

Viernes, 21 de noviembre.

- 9:30 Recepción e inscripción de participantes.
- 10:00 MAITINES: Inauguración
- *D. Luis Mario Muñoz Nieto*. Alcalde de Alcántara.
 - Dña. Elisa Cruz Parejo*. Directora General de Turismo del Gobierno de Extremadura.
- 10:30 EL TESORO DE ALCÁNTARA:
- Ponencia “Gastronomía histórica de Alcántara”
Dña. Juana Santano Díaz, licenciada en Geografía e Historia y responsable de la Biblioteca de Alcántara.
- 11:15 LAS AVATARES DEL TIEMPO:
- Ponencia “Fogones, despensas y refectorios monacales”
D. Jesús Sánchez Adalid, escritor.
- 12:00 AYUNO MONACAL: Coffee Break
- 12:30 DE LOS AROMAS DE LOS MONASTERIOS A NUESTROS DÍAS:
- Mesa redonda “La influencia de la cocina conventual en la gastronomía moderna” a cargo de:
 - D. Benjamín Caballero*. Jefe de cocina del restaurante Botein y presidente de Extremachef.
 - D. Francis Refolio*. Restaurante El Corregidor. Profesor técnico de cocina y pastelería.
 - D. José Manuel Galán*. Cocinero. Profesor de la Escuela Superior de Hostelería de Extremadura.
- 13:30 SECRETOS Y MISTERIOS DEL CONVENTUAL:
- Visita guiada al Conventual de San Benito.
- 14:30 CONDUMIOS Y VIANDAS: Comida
- 16:00 SABOR A GLORIA:
- Marter-class Cocina Conventual.
D. Alberto Moreno, candidato español Bocuse d’Or 2015.