



UNIVERSIDAD DE GRANADA

Máster Universitario en
Avances en Ciencias
Gastronómicas

Inauguración del MACG del curso 2023-2024

24/10/2023

El día 31 de Octubre se Inaugura el MACG de la
UGR-UCO del Curso 2023-2024

**REAL ACADEMIA DE LAS CIENCIAS DE
ANTEQUERA**



PROGRAMA

10:30 **Bienvenida**

10:35 **Presentación del MACG Curso 23-24**

11:05 **Conferencia Inaugural**

Título: Calma Eladio. Sostenibilidad y equilibrio en la gastronomía

Paco García

Director de Desarrollo Agrícola y Gastronómico de **Calma Eladio**

Malagueño, nacido en Álora en el seno de una familia vinculada al campo y a la hostelería, inaugura en el 2000 el Restaurante **El Lago**, surtiéndose desde el primer momento para la alta gastronomía de pequeños productores sostenibles y ecológicos de la provincia: el chivo lechal malagueño, el tomate huevo de toro, la almendra marcona, la aceituna aloreña o los quesos y vinos de Málaga, siendo, además, el primer restaurante andaluz certificado como **Kilómetro Cero** por el movimiento internacional **Slow Food**. Con todo ello, **El Lago** ha logrado mantener su estrella Michelin 17 años y conseguir dos Soles Repsol. García es ponente habitual en congresos y foros de gastronomía, así como en escuelas de hostelería y universidades, y por su cercanía y compromiso con los pequeños productores malagueños, ha desempeñado un papel fundamental en desarrollo de ideas de marca como Sabor a Málaga.

12:30. **Encuentro gastronómico en Arte de Cocina**