

Gastrónoma — 2018

del 11 al 13 de Noviembre
Domingo, Lunes y Martes



Guía del Visitante

**Tendencias
Gastronomía
Mediterráneo**



FERIA VALENCIA

Gastrónoma — 2018

Patrocinan



*València
València
València
Turisme



VICENTE GANDIA
DESDE 1885

Organiza



FERIA VALENCIA

Proveedor oficial

makro

Vehículo oficial



Colaboran



Cámera
Bolsa



Coca-Cola



DEL
AL
TROS
PLAT



More
than
WINES

mychef
hosteltacitil



VLC
Feria
de
Valencia





Stand	Expositor	Stand	Expositor
Entreolivos	565MSNM ACADEMIA DE GASTRONOMIA DE LA COM.VAL.	Túnel del vino	BODEGAS J. BELDA
Entreolivos	ACEITE SUPREMO	C24	BODEGAS LERMA
C32	ACEITES ALBERT, SA	Túnel del vino	BODEGAS LOS PINOS
C29c	ACEITES MAS DEL SENYOR	Túnel del vino	BODEGAS MITOS
C17'	ADAMO IMPORT EXPORT	Túnel del vino	BODEGAS MONOVAR
C48	ADESLAS	Túnel del vino	BODEGAS MURVIEDRO
E29	AGORA SOFTWARE, CASHLOGY	V3	BODEGAS PEÑAFIEL
C37	AGUA DE BENASSAL	Túnel del vino	BODEGAS POLO MONLEÓN
D29	AHUMADOS LA CUMBRE	C24	BODEGAS SIERRA
C32'	AIG INFOWORKS	Túnel del vino	BODEGAS UTIELANAS
Entreolivos	ALMA TEMPO - ELIPSE	Túnel del vino	BODEGAS VALSANGIACOMO
C24	AMBROSIA BEBIDAS	Túnel del vino	BODEGAS VEGALFARO
C12	AMSTEL	Túnel del vino	BODEGAS VEGAMAR
Túnel del vino	ANEcoop BODEGAS - BODEGAS LA VIÑA	C35 /Túnel del vino	BODEGAS Y VIÑEDOS BARON D'ALBA
Túnel del vino	ANEcoop BODEGAS - BODEGAS REY莫斯	D56	BUFALARIA GASTRONOMÍA ITALIANA
C42	ANFERJO	C24	BURGOS ALIMENTA
C42a	ANTIGA ARTESANA	B26	CAFE BARSEL
C44b	APCCV ASSOCIACIÓ PROFESSIONAL DE CUINERS I CUINERES	D31	CAFÉ SILVESTRE
C46'	ARAT NATURA S.L	B30c	CAFES BALANCILLA
D29'	ARROZ TARTANA	B18	CAMARA DE COMERCIO E INDUSTRIA ITALIANA
Conselleria	ASSOCIACIO TOMATA DE PENJAR ALCALA	C38b	CÁMARA VALENCIA
Sala de Catas	ASVASU	C24	CARMELETA
Entreolivos	AVIVA SAVIA	B36	CASAJÚS & RIBERA
C17'	AZAGR.CAV.ALESSANDRO CHIAPPINI	Túnel del vino	CASTELLÓ RUTA DE SABOR - DIPUTACIÓ DE CASTELLÓ
Túnel del vino	BARÓN DE ALBA	B122	CAVE VINUM
Entreolivos	BELLUGA GOURMET, S.L.	B62c	CBB L'OLLERIA, SL
A5	BIERWINKEL, S.L.	Túnel del vino	CEAR Acoge un Plato
B32'	BIO PENYAGOLOSA	CELLER DEL ROURE	CELLER DEL ROURE
Túnel del vino	BODEGA ANGOSTO	B62'	CENTRO SUPERIOR DE HOSTELERIA DEL MEDITERRANEO
Túnel del vino	BODEGA ARANLEÓN	B30	CERVEZAS BADUM
Túnel del vino	BODEGA BALDOVAR 923	C44	CERVEZAS FERNANDEZ PONS
B36c/Túnel del vino	BODEGA BARRANC DELS CIRERS	A39	CHARCUVAL
Túnel del vino	BODEGA BELLMUNT I OLIVER VITICULTORS	C11	CIDONCHA PRODUCCION SL
Túnel del vino	BODEGA CASA LOS FRAILES	Entreolivos	CLARAMUNT EXTRA VIRGIN
Túnel del vino	BODEGA CELLER DEL ROURE	Cóctel Club	COCA-COLA
Túnel del vino	BODEGA CHOZAS CARRASCAL	Conselleria	COENTS DE BURRIANA
Túnel del vino	BODEGA DUSSART PEDRON	C21'	COLD&PURE
Túnel del vino	BODEGA FINCA SAN BLAS	C23'	COLEGIO PROFESIONAL AGENTES COMERCIALES
Túnel del vino	BODEGA FLORS	C23	COMINPORT
C35	BODEGA ILDUM VINARIUS	Conselleria	COMITÉ AGRIC.ECOLÓGICA DE LA COM. VAL. (CAECV)
Túnel del vino	BODEGA JIMENEZ VILA HERMANOS	Túnel del vino	CONSEJO REGULADOR D.O.UETIEL-REQUENA
Túnel del vino	BODEGA LAS MERCEDES	Conselleria	CONSEJO REGULADOR DOP CHUFA DE VALENCIA
B36/Túnel del vino	BODEGA LES USERES	Túnel del vino	CONSEJO REGULADOR VINO DOP VALENCIA
C35c/Túnel del vino	BODEGA MAS DE RANDER	Cooking	CONSUM
Túnel del vino	BODEGA SIERRA SALINAS	Cocina Central	COOKING BUSINESS
Túnel del vino	BODEGA VEGA PALANCIA	B32	COOP SEGORBE (AOVE EN VERDE)
B36 '/Túnel del vino	BODEGA VICENT FLORS	Túnel del vino	COOP. DE VIVER
Túnel del vino	BODEGA VINYA ALFORÍ	Túnel del vino	COOP. V. SAN PEDRO APÓSTOL
Túnel del vino	BODEGAS ALTÚRIA	Cooking	COREQUIP
Túnel del vino	BODEGAS ARANLEON	A55	COTEGA
Túnel del vino	BODEGAS ARRÁEZ	B38	CR DO ALCACHOFA DE BENICARLO
Túnel del vino	BODEGAS CARLOS CÁRCEL S.L.	B22	CRISBERLIN, S.L.
V2	BODEGAS CENT PIQUES	C21	DANIEL CERVERA CÁRNICAS
Túnel del vino	BODEGAS COVILOR	B56'	DISCARLUX
Túnel del vino	BODEGAS EL ANGOSTO	B10	DISTRIBUCIONES SIETEMARES 2009, S.L.
Túnel del vino	BODEGAS EL VILLAR	Túnel del vino	DOMINIO DE LA VEGA
Túnel del vino	BODEGAS ENGUERA	Conselleria	DOP ARRÓZ DE VALÈNCIA
Túnel del vino	BODEGAS IRANZO	D52	DOURO TAMEGA SOUSA-TERRITORIO UNICO
		C31'	DULCES LA CARTUJA
		C19'	ECVIDRIO

Stand	Expositor	Stand	Expositor
B56'	EDERPESCA	C46	MONVITAL
D19	EDICIONES PLAZA S.L.	C24	MORCILLA ARTESANA DE LERMA
B48	EL PLAER D'UN DOLÇ S.L		MORE THAN WINES
Entreolivos	ESAO-ESCUELA SUPÉRIOR DEL ACEITE DE OLIVA	D53	MUÑOZ BOSCH S.L.
D17'	ESCUELA ALTAVIANA		MYCHEF BY DISFORM
B53	FARINERA COROMINA	C24	NABAL BODEGAS & VIÑEDOS
	FASCV	C36	NARANJAS RIBERA
C59'	FCA. EMBUTIDOS DE ONTENIENTE S.L.	Entreolivos	OLEOMILE
A17	FEDERACION EMPRESARIAL DE HOSTELERIA	B28	OLIMPUS DRINK
B60	FEGREPPA - CENTRO DE FORMACIÓN		OLIVIARY
Vehiculo Oficial	FIAT MOTOR VILLAGE	D56	OPTIMUS GARDEN
Túnel del vino	FINCA SAN BLAS	C38	PATRONAT PROVINCIAL DE TURISME DE VALÉNCIA - DIPUTACIÓ
Entreolivos	FINCA VARONA LA VELLA		DE VALÉNCIA
C53	FRIGICOLL	Cóctel Club	PERNORD RICARD
C29	FRUITS DE LA TERRA	C24	POMAR DE BURGOS
D56	GASTROAGENCIA	Entreolivos	PRADOLIVO
Conselleria	"GENERALITAT VALENCIANA - CONSELLERIA DE AGRICULTURA, MEDI AMBIENT, CANVI CLIMÀTIC I DESEMVolUPAMENT RURAL."	B32c	PRODUCTOS ADELL (CROQUELLANAS)
B38c	GRANJA BOVERALS	Dquesos	QUESERÍA 1605
B54'	GREMIO CARNICEROS-CHARCUTEROS VALENCIA	C11'	QUESERIA DANIBERTO
B60'	GREMIO DE MAESTROS CONFITEROS	Dquesos	QUESOS ASTURIANOS
Túnel del vino	GRUPO COVIÑAS	Dquesos	QUESOS CAMPO CAPELA
	GUÍA VIVE VALENCIA	Dquesos	QUESOS CUEVA DE LA MAGAHA
D60	HANTOL DESIGN	Dquesos	QUESOS ELVIRA GARCÍA
D8	HEGAR	Dquesos	QUESOS HOYA DE LA IGLESIA
C18	HOSTECO	Dquesos	QUESOS LA RUEDA DEL CABRIEL
D12	HOSTELERIA EN VALENCIA .COM	Dquesos	QUESOS LA TORRE DE LA RODA
C47	HOSTELTÁCIL	Túnel del vino	RAFA CAMBRA
C19'	I GUSTOSI ITALIAN FOOD		REPAGAS
D56	IBECOSOL	D56	ROGER
C32'	ICG SOFTWARE	Cóctel Club	ROYAL BLISS
Conselleria/Túnel del Vino	IGP CASTELLO	C31c	SALSAS ARTESANAS GIL
Conselleria	IGP CITRICOS VALENCIANOS	D23f	SANIKEY REPRESENTATIVE S.L.
C13	IKEA IBERICA S.A.	B56'	SELECTOS DE CASTILLA
C19	IL PASTAIO	B56'	SHYBARUM
C24	ILÚJOR	C27	SOLDECON S.L.
D6	INDUSTRIAL QUESERA TIRIEZ SLU	C49	SOSA INGREDIENTS SL
E31	INFOEDITA COMUNICACIÓN PROFESIONAL, S.L.	B48	STEEL-INOX, S.L.
C55	INLET SEAFISH SL	D47	SUMINISTROS HOSTELEROS VICENTE MORENO
E33	INTEROVIC	B26'	TECNOHORECA
B30'	ISANBEER	C31	TECOCINA
C59	JUNTA DE CASTILLA Y LEON	B2	TEOREY COCKTAILS
Túnel del vino	LA BARONIA DE TURIS	E11	TESCOMA ESPAÑA S.L.
Túnel del vino	LA CASA DE LAS VIDES BODEGUES I VINYES	D17	THERMOMIX
D23e	LA DESPENSA DE FRIDA	C40c	TINTO ALBUFERA
D10	LA FAMILLE BOUTRAIS	C29'	TOMATA DE PENJAR DE ALCALA
Dquesos	LA MAJADA QUESOS	Cooking	TORRYHARRIS
C42'	LA PERLA FOODS	C31	TOT DE POBLE
C50	L'ADDITION	C37'	TURRONES AGUT DE BENLLOCH
D56	LE 5 STAGIONI FARINA	D56	U.P.I.M UNIVERSITAT DELLA PIZZA ITALIANA NEL MONDO
C40'	LES PERLES DE VALENCIA	C30	UNOX
C37c	LICOR NELET	Cooking	VALENCIA CLUB DE COCINA
B38'	LICORES ARTESANOS DE BURRIANA	A15	VALENTIVM CERVEZA ARTESANAL
B63	LUMILIGHT ILUMINACION LED	C46c	VEGADENIA
C25	MAKRO	C61'/Túnel del Vino	VICENTE GANDIA PLA
D59	MANJARAL nuevos congelados	Conselleria/Túnel del Vino	VINOS ALICANTE DOP
V1	MASET		VLC TURISMO VALENCIA
C19	MAXI CASH	D23c	WET NAP ESPAÑA
Entreolivos	MEDITERRANEAN GOURMET SL	B27'	WONDER COOL IBERICA
B55	MICO FRIO INDUSTRIAL, S.L.	D56	WYNN 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.

Córnner 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 Gastrónoma 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. Mª 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, COCENTAINA. 2* "La sal en la cocina de L'Escaleta"

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, BARCELONA. 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. SUCEDA. VALENCIA 1* "Receptes contra el rebuig" II 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. Mª JOSÉ SAN ROMÁN. MONASTERIO. 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. Mª 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 CABANIA BUENAVISTA (MURCIA). 2*. "La evolución de los salazones"

Anfitrióna: Mª 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)*



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 Torreta 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. Ostenrsund. "La cocina de Ostenrsund"

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



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. Castelló
- 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.** Fernández 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 Níjar

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*

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

fórumcafé
Fórum Cultural del Café

#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:

La Majada
QUESOS

Gastrónoma

Cooking



Organiza



Colaboran



COREQUIP

Domingo 11 Noviembre

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

10:45-11:45 h. RESTAURANTE LA SEQUITA. *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. HONO. *Brasería Japonesa. Eduardo Espejo*

*Programa susceptible de modificaciones
+ información: gastroama.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. Ariadane 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



Colaboran



More than WINES

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**

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

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 Gastrónoma (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, citricos, caramelo a la sal.*
- *Fantasia 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 Gastrónoma (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, citricos, caramelito a la sal.
- Fantasia de Rocher con crocanti de avellana.

Martes 13 Noviembre

Tapas

- Costilla iberica glaseada a baja temperatura al estilo Nikkei

• Arroz de bous con alloli 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 Gastrónoma (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, citricos, caramelito a la sal.

• Fantasia 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 Heraldo. 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 Oliviary: 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 Gastrónoma 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.



Pernod Ricard España
We think Digital

Gastrónoma — 2018

#gastronomia18
gastronomia.es



Patrocinan



Proveedor oficial



Vehículo oficial



Colaboran

