**PROGRAMA DIÁLOGOS DE COCINA**

***Código abierto***

**Domingo 12 de marzo**

18:00 pm. Kiss my kiss (Muxua da Mezua).

Centro Internacional de Cultura Contemporánea. Entrada libre.

**Lunes 13 de marzo**

Basque Culinary Center

9.15-9.30 Bienvenida y presentación

9.30-10.45 ¿Un código abierto?

*Karlos G Liberal.*

10.45-11.15 ¿Quién inventa las palabras?

*Héctor Abad Faciolince.*

11.15-11.45 Pausa café.

11.45-12.30 ¿Qué es la comida hoy?

*Bee Wilson.*

12.30-13.30 Comensales ¿qué quieren?

*Harkaitz Cano* - desde la poesía

*Luis Castellanos* - desde la ciencia

13.30-14.00 Potrivoro: voces y aproximaciones

*Enrico Vignoli.*

14.00-15.30 Comida

15.30-16.30 Si al César lo que e es del César ¿…al chef?

*Jair Tellez* -¿Cocinero el que cocina?

*Andoni Luis Aduriz* -¿Ejecución o idea?

16.30-17.00 Dior sin Christian Dior

*Tony Segarra.*

17.00 ¿Qué es finalmente un restaurante? *Joan Roca.*

**Martes 14 de marzo**

Basque Culinary Center

9.30-10.15: ¿La verdad importa?

*Ruth Reichl.*

10.15-11.00 El arte fácil. Algunos apuntes sobre la comida y sus palabras y sus modas

*Martin Caparrós.*

11.00-11.30 Dios entra por la boca

*Steven Pool.*

11.30-12.00 Coffee break

12.00-12.30 Cocineros en la mira

*Dominique Crenn.*

12.30-13.30 Internet Of Food

*Nidal Barake y Borja Beneyto.*

13.30-14.45 Comida

14.45 Hackendo el código gastronómico

\**Performance* con la participación de todos los ponentes de Diálogos 2017.

*\*Las conferencias incluirán “sobremesas”, espacios para dialogar o recibir preguntas del público.*

**ABREBOCAS**

• El data activista y *ciberpunk* Karlos G Liberal introducirá el concepto de código abierto, trasladando nociones del mundo cibernético -y hacker- al gastronómico. Expondrá los usos que tienen las fuentes abiertas, así como el arte y el significado que hay detrás de un movimiento social rebelde como el que se vive en las redes de datos.

• ¿Quién inventa las palabras? **Hector Abad Faciolince,** entre los escritores más célebres de Latinoamérica,autor de *El olvido que seremos* o *Tratado de culinaria para mujeres tristes,* reflexionará sobre el lenguaje y el uso que le damos a las expresiones con las que configuramos realidades como la gastronómica.

• La comida muerde, miente y tiende trampas afectivas. Están en todas partes y a veces parecen más un pasatiempo que otra cosa. Para ahondar en la paradójica relación que establecemos con lo que nos llevamos a la boca, vendrá la investigadora inglesa **Bee Wilson.**

• ¿La verdad importa? La célebre escritora **Ruth Reichl** analizará los efectos de la llamada post verdad en la gastronomía. Otrora crítica gastronómica del New York Times y editora de Gourmet analizará los riesgos y oportunidades de una era digital signada por la ficción y la inmediatez. Cómo esta tendencia de las noticias falsas no solo se traslada a la política; cómo la ficción como recurso mueve más que la verdad.

• Dios entra por la boca. El autor del libro *No eres lo que comes,* **Steven Pool,** compartirá los efectos de la “ortorexia”, la creciente obsesión patológica por comer comida saludable y la manera en que se tejen vínculos desproporcionados y hasta "religiosos" alrededor de la comida.

• ¿Qué quieren los comensales? El poeta **Harkaitz Cano** y el investigador **Luis Castellanos** darán pistas ¿o especularán?- sobre lo que mueve el apetito y el imaginario de quienes acuden a los restaurantes o simplemente comen.

• Si al César lo que es del César ¿al chef qué? **Andoni Luis Aduriz** (Mugaritz) abrirá un debate sobre el rol del cocinero, en el que analizará conceptos, paradigmas, grados de significación y notoriedad en una jornada en la que participarán colegas como el cocinero mexicano **Jair Tellez** (Merotoro), la estadounidense **Dominique Crenn** o el catalán **Joan Roca (El Celler de Can Roca)**, entre otros.

• Dior sin Christian Dior. En el mundo de la alta cocina ¿puede un restaurante subsistir indefinidamente en el tiempo sin la presencia física de su creador? **Tony Sagarra**, entre los publicistas más destacados de España, centrará reflexiones como ésta en el ámbito de la construcción de marcas.

• Los expertos en *foodtech* **Borja Beneyto y Nidal Barake** introducirán la noción “Internet Of Food” para mostrar cómo la tecnología interviene en la relación que establecemos con la comida y dar pistas del futuro que desde ya comienza a asomarse sobre las mesas.