

Ponentes de The House by Heineken

ACELERA WEEKS E-COMMERCE Y DISCAPACIDAD

Ricardo González Caballero (Tenerife)

Experto en Dirección estratégica, Neuromarketing, Mentoring y Gestión del Cambio

Ricardo se autodefine como un 'solucionador de problemas' en el mundo de la empresa. Es ingeniero y consultor de estrategia empresarial y profesor de Dirección estratégica en el MBA de la Escuela Canaria de Turismo y en el MBA del IUDE.

Ha estado ligado durante casi treinta años a la multinacional Danone, líder mundial de productos lácteos frescos. En sus inicios fue "controller" en Danone España, ocupando posteriormente el puesto de Director General de Danone Canarias durante más de 13 años. En ese tiempo consiguió multiplicar por 9 los resultados de Danone Canarias, de 2 millones de euros en 1993, fecha de su incorporación como Director General, a 18 millones en 2006, fecha en que dejó el cargo.

En la actualidad es también tutor de emprendedores de Mentor Day y miembro de la organización Neuroeyes, especializada en neuromarketing, neuroventas y neuromanagement.

Jaime Cavero Gandarias (Tenerife)

Emprendedor en serie, Business Angel, experto en financiación de empresas

Se define como un empresario que disfruta emprendiendo, Business Angel, mentor, experto en financiación de empresas, conferenciante y profesor. Ingeniero superior Industrial especializado en Organización de empresas, MBA por el IE Business School. Knowmads, tkm hub. Como Business Angel, analiza al año más de 200 startups a través de las semanas de aceleración para empresas que organiza en Tenerife Mentor Day o en las que organiza el fondo Bbooster Dyrecto en diferentes ciudades.

Como experto en financiación ha asesorado a más de 1.200 empresas, gestionando un volumen de inversión acumulada de más 1.200 millones de euros. Como emprendedor, desde que puso en marcha su primera empresa en el año 91, ha promovido muchos proyectos propios y, además, participa en otras iniciativas empresariales actuando en diferentes fases del proyecto.

Ayuda a los emprendedores a través de la aceleradora sin ánimo de lucro MENTOR DAY, organizando cada mes una semana de aceleración en Tenerife para ayudar a todo tipo de emprendedores. En el año 1998 puso en marcha el programa de creación de empresas dentro del MBA de la Universidad de la Laguna. Como mentor, es responsable en Canarias YBS, la mayor red de mentores del mundo, y participo como mentor en aceleradoras: mentorday, YUZZ y Berriup.

Como socio promotor del fondo Bbooster Dyrecto, participa en beeromers, Iristrace, signaturit, skitude, tallerator y se ha marcado como objetivo de llegar a 30 startups

de toda España. Como socio del fondo de capital riesgo SINENSIS participa en 50 startups.

Dionisio Simón

Coordinador del programa de mentoring Mentor Day (Tenerife)

Coordinador del programa de mentoring para emprendedores de la Asociación Mentor Day. Este programa está dirigido a emprendedores que necesiten el acompañamiento y tutorización de un mentor especializado en diferentes áreas de negocio.

También es el encargado de la coordinación, tutorización y apoyo a los proyectos emprendedores que forman parte del Programa Yuzz en Tenerife. Organización de sesiones formativas, talleres y eventos dentro del itinerario formativo de los participantes.

Rosa Elvira González Pérez

Experta en gestión del talento (Tenerife)

Rosa Elvira González Pérez es psicóloga por la Universidad de La Laguna, Team Trainer, Master en Recursos Humanos en Michigan State University U.S.A, Coach, Técnica de Desensibilización y Reprocesamiento de situaciones estresantes.

Posee el certificado en FORMACIÓN VOCACIONAL DE ADULTOS, CEDEFOP y está especializada en ciencias del comportamiento. Ha sido profesora de I Campus Científico de la Universidad de La Laguna. Formadora en la Cámara de comercio y FYDE CajaCanarias. Además, es profesora del grado Diploma Universitario en desarrollo emprendedor de la ULL. y profesora en el Máster en Dirección y Planificación del Turismo de la universidad tinerfeña.

Luis Alcalá Mascareño

Consultor E-Commerce y Fundador en FreshCommerce (Tenerife)

Informático de origen con un Máster en Nuevas Tecnologías. Confiesa que se empeñó (a pesar de vivir en Canarias) en dedicarme a una de sus pasiones: el eCommerce. Tras su paso por la empresa pública y privada, en 2012 fundó FreshCommerce, agencia especializada en servicios de Comercio Electrónico.

Además, imparte clases como profesor en la Universidad Europea de Canarias (UEC), en la Escuela Canaria de Negocios (ECN) y es ponente habitual en charlas de eCommerce y Marketing Online. Con más de 10 años de experiencia en el Área Digital.

Antonio López Gulías

Jefe de Área de la Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información (Canarias)

Antonio López Gulías está muy vinculado a la innovación y a la investigación a través de su labor como jefe de Área en Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información (ACIISI), el organismo que desde el

Gobierno de Canarias dirige y coordina las políticas relacionadas con la economía basada en el talento y de las profesiones del futuro. Uno de sus principales objetivos es llevar la I+D+i a las empresas de todas las comarcas del Archipiélago.

Asesores en financiación

Participan representantes de la Sociedad para el Desarrollo Económico de Canarias (SODECAN), Zona Especial Canaria (ZEC), Enterprise Europe Network Canarias (EEN), Dir. Gral de Promoción Económica, Sociedad de Desarrollo de Santa Cruz de Tenerife, Cámara de Comercio de Santa Cruz de Tenerife, Red CIDE, Servicio Canario de Empleo, Avalcanarias, ICO, Cajasieta, Bankinter, Santander, BBVA, Sabadell, Banco Popular, Universo Crowdfunding, ICEX y Proexca.

SEMANA TECNOLÓGICA DE VÍDEOJUEGOS

Innova 7 (Tenerife)

El objetivo principal de la asociación Innova 7 es el fomento de las nuevas tecnologías en Canarias. La formación de nuevos profesionales del sector es el pilar fundamental de nuestra filosofía, por ello en todos nuestros proyectos intervienen estudiantes, titulados y entusiastas de todas las edades que comparten nuestros valores.

Un buen ejemplo de sus actividades y buen hacer es: *TLP Tenerife*, el evento tecnológico y de nuevas tendencias más importante del país, que se celebra anualmente en el Recinto Ferial de Santa Cruz de Tenerife.

SEMANAS GASTRONÓMICAS

Laura Ponts
Instagramer (Cataluña)

Laura Ponts, la instagramer gastronómica con más seguidores de España

Se llama Laura López, pero todo el mundo la conoce como @lauraponts, el nick con el que ha conseguido triunfar en Instagram donde actualmente tiene casi 200.000 seguidores y ser un referente de la popular etiqueta #foodporn. Es la foodstylist de moda. Abrió su perfil hace algo más de tres años en la citada red social sin otra pretensión que compartir fotos con otros *foodies*. En 2015 se llevó el Premio al Mejor Instagram de España y hoy su cuenta es la más seguida del país en materia gastronómica. Al margen del mundo virtual, la editorial Planeta acaba de publicarle un libro recopilatorio lleno de coloridas instantáneas, recetas y su historia personal titulado *Arte Foodie*.

Estudió cocina en el Campus de Turismo, Hotelería y Gastronomía adscrito a la Universitat de Barcelona y luego ha estado junto a grandes chef, como Romain Fornell, en el Caelis, el restaurante gastronómico del hotel El Palace de Barcelona. En la actualidad compatibiliza lo que empezó como una afición, y ahora es mucho más, con un trabajo en una tienda familiar de comidas para llevar en Ponts (Lleida). Hace fotos para restaurantes con estrella Michelin como Can Jubany, la contratan para hacer producciones para catálogos y revistas y colabora con cada vez más con marcas, atraídas por las fotos y la popularidad de esta instagramer.

Pascual Cabaño
Rey Silo (Asturias)

El quesero de la Casa Blanca y el Palacio Real

Periodista, filósofo y quesero asturiano. En el año 2000, Pascual Cabaño se convirtió en el responsable de comunicación en la Consejería del Medio rural y de Pesca del Principado de Asturias, y el mundo de la agroalimentación le apasionó. Junto con su futuro socio, Ernesto Madera, un biólogo vasco que se mudó a Asturias con la idea de montar una quesería, hicieron un estudio de mercado sobre los quesos asturianos. Finalmente decidieron retomar la tradición de un queso típico de la región, como los Afuega'l Pitu. El suyo es el único de este tipo en el mercado elaborado como antiguamente, con leche cruda. Esta distinción sitúa a Rey Silo en la estela del movimiento europeo de elaboración de quesos de leche cruda. Sus quesos han ganado diversos premios, entre ellos la Medalla de Oro del Salón de Gourmets de Madrid dos años consecutivos (2015-2016). En 2015, el famoso chef asturiano afincado en Estados Unidos José Andrés se hizo con el 50% de Rey de Silos y sus quesos comenzaron a ganar mercado hasta llegar hasta la Casa Blanca. Al parecer Michelle Obama es una entusiasta del que lleva pimentón picante de Murcia. El Palacio Real también es cliente. A Doña Letizia le gusta el gamoneo, queso típico de la zona de Ribadesella. La Reina los encarga para Palacio con media curación.

Zebina Hernández
Experta en quesos (Tenerife)

Experta en quesos canarios

Máster en Producción y Comercialización de Quesos por la UNESCO. Especialista en Análisis Sensorial de Vinos por la Universidad de La Laguna, y Experta en Exquisiteces. Ha trabajado como relaciones externas para Bodegas Insulares Tenerife S.A., además de ser propietaria de la lagunera Tienda de Exquisiteces "Zebina" durante más de 26 años. Coautora de diferentes publicaciones relacionadas con el queso y la gastronomía, destacando el libro "Quesos de las Islas Canarias".

En la actualidad es asesora gastronómica y catadora de quesos en diferentes concursos insulares y regionales.

Alberto Luchini

Periodista. Director de Metrópoli-El Mundo. Premio Nacional de Gastronomía

Premio Nacional de Gastronomía por su labor periodística

Alberto Luchini (Madrid, 1968) ha sido reconocido con el Premio Nacional de Gastronomía a la mejor labor periodística de 2014, que entrega la Real Academia de Gastronomía junto con la Cofradía de la Buena Mesa. Periodista involucrado en el cine y la cultura, es desde 1996 miembro del equipo del suplemento cultural Metrópoli de El Mundo que actualmente dirige. Su otra pasión es la gastronomía, de la que también escribe semanalmente.

Manu Balanzino

Chef, sumiller y asesor. Director de The Gourmet Journal (Málaga)

Director del digital culinario de referencia

Experto en gestión de Alimentos y Bebidas en el sector de la Hostelería, es asesor de restaurantes en el desarrollo de cartas, vinos, destilados y control de costes. A su vez, asesora a numerosas marcas del sector agroalimentario. Aparte de haber creado y dirigir The Gourmet Journal, publicación de referencia en el sector, colabora en distintos medios nacionales.

Cristina Hernández

Masquetendencias.com

La voz de la gastronomía isleña

Graduada universitaria en Relaciones Institucionales, Protocolo y Comunicación por la ULPGC. Creadora de la web masquetendencias.com. Co-directora de Pic Comunicación, agencia de comunicación y organización de eventos con 10 años de existencia, especializada en gastronomía. Delegada de la agencia Acfi Press en Santa Cruz de Tenerife. Promotora y organizadora de eventos como el Mencey Fashion Room (3 ediciones) o Le Good Market (4 ediciones). Colaboradora freelance en secciones de gastronomía en varios medios de comunicación desde el 2007 como Diario de Avisos, Revista Binter, El Día, Más Canarias en TVE2, Radio Autónoma de Canarias y Cadena SER Tenerife.

Koldo Royo

Chef. Director de Afuegolento.com (Mallorca)

El chef pionero de la red

Nacido en San Sebastian. Se formó con Juan Mari Arzak, Casa Nicolasa); en México en la Cadena Hotelera Zonura; en Francia con Monsieur Dart Restaurante Richellieu; y en Madrid en el restaurante Luis Irizar.

Ya en Mallorca, donde vive, consiguió su primera estrella Michelin en el restaurante Porto Pi, y después, ya en su propio local, el Koldo Royo, la segunda.

En 1996 creó Afuegolento.com, el portal gastronómico pionero en España. Es asesor gastronómico y líder del movimiento “food truck”.

Carles Tejedor

Chef y profesor. (Lomo alto y El Nacional, Barcelona). Oilab y Oilmotion (Barcelona, Beijing y Tokio)

El profesor de cocina de Harvard

Comenzó con 14 años en el mítico hotel Savoy de Londres, donde acabó montando un bar de tapas españolas. Una estrella Michelin durante ocho años en el reconocido Vía Veneto de Barcelona. Actualmente es el chef asesor de El Nacional y de Lomo alto, restaurante único en el mundo dedicado a las carnes de altísima maduración (hasta más de un año). Es creador de Oilab y Oilmotion empresa de I+D+i especializada en aceites con sedes en Barcelona, China y Japón. Imparte cursos de cocina en la universidad de Harvard (USA) y en China.

Didier Fertilati

Jefe de sala (Quique Dacosta, Denia). Tres estrellas Michelin

El gurú de la sala que brilla con tres estrellas Michelin

Nacido en Niza (Francia), con una densa carrera en Francia (La Chèvre d’or, Le Roussillon, La Belle Otero y Le Moulin de Mougins), fue antes de llegar a Denia para dirigir la sala del restaurante de Quique Dacosta (uno de los nueve de establecimientos triestrellados de España) Fertilati trabajó en el aclamado Fat Duck de Heston Blumenthal (UK). Posee multitud de premios: Premio de “lo Mejor de la Gastronomía” al “Mejor director de sala 2009”; Premio de la Real Academia de Gastronomía Valenciana al “Mejor director de sala” de la comunidad valenciana 2011. Premio al Mejor Maitre por la revista Club de Gourmets 2014, Gueridón de Oro en el congreso gastronómico San Sebastian Gastronomika...Es considerado uno de los grandes gurús mundiales de la sala.

Juan Ramón Calvo

Jefe de sala (Mugaritz, Errenteria, dos estrellas Michelin) y coordinador del Grupo IXO

Un jefe de sala Premio Nacional de Gastronomía

Tras pasar por restaurantes como Arzak, Subijana o Tatus Fombellida, fue uno de los artífices, junto con Andoni Luis Aduriz, del fenómeno Mugaritz. Mugaritz abrió sus puertas en marzo de 1998 bajo la dirección de *Andoni Luis Aduriz*. Reconocido por la prensa mundial como “el fenómeno gastronómico más importante en el panorama mundial de los últimos tiempos, este establecimiento figura con frecuencia en las páginas de revistas tan prestigiosas como la sueca ‘Gourmet’, las norteamericanas ‘New York Times Magazine’ o ‘Saveur’, la italiana ‘Gambero Rosso’ o las japonesas ‘Cuisine Kingdom’ o ‘Specialités’, que le dedican amplios espacios a profundizar en el estilo de cocina de Mugaritz o en la tecnología que su chef, Andoni Luis Aduriz emplea para llevar a cabo sus creaciones gastronómicas. En el año 2000, Mugaritz consigue su primera estrella Michelin. La segunda le vendría solo cinco años después y a partir de 2006 entra directamente en la lista de ‘Los 50 mejores restaurantes del mundo’ de la revista *Restaurante*, con el décimo puesto. Desde entonces ha permanecido en el top ten mundial y actualmente se encuentra en el noveno puesto. El estilo de Calvo es una continuación del asombroso vanguardismo de la cocina del afamado establecimiento vasco. En 2011 recibió el Premio Nacional de Gastronomía.

Elisabeth Iglesias
Coordinadora de sala (Mugaritz, Erreterria)

A pesar de haber estudiado Administración y Empresariales, la gastronomía le pudo. Dejó los despachos y se enroló en Mugaritz, junto a Andoni Luis Aduriz y Joserra Calvo.

Victor Regalado
Jefe de sala restaurante Haydée (Tenerife)

El tinerfeño que dirigió el templo del queso español

Técnico Superior en gestión de restauración y alojamiento turístico (Hecansa, Hotel Escuela de Santa Cruz de Tenerife). Gestión y dirección de equipos de restauración (Basque Culinary Center). Ha sido hasta ahora director de gestión de servicios y coordinación en Poncelet. Cheese bar Madrid, Cheese bar Barcelona, Cheese tavern Sevilla, Cheese tavern Madrid y Poncelet Punto Selecto.

Poncelet Cheese Bar es sin duda uno de los puntos más interesantes de la gastronomía madrileña. Por muchas razones, pero principalmente por ser el primer Cheese Bar de la capital con una oferta especializada en quesos de todas las clases y procedencias. Un espacio que mezcla de forma armónica elementos contemporáneos con otros inspirados en la naturaleza, entre los que destaca el jardín vertical interior, el primero en Madrid, que tapiza una de las paredes del local y aporta al conjunto un toque orgánico y silvestre.

Regalado fue responsable de sala del restaurante tinerfeño Mirador de Humboldt, bajo la dirección del chef local Pedro Rodríguez Dios, y en su segunda etapa con Andrés Madrigal. Acaba de incorporarse como jefe de sala del restaurante tinerfeño Haydée.

Alberto Margallo

Chef San Sebastian 57 (Tenerife)

La revelación de los fogones canarios

Cántabro. Hijo, nieto y bisnieto de hosteleros. Comienza a interesarse por la gastronomía desde los fogones de su abuela. Formado en la Escuela de Hostelería de Santander. Continúa su formación como parte del equipo de los restaurantes más destacados de la gastronomía local y nacional. La Hacienda Benazuza El Bulli; Solar de Puebla Hotel Astuy; Hotel Infantado; y Clavijo 38. Actualmente oficia en San Sebastián 57.

Ganador del Pincho del Centenario Cruzcampo. Segundo clasificado Mejor Cocinero de Canarias GastroCanarias 2014. Cocinero revelación premios La Opinión- La Provincia, 2016. Cocinero revelación premios Diario de Avisos, 2016. Nominado como Mejor chef de Canarias, guía "Qué bueno Canarias" 2017.

Armando Saldanha

Chef Amor de mis amores, Amorcito corazón, Gato negro y La Vermutería (Tenerife)

El chef que puso a Tenerife en el mapa nacional

Armando Saldanha puso a Tenerife en el mapa de lo más selecto de la gastronomía ibérica en 2009 al ganar uno de los concursos del congreso gastronómico más importante de España, Madrid Fusión, y reeditar su éxito al año siguiente. Fue el ganador de los concursos de cocina creativa y bocadillos de autor de este foro. Mexicano de nacimiento y tinerfeño por elección, ya que ha pasado en la Isla la mitad de sus 40 años. Saldanha llegó a Tenerife para estudiar Derecho, pero muy pronto su verdadera vocación, la cocina, pudo más que el mandato familiar y dejó la universidad para trabajar en algunos de los mejores restaurantes de la Isla. En 2007 abrió Amaranto, su primer proyecto en solitario. Está considerado como uno de los creadores de la Nueva Cocina Canaria. Actualmente dirige un holding gastronómico compuesto por sus restaurantes mexicano, peruano, oriental y la vermutería.

Josean Alija

Restaurante Nerua Guggenheim (Bilbao, dos estrellas Michelin).

El museo con tres soles y dos Michelin

Josean Alija (1978) ha sabido cultivar su propio estilo. Aroma, belleza, textura y sabor son las definiciones de la cocina esencial y cercana de Josean, que ha sido calificada por el chef Paul Bocuse como "una de las mejores cocinas de su vida". Alija ha sido reconocido con múltiples galardones como, Premio al Mejor cocinero Joven en 2000, Mejor Chef Internacional por Identitá Golose en 2009 y Premio a la Innovación conceptual en 2010.

En los últimos años ha desarrollado proyectos paralelos a su actividad en la cocina y ha colaborado también en investigaciones sobre la prevención del cáncer desde la alimentación con el Dr. Jesús García Foncillas (2008) y en acciones a favor del medio ambiente, como la Jornada "la compra verde" organizada por IHOBE en 2009.

Tras abrir su restaurante, Nerua, en 2011, recibe su primera estrella en la Guía Michelin y 3 Soles en la Guía Repsol. A principios del 2012 recibe el premio al Chef de l'Avenir por la Academia Internacional de Gastronomía.

En 2015, la prestigiosa revista Restaurant incluye a Nerua por primera vez en su lista de los 100 mejores restaurantes del mundo. Entra directamente al puesto 68. En 2017 ha subido hasta el puesto 55.

Xesc Reina

Maestro charcutero, Can Company (Mallorca)

El charcutero más vanguardista

Xesc Reina es maestro charcutero. Es el hombre que se ha atrevido a dar una vuelta de tuerca a los dos embutidos de mayor tradición y prestigio existentes en la cultura catalana y en la balear. Primero se atrevió con la butifarra catalana y luego le siguió la sobrasada balear. Gurú de los embutidos desde sus inicios en Barcelona en los años 80 del XX, cuando creó las hoy habituales butifarras de sabores (setas, etc.). Se movió a Mallorca y allí se ha dedicado, además de a la recuperación de los embutidos remotos de la isla, a la sobrasada, dándole un impulso de asombrosa vanguardia (las hace con bacalao, con quesos, con whisky...). Ha sido capaz también de crear sobrasadas de alta maduración.

Marcos Gutiérrez

Chef Casa Marcos (Fuerteventura)

El bar majorero que conquista a la Michelin

Nacido en Villaverde en 1967. Comenzó en el Hotel Tres Islas y el Oliva Beach, más tarde en el restaurante Acaymo de Gran Canaria. Desde 2005 es propietario y jefe de cocina del Bar Gastronómico Casa Marcos, en el que ha logrado varios reconocimientos, entre ellos el Bib Gourmand de la Guía Michelin. Actualmente es también delegado de Acyre en Fuerteventura y miembro del consejo rector del Patronato De Turismo de Fuerteventura así como imagen publicitaria de dicho Patronato.

Fernando del Cerro

Restaurante Casa José (Aranjuez, una estrella Michelin)

La cara de la alta cocina vegetal

Empezó a trabajar en la cocina del restaurante familiar en 1990 de la mano de su hermano Jesús, anterior chef del restaurante. Ya en 1993, pasa a hacer estudios de pastelería en la Escuela de Pastelería de la Asociación de Pasteleros de Madrid. Hizo las prácticas en la panadería Nazareno (premio Nacional de panadería 1990),

compaginando con su trabajo en la cocina del restaurante Casa José. En 1992 trabaja bajo el mando de Paco Rubio (jefe de cocina del hotel Palace de Madrid) y en 1993 hace prácticas con Juan Mari Arzak. En 2002 coge las riendas de la cocina del restaurante familiar.

Su trabajo (es uno de los grandes impulsores de la “revolución verde”) se basa en el trato de las verduras de la zona de Aranjuez y el trabajo en el campo junto con los agricultores-productores. En 2007 hace un intercambio gastronómico con el restaurante Blue Hill Farm de Nueva York, cuyo cocinero, Dan Barber, con granja propia, también practica cocina donde el trato con lo vegetal es fundamental. En ese mismo año le dan la Mención de Honor en Cocina que otorga la Real Academia de Gastronomía. Y en este último año, el premio Grand Prix au chef de l’Avenir otorgado por la Academia Internacional de Gastronomía.

Trabaja como asesor gastronómico en el apartado de verduras con la empresa francesa de pulpas congeladas Les Vergers Boiron, impartiendo clases en la escuela internacional de hostelería WSHIG en Poznań (Polonia) y colabora con el Imidra (Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimenticio) y con la Cámara Agraria madrileña.

Consiguió una Michelin. En 2016 abrió en China. En 2017 ha regresado a Aranjuez, donde ha remodelado por completo Casa José.

Juan Carlos Clemente
Chef (Tenerife)

Uno de los grandes chefs de las Islas

Con 25 años de experiencia en el sector, se dedica a la consultoría como asesor gastronómico. La experiencia adquirida durante estos años en los principales hoteles de Canarias, entre ellos la cadena Iberostar, de la que fue Chef Ejecutivo, las jornadas gastronómicas realizadas con muchos de los más grandes cocineros del ámbito nacional, le han permitido ser considerado uno de los grandes de las Islas, siempre comprometido con los productos autóctonos y la gastronomía de la región. Ha sido embajador de Tenerife en la última edición de Madrid Fusión y es vicepresidente de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias (Acyre).

Mariano Citterio
Chef, Nobook (Barcelona)

La vanguardia de la gastrococtelería

El chef Mariano Citterio lleva la mitad de su vida en la cocina, jugando con los aromas y creando su propia marca gastronómica. Oriundo de la localidad de Marcos

Paz, cerca de Buenos Aires (Argentina), con ascendencia vasca e italiana, Mariano se mudó a España persiguiendo las raíces gastronómicas mediterráneas de sus padres. Tras diversas aventuras, acabó de segundo jefe de cocina del resplandeciente Disfrutar (Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, los jefes de cocina de El Bulli). El pasado año abordó un nuevo reto: Nobook, mezcla de vanguardia, street food y gastrococtelería.

Víctor Suárez
Chef Haydée (Tenerife)

El discípulo de Ferrán Adriá y campeón de Canarias

Víctor Suárez (Tenerife, 1987) es el joven y creativo chef y copropietario de Haydée (junto a su hermana Laura). Uno de los miembros más conspicuos de la Nueva Cocina Canaria.

Víctor se formó con los más prestigiosos y míticos chefs de España, como los celeberrimos hermanos Ferrán y Albert Adrià y el gran Martín Berasategui.

Su pasión por la cocina y sus osadas ideas gastronómicas, no obstante, le granjearon una prometedora carrera en la península y, junto a su hermana, decidió en 2016 regresar a Tenerife y poner en marcha este gran proyecto personal y creativo que es Haydée.

Ha sido ganador del XI Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias y ha realizado stages en Azurmendi de Eneko Atxa (Larrabetzu, Vizcaya), o en Nerua de Josean Alija (Bilbao).

SEMANAS DE LA MODA Y TENDENCIAS

David Cabaleiro
Asesor de Comunicación de L’Oreal, Garnier y Maybelline (Madrid)

David Cabaleiro es socio director de Pin Up Comunicación y Moda, empresa que tiene entre sus clientes a L’Oreal Paris, Garnier, Frank Provost, Maybelline New York, Meltin Pot, Isotoner, Miguel de Luna, Maguen.11:11, Merkal Calzados y Siempreesviernes. Es también profesor de Imagen Personal de la Escuela Internacional de Protocolo y uno de los directores de casting más importantes de España, además de organizador de desfiles como MF Show Madrid.

Natalia Bengoechea
Directora de moda de la revista SModa (Madrid)

La estilista que ‘viste’ a *El País*

Bengoechea es estilista y asesora de moda para marcas de alta gama. En la actualidad es directora de moda de la revista de El País SModa. Anteriormente ha ocupado el mismo cargo en otras publicaciones de otros grupos editoriales como Yo Dona (El Mundo), Vogue, Grazia y Conde Nast.

Mayte de la Iglesia
Exmodelo y bloguera (Madrid)

La 'It girl' y bloguera que marca tendencia

Cibeles, Gaudí e, incluso, París son algunas de las pasarelas sobre las que esta valenciana nacida a principios de los años 80 ha desfilado en su prolífica carrera. No hay cita ni evento de moda que se precie que esta 'it girl' patria se pierda, ya que, además, su blog es uno de los más seguidos desde hace años en el mundo de las tendencias.

Leandro Cano
Diseñador (Madrid)

El diseñador favorito de Vogue

Leandro Cano nació en Jaén, en 1984, y estudió Diseño en Sevilla. Gran parte de sus diseños se encuentran actualmente expuestos en un museo en Frankfurt junto a creaciones de prestigiosos diseñadores internacionales como Margiela o MacQueen.

Este año, en la 6ª edición del certamen Who's on Next, que concede la revista Vogue junto con Inditex, Cano fue reconocido como el joven diseñador en la industria de la moda actual más talentoso. El galardón ofrece la posibilidad al ganador de desfilarse en Mercedes-Benz Fashion Week Madrid y tiene una dotación económica de 100.000 €.

Actualmente, Leandro Cano dispone de dos líneas de diseño: una experimental y artística, Leandro Cano, y otra orientada al diseño de un producto para la venta, Luke Leandrocano. La primera utiliza la moda como medio de expresión a través de sus diseños, tratando las prendas como auténticas obras de arte. Se sitúa por delante de las tendencias siguiendo un concepto como articulador de colecciones dando coherencia y armonía en el volumen, en la selección de tejidos y en la paleta de color, creando así piezas únicas. Es un producto diferenciado y exclusivo por su innovación formal y el uso de materiales de la más alta calidad.

Milena Rodher
Estilista (Tenerife)

Como convertir un alias de Instagram en tu modo de vida

Estilista de formación. Estudió estilismo de moda en Central Saint Martins. Empezó a trabajar en una boutique en Notting Hill, pasó por el gigante Inditex y terminó en una empresa Internacional de Moda. Después de más de 7 años trabajando para empresas externas, se embarca en MILENA RODHER para dejar de ser un alias de Instagram o Twitter, y convertirse en una maravillosa tienda física ubicada en Tenerife su sello impregna cada una de las esquinas de este espacio lleno de

moda, productos de estilo de vida y todo aquello que cree que merece la pena que tengáis en vuestra vida.

Jésica Kiki Karam
Arquitecta (Tenerife)

#Decoterapia ¿Cómo tu casa puede hacerte feliz? 6 normas básicas y tu estilo personal

Jésica Kiki Karam es arquitecta especialista en diseño interior y Decoterapia, y cofundadora de Tu Arquitecta Personal.

Carmen Sánchez
Directora de L'estheticienne Spa & Beauty (Tenerife)

Emprendedora con pasión por la estética

Carmen Sánchez (Extremadura, 1967) es esteticista por vocación. Recaló en Tenerife hace más de 25 años por un traslado laboral de su marido. Aunque comenzó sus estudios de estética en la Península, los continuó en Santa Cruz de Tenerife. Carmen trabajó durante aquellos años en varios centros de estética hasta aterrizar en Ives Rocher, donde permaneció cinco años. En 1993 se lanza a su proyecto personal: L'esthéticienne Urban Spa & Beauty.

SEMANA DE INNOVACIÓN

Puja Gangwani Meerwani
Representante de Google en Canarias (Tenerife)

La nube de Google que todo lo guarda

Es licenciada en Administración y Dirección de Empresas con especialidad en Finanzas por la Universidad de La Laguna y master MBA con especialidad en Dirección de proyectos y en dirección general. Gangwani es en la actualidad Key Account Manager (KAM) de Edosoft Factory, empresa representante en Canarias de Google Cloud. Anteriormente trabajó como responsable de Calidad y Comunicación en el Grupo Valora, propietaria de la franquicia Seur.

Ángel María Herrera
**Emprendedor y creador de la plataforma líder en autopublicación de libros
Bubok**

Uno de los 10 jóvenes emprendedores más prometedores

Este emprendedor recuerda que nació y creció en el barrio de Carabanchel (Madrid), algo que ha marcado su trayectoria. En el año 2000 creó su primera web como afición y llegó a ser una de las mayores comunidades literarias de habla hispana. En el 2005 dio el salto al mundo empresarial. Desde entonces, ha fundando varias empresas como Medios y Redes, Influenzia, o la más conocida de ellas, Bubok: la plataforma líder de autopublicación de libros. También Samastah, un proyecto especial dedicado a ayudar a las personas a encontrar su equilibrio personal. Actualmente está dirigiendo Escritor.com que es su vuelta al mundo de los libros. Junto con Lucas Rodríguez y Javier Martín fundó la Fundación Iniciador, dedicada a fomentar el emprendimiento en todo el mundo. La revista Forbes lo considera uno de los 10 jóvenes emprendedores españoles más prometedores.

Es coautor de los libros “15 años de internet en España. Anécdotas, experiencias y otros ENredOS” y “El Consejo”. Autor de “La aventura de emprender: Todo lo que aprendí fundando Bubok y mis otras empresas”. Ha sido miembro de la junta directiva de CEAJE y AJE Madrid, así como soy miembro de EO, AIEI, AMETIC y de Adigital.