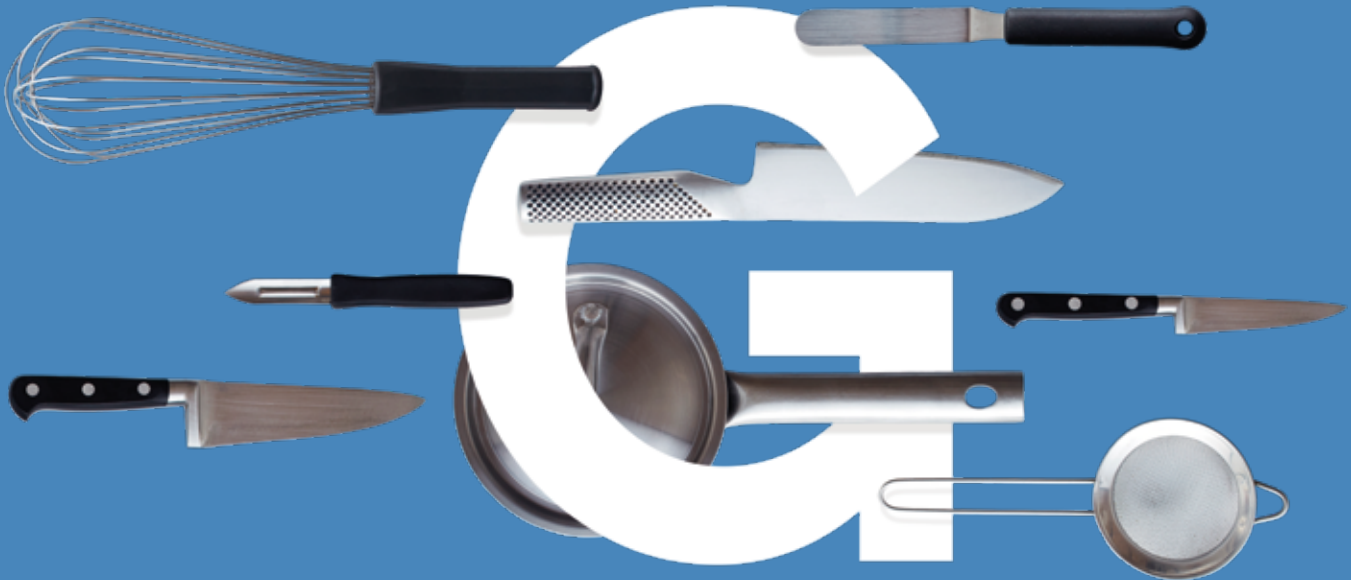


# Gastrónoma — 2018

del 11 al 13 de Noviembre  
**Domingo, Lunes y Martes**



## Guía del Visitante

**Tendencias  
Gastronomía  
Mediterráneo**



# Gastrónoma — 2018

Patrocinan



\*València  
València  
València  
Turisme



Organiza



**FERIA VALENCIA**

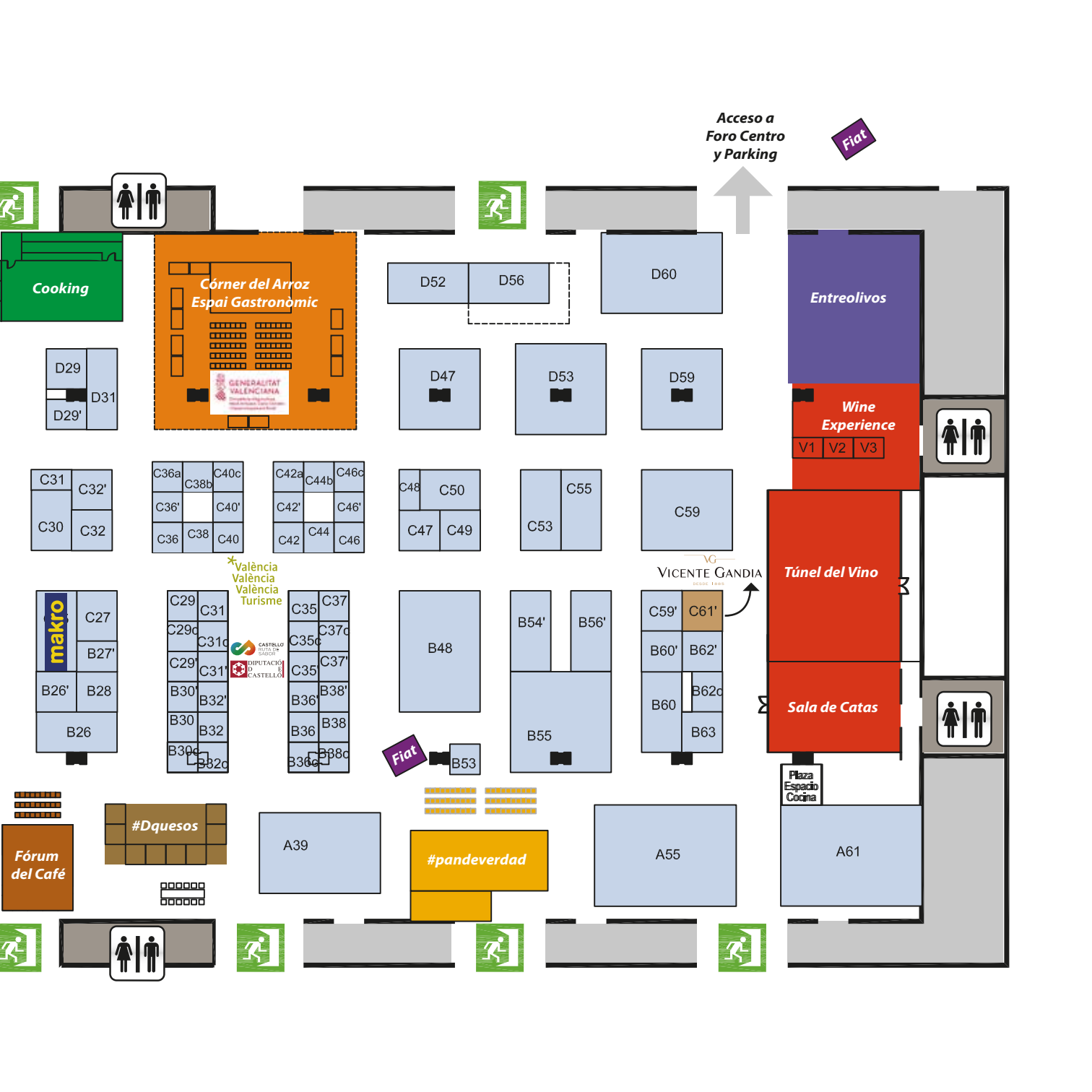
Proveedor oficial

Vehículo oficial



Colaboran





Stand	Expositor
Entreolivos	565MSNM
	ACADEMIA DE GASTRONOMIA DE LA COM.VAL.
Entreolivos	ACEITE SUPREMO
C32	ACEITES ALBERT, SA
C29c	ACEITES MAS DEL SENYOR
C17'	ADAMO IMPORT EXPORT
C48	ADESLAS
E29	AGORA SOFTWARE, CASHLOGY
C37	AGUA DE BENASSAL
D29	AHUMADOS LA CUMBRE
C32'	AIG INFOWORKS
Entreolivos	ALMA TEMPO - ELIPSE
C24	AMBROSIA BEBIDAS
C12	AMSTEL
Túnel del vino	ANECOOP BODEGAS - BODEGAS LA VIÑA
Túnel del vino	ANECOOP BODEGAS - BODEGAS REYMONS
C42	ANFERJO
C42a	ANTIGA ARTESANA
C44b	APCCV ASSOCIACIÓ PROFESSIONAL DE CUINERS I CUINERES
C46'	ARAT NATURA S.L
D29'	ARROZ TARTANA
Conselleria	ASSOCIACIO TOMATA DE PENJAR ALCALA
Sala de Catas	ASVASU
Entreolivos	AVIVA SAVIA
C17'	AZ.AGR.CAV.ALESSANDRO CHIAPPINI
Túnel del vino	BARÓN DE ALBA
Entreolivos	BELLUGA GOURMET, S.L.
A5	BIERWINKEL, S.L.
B32'	BIOPENYAGOLOSA
Túnel del vino	BODEGA ANGOSTO
Túnel del vino	BODEGA ARANLEÓN
Túnel del vino	BODEGA BALDOVAR 923
B36c/Túnel del vino	BODEGA BARRANC DELS CIRERS
Túnel del vino	BODEGA BELLMUNT I OLIVER VITICULTORS
Túnel del vino	BODEGA CASA LOS FRAILES
Túnel del vino	BODEGA CELLER DEL ROURE
Túnel del vino	BODEGA CHOZAS CARRASCAL
Túnel del vino	BODEGA DUSSART PEDRON
Túnel del vino	BODEGA FINCA SAN BLAS
Túnel del vino	BODEGA FLORS
C35	BODEGA ILDUM VINARIUS
Túnel del vino	BODEGA JIMENEZ VILA HERMANOS
Túnel del vino	BODEGA LAS MERCEDES
B36/Túnel del vino	BODEGA LES USERES
C35c/Túnel del vino	BODEGA MAS DE RANDE
Túnel del vino	BODEGA SIERRA SALINAS
Túnel del vino	BODEGA VEGA PALANCA
B36'/Túnel del vino	BODEGA VICENT FLORS
Túnel del vino	BODEGA VINYA ALFORÍ
Túnel del vino	BODEGAS ALTÚRIA
Túnel del vino	BODEGAS ARANLEON
Túnel del vino	BODEGAS ARRÁEZ
Túnel del vino	BODEGAS CARLOS CÁRCEL S.L.
V2	BODEGAS CENT PIQUES
Túnel del vino	BODEGAS COVILOR
Túnel del vino	BODEGAS EL ANGOSTO
Túnel del vino	BODEGAS EL VILLAR
Túnel del vino	BODEGAS ENGUERA
Túnel del vino	BODEGAS IRANZO

Stand	Expositor
Túnel del vino	BODEGAS J. BELDA
C24	BODEGAS LERMA
Túnel del vino	BODEGAS LOS PINOS
Túnel del vino	BODEGAS MITOS
Túnel del vino	BODEGAS MONOVAR
Túnel del vino	BODEGAS MURVIEDRO
V3	BODEGAS PEÑAFIEL
Túnel del vino	BODEGAS POLO MONLEÓN
C24	BODEGAS SIERRA
Túnel del vino	BODEGAS UTIELANAS
Túnel del vino	BODEGAS VALSANGIACOMO
Túnel del vino	BODEGAS VEGALFARO
Túnel del vino	BODEGAS VEGAMAR
C35'/Túnel del vino	BODEGAS Y VIÑEDOS BARON D'ALBA
D56	BUFALARIA GASTRONOMIA ITALIANA
C24	BURGOS ALIMENTA
B26	CAFE BARSEL
D31	CAFÉ SILVESTRE
B30c	CAFES BALANCILLA
B18	CAMARA DE COMERCIO E INDUSTRIA ITALIANA
	CÁMARA VALENCIA
C38b	CARMELETA
C24	CASAJÚS&RIBERA
B36	CASTELLÓ RUTA DE SABOR - DIPUTACIÓ DE CASTELLÓ
Túnel del vino	CAVE VINUM
B122	CBB L'OLLERIA, SL
B62c	CEAR Acoge un Plato
Túnel del vino	CELLER DEL ROURE
B62'	CENTRO SUPERIOR DE HOSTELERIA DEL MEDITERRANEO
B30	CERVEZAS BADUM
C44	CERVEZAS FERNANDEZ PONS
A39	CHARCUVAL
C11	CIDONCHA PRODUCCION SL
Entreolivos	CLARAMUNT EXTRA VIRGIN
Cóctel Club	COCA-COLA
Conselleria	COENTS DE BURRIANA
C21'	COLD&PURE
C23'	COLEGIO PROFESIONAL AGENTES COMERCIALES
C23	COMINPORT
Conselleria	COMITÉ AGRIC.ECOLÓGICA DE LA COM. VAL. (CAECV)
Túnel del vino	CONSEJO REGULADOR D.O.UTIEL-REQUENA
Conselleria	CONSEJO REGULADOR DOP CHUFA DE VALENCIA
Conselleria/Túnel del vino	CONSEJO REGULADOR VINO DOP VALENCIA
Cooking	CONSUM
Cocina Central	COOKING BUSINESS
B32	COOP SEGORBE (AOVE EN VERDE)
Túnel del vino	COOP. DE VIVER
Túnel del vino	COOP. V. SAN PEDRO APÓSTOL
Cooking	COREQUIP
A55	COTEPA
B38	CR DO ALCACHOFA DE BENICARLO
B22	CRISBERLIN, S.L.
C21	DANIEL CERVERA CÁRNICAS
B56'	DISCARLUX
B10	DISTRIBUCIONES SIETEMARES 2009, S.L.
Túnel del vino	DOMINIO DE LA VEGA
Conselleria	DOP ARRÒZ DE VALENCIA
D52	DOURO TAMEGA SOUSA-TERRITORIO UNICO
C31'	DULCES LA CARTUJA
C19'	ECOVIDRIO

Stand	Expositor
B56'	EDERPESCA
D19	EDICIONES PLAZA S.L.
B48	EL PLAER D' UN DOLÇ S.L.
Entreolivos	ESAO-ESCUELA SUPERIOR DEL ACEITE DE OLIVA
D17'	ESCUELA ALTAVIANA
B53	FARINERA COROMINA FASCV
C59'	FCA. EMBUTIDOS DE ONTENIENTE S.L.
A17	FEDERACION EMPRESARIAL DE HOSTELERIA
B60	FEGREPPA - CENTRO DE FORMACIÓN
Vehículo Oficial	FIAT MOTOR VILLAGE
Túnel del vino	FINCA SAN BLAS
Entreolivos	FINCA VARONA LA VELLA
C53	FRIGICOLL
C29	FRUITS DE LA TERRA
D56	GASTROAGENCIA
Conselleria	"GENERALITAT VALENCIANA - CONSELLERIA DE AGRICULTURA, MEDI AMBIENT, CANVI CLIMÀTIC I DESENVOLUPAMENT RURAL."
B38c	GRANJA BOVERALS
B54'	GREMIO CARNICEROS-CHARCUTEROS VALENCIA
B60'	GREMIO DE MAESTROS CONFITEROS
Túnel del vino	GRUPO COVIÑAS GUÍA VIVE VALENCIA
D60	HANTOL DESIGN
D8	HEGAR
C18	HOSTECO
D12	HOSTELERIA EN VALENCIA .COM
C47	HOSTELTÀCTIL
C19'	I GUSTOSI ITALIAN FOOD
D56	IBECOSOL
C32'	ICG SOFTWARE
Conselleria /Túnel del Vino	IGP CASTELLÓ
Conselleria	IGP CITRICOS VALENCIANOS
C13	IKEA IBERICA S.A.
C19	IL PASTAIO
C24	ILÚJOR
D6	INDUSTRIAL QUESERA TIRIEZ SLU
E31	INFOEDITA COMUNICACIÓN PROFESIONAL, S.L.
C55	INLET SEAFISH SL
E33	INTEROVIC
B30'	ISANBEER
C59	JUNTA DE CASTILLA Y LEON
Túnel del vino	LA BARONIA DE TURIS
Túnel del vino	LA CASA DE LAS VIDES BODEGUES I VINYES
D23e	LA DESPENSA DE FRIDA
D10	LA FAMILLE BOUTRAIS
Dquesos	LA MAJADA QUESOS
C42'	LA PERLA FOODS
C50	L'ADDITION
D56	LE 5 STAGIONI FARINA
C40'	LES PERLES DE VALENCIA
C37c	LICOR NELET
B38'	LICORES ARTESANOS DE BURRIANA
B63	LUMILIGHT ILUMINACION LED
C25	MAKRO
D59	MANJARAL nuevos congelados
V1	MASET
C19	MAXI CASH
Entreolivos	MEDITERRANEAN GOURMET SL
B55	MICO FRIO INDUSTRIAL, S.L.

Stand	Expositor
C46	MONVITAL
C24	MORCILLA ARTESANA DE LERMA
	MORE THAN WINES
D53	MUÑOZ BOSCH S.L.
	MYCHEF BY DISFORM
C24	NABAL BODEGAS & VIÑEDOS
C36	NARANJAS RIBERA
Entreolivos	OLEOMILE
B28	OLIMPUS DRINK
Entreolivos	OLIVIARY
D56	OPTIMUS GARDEN
C38	PATRONAT PROVINCIAL DE TURISME DE VALÈNCIA - DIPUTACIÓ DE VALÈNCIA
Cóctel Club	PERNORD RICARD
C24	POMAR DE BURGOS
Entreolivos	PRADOLIVO
B32c	PRODUCTOS ADELL (CROQUELLANAS)
Dquesos	QUESERIA 1605
C11'	QUESERIA DANIBERTO
Dquesos	QUESOS ASTURIANOS
Dquesos	QUESOS CAMPO CAPELA
Dquesos	QUESOS CUEVA DE LA MAGAHA
Dquesos	QUESOS ELVIRA GARCÍA
Dquesos	QUESOS HOYA DE LA IGLESIA
Dquesos	QUESOS LA RUEDA DEL CABRIEL
Dquesos	QUESOS LA TORRE DE LA RODA
Túnel del vino	RAFA CAMBRA
	REPAGAS
D56	ROGER
Cóctel Club	ROYAL BLISS
C31c	SALSAS ARTESANAS GIL
D23f	SANIKEY REPRESENTATIVE S.L.
B56'	SELECTOS DE CASTILLA
B56'	SHYBARUM
C27	SOLDECON S.L.
C49	SOSA INGREDIENTS SL
B48	STEEL-INOX, S.L.
D47	SUMINISTROS HOSTELEROS VICENTE MORENO
B26'	TECNOHORECA
C31	TECOCINA
B2	TEOREY COCKTAILS
E11	TESCOMA ESPAÑA S.L.
D17	THERMOMIX
C40c	TINTO ALBUFERA
C29'	TOMATA DE PENJAR DE ALCALA
Cooking	TORRYHARRIS
C31	TOT DE POBLE
C37'	TURRONES AGUT DE BENLLOCH
D56	U.P.I.M UNIVERSITAT DELLA PIZZA ITALIANA NEL MONDO
C30	UNOX
Cooking	VALENCIA CLUB DE COCINA
A15	VALENTIVM CERVEZA ARTESANAL
C46c	VEGADENIA
C61' /Túnel del Vino	VICENTE GANDIA PLA
Conselleria /Túnel del Vino	VINOS ALICANTE DOP
	VLC TURISMO VALENCIA
	WET NAP ESPAÑA
D23c	WONDER COOL IBERICA
B27'	WYWN EXPORT & MARKETING
D56	WYWN EXPORT & MARKETING
D23a	YANTARPLUS



## **Cocina Central**

*Un completo programa de 3 días con demostraciones de cocina en directo y con la presencia de los grandes cocineros del momento.*

## **Córner del Arroz**

*Ingrediente clave en la dieta mediterránea: el arroz. Los más destacados maestros arroceros de la Comunidad Valenciana.*

## **Fórum del Café**

*El sector cafetero, tendrá su propio espacio, donde se organizarán distintas presentaciones y actividades, además del IX Campeonato de Baristas de la Comunidad Valenciana.*

## **Cooking**

*Valencia Club Cocina aportará una atractiva programación de cursos, talleres, demostraciones y concursos.*

## **Barra Gourmet**

*Una barra donde poder degustar las tapas de alta cocina a precios ajustados de la mano de restaurantes referentes.*

## **Cervezas Artesanas**

*Espacio dedicado a los productores/elaboradores de cervezas artesanas, que estarán presentes en Gastronomía de forma muy peculiar.*

## **I Campeonato de Pizza Profesional de la Comunitat Valenciana**

*El **lunes 12** de noviembre se celebrará en Gastroagencia (Stand D56) I Campeonato de Pizza Profesional de la Comunitat Valenciana*

## **Ruta de la Seda**

*Turisme Comunitat Valenciana da un paso más en la promoción de Valencia como Ciudad de la Seda proporcionando así el carácter internacional a la feria.*

## **#pandeverdad**

*Un espacio para aprender, disfrutar y probar con los mejores panaderos de España que darán vida a sus mejores creaciones.*

## **#Dquesos**

*La Majada de Quesos organiza un nuevo espacio dedicado a los quesos artesanos, algunos de ellos premiados a nivel mundial.*

## **Wine Experience**

*Vino y Cava en colaboración con la Asociación Valenciana de Sumilleres y la Federación de Sumilleres de la Comunitat Valenciana.*

## **Entreolivos**

*Un espacio dedicado al aceite de oliva virgen extra, en colaboración con la Escuela Superior del Aceite de Oliva.*

## **Cóctel Club**

*Los mejores marcas de bebidas espirituosas, en un espacio para disfrutar y divertirse.*

# Cocina Central



## Domingo 11 Noviembre

**10:15-10:45 h. BERND KNÖLLER. RIFF. VALENCIA 1\*** "Grasas y aceites en el Riff y sus elaboraciones".  
Anfitrión: Nacho Romero

**10:50-11:35 h. MIGUEL ÁNGEL MAYOR. SUCEDE, VALENCIA. 1\*** "La fortaleza de la mujer africana: pasión, amor, gastronomía"  
Anfitrión: Vicente Patiño

**11:40-12:20 h. ALBERTO FERRUZ. BON AMB, JAVEA. 2\*** "Salvaguardar la tradición mediterránea"  
Anfitrión: Enrique Medina

**12:25-13:05 h. ENRIQUE MEDINA. APICIUS. VALENCIA "Setas!"**  
Anfitrión: Jose Manuel Miguel

**13:10-13:50 h. VICENTE PATIÑO. SAITI/ SUCAR. VALENCIA "Tradición y modernidad"**  
Anfitrión: Quique Barella

**13:55-14:35 h. LUIS VALLS. EL POBLET. VALENCIA 1\*** "Homenaje a Valencia"  
Anfitrión: Alberto Ferruz

### DESCANSO

**16:30-17:10 h. M<sup>a</sup> JOSÉ MARTÍNEZ. LIENZO (VALENCIA). "El arte del emplatado"**  
Anfitrión: Juanjo Soria

**17:10-18:00 h. VICKY SEVILLA. ARRELS (SAGUNTO). "Cocina de raíces"**  
Anfitriona: Begoña Rodrigo

**18:00-19:00 h. PREMIO CHEFS GASTRÓNOMA**



## Lunes 12 Noviembre

**10:00-10:35 h. RAFA SOLER. AUDREY'S. CALPE**

1\* "Tradición Valenciana"

Anfitrión: **Raúl Resino**

**10:40-11:10 h. KIKO MOYA. L'ESCALETA, COCEN-**

**TAINA. 2\* "La sal en la cocina de L'Escala"**

Anfitriona: **Begoña Rodrigo**

**11:15-11:50 h. LOS TORRES. DOS CIELOS,**

**BARCELONA. 2\* "La cocina de los Torres"**

Anfitrión: **Quique Dacosta**

**11:55-12:35 h. DISFRUTAR. DISFRUTAR, BARCE-**

**LONA. 2\* "La cocina de Disfrutar: técnicas y conceptos"**

Anfitrión: **Miguel Ángel Mayor**

**12:40-13:15 h. RAÚL RESINO. RAUL RESINO RESTAURANTE. BENICARLO 1\* y MIGUEL ÁNGEL MAYOR. SUCEDE. VALENCIA 1\* "Receptes contra el rebuig" Il Foro Arsfrumentària.**

Anfitrión: **Manuel Toharia**

**13:20-13:45 h. SANTIAGO Y JOAQUÍN. SENTS.**

**ONTINYENT 1\* "La cuina de Sents"**

Anfitrión: **Miquel Barrera**

**13:50-14:15 h. M<sup>a</sup> JOSÉ SAN ROMÁN. MONAS-**

**TRELL. ALICANTE 1\* "Los colores del arroz"**

Anfitrión: **Kiko Moya**

### DESCANSO

**16:00-16:45 h. MIGUEL ÁNGEL DE LA CRUZ. LA**

**BOTICA MATAPOZUELOS. VALLADOLID 1\* "**

**Anfitrión: Miquel Barrera**

**16:50-17:30 h. BARTALENT LAB (COCA COLA):**

**"Negocio y creación de locales". ALBERTO**

**FERNANDEZ. OPERA CAFÉ. OVIEDO**

**17:35-19:00 h. MESA CERO: DIEGO SANDOVAL.**

**COQUE 2\*, MANUELA ROMERALO. EL POBLET**

**1\*, ALBERTO REDRADO. L'ESCALETA 2\*.**

Presenta: **JUANJO SORIA**

## Martes 13 Noviembre

**10:00-10:40 h. M<sup>a</sup> JOSÉ MEDA. EL BATÁN.**

**TRAMACASTILLA. TERUEL 1\* "Actualidad, territorio e identidad de la cocina del Batán".**

Anfitrión: **Javier Andrés**

**10:45-11:30 h. THOMAS BÜHNER. LA VIE, OSNABRÜKE (ALEMANIA). 3\* "La cocina de la Vie"**

Anfitrión: **Bernd Knöler**

**11:30-12:05 h. JOSE MANUEL MIGUEL.**

**BEAT, CALPE "El otoño de Beat"**

Anfitrión: **Juan Casamayor**

**12:10-12:35 h. MIGUEL BARRERA. CAL PARADIS, VALL D'ALBA. CASTELLÓN 1\* "Los guisos de antes en la cocina de hoy".**

Anfitrión: **Jose Manuel Miguel**

**12:40-13:10 h. MIRIAM y JAVIER ANDRÉS. GRUPO LA SUCURSAL. VALENCIA "La lonja como despensa"**

Anfitrión: **Manuel Alonso**

**13:10-14:00 h. ENRICO CROATTI. ORO-**

**BIANCO CALPE. "Dynamite"**

Anfitrión: **Manuel Alonso**

**14:00-14:30 h. PABLO GONZALEZ. LA CABAÑA BUENAVISTA (MURCIA). 2\* . "La evolución de los salazones"**

Anfitriona: **M<sup>a</sup> José Martínez**

### DESCANSO

**17:00-18:00 h. MESA CERO: OSCAR**

**QUINTANA. CULLER DE PAU 2\*, LEONARDO**

**JAVIER DIPILLA RESTAURANTE RAUL**

**RESINO 1\*, JAVIER ANDRÉS. GRUPO**

**SUCURSAL**

# Ruta de la Seda

Ciudades representadas:  
Shunde y Macao (China)  
Östersund (Suecia)  
Tsuruoka (Japón)  
Denia (España)  
Hatay (Turquía)  
Jeonju (Korea)



 RUTA DE LA SEDA



United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization



Designated  
UNESCO Creative City  
in 2015

Gastrónoma

**Domingo 11 Noviembre**

11:30-12:00 h. SHUNTIAN LU. Shunde "La cocina de Shunde"

12:05-13:00 h. BEGOÑA RODRIGO. Valencia. Comissió Ajuda Refugiat. Campaña "Acoge un plato"

13:05-13:55 h. GULSEM SOKMEN/ ALI MURIOGLU. Hatay. "La cocina de Hatay"

14:00-14:30 h. EUNJI KIM. Jeonju. "La cocina de Jeonju"

16:00-16:30 h. WONG YUK SHAN. Macao. "La cocina de Macao"

16:35-17:00 h. KIMITOSHI ARISAKA. Tsuruoka. Diego Laso. "La cocina de Tsuruoka"

17:00-17:30 h. JUAN CASAMAYOR. Valencia. Adeslas Profesional "La salud y el sabor: dieta sana y sabrosa"

17:35-18:00 h. GULSEM SOKMEN/ ALI MURIOGLU. Hatay. "La cocina de Hatay: degustación de dulces turcos"

## Lunes 12 Noviembre

**10:30-11:15 h.** QUIQUE BARELLA. Valencia. La Torreña Patacona. "El mediterráneo y las especias"

**11:20-12:00 h.** JORGE MORENO. Alicante. Voraz. "Pescado de Alicante y las técnicas de siempre"

**12:00-12:40 h.** SERGIO GIRALDO. Valencia. La Sastrería. "Salazones curados con brisa marina y verduras en impregnación de sal de salazón en frío"

**12:40-13:00 h.** SEBASTIEN GROS. Valencia. Marina Beach. "Mar y montaña, fusión y concepto"

**13:00-13:30 h.** GULSEM SOKMEN/ ALI MURIOGLU. Hatay. "La cocina de Hatay"

**14:00-14:30 h.** BRUNO RUIZ/FEDERICO GUAJARDO. Denia. "Denia, ciudad creativa"

**15:00-15:30 h.** WONG YUK SHAN. Macao. "La cocina de Macao"

**16:00-16:30 h.** KRISTOFFER ANDERSSON. Ostersund. "La cocina de Ostersund"

**17:00-17:30 h.** EUNJI KIM. Jeonju. "La cocina de Jeonju"

**18:00-18:30 h.** GULSEM SOKMEN/ ALI MURIOGLU. Hatay. "La cocina de Hatay"

## Martes 13 Noviembre

**10:30-11:00 h.** EUNJI KIM. Jeonju. "La cocina de Jeonju"

**11:30-12:00 h.** KRISTOFFER ANDERSSON. Ostersund. "La cocina de Ostersund"

**12:30-13:00 h.** BRUNO RUIZ/FEDERICO GUAJARDO. Denia. "Denia, ciudad creativa"

**13:30-14:00 h.** SHUNTIAN LU. Shundae. "La cocina de Shundae"

**14:00-14:30 h.** WONG YUK SHAN. Macao. "La cocina de Macao"

**15:00-15:30 h.** GULSEM SOKMEN/ ALI MURIOGLU. Hatay. "La cocina de Hatay"

**16:00-17:00 h.** KIMITOSHI ARISAKA. Tsuruoka. "La cocina de Tsuruoka"

**17:05-17:40 h.** DIEGO LASO. Valencia. Momiji. "Cocina de influencia japonesa: de tradicional a contemporánea"

# Córner del Arroz

## Espai Gastronòmic



**GENERALITAT  
VALENCIANA**

Conselleria d'Agricultura,  
Medi Ambient, Canvi Climàtic  
i Desenvolupament Rural

### **Domingo 11 Noviembre**

- 10:15-11:00 h.** Fideuà de Gandía  
por Ximo Pastor
- 11:00-11:45 h.** DOLIA Teulada – Moraria:  
Buscando el Código del  
Moscatel.
- 11:45-12:30 h.** Adolfo Cuquerella.  
Restaurante La Granja de  
Sueca: Arroz de pulpo y ajos  
tiernos
- 12:30-13:15 h.** Asociación de Artesanos  
del Coent de Burriana
- 13:15-14:00 h.** Casa La Palmera:  
Juan Carlos Galbis
- 14:00-14:45 h.** Las Cervezas del Mercado:  
Cata-Taller 6 cervezas  
valencianas con 6 quesos  
valencianos
- 14:45-15:30 h.** Cata de Vinos I.G.P. Castellò
- 15:30-16:15 h.** Asociación Gastronómica  
de Sant Blai: Arroz Rosejat  
de Torrent
- 16:15-17:00 h.** Carlos Julián. Hotel Hospes  
Palau La Mar
- 17:00-17:45 h.** Asociación Gastronómica  
"Viva la Cuchara".
- 17:45-18:30 h.** ACYRA: Asociación de  
Cocineros y Reposteros de  
Alicante: Miguel Salinas de  
Gastrobar El Cid:  
Arroz de perdiz, boletus y  
alcachofa con alioli de ajo a  
la ceniza y ñora

## Lunes 12 Noviembre

- 10:15-11:00 h.** Jairo Vara. Restaurante Avenida 2.0 Ganador Concurso Paella de Cullera
- 11:00-11:45 h.** José Antonio Luengo. Restaurante Dársena
- 11:45-12:30 h.** César Marquiegui. Restaurante Populi- Nou Manolín- Piripi
- 12:30-13:15 h.** Federico Pian. Restaurante Monastrell 1\* Michelin
- 13:15-14:00 h.** Miguel de la Cruz. La Botica de Matapozuelos. (Interovic)
- 14:00-14:45 h.** Agrupación de Restaurantes "Alcachofa de Benicarló". Anay Bueno
- 14:45-15:20 h.** Marta Devesa. El Hogar del pescador
- 15:20-16:00 h.** Fernando Giménez. Restaurante Los Arroces del Señorito
- 16:00-16:15 h.** Denominación de Origen Protegida "Uva Embolsada del Vinalopó"
- 16:15-17:00 h.** Raúl Magraner. Restaurante Bonaire Palmar
- 17:00-17:45 h.** Arrocito de Castellón by Miguel Barrera
- 17:45-18:30 h.** Bodega La Aldeana 1927. Alfonso García

## Martes 13 Noviembre

- 10:15-11:00 h.** Chabe Soler. Restaurante La Ferrera
- 11:00-11:45 h.** Aurora Torres. Restaurante La Herradura. Arroz de los tres puños
- 11:45-12:30 h.** Alfonso Mira. Restaurante Alfonso Mira Arroz de sarmiento
- 12:30-13:15 h.** Cata de Vinos CRDO Utiel-Requena
- 13:15-14:00 h.** Noelia y Lidia Pascual. Restaurante Cachito
- 14:00-14.30 h.** HOMENAJE DEL ARROZ: Jaime Sanz "Arroz Calabuch" Peñíscola. Jesús de Melero "Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca". Vicente Dominguis "Pego Natura S.L." Pego
- 14.30-15:15 h.** D. O. Xufa Valencia el "Show de Ciriaco"
- 15:15-16.00 h.** Arroceria l'Estibador
- 16.00-17:00 h.** Paco Usó: La Naranja de ayer hoy y mañana

# #pandeverdad



## **Domingo 11 Noviembre**

**10:00-19:00 h.**

La PEPA con **BEATRIZ ECHEVERRÍA**, del horno de Babette.

**FERNANDO DE LA ECOTAHONA**, del Ambroz

**SUSANA Y NIKO**, de La Subirana

**MIGUEL ÁNGEL SAHUQUILLO**, de Vamos de Pan Pedro de La tahona de Nijar

**MANU**, de Porriño

**JESÚS MACHÍ**, del Horno San Bartolomé

**NURIA GUTIERREZ** y algún panadero o panadera invitado realizarán varios Roscones de Reyes con diferentes amasados, fermentos, mantequillas y aceites...

## **Lunes 12 Noviembre**

**10:00-14:00 h.** **LUCA SCARCELLA** del Forno dell Angolo Torino nos deleitará con sus maravillosas pizzas al corte.

**16:00-19:00 h.** La tarde con **TRITORDEUM**

## **Martes 13 Noviembre**

**10:00-19:00 h.** **GUILLERMO MOSCOSO** de Pan da Moa de Santiago de Compostela nos dará una masterclass de sus panes de alta hidratación y sus deliciosos croissants

Entrada libre hasta cubrir aforo.  
Programa susceptible de modificaciones  
+ información: [gastronoma.es](http://gastronoma.es)



# Fórum del Café

## Domingo 11 Noviembre

- 10.30 h. Introducción al mundo del café.
- 12.00 h. Cómo preparar tu café de filtro.
- 16.00 h. Exhibición de Latte Art by Carles Escrivà
- 17.30 h. Preparación del Campeonato Barista

## Lunes 12 Noviembre

- 10.00 h. IX Campeonato Barista Forum  
Café Comunidad Valenciana
- 17.30 h. Entrega de premios a los participantes

## Martes 13 Noviembre

- 10.30 h. El café en la coctelería by Manuel Barragan
- 12.30 h. ¿Catamos café? Diferentes sabores y matices en el café.
- 15.30 h. Introducción a técnicas barista.



**CAMPEONATO  
BARISTA**  
fórumcafé

# #Dquesos

Master Class

“Tablas de Queso Gastrónoma 2018”  
por Andrés García:

1. Distinguir el queso artesano del industrial, es el primer paso
2. Elección de los quesos de una tabla o Intensidad
  - Origen leche
  - Procedencia
  - Tonalidades
  - Texturas
  - Corte
  - Maridaje y armonías
3. Escandallo de una tabla

Se realizarán diez sesiones durante los tres días de feria y en ellas los participantes efectuarán prácticas confeccionando su propia tabla.

Organiza:



Gastrónoma

# Cooking



Organiza



Colaboran



COREQUIP

## Domingo 11 Noviembre

**10:00-10:40 h.** DESAYUNO HEALTHY. Mesa redonda: La celiacía en la cocina.

**10:45-11:45 h.** RESTAURANTE LA SEQUIETA. Tapas creativas y cocina de autor con un toque valenciano. Sebastián Romero

**12:00-13:00 h.** MASTERCHEF JUNIOR. Acción práctica para niños en la que elaborarán un plato dirigido por Jose Enrique, concursante de Masterchef Junior y codirigido por un Chef de Valencia Club Cocina.

**13:15-14:15 h.** RESTAURANTE CONTRAPUNTO LES ARTS. Gastronomía mediterránea con guiños a otras culturas. Pablo Ministro

**14:30-15:30 h.** MERKATO. Mercado gastronómico con barra de crudos y parrilla vasca de productos de temporada. Héctor González

**15:45-16:45 h.** COCINA MEDITERRÁNEA, VALENCIA CLUB COCINA. Selección de platos típicos de nuestra gastronomía mediterránea. Colaboración especial **Maestros de la frescura – Consum**

**17:00-18:00 h.** TONI CARCELLER FINALISTA MASTERCHEF. Selección de platos que llevaron a Toni a la final del programa. Colaboración especial **Maestros de la frescura – Consum**

**18:00-19:00 h.** HONOO. Brasería Japonesa. Eduardo Espejo

Programa susceptible de modificaciones  
+ información: [gastronomia.es](http://gastronomia.es)



## Lunes 12 Noviembre

**10:00-10:40 h.** DESAYUNO HEALTHY. Mesa redonda: Producto de proximidad.

**10:45-11:45 h.** JARDI RESTAURANTE, THE WESTIN VALENCIA. Ideas con raíz mediterránea, platos internacionales, cocina de fusión y sabores de temporada. Chef: Carlos Vidueira

**12:00-13:00 h.** ENTOMAFOODS. Show Cooking cuyo principal fin es ilustrar el valor del aporte proteico a través de los insectos, donde nos explican su composición y sus ventajas en la dieta.

**13:15-14:15 h.** MARIDAJE CARMELETA BY ITV ICEMAKERS. Selección de aperitivos para maridar con coctelería

**14:25-15:15 h.** BRUNCH TIME BY TORRY HARRIS

**15:15-16:15 h.** ARIDANE RIVERO. Charla con Cata de Quesos de Gran Canaria, Villa de Moya. Ariadane Rivero

**16:30-17:30 h.** CAN PASCUAL. Cocina tradicional de Formentera con variedad de pescados. Juan Exojo

**17:45-18:45 h.** RESTAURANTE AMPAR HOSPES PALAU DE LA MAR. Cocina valenciana cuya carta ofrece un recorrido por sabores mediterráneos y de la huerta valenciana. Colaboración especial **Maestros de la frescura – Consum**. Carlos Julián

## Martes 13 Noviembre

**10:00-11:00 h.** DESAYUNO HEALTHY. Mesa redonda: "Alimentación para deportistas"

**11:00-11:45 h.** TALLER CRYSTAL LYNE. La cocina desde la visión tecnológica de la maquinaria de hostelería de Crystal Lyne. Aridane Rivero

**12:00-13:00 h.** MARIDAJE BODEGAS VEGAMAR CON CHABE SOLER, RESTAURANTE LA FERRERA. Selección de aperitivos by Chabe Soler para maridar con vinos. Colaboración especial **Maestros de la frescura – Consum**

**13:15-14:15 h.** TORRY HARRIS. Show Cooking productos del mar de alta calidad congelados. Lluís Peñafort

**14:15-15:15 h.** BRUNCH TIME

**15:30-16:30 h.** ARROCES BY JUAN CARLOS GALBIS

**16:45-17:00 h.** FEEDBACK VALENCIA CLUB COCINA

# Wine Experience



**Domingo 11 Noviembre**

**11:30 a 14:30 h. JERÉZ & CHAMPAGNE,  
EXTREMOS CERCANOS** por:

- *Pepe Ferrer. Embajador para la Gastronomía. Consejo Regulador de las D.O. Jerez*
- *Eva Pizarro. Sumiller del Restaurante Fierro de Valencia. Subvencionado por la Asociación Valenciana de Sumilleres*

**16:00 h. LA UVA QUE LLORA CUANDO NO  
VE EL MAR** por:

- *Tonet Puig*
- *David Remolar. Presidente de FASCV*

**17:00 h. VINOS DE PORTUGAL**

**18:30 h. ARNOLDO VALSANGIACOMO  
CHIESA, emprendedor y visionario del vino  
valenciano**

Colaboran



More  
than **WINES**

## Lunes 12 Noviembre

**10:30 a 12:30 h.** MESA REDONDA. PRODUCTORES DE VINO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA. PRESENTE Y FUTURO DE NUESTROS VINOS A DEBATE. Ponentes:

- Pablo Calatayud de Celler del Roure,
- Javier Revert de Javier Revert Viticultor
- Mara Baño de Celler les Freses
- Rebeca García de Bodega Pago de Tharsys
- Juan Carlos Pavía de Bodega Roques Negres

**13:00 a 14:00 h.** MARIDAJE 5 SENTIDOS por:

· José Manuel de la Cuadra, enólogo y técnico de la DOP Valencia

**16:00 h.** PASADO, PRESENTE Y FUTURO DEL CANARY WINE, por:

- I. Mario Reyes Rodríguez, sumiller de enoteca El zarcillo
- Agustín G. Farráis, enólogo de Bodegas Tajinaste ambos fundadores de "Vinófilos"

**18:00 h.** NUESTRO ORO BLANCO por:

- David Remolar. Presidente de FASCV
- José Belloch de Sequer Lo Blanc

## Martes 13 Noviembre

**10:30 h.** CAVAS DE REQUENA. ÉXITO ESPUMOSO (Chozas Carrascal, Dominio de la Vega, Hispano Suizas, Pago de Tharsys, Vegalfaro) por:

· Paco Higón, profesor del Grado de Ciencias Gastronómicas de la Universidad de Valencia

**12:30 h.** VINOS BLANCOS BRISADOS INTERNACIONALES por:

· Aitor Trabado

**15:30 h.** CATA DE SAKE POR MORE THAN WINES ACADEMY

- Mario López
- Miguel Ángel Hernández

**17:00 h.** ENTREGA DE GALARDONES A LOS PREMIOS DISTINGUIDOS DOP UTIEL-REQUENA DE ASVASU

# Barra Gourmet



Programa susceptible de modificaciones  
+ información: [gastronomia.es](http://gastronomia.es)

NOTA: Dada la infraestructura de nuestra barra, todas las tapas pueden contener alérgenos (Reglamento UE 1169/2011 sobre información de Alergias e intolerancias)

**Domingo 11 Noviembre**

## Tapas

- Ensaladilla de Vicente Patiño
- Los callos de Sucar.  
**Vicente Patiño (Sucar)**
- Bao de Secreto Ibérico
- Bao de costilla ibérica de bellota.  
**Vanesa Lledó ( Mil Grullas)**
- Empanadilla de rabo de toro crujiente
- Croqueta de puchero.  
**Mª José Martínez (Lienzo)**
- Hamburguesa Utopic
- Pulled Pork .  
**Alejandro Platero (Platero Utopic Food)**

## La despensa de Gastronomía (Productos de nuestros expositores) by Juan Casamayor

- Cremoso de patata trufada, huevo poché e ibérico a la brasa.
- Ensaladilla Casamayor
- Coca de Berenjena a la llama con queso brie y papada ibérica
- Tabla de quesos
- Sardina ahumada

## Postre. Ximo Baeza. El plaer d'un dolç

- Huevo mollet de chocolate y mango.
- Volcán de Chocolate con lava de fresa sobre tierra volcánica.
- Maceta de chocoalte con leche, queso, cítricos, caramelo a la sal.
- Fantasía de Rocher con crocanti de avellana.

## Lunes 12 Noviembre

### Tapas

- Guiso de manitas de cerdo con cangrejo en tempura
- Mandonguilles d'abaetxo la Torreta.  
**Quique Barella (Torreta Patacona)**
- Pochas, papada, almendritas y azafrán
- Burrata acevichada, erizos, hinojo marino y emulsión de sichimi.  
**Sergio Giraldo (La Sastrería)**
- Noodles super instantáneos
- Gambas al natural con jugo de pollo acebichado, huevo frito y guacamole.  
**Jorge Moreno (Voraz)**
- La causa limeña
- Pulpo con parmentiere de patata trufada y toque de pimentón  
**Lester López / Esmeralda Marcos (Mala Hierba)**

### La despensa de Gastronomía (Producto de nuestros expositores) by Juan Casamayor

- Cremoso de patata trufada, huevo poché e ibérico a la brasa.
- Ensaladilla Casamayor
- Coca de Berenjena a la Llama con queso brie y papada ibérica
- Tabla de quesos
- Sardina ahumada

### Postre. Ximo Baeza. El plaer d'un dolç

- Huevo mollet de chocolate y mango.
- Volcán de Chocolate con lava de fresa sobre tierra volcánica.
- Maceta de chocoalte con leche, queso, cítricos, caramelo a la sal.
- Fantasía de Rocher con crocanti de avellana.

## Martes 13 Noviembre

### Tapas

- Costilla ibérica glaseada a baja temperatura al estilo Nikkei
- Arroz de bous con allioli de almendra, crujiente de gambas y aire cítrico.  
**Sebastien Gros (Marina Beach)**
- Blat Picant
- Coca de calabaza y capellanet con yema cítrica y cazalla.  
**Gabriel Navarro (Octavia Restaurante)**
- Chupa Chup de pollo, espuma de patata y salsa teriyaki
- Esgarrat a la Llama, capellà y focaccia casera de aceituna negra.  
**Carles López. (Restaurante Al Grano)**
- Tapas by Sucursal  
**Miriam Andrés (Grupo Sucursal)**

### La despensa de Gastronomía (Productos de nuestros expositores) by Juan Casamayor

- Cremoso de patata trufada, huevo poché e ibérico a la brasa.
- Ensaladilla Casamayor
- Coca de Berenjena a la Llama con queso brie y papada ibérica
- Tabla de quesos
- Sardina ahumada

### Postre. Ximo Baeza. El plaer d'un dolç

- Huevo mollet de chocolate y mango.
- Volcán de Chocolate con lava de fresa sobre tierra volcánica.
- Maceta de chocoalte con leche, queso, cítricos, caramelo a la sal.
- Fantasía de Rocher con crocanti de avellana.



# Entreolivos



## EVCATA

Escuela Superior del Aceite de Oliva

### Domingo 11 Noviembre

**11:30 a 12:00 h.** Taller de cata de aceites de oliva a cargo de Aceites Oleomile. Variedad: farga milenaria. Castellón.

**12:15 a 12:45 h.** Taller de cata de aceites de oliva a cargo de Aviva Savia y Aceites Herald. Castellón.

**13:00 a 14:00 h.** Entrega de Premios ESAO y Cata de los Mejores Aceites de Oliva del Mundo.

**17:30 a 18:00 h.** Taller de cata de aceites de oliva a cargo de Mediterranean Gourmet Olive Oils. Valencia.

### Lunes 12 Noviembre

**11:30 a 12:00 h.** Taller de cata de aceites de oliva a cargo de 565 Msnm. Alicante. Variedad: coupage de Arbequina, Blanqueta y Villalonga.

**12:15 a 12:45 h.** Taller de cata de aceites de oliva a cargo de Elipse Gourmet. Variedades: Benizal, Arbequina y Picual. Albacete.

**17:30 a 18:00 h.** Taller de cata de aceites de oliva a cargo de Aceites Supremo. Jaén.

### Martes 13 Noviembre

**11:30 a 12:00 h.** Taller de cata de aceites de oliva a cargo de Ellie Tzortzi. Presentación de Olivary: un sistema de infografía de las propiedades sensoriales del aceite de oliva virgen extra. Demostración y producción.

**12:15 a 12:45 h.** Taller de cata de aceites de oliva a cargo de Aceites Perales Baeza. Variedad: Picual. Jaén.

**13:00 a 13:30 h.** Taller de cata de aceites de oliva a cargo de Aceites Claramunt. Variedad: Arbequina, Frantoio, Koroneiki y Picual.

**15:30 a 16:00 h.** Taller de cata de aceites de oliva a cargo de Organia Oleum. Castellón.

# Cervezas Artesanas

*Espacio dedicado a los productores/elaboradores de cervezas artesanas, que estarán presentes en Gastronomía de forma muy peculiar.*

# Cóctel Club

*Los mejores marcas de bebidas espirituosas, en un espacio para disfrutar y divertirse. Esperamos su asistencia en el espacio "Cóctel Club".  
Aforo limitado.*



# Gastrónoma — 2018

#gastronoma18  
gastronoma.es



Patrocinan



Proveedor oficial



Vehículo oficial



Colaboran

