

Gastrónoma — 2016

19 _ 21 Noviembre

Dossier de Prensa



gastronoma.es

#Gastrónoma16



FERIA VALENCIA

COMITÉ ORGANIZADOR GASTRÓNOMA 2016

PRESIDENTE

CARLOS MATAIX

FUNDACIÓN CRUZCAMPO

VOCALES

SERGIO ADELANTADO

JAVIER ANDRÉS

MARÍA JOSÉ CEBRIÁ

EVA FERNÁNDEZ

CARLOS GARCÍA

DAVID IZQUIERDO

ESTHER LAEZ

PABLO LOZANO

JESÚS MACHI

LUIS MARTÍ

MAR MILÁ

MÓNICA MORALES

JOSÉ MARÍA MORENO

LLUÍS PASTOR

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

GRUPO LA SUCURSAL

ASOCIACIÓN VALENCIANA DE SUMILLERES (ASVASU)

TURISMO VALENCIA

BODEGAS GANDIA

FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE VALENCIA (FEHV)

VEREMA

VALENCIA CLUB COCINA

#PANDEVERDAD

UNIÓN HOTELERA

GASTRONOSTRUM

CÁMARA VALENCIA

FERIA VALENCIA

VALENCIA TURISME

DIRECTOR

ALEJANDRO RODA

FERIA VALENCIA

Patrocinan:



Proveedor oficial:

Colaboran:



FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN	GASTRÓNOMA: El Gran Evento de la Gastronomía
FECHAS	Del 19 al 21 de noviembre de 2016
HORARIO	Sábado, domingo y lunes, ininterrumpido de 10 a 20 horas
UBICACIÓN	Pabellón 5. Feria Valencia (Avda. de las Ferias s/n Valencia)
CARÁCTER	Profesional y público gourmet
SUPERFICIE OCUPADA	10.000 metros cuadrados
EXPOSITORES	160 firmas participantes.
SECTORES	<ul style="list-style-type: none">• Bodegas• Fabricantes y distribuidores• Maquinaria/Equipamiento• Empresas de Servicios• Industrias Agroalimentarias• Instituciones Públicas• Asociaciones• Medios de comunicación especializados
PRINCIPALES CONTENIDOS Y ACTIVIDADES	<ul style="list-style-type: none">• Cocina Central. Ponencias/showcookings.• Barra Gourmet. Degustaciones de alta cocina.• Córner del arroz. Cocina con maestros arroceros.• Talleres de cocina Cooking.• Espacio #pandeverdad• Wine Lovers Experience• Cóctel Club• Encuentro de Cervezas Artesanas• Entreolivos. Cata de Aceites de Oliva Virgen Extra
PRENSA:	<p>*Contacto: Belén Ríos brios@feriavalencia.com Tel. 96 3861188</p> <p>*Acreditaciones: mostrador de prensa del acceso principal a feria (pabellón 5 del recinto ferial).</p> <p>*Aparcamiento: con el pase de prensa se canjeará el ticket a la salida en la caja del parking.</p>

Gastrónoma reúne 50 chefs de primer nivel, los mejores panaderos de España y más de 160 marcas expositoras

📌 La “Cocina Central” unirá las gastronomías mediterránea y atlántica y la “Barra Gourmet” pondrá la alta cocina al alcance de todos los visitantes

Gastrónoma vuelve a Feria Valencia del 19 al 21 de noviembre. El Gran Evento de la Gastronomía llega reforzado tras el éxito obtenido en la anterior edición y con el apoyo masivo de empresas, profesionales e instituciones sectoriales. La muestra reunirá en 10.000 metros cuadrados una amplia oferta de productos relacionados con la alimentación, restauración, hostelería y turismo gastronómico. En total, serán más de 160 marcas las que estarán presentes en el certamen, entre bodegas, fabricantes, distribuidores, firmas de maquinaria y equipamiento, industria agroalimentaria, empresas de servicios, instituciones públicas y privadas y colectivos profesionales.

Dirigida tanto a profesionales como a público gourmet, uno de los platos fuertes de Gastrónoma será el congreso gastronómico de su “**Cocina Central**”. Impulsado por Gastrónoma y coordinado por Mar Milá, directora de Gastronostrom, el congreso se celebrará bajo el lema “Mediterráneo vs Atlántico” y acogerá durante tres días las ponencias de 50 chefs de prestigio. Entre ellos, grandes exponentes de la cocina mediterránea como Ricard Camarena, Kiko Moya, Luis Valls, Bernd Knöllner, Jorge de Andrés, Manuel Alonso o María José San Román.

En representación de la mejor cocina atlántica, participan chefs portugueses como el mediático Henrique Sa Pessoa, Alexandre Silva o André Magalhaes gracias a la colaboración de Turismo Lisboa, que es “**Región invitada**” en Gastrónoma 2016 y que tendrá un peso notable en la feria. Asimismo, como exponentes de la cocina del Atlántico, estarán presentes profesionales tan destacados como el Estrella Michelin coruñés Iván Domínguez, Iago Pazos (Santiago de Compostela) o Julio Vázquez (Barbate).

Junto a ellos, los mejores maestros arroceros harán demostraciones cada tarde en el “**Córner del arroz**”, con el sello de restaurantes como Boga, La Granja, Las Bairetas, Dársena, La Marítima, Casa Carmina, Cachito o Casa Rocher. En este mismo espacio se desarrollarán además durante todo el día los showcookings organizados por la red de centros CDT y la Conselleria d’Agricultura, Medi Ambient, Canvi Climàtic i Desenvolupament Rural.

Además, y como una de las grandes apuestas, Gastrónoma montará este año una barra de casi 50 metros para poner la alta cocina al alcance de todos los visitantes. Así, en la “**Barra Gourmet**”, se servirán tapas exclusivas de una veintena de restaurantes de la talla de Casa Manolo, Apicius, Saití, Brel, Cal Paradís, La Sucursal o La Salita, entre muchos otros. La Barra Gourmet es una de las iniciativas más ambiciosas de la presente convocatoria y su puesta en marcha ha sido posible gracias al apoyo de Cooking Business.

Gastrónoma se convertirá además en centro neurálgico de la panadería en España. Coordinado por Jesús Machi, el **espacio #pandeverdad** contará un año más con grandes figuras del sector de la panadería, desde el maestro Xavi Barriga hasta la blogosfera del pan, con nombres como Ibán Yarza, Eulalia Petit, Jordi Mercadé, Paniquesillo, Iñaki Echegoien o Beatriz Echevarría.

Asimismo, de la mano de Asvasu (Asociación Valenciana de Sumilleres), se ha organizado un atractivo programa de actividades y catas para los amantes del vino en la **Wine Experience** de Gastrónoma. Por su parte, la Federación de Sumilleres de la Comunidad Valenciana (FASCV) entregará en el marco de Gastrónoma su premio “Sumiller de Sumilleres”.

Un año más, Valencia Club Cocina y Crystal Line materializarán en torno al espacio “**Cooking**” un programa de talleres temáticos para todos los gustos. En ellos, revelarán la esencia de la cocina Víctor Rodrigo, Manuel Alonso, Sergi Peris o Carlos Julián, entre otros. Pero también participarán profesionales como Miguel Ángel Juliá, reciente ganador del 51º Concurso de Coctelería de la Comunidad Valenciana o María Querol, de Master Chef Junior, que hará las delicias de los futuros gourmets.

El “**Encuentro de Cervezas Artesanas**”, con exclusivos elaboradores de cervezas artesanales; el espacio “**Entreolivos**”, con catas de los primeros aceites de oliva virgen extra de la campaña; y el “**Cóctel Club**”, con las mejores marcas de bebidas espirituosas, son otras de las propuestas.

Por otro lado, Gastrónoma contará este año con cinco destinos de “Saborea España”, que han elegido la feria valenciana para promocionarse. Se trata de A Coruña, Vinaroz, San Carles de la Ràpita, Segovia y Ciudad Real. Además, Saborea España ofrecerá una ponencia en la “Cocina Central” a cargo de M^a Carmen Vélez e Iñaki Gaztelumendi.

La provincia de Castellón tendrá también una representación muy destacada en Gastrónoma, con la presencia de una veintena de proveedores de Castelló Ruta de Sabor.

Gastrónoma, presidida por Carlos Mataix y dirigida por Alejandro Roda, cuenta con el patrocinio de Amstel Oro, València Turisme, Bodegas Vicente Gandía y Grupo Granita, y con Makro como proveedor oficial. El programa completo y actualizado de cada uno de los espacios se puede consultar en www.gastronoma.es

PROGRAMA GASTRÓNOMA 2016

(Susceptible de cambios de última hora. Consultar www.gastronoma.es)

Todas las actividades se desarrollan en el pabellón 5 de Feria Valencia)

SÁBADO 19 DE NOVIEMBRE

COCINA CENTRAL

- 10:30h "La cocina de producto de Kaymus". **Nacho Romero**. Kaymus (Valencia)
- 11.00h "Dolia, fusión entre dos artes: Gastronomía y Escultura". **Manuel Alonso**. Casa Manolo (Daimúz). Patrocinada por Krion-Porcelanosa Solid Surface.
- 11.30h "Cuando el Mediterráneo sabe a montaña". **Kiko Moya**. L'Escaleta (Cocentaina)
- 12.00h "La vuelta al mundo a través del atún". **Román Navarro**. Tonyina (Valencia).
- 12.30h "Emulsión, técnica y sabor". **Natalia Vázquez**. Le cordon bleu (Madrid)
- 13.00h "Apuesta de futuro". **Jaume Galán**. Escuela de Hostelería Cruzcampo.
- 13.30h "Al Atlántico se llega por el Mediterráneo (y viceversa)". Patrocinado por Saborea España. **M^a Carmen Vélez**. La Sirena (Petrer)
- 16.30h "Paladares mentales, la dificultad de la simplicidad". **Xesc Reina**. Can Company (Mallorca)
- 17.00h "Producto y cuenta nueva". **Cynthia Gavilanes**. Tclass (Villajoyosa)
- 17.30h "Revolucionando tradiciones". **Rafa Soler**. Audrey's (Calpe)
- 18.00h "Reinventar un clásico". **Paco Pallardó y Juan Casamayor**. Sierra Aitana (Valencia)
- 18.30h "Reconstrucción de un lienzo". **María José Martínez**. Lienzo (Valencia)
- 19.00h "El susurro de los atunes". Patrocinado por Gadira. **Julio Vázquez**. El Campero (Barbate)

ESPACIO #PANDEVERDAD

- 10.30-11.30h Presentación. Gremios, Federación, PEPA, Richmond, panaderos caseros....
- 11.30-12.30h Dulces típicos de Valencia.
- 12.30-13.30h Meda redonda: El pan y el mundo del pan visto por los mejores blogueros. Con la participación de: **Iban Yarza, Eulalia Petit, Jordi Mercadé, Paniquesillo, Iñaki Echegoien, Beatriz Echeverría**.
- 13.30-14.00h Degustación de lo elaborado.
- 16.00-19.00h La PEPA y **Xavier Barriga**. Resultados de las pruebas elaboradas en el a12manos de Valencia.

BARRA GOURMET

Se servirán tapas de los siguientes restaurantes:

- José Gloria. **La Llorona Taquería**. Valencia.
- María José Martínez. **Lienzo**. Valencia.
- Román Navarro. **Tonyina**. Valencia.
- Cynthia Gavilanes. **T-Clas**. Villajoyosa.
- Jorge de Andrés. **Grupo La Sucursal**. Valencia.
- Tino Fernández. **Bar Marvi**. Valencia.
- Juan Casamayor. **Cooking Business**. Valencia.
- Embutidos Maros. **Embutidos**. Salamanca.
- Salvador Pla. **Monplá** (pastelería). Valencia.
- Estefanía Martí. **Bautista Martí** (helados). Valencia
- Juan Casamayor. **Cooking Business Postres**. Valencia.

FORUM GASTRONÒMIC DE LA COMUNITAT VALENCIANA

(Se celebra en el espacio Córner del Arroz)

- 11.00-12.00h Exhibición de bebidas espirituosas tradicionales de Alicante (BETA).
12.00-13.00h Cocina de guisos y productos de Castellón. CDT Castellón. José Toledo y Marcos Simó.
13.00-13.30h Valencia, Capital Mundial de la Alimentación 2017. Ajuntament de València-Patronat Provincial de Turisme de València.
13.30-14.30h Arroces marineros de Torrevieja con Salazones. CDT Torrevieja. Antonio Pérez Marco. Rte.Alma
14.30-15.30h Gaspatxos mariners de la Safor. CDT Alquería del Duc de Gandía. Joaquín Pastor.
15.30-17.00h Castelló Ruta de Sabor: Licor Carmelitano; Quesos tot de poble; Entra de Ballet; Salsas Gil.

CÓRNER DEL ARROZ

- 17.30h Fideuá de Gandía y arroz de pato y foie. **Boga, Gandía.**
19.15h Paella de chipirones, pulpo y ajos tiernos (con tres variedades de arroz: marisma, J.Sendra y Albufera). **La Granja, Sueca.**

TALLERES COOKING

- 10:15-11:00h. Yhoana Gavilañez, Restaurante La Renda, "Pura cocina alicantina"
11:15-12:00h. Andres Soler , Ostrarium Bar y Chabe Soler, La ferrera.
"El arte de abrir, comer, amar a la ostra maridada con la cocina mediterránea desde Pinedo"
12:15-13:00h. Manuel Alonso Fominaya, Casa Manolo. "Siempre entre la mejor materia prima"
13:15-14:00h. María Querol, participante MasterChef Junior. "Madurez gastronómica de las próximas generaciones"
16:00-17:00h. Adrian Merenciano, Restaurante Flote, Castellón, Maridaje con Bodegas Vegamar.
"Cocina creativa y de sabores en el alma de Castellón"
17:15-18:15h. Natalia Vazquez, Le Cordon Bleu, "La cocina de Le Cordon Blue"
18:30-19:30h. Miguel Angel Julia Fluxa, Campeón concurso coctelería de la CV y Murcia 2016. y Mauricio Gómez.
"La más actual coctelería con la alta cocina mexicana"

WINE EXPERIENCE

- 10.30h Blancos de dos extremos. **Rafael Gálvez.** Restaurante La Matandeta.
12.00h Valencia: 5 vinos + 5 quesos, esencia del Mediterráneo. **José Manuel de la Cuadra.** Enólogo y técnico de la DOP Valencia.
17.30h Iniciación al mundo de la cata. **Rafael Pérez.** Restaurante Pelegrí. Valencia
18.30h Variedades mediterráneas y su acomodación al clima atlántico. **Rafael Gálvez.** Restaurante La Matandeta.

CÓCTEL CLUB

Pernod Ricard, Coca-Cola y Nordic Mist ofrecen una Master Class con el coctelero Luis Gamero.
11.30-12.30h: Perfect Serve con whisky Ballantine's y Jameson

ENTREOLIVOS

Espacio dedicado al aceite de oliva con la colaboración de la Escuela Valenciana de Cata.

CERVEZAS ARTESANAS

Cita con los mejores productores y elaboradores de cervezas artesanas.

DOMINGO 20 DE NOVIEMBRE

COCINA CENTRAL

- 10:00h "Alimentación sostenible: el futuro de los recursos naturales de Portugal". **Bertilio Gomes**. Chapitô (Lisboa)
- 10:30h "Umami portugués". Patrocinado por Turismo Lisboa. **Alexandre Silva**. Loco (Lisboa)
- 11:00h "Pequeñas locuras: Riff y los señoritos mal educados". **Bernd Knöller**. Riff (Valencia)
- 11:30h "La evolución de El Poblet". **Lluís Valls**. El Poblet. (Valencia)
- 12:00h "A qué sabe el otoño". **Vicente Patiño**. Saiti (Valencia).
- 12:30h "Creatividad culinaria mediterránea". **Enrique Medina**. Apicius (Valencia)
- 13:00h "Raza retinta, la gran carne de la España seca". La Castillería, Vejer de la Frontera. **José M. Durán**. Asoc. Ganaderos Retinta..
- 13:30h "Valentia". **Miguel Ángel Mayor**. Sucede (Valencia)
- 16:00h "Mar Portugal, la fusión mágica del Atlántico con el Mediterráneo". Patrocinado por Turismo Lisboa. **Pedro Bastos y Duarte Calvao**
- 16:30h "Litao, el bacalao de los pobres". Patrocinado por Turismo Lisboa. **André Magalhaes**. Taberna Da Rua Das Flores (Lisboa)
- 17:00h "El origen". **Germán Carrizo y Carito Lourenço**. Fierro (Valencia)
- 17:30h "Plato vs plato". **Tiago Feio**. Leopold (Lisboa)
- 18:00h "De lo global a lo local y viceversa". **Begoña Rodrigo**. La Salita (Valencia)
- 18:30h "Reencuentro con el Mediterráneo". **José Manuel Miguel**. Goust (París)
- 19:00h "Lisboa Marítima: pescados y mariscos en el restaurante Alma". Patrocinada por Turismo Lisboa. **Henrique Sà Pessoa**
- 19:30h "Originaria y milenaria". **Mauro Barreiro**. La Curiosidad (Puerto Real).

ESPACIO #PANDEVERDAD

- 10.00-13.30h Xavier Barriga. Elaboraciones. Cata a ciego de los panes elaborados por Xavier Barriga y conducida por Javier Serrado de casitodoslossentidos.com
- 13.30-14.30h Mesa redond. La mujer en el obrador. Begoña San Pedro, M^a Luz Herrero (Paneco Elx); Chelo Sanfeliu (Pan Creativo artesano); M^a Angeles Sáez (Terra de Pa).
- 16.00-16.30h Hablamos de Richemont. Jesús Machi. Eulalia Petit.
- 16.30-19.00h La tarde Iban Yarza.

BARRA GOURMET

Se servirán tapas de los siguientes restaurantes:

- Germán Carrizo y Carito Lourenço. **Doña Petrona**. Valencia.
- Begoña Rodrigo. **La Salita/Nómada**. Valencia.
- Vicente Patiño. **Saiti**. Valencia.
- Miguel Ángel Mayor. **Sucede**. Valencia.
- Paco Pallardó. Sierra Aitana. Valencia.
- Enrique Medina. **Apicius**. Valencia.
- Juan Casamayor. **Cookingbusiness**. Valencia.
- Embutidos Maros. **Embutidos**. Salamanca.
- Salvador Pla. **Monplá** (pastelería). Valencia.
- Estefanía Martí. **Bautista Martí** (helados). Valencia
- Juan Casamayor. **Cooking Business Postres**. Valencia

FORUM GASTRONÒMIC DE LA COMUNITAT VALENCIANA

(Se celebra en el espacio Córner del Arroz)

- 10.30-11.30h Innovando "La Carnicería". Gremio de Carniceros y Charcuteros de Valencia y Provincia.
11.30-12.30h Presentación Coent de Burriana. Marca CV.
12.30-13.30h El sabor del Mediterráneo: peix de Santa Pola. CDT Alicante. David Ariza. Freeland Cook.
13.30-14.30h La cuina del kaki de la Ribera del Xúquer. CDT Denia. Nacho Pla.
14.30-15.30h La cocina de la uva y la granada mollar. CDT Domingo Devesa de Benidorm. Josetxu Teruel. La Picadora.
15.30-16.00h Cucurrones de la Vega Baja. CDT Torreveja. Rodi Cases. Rte. Rincón de Capi.
16.00-16.45h Carmeleta: nuevo concepto de licor de naranja. Presentación carta cócteles by Iván Talens.
16.45-17.30h Showcooking de diferentes platos elaborados con Chufa y Horchata DOP Chufa de Valencia (a cargo de estudiantes del grado de Ciencias Gastronómicas).

CÓRNER DEL ARROZ

- 17.30h Paella valenciana. **Las Bairetas, Chiva.**
18.15h Arroz a banda con gamba roja y Arroz Perete. **Dársena, Alicante.**
19.15h Arròs passejat y arroz de pato y anguila. **La Marítima, Valencia.**

TALLERES COOKING

- 15-11:15. Cocina "made in Lisboa"
11:30-12:30. Taller de niños by Valencia Club Cocina, profesionales en cocina para niños
13:00-14:00. Victor Rodrigo. Restaurante Samsha. "Vivir toda una experiencia gastronómica"
16:00-16:45. Nacho Gómez, Papua, "El arte del chocolate, la técnica del templado"
17:00-17:45. Jesús Machi y Puri García. "Pà-ciència, la ciencia y panedería por dos maestros"
18:00-18:45. Carlos Julián, Rte. Hotel Hospes Palau de la Mar, Ampar, finalista campeonato cocina creativa Madrid Fusión. "Cocina de
19:00-19:45. Vanesa Bustos y Yelal Cañas by Valencia Club Cocina. "Cocina Slow Food; buena, limpia y justa"

WINE EXPERIENCE

- 11.00h Entrega de galardones a los premiados de la cata ciega de la DOP Utiel-Requena.
17.30h Iniciación al mundo de la cata. **Rafael Pérez.** Restaurante Pelegrí. Valencia

CÓCTEL CLUB

- Pernod Ricard, Coca-Cola y Nordic Mist ofrecen una Master Class con el coctelero Luis Gamero.
11.30-12.30h: Perfect Serve con ginebras Seagram's y Beefeater

ENTREOLIVOS

Espacio dedicado al aceite de oliva con la colaboración de la Escuela Valenciana de Cata.

CERVEZAS ARTESANAS

Cita con los mejores productores y elaboradores de cervezas artesanas.

LUNES 21 DE NOVIEMBRE

COCINA CENTRAL

- 10:00h "Pescados humildes, producto fetiche". **Raúl Resino**. Raúl Resino (Benicarló)
- 10:30h "Producto de proximidad, ingredientes de lejanía". **Ricard Camarena**. Ricard Camarena (Valencia)
- 11:00h "El gust de la Plana i del Maestrat". **Miguel Barrera**. Cal Paradís (Vall d'Alba)
- 11:30h "Orixe atlántico noroeste". **Iago Pazos**. Abastos 2.0. (Santiago de Compostela)
- 12:00h "El mar como testigo". **Alberto Ferruz**. Bon Amb (Javea).
- 12:30h "La cocina marinera". **Fernando Agrasar**. As Garzas (Malpica)
- 13:00h "Cereales, entorno, proximidad y nutrición". **María José San Román**. Moastrell (Alicante).
- 13:30h "La Sucursal. Nuevos retos". **Jorge de Andrés**. Grupo La Sucursal (Valencia)
- 16:00h "Sashimi, la receta de un solo ingrediente". Patrocinado por Peixos J. Arrom, Barcelona. **Andrés Medici**. Oushi y Puroushi (Vigo)
- 16:30h "La re-evolución". **Gregory Rome**. Brel (El Campello)
- 17:00h "Militancia Atlántica". **Iván Domínguez**. Alborada (A Coruña)
- 17:30h "Diver (fu)sión". **Daniel López**. O Caniño Do Inglés (Ferrol)
- 18:00h "Confluencia de mares en la cocina". **Iago Castrillón y Alberto Alonso**. 2 Estaciones (Valencia)
- 18:30h "La cocción milimétrica de pescados a baja temperatura". **Manuel Alonso**. Casa Manolo (Daimuz)

ESPACIO #PANDEVERDAD

- 10.00-13.30h Tres cocineros, tres platos: Joaquin Schmidt, Bernd Knöllner, Germán Carrizo. El pan como ingrediente principal.
- 16.00-19.00h Tritordeum.

BARRA GOURMET

Se servirán tapas de los siguientes restaurantes:

- Iago Castrillón. **Alberto Alonso**. **2 estaciones**. Valencia.
- Gregory Rome. **Brel**. El Campello.
- Miguel Barrera. **Cal Paradís**. Vall d'Alba.
- Manuel Alonso. **Casa Manolo**. Daimuz.
- Jorge de Andrés. **Grupo La Sucursal**. Valencia.
- Adrián Cabrera. **Mercat la Reina**. Valencia.
- Juan Casamayor. **Cookingbusiness**. Valencia.
- Embutidos Maros. **Embutidos**. Salamanca.
- Salvador Pla. **Monplá** (pastelería). Valencia.
- Estefanía Martí. **Bautista Martí** (helados). Valencia
- Juan Casamayor. **Cooking Business Postres**. Valencia

FORUM GASTRONÒMIC DE LA COMUNITAT VALENCIANA

(Se celebra en el espacio Córner del Arroz)

- 11.30-12.30h Degustación de embutidos de Requena.
- 12.30-13.30h Cocina líquida con chufa de Valencia. CDT de Valencia. Ciriaco Vicente. Rte. Las Torres de Ciriaco.
- 13.30-14.30h Arroz con conejo y caracoles al sarmiento. CDT de Interior. Alfonso Mira. Rte. Alfonso Mira (Aspe).
- 14.30-16.30h Cuina valenciana i postre amb cítrics valencians. CDT Valencia. V. Lledó y C. Gómez-Senent.
- 16.30h Bodega Les Useres. Producto Castelló Ruta del Sabor.

Gastrónoma — 2016

El gran evento de la gastronomía 19 _ 21 Noviembre

CÓRNER DEL ARROZ

- 17.30h Arròs amb fesols i naps y Arroz de sepia y alcachofa. **Casa Carmina. Valencia.**
18.15h Arroz con costra. **Cachito. Elche.**
19.00h Arroz de pollo, conejo, caracoles y anguila. Arroz de pulpo raya, gambas y verdura. **Casa Rocher. Mareny de Sant Llorenç.**

TALLERES COOKING

- 10:15-11:15. Sergi Perís, Restaurante Sergi Peris Gastronòmic, “Pasión por lo aromas y los sabores en el corazón de Valencia”
11:30-12:30. Gerado Scarlatti, Alta Tecnología de hornos Tecnoinox by Crystal line.
“Conoce, toca, degusta la alta tecnología en cocina”
13:00-14:00. Luis Peñafort, Herbolario Navarro. “Cocina ecológica, saludable”
16:00-17:00. Cocina en vacío. Yeray Forés, “Técnicas de cocina a vacío”
17:15-18:15. Antonio Puchades, Valentium, Cerveza artesana, premio Lúpulo de oro “Cerveza artesana de calidad y su maridaje”

WINE EXPERIENCE

- 11.00h Cavas valencianos. Pepe Hidalgo. Enólogo de U.V.E. Unión Vinícola del Este.
12.00h Vinos de la Ombría y de la Solana. Miguel Velázquez. Enólogo de la Bodega Casa Los Frailes.
16.30h Foráneas de dos meridianos. Rafal Gálvez. Restaurante La Matandeta.
17.30h Iniciación al mundo de la cata. **Rafael Pérez.** Restaurante Pelegrí. Valencia

CÓCTEL CLUB

Pernod Ricard, Coca-Cola y Nordic Mist ofrecen una Master Class con el coctelero Luis Gamero.
11.30-12.30h: Perfect Serve con Ginebra y con Whiskies.

ENTREOLIVOS

Espacio dedicado al aceite de oliva con la colaboración de la Escuela Valenciana de Cata.

CERVEZAS ARTESANAS

Cita con los mejores productores y elaboradores de cervezas artesanas.

Patrocinan:



Proveedor oficial:

Colaboran:





Toda la información actualizada
en: gastronomia.es

¡Síguenos en redes!

