano, Hugo Souchet y Susi Díaz

lunes 10 de noviembre 2025



El I Congreso Internacional de Gastronomía ENCLAVE Granada, organizado por la Diputación de Granada y por Sabor Granada, marca un antes y un después en la agenda gastronómica de la ciudad. Más de 45 profesionales del sector se dan cita hoy y mañana en el Parque de las Ciencias, para abordar el presente y el futuro de la cocina, la agroalimentación y la hostelería del sur de España.

El programa combina ponencias, exhibiciones culinarias y espacios de diálogo que conectan a chefs de prestigio —con más de 50 Estrellas Michelin y 45 Soles Repsol— con productores, distribuidores y marcas agroalimentarias de todo el país, en un evento que también cuenta con la presencia de más de 100 medios de comunicación.

El presidente de la Diputación de Granada, Francis Rodríguez, que ha estado acompañado por el diputado de Fondos Europeos, Desarrollo, Industria y Empleo, Antonio Díaz, ha destacado que “desde la Diputación, impulsamos este congreso porque estamos convencidos de que el sector agroalimentario es uno de los motores más potentes para el desarrollo económico, turístico y

cultural de nuestro territorio. Pero para que ese motor funcione a pleno rendimiento, necesitamos una visión común y un compromiso con la excelencia. Esa visión es lo que hemos condensado en 'Enclave'".

La iniciativa, organizada por la Diputación de Granada a través de su marca Sabor Granada, cuenta con el respaldo de Gusto del Sur, sello de calidad de la Junta de Andalucía, y con el aval institucional de la Real Academia de Gastronomía.

I Congreso Gastronómico Internacional en Granada

Bajo el lema "Sabor en clave de territorio", el congreso convierte la diversidad del paisaje, la cultura y la cocina granadina en un motor de desarrollo y proyección internacional.

Durante dos días, el Parque de las Ciencias de Granada se convierte en el punto de encuentro de la gastronomía y la hostelería del sur de España. 'Enclave Granada' se presenta como el gran escaparate de la evolución y la proyección de Sabor Granada, una marca que agrupa a más de 360 empresas agroalimentarias y hosteleras y que crece cada año en visibilidad y volumen de negocio.

Granada es un territorio privilegiado, donde cada comarca conforma un universo gastronómico propio. Su identidad culinaria se teje en torno a siete enclaves únicos: Granada y su Vega, la Alpujarra y el Valle de Lecrín, la Costa Tropical, Sierra Nevada, el Geoparque, los Montes Orientales y el Poniente Granadino. Ponentes de prestigio

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 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.

En el ámbito 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.

Un programa completo

'Enclave Granada' cuenta con un programa extenso de conferencias y demostraciones culinarias en directo con los que aprender técnicas y compartir experiencias; y espacios para conversar sobre cocina desde la sostenibilidad y la innovación.

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, y otras, abordan temas de gran importancia relacionados a la fusión y la mirada global de la cocina.

'Enclave Granada' cuenta con el patrocinio oficial de Cervezas Alhambra, Caixa Bank Food&Drinks, Caja Rural Granada, Conde de Benalúa, Cooperativa La Palma, Puleva y Sol y Crema. Estas empresas, referentes en sus sectores, aportan valor al territorio y muestran su compromiso con el desarrollo del tejido socioeconómico de la ciudad. De esta manera, el congreso impulsa el talento y apoya a productores, pymes y al sector de la hostelería que apuesta por un modelo basado en la identidad gastronómica y cultural de Granada.