

DOSSIER DE PRENSA

# I ENCUENTRO GASTROMESTIZA, 2026

*Todo el sabor de Extremadura y América*

**INICIATIVA**

Junta de Extremadura · Extremestiza  
Extremadura y América. Lo que nos une

**FECHA**

30 de septiembre, 1 y 2 de octubre de 2026

**LUGAR**

Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura (ESHAEX)  
Mérida, Badajoz

**ÍNDICE DE CONTENIDOS**

**PÁG. 2 · Qué es Gastromestiza · Contexto**

**PÁG. 3 · Por qué es noticia**

**PÁG. 4 · Cocinar a cuatro manos · El concepto | El legado del mestizaje  
gastronómico · Recetario Mestizo**

**PÁG. 5 y 6 · Los protagonistas · Cocineros de ambas orillas**

**PÁG. 7 y 8 · Tres días de Gastromestiza · Programa**

**PÁG. 9 · Medios · Materiales · Contacto**

**PÁG. 10 - 13 · ANEXO**

### “LOS SABORES DE EXTREMADURA Y AMÉRICA”

**Gastromestiza** forma parte de la **I fase del área de gastronomía de la estrategia Extremestiza** y tiene como punto de partida el **I Laboratorio-Encuentro Gastronómico entre Extremadura y América**, que se celebrará en Mérida los días 30 de septiembre, 1 y 2 de octubre de 2026.

Se plantea como un laboratorio-encuentro gastronómico y cultural en el que cocineros de Extremadura y América comparten conocimientos, productos, técnicas y tradiciones para explorar los vínculos culinarios contruidos entre ambas orillas del Atlántico.

Durante tres jornadas, el encuentro combinará presentación institucional, conocimiento, intercambio profesional, investigación y creación gastronómica.

El objetivo es poner en valor los insumos y técnicas de cocina que generan una gastronomía compartida e influenciada de forma bidireccional, y trabajar desde ese legado común para generar nuevas propuestas contemporáneas y favorecer el conocimiento y la colaboración entre profesionales de ambos territorios.

### SABORES COMPARTIDOS.

Desde el siglo XVI, ingredientes, productos, técnicas y conocimientos comenzaron un viaje de ida y vuelta entre Europa y América, transformando y enriqueciendo las recetas y formas de alimentación de ambos territorios.

Productos como el tomate, la patata, el cacao, el pimiento o ají, el maíz, la calabaza, el pavo, los higos chumbos, el girasol, la palta o aguacate, la yuca o la mandioca pasaron a formar parte de nuevas tradiciones culinarias, mientras que desde Extremadura y Europa viajaron cereales como el trigo y la cebada, los olivos, la vid, los cítricos, duraznos, ciruelas, manzanas, peras, legumbres, ganado como las aves de corral, el cerdo, la ternera y diferentes técnicas de elaboración y conservación.

Cinco siglos después, Gastromestiza propone poner en valor esos aportes mutuos sobre la mesa.

***«El mestizaje no es únicamente un acontecimiento del pasado. Es una actitud viva para seguir creando, reinterpretando y compartiendo alrededor de una mesa.»***



### **COCINEROS DE AMBAS ORILLAS, UNA MISMA MESA**

**Gastromestiza reúne en Mérida a profesionales de la cocina de Extremadura, Perú, Ecuador, Chile, México, Colombia y Venezuela para compartir las cocinas tradicionales, intercambiar experiencias y desarrollar nuevas propuestas gastronómicas compartidas.**

### **COCINAR A CUATRO MANOS | CO-CREACIÓN CONJUNTA**

El encuentro incorpora una dimensión especialmente relevante para los medios: la **co-creación conjunta entre cocineros de América y cocineros extremeños, que trabajarán a partir de ingredientes, técnicas, conocimientos y tradiciones que perviven en ambas orillas gracias a este viaje de ida y vuelta.**

El proceso tendrá tres momentos:

#### **30 DE SEPTIEMBRE**

Presentación, ponencias, conocimiento e intercambio.

#### **1 DE OCTUBRE**

Laboratorio gastronómico y cocina a cuatro manos.

#### **2 DE OCTUBRE**

Showcooking y presentación del Recetario Mestizo Extremadura y América.

### **COCINA EN DIRECTO Y RECETARIO MESTIZO**

**Los cocineros presentarán en directo las creaciones** surgidas de este encuentro y se presentará el **Recetario Mestizo** Extremadura y América

**«Gastromestiza no mira únicamente al pasado. Utiliza la gastronomía como un puente vivo para crear nuevas conexiones entre Extremadura y América.»**



### EL CORAZÓN DE GASTROMESTIZA

**Cocinar a cuatro** manos es el eje práctico del encuentro.

Los cocineros trabajarán conjuntamente para investigar las conexiones entre sus respectivas tradiciones culinarias, lo que estas comparten en ambas orillas y trasladarlas a nuevas propuestas gastronómicas.

El trabajo se desarrollará en torno a cinco elementos:

#### **PRODUCTOS · TÉCNICAS · CONOCIMIENTOS · PERSONAS · SABORES**

No se trata de reproducir simplemente recetas tradicionales, sino de generar un espacio de diálogo profesional en el que cada participante aporte sus conocimientos, y su manera de entender la cocina.

Durante el laboratorio se cocrearán las elaboraciones que posteriormente se presentarán en directo.

#### EXTREMADURA ↔ AMÉRICA

##### **Productos · Técnicas · Conocimientos · Personas · Sabores**

*Un intercambio constante construido durante siglos que hoy continúa renovándose entre fogones.*

### EL LEGADO DEL MESTIZAJE. “RECETARIO MESTIZO”

#### **PRODUCTOS DE IDA Y VUELTA**

La cocina contemporánea es también el resultado del mestizaje que propició el viaje de ida y vuelta.

#### **DE AMÉRICA A EXTREMADURA**

Tomate · Patata · Cacao · Ají o Pimiento · Maíz · Calabaza · Higos chumbos · Pavo · Mandioca o Yuca · Camote o Batata · Palta o Aguacate · Quinoa · Girasol

#### **DE EXTREMADURA Y EUROPA HACIA AMÉRICA**

Cereales · Porcino ibérico · Ovino · Vacuno · Aceite de oliva · Vid · Cítricos

A estos intercambios de productos se sumaron técnicas de elaboración, conservación y transformación que fueron incorporándose y adaptándose a los distintos territorios.

Gastromestiza parte de este patrimonio compartido para llevarlo al presente mediante el trabajo conjunto de los chefs participantes.

#### **RECETARIO MESTIZO Extremadura y América**

El proceso de intercambio y creación culminará con la presentación del Recetario Mestizo Extremadura y América, que recogerá las elaboraciones desarrolladas durante el encuentro.

El recetario será presentado el 2 de octubre, tras el showcooking o muestra de elaboración de las propuestas creadas durante el laboratorio.



El encuentro reunirá a cocineros de **Extremadura y de países como Perú, México, Ecuador Venezuela, Chile y Colombia** para compartir conocimientos y trabajar conjuntamente en esta **experiencia única**.

## REPRESENTACIÓN EXTREMEÑA

---

### **JUAN JOSÉ PIRIS**

Parada de la Reina / Martina Bistró ·  
Plasencia, Cáceres

### **ANTONIO LUÍS FALCÓN**

Agallas gastro & food / Mérida, Badajoz

### **ROCÍO MAYA**

La Taberna de Noa / Fuentes de León,  
Badajoz

### **ABEL CASTAÑO**

Golimbeo / Los Santos de Maimona,  
Badajoz

### **CHARO DONAIRE**

Fundadora de Qué Gustera / Valverde  
de la Vera, Cáceres

### **MARÍA DEL CARMEN PEREIRA**

Docente de cocina y pastelería /  
Cáceres

## REPRESENTACIÓN AMERICANA

---

### **ALEJANDRO DURAND**

Perú

### **PABLO MALDONADO**

Ecuador

### **CARLOS PASCAL**

Chile

### **IVÁN FERNANDO DEL RAZO**

México



## REPRESENTACIÓN AMERICANA

---

**LUZ DARY COGOLLO**

Colombia

**ANDREA LUJÁN**

Repostería/ Perú

**DANIEL CLAVIJO**

Venezuela

“

**LOS CHEFS TRAS LOS FOGONES DE GASTROMESTIZA**

*Una cuidada selección de chefs referentes de Extremadura y América reunidos para investigar, dialogar y crear conjuntamente la cocina contemporánea del intercambio*

”



## 30 DE SEPTIEMBRE

### APERTURA Y PRESENTACIÓN

**9.00 h · Recepción de participantes**

**9.30–10.00 h · Apertura institucional y photocall**

**Inauguración de I Encuentro Gastronómico EXTREMADURA Y AMÉRICA.**

**FASE I Gastromestiza. Todo el sabor de Extremadura y América**

**10.00 h · Ponencia «COCINAS MESTIZAS ESPAÑOLAS Y AMERICANAS.»**

**María Ángeles Pérez Samper**, Catedrática emérita de Historia Moderna en la Universidad de Barcelona.

**10.30 h · Presentación de marca Alimentos de Extremadura**

Muestra de la riqueza de la gastronomía extremeña y de la marca Alimentos de Extremadura.

**11.00 h · Receso**

Pausa para café.

**11.30–13.30 h · Presentación de los chefs participantes**

**13.30–14.00 h · Mesa redonda «Todo el sabor de Extremadura y América»**

Moderador: **D. Francisco J López Rodríguez** (Secretario de ACREX)

Participan: **Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas**

**Protegidas de Extremadura y Mónica Pulido** (Asesora Política para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y cocinas tradicionales. Dirección de Patrimonio y Memoria, Ministerio de Cultura de Colombia)

## 1 DE OCTUBRE

### LABORATORIO GASTRONÓMICO · COCINA A CUATRO MANOS

**09.30 h · Inicio del laboratorio gastronómico**

Trabajo por parejas para reinterpretar y combinar recetas, productos y técnicas tradicionales de Extremadura y América.

Pruebas, ajustes y elaboración de las propuestas definitivas que se presentarán durante la jornada siguiente, con la colaboración de ESHAEX.

*\*Jornada a puerta cerrada*



2 DE OCTUBRE

## SHOWCOOKING Y RECETARIO MESTIZO

### 10:00 h · SHOWCOOKING «Cocina a cuatro manos»

Los chefs participantes elaborarán en directo y en parejas las creaciones desarrolladas conjuntamente durante el laboratorio gastronómico y presentarán las propuestas surgidas del trabajo conjunto, mostrando en directo el diálogo entre las tradiciones gastronómicas de Extremadura y América.

### 13:30 h · Presentación del «Recetario Mestizo Extremadura y América»

Presentación de las elaboraciones cocreadas que configuran el Recetario Mestizo Extremadura y América, resultado del proceso de intercambio y creación desarrollado durante las tres jornadas.

## DIFUSIÓN EN DIRECTO Y AUDIOVISUAL

Streaming Oficial

**30 de septiembre y 2 de octubre**

<https://www.youtube.com/@FundacionExtremenadelaCultura>



Los medios de comunicación recibirán, junto con este dossier, los materiales disponibles para la cobertura del I Encuentro Gastronómico Extremadura y América, en el marco de Gastromestiza. Área de gastronomía de la estrategia de gobierno EXTREMESTIZA.

El material podrá facilitarse:

- Como archivos adjuntos en el correo electrónico, cuando su tamaño lo permita.
- Mediante enlace de WeTransfer, para fotografías, vídeos y otros archivos de mayor tamaño

Entre los materiales disponibles se incluyen:

Dossier de prensa

Ficha de los participantes

Material gráfico y audiovisual

## CONTACTO

### PRENSA Y ENTREVISTAS:

[gemma.carranco@gpex.es](mailto:gemma.carranco@gpex.es)

### TELÉFONO:

683 584 204

### SEDE OFICIAL DEL EVENTO:

ESHAEX

Escuela Superior de Hostelería y

Agroturismo de Extremadura

Avda. del Río, s/n

06800 Mérida · Badajoz

## GASTROMESTIZA 2026

TODO EL SABOR DE EXTREMADURA Y AMÉRICA

EXTREMESTIZA · Extremadura y América. Lo que nos une.

30 SEPTIEMBRE · 1 · 2 OCTUBRE 2026

MÉRIDA, EXTREMADURA



FUNDACIÓN  
EXTREMEÑA  
DE LA  
CULTURA



EXTREMADURA Y AMÉRICA. LO QUE NOS UNE

**JUNTA DE EXTREMADURA**

Consejería de Cultura, Turismo, Jóvenes y Deportes



**GASTRO MESTIZA**  
Todo el sabor de Extremadura y América

30 · 1y2  
SEPT · OCT  
ESHAEX · Mérida

**CHEF**  
**ANTONIO LUÍS FALCÓN** —

CHEF DE AGALLASGASTROFOOD · MÉRIDA

Recomendado por Guía Repsol 2026 / Múltiple campeón y finalista nacional / Subcampeón de España FACYPE 2026 / Subcampeón de España de Cocina del Tomate 2026

FUNDACIÓN EXTREMEÑA DE LA CULTURA

EXTREMESTIZA  
EXTREMADURA Y AMÉRICA. LO QUE NOS UNE

JUNTA DE EXTREMADURA  
Consejo de Cultura, Turismo y Deportes

**GASTRO MESTIZA**  
Todo el sabor de Extremadura y América

30 · 1y2  
SEPT · OCT  
ESHAEX · Mérida

**CHEF**  
**ABEL CASTAÑO** —

REPOSTERO Y COFUNDADOR DE GOLIMBEO · LOS SANTOS DE MAIMONA

Mejor Pasta de Té Artesana de España 2026 / Subcampeón de España de Repostería / Mejor Hojaldre de España / Representante de Extremadura en campeonatos nacionales de repostería

FUNDACIÓN EXTREMEÑA DE LA CULTURA

EXTREMESTIZA  
EXTREMADURA Y AMÉRICA. LO QUE NOS UNE

JUNTA DE EXTREMADURA  
Consejo de Cultura, Turismo y Deportes

**GASTRO MESTIZA**  
Todo el sabor de Extremadura y América

30 · 1y2  
SEPT · OCT  
ESHAEX · Mérida

**CHEF**  
**JUAN JOSÉ PIRIS** —

CHEF Y PROPIETARIO DE PARADA DE LA REINA · MARTINA BISTRÓ · PLASENCIA

Recomendado por Guía Repsol 2026 / Cocina viajera y creativa desde la despensa extremeña / Una cocina inspirada en el legado de su abuela Martina

FUNDACIÓN EXTREMEÑA DE LA CULTURA

EXTREMESTIZA  
EXTREMADURA Y AMÉRICA. LO QUE NOS UNE

JUNTA DE EXTREMADURA  
Consejo de Cultura, Turismo y Deportes

**GASTRO MESTIZA**  
Todo el sabor de Extremadura y América

30 · 1y2  
SEPT · OCT  
ESHAEX · Mérida

**CHEF**  
**ROCÍO MAYA** —

CHEF Y COPROPIETARIA DE LA TABERNA DE NOA · FUENTES DE LEÓN

Subcampeona de España "Destapa las Legumbres 2026" / Mejor Montado Ibérico "Salón Gourmets 2025" / Premio Espiga de Cocina IGP Cordero de Extremadura 2023

FUNDACIÓN EXTREMEÑA DE LA CULTURA

EXTREMESTIZA  
EXTREMADURA Y AMÉRICA. LO QUE NOS UNE

JUNTA DE EXTREMADURA  
Consejo de Cultura, Turismo y Deportes




**GASTRO  
MESTIZA**  
Todo el sabor de Extremadura y América

**30 · 1y2**  
 SEPT · OCT  
 ESHAEX · Mérida



**CHEF**  
**MARÍA DEL CARMEN PEREIRA**   
 DOCENTE DE COCINA Y PASTELERÍA · CÁCERES  
*Participación y coordinación de proyectos de innovación gastronómica / Especialista en sostenibilidad aplicada a la hostelería y gastronomía*


 FUNDACIÓN  
EXTREMEÑA  
DE LA  
CULTURA


 EXTREMESTIZA  
EXTREMADURA Y AMÉRICA. LO QUE NOS UNE


 JUNTA DE EXTREMADURA  
Consejería de Cultura, Turismo y Deportes


**GASTRO  
MESTIZA**  
Todo el sabor de Extremadura y América

**30 · 1y2**  
 SEPT · OCT  
 ESHAEX · Mérida



**CHEF**  
**CHARO DONAIRE**   
 FUNDADORA DE QUÉ GUSTERA Y NEUROGASTRONOMA · TRUJILLO  
*12 años de trayectoria en alta cocina / Experiencia en Grupo Quique Dacosta y seis Paradores / Jefa de cocina y líder de equipos de hasta 15 profesionales*


 FUNDACIÓN  
EXTREMEÑA  
DE LA  
CULTURA


 EXTREMESTIZA  
EXTREMADURA Y AMÉRICA. LO QUE NOS UNE


 JUNTA DE EXTREMADURA  
Consejería de Cultura, Turismo y Deportes


**GASTRO  
MESTIZA**  
Todo el sabor de Extremadura y América

**30 · 1y2**  
 SEPT · OCT  
 ESHAEX · Mérida



**CHEF**  
**PABLO MALDONADO**   
 CHEF EJECUTIVO Y EMBAJADOR DE LA COCINA ECUATORIANA  
*Propietario y Chef Ejecutivo de Chulla, Madrid / Experiencia Michelin en Bélgica / 3.º Madrid Fusión / 3º restaurante ecuatoriano del mundo (Asamblea Nacional de Ecuador)*


 FUNDACIÓN  
EXTREMEÑA  
DE LA  
CULTURA


 EXTREMESTIZA  
EXTREMADURA Y AMÉRICA. LO QUE NOS UNE


 JUNTA DE EXTREMADURA  
Consejería de Cultura, Turismo y Deportes


**GASTRO  
MESTIZA**  
Todo el sabor de Extremadura y América

**30 · 1y2**  
 SEPT · OCT  
 ESHAEX · Mérida



**CHEF**  
**ANDREA LUJAN FREIRE**   
 REPOSTERA TRADICIÓN PERUANA  
*Una de las grandes revelaciones de Madrid Fusión 2026 / Fundadora de Beso de León en Madrid / Diseño, creatividad y sabores del Perú*


 FUNDACIÓN  
EXTREMEÑA  
DE LA  
CULTURA


 EXTREMESTIZA  
EXTREMADURA Y AMÉRICA. LO QUE NOS UNE


 JUNTA DE EXTREMADURA  
Consejería de Cultura, Turismo y Deportes



**GASTRO MESTIZA**  
Todo el sabor de Extremadura y América

30 · 1y2  
SEPT · OCT  
ESHAEX · Mérida

**CHEF**

**CARLOS PASCAL** 🇨🇱

EXPANSIÓN DE KITCHEN CLUB A CHILE

Fundador de Kitchen Club, 2010 / Presencia gastronómica entre España y Chile — desde 2014 / Autor de El Club de la Cocina, 2019 / Creador de Orígenes, 2026

FUNDACIÓN EXTREMEÑA DE LA CULTURA

EXTREMESTIZA  
EXTREMADURA Y AMÉRICA. LO QUE NOS UNE

JUNTA DE EXTREMADURA  
Consejo de Cultura, Turismo y Deportes

**GASTRO MESTIZA**  
Todo el sabor de Extremadura y América

30 · 1y2  
SEPT · OCT  
ESHAEX · Mérida

**CHEF**

**ALEJANDRO DURAND** 🇵🇪

ESPECIALIZADO EN GASTRONOMÍA PERUANA Y NIKKEI

Chef ejecutivo de Osaka Lima, Perú / Experiencia gastronómica internacional en Suiza — 2021–2024 / Jefe de cocina de Awki Nikkei, Madrid — desde 2024

FUNDACIÓN EXTREMEÑA DE LA CULTURA

EXTREMESTIZA  
EXTREMADURA Y AMÉRICA. LO QUE NOS UNE

JUNTA DE EXTREMADURA  
Consejo de Cultura, Turismo y Deportes

**GASTRO MESTIZA**  
Todo el sabor de Extremadura y América

30 · 1y2  
SEPT · OCT  
ESHAEX · Mérida

**CHEF**

**IVÁN FERNANDO DEL RAZO** 🇲🇽

CHEF EJECUTIVO DE MEXKO, MÉXICO

Guía México Gastronómico — Grandes Restaurantes de México / Best New Chef 2022 — Food & Wine / Premio al Mérito José Inés Loredó 2023 — CANIRAC / Cocina mexicana en Costa Rica y España

FUNDACIÓN EXTREMEÑA DE LA CULTURA

EXTREMESTIZA  
EXTREMADURA Y AMÉRICA. LO QUE NOS UNE

JUNTA DE EXTREMADURA  
Consejo de Cultura, Turismo y Deportes

**GASTRO MESTIZA**  
Todo el sabor de Extremadura y América

30 · 1y2  
SEPT · OCT  
ESHAEX · Mérida

**CHEF**

**LUZ DARY COGOLLO** 🇨🇴

"MAMA LUZ" REFERENTE DE LA COCINA TRADICIONAL COLOMBIANA

Protagonista de Street Food: Latinoamérica — Netflix, 2020 / Creadora de Casa Mamá Luz / Mejor ajiaco de Bogotá (2017)

FUNDACIÓN EXTREMEÑA DE LA CULTURA

EXTREMESTIZA  
EXTREMADURA Y AMÉRICA. LO QUE NOS UNE

JUNTA DE EXTREMADURA  
Consejo de Cultura, Turismo y Deportes

# ANEXO

## FICHAS CHEFS



# GASTRO MESTIZA

Todo el sabor de Extremadura y América

**GASTRO  
MESTIZA**  
Todo el sabor de Extremadura y América

**30 · 1 y 2**  
SEPT · OCT  
ESHAEX · Mérida

**DANIEL CLAVIJO**   
COCINA TRADICIONAL VENEZOLANA

*Cofundador y propietario de Tochesuras junto a Daniela Ceballos,  
restaurante dedicado a la cocina venezolana / Organizador de  
TocheArepasFest*

**FUNDACIÓN  
EXTREMADURA  
DE LA  
CULTURA**

**EXTREMESTIZA**  
EXTREMADURA Y AMÉRICA EN SUS MESES

**JUNTA DE EXTREMADURA**  
Comunidad de España