

**MESA
REDONDA**
—
MAHAI-INGURURA

MESA REDONDA: “EL RETO DE LA SALA. CLAVES DE FUTURO DESDE LA SENSIBILIDAD VASCA”.

SALA BAROJA, BIZKAIA ARETOA,
EHU/UPV. BILBAO

PROGRAMA

- **09:45h** Acreditación.
- **10:00h** Comienzo de la mesa redonda.
- **11:00h** Café en la Sala Laboa.

PONENTES

- **Asun Ibarrodo**, “Premio Euskadi de Gastronomía a la mejor Directora de Sala” y directora de sala del Restaurante Boroa de Amorebieta-Etxano, 1 Estrella Michelin.
- **Jon Santxotena**, director de sala del Restaurante The Boost de Vitoria-Gasteiz.
- **José Antonio Ramos**, director de sala del Restaurante Bilbao Berria de Bilbao.

MODERADORA

- **Ana Vega, Biscayenne**. Premio a la Mejor Labor Periodística de la Real Academia de Gastronomía.

MAHAI-INGURUA: “JANGELAREN ERRONKA. ETORKIZUNERAKO GAKOAK EUSKAL SENTSIBILITATEAREN IKUS-PUNTUTIK”

BAROJA ENTZUNGELA, BIZKAIA ARETOA,
EHU/UPV, BILBAO

EGITARAGUA

- **09:45**etan Izen-ematea.
- **10:00** etan Mahaia ingurua.
- **11:00** etan **Kafea Laboa Aretoan**.

HIZLARIAK

- **Asun Ibarrodo**, Gastronomiako “Euskadi” saria jangela-zuzendari onenarentzat Saria eta Michelin izar 1eko Amorebieta-Etxanoko Boroa Jatetxeko jangela-zuzendaria.
- **Jon Santxotena**, Vitoria-Gasteizko The Boost Jatetxeko jangela-zuzendaria.
- **José Antonio Ramos**, Bilboko Bilbao Berria Jatetxeko jangela-zuzendaria.

MODERATZAILEA

- **Ana Vega, Biscayenne**. “Premio a la Mejor Labor Periodística de la Real Academia de Gastronomía” saria.