

# Gastrónoma — 2017

El gran evento de la gastronomía 4 \_ 6 Noviembre

gastronoma.es  
#Gastrónoma17



## DOSSIER DE PRENSA

## FICHA TÉCNICA

<b>DENOMINACIÓN</b>	GASTRÓNOMA: El Gran Evento de la Gastronomía
<b>FECHAS</b>	Del 4 al 6 de noviembre de 2017
<b>HORARIO</b>	Sábado, domingo y lunes, horario ininterrumpido de 10 a 20 horas
<b>UBICACIÓN</b>	Pabellón 5. Feria Valencia (Avda. de las Ferias s/n Valencia)
<b>CARÁCTER</b>	Profesional y público gourmet
<b>SUPERFICIE OCUPADA</b>	10.000 metros cuadrados
<b>EXPOSITORES</b>	200 firmas participantes.
<b>SECTORES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bodegas</li><li>• Fabricantes y distribuidores</li><li>• Maquinaria/Equipamiento</li><li>• Empresas de Servicios</li><li>• Industrias Agroalimentarias</li><li>• Instituciones Públicas</li><li>• Asociaciones</li><li>• Medios de comunicación especializados</li></ul>
<b>PRINCIPALES CONTENIDOS Y ACTIVIDADES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocina Central. Ponencias/showcookings.</li><li>• Barra Gourmet. Degustaciones de alta cocina.</li><li>• Córner del arroz. Cocina con maestros arroceros.</li><li>• Talleres de cocina Cooking y concursos populares.</li><li>• Espacio #pandeverdad</li><li>• Wine Lovers Experience/Túnel del vino</li><li>• Espacio quesos artesanos/ I Premio Gastrónoma al Mejor Queso artesano</li><li>• Cóctel Club</li><li>• Encuentro de Cervezas Artesanas</li><li>• Entreolivos. Cata de Aceites de Oliva Virgen Extra</li><li>• Fòrum Gastronòmic de la Comunitat Valenciana.</li></ul>

## **Gastrónoma vuelve reforzada con nuevas apuestas, la oferta de 200 marcas y un programa con 140 ponentes**

- Concursos populares de cocina, el “túnel del vino” y un espacio dedicado a los quesos artesanos son algunas de las novedades de la próxima edición, que se celebra del 4 al 6 de noviembre en Feria Valencia**

Gastrónoma vuelve al pabellón 5 de Feria Valencia del 4 al 6 de noviembre. El Gran Evento de la Gastronomía llega reforzado tras el éxito obtenido en las dos anteriores ediciones 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 200 las marcas participantes**, entre bodegas, fabricantes, distribuidores, firmas de maquinaria y equipamiento, industria agroalimentaria, empresas de servicios, instituciones públicas y privadas, medios especializados y colectivos profesionales.

Más oferta, nuevas iniciativas y un amplio programa de actividades paralelas para los amantes de la gastronomía caracterizan esta convocatoria, que durante tres días reunirá a **140 ponentes** en sus distintos foros y espacios.

Entre las novedades destaca la puesta en marcha de **Concursos Populares** de platos típicos de la cocina valenciana -en concreto, de titaina, de coca y de caldo de puchero con pelota-, que se celebrarán cada mañana en el espacio Cooking y que han tenido una excelente aceptación en esta primera edición.

### **La cultura del almuerzo**

El Gran Evento de la Gastronomía volverá a contar con 50 metros de **“Barra Gourmet”**, donde los visitantes podrán degustar tapas de alta cocina a precios al alcance de todos los bolsillos. Además, este año la Barra Gourmet de Gastrónoma dará protagonismo a la valenciana “cultura del almuerzo”, permitiendo a los asistentes disfrutar con tapas de algunos de los considerados “templos” de esta tradición, como el restaurante La Lluna de Almàssera o el emblemático Bar Marvi de Valencia.

También como nueva apuesta, y también en tributo al producto de la Comunidad Valenciana, Gastrónoma ha puesto en marcha dos ambiciosas iniciativas: el **“Túnel del vino”**, un espacio exclusivo en el que, de la mano de la Asociación Valenciana de Sumilleres (Asvasu), se podrá comprobar la calidad de centenares de caldos de nuestra tierra; y el espacio **“Dquesos”**, que se configurará como un área singular en la que degustar una selección de los quesos valencianos de mayor calidad y donde se celebrará el I Premio al Mejor Queso Artesano, un “ganador de ganadores” entre los mejores quesos valencianos que será seleccionado por un jurado profesional.

## **Reconomiento al relevo generacional**

La “Cocina Central”, buque insignia de Gastrónoma, tendrá Estrellas Michelin de la talla de Alberto Ferrúz, María José San Román, Miguel Barrera o Manuel Alonso. Y asimismo se rendirá homenaje al relevo generacional, contando con grandes restaurantes que han pasado el testigo a familiares logrando afianzar el negocio (como la familia Andrés del grupo La Sucursal o la familia López de Camí Vell). Barras, tabernas y nuevos conceptos, así como las cocinas de interior serán también protagonistas en el escenario. Con Castilla y León como región invitada y México como país invitado se completará el atractivo menú que Gastrónoma ha preparado para esta edición.

Como explica Mar Milá, responsable de la firma Gastronostrom y coordinadora del programa, “en esta ocasión no sólo le damos importancia a las grandes figuras que llevan nuestra gastronomía por el mundo, sino también a jóvenes valores y a las nuevas tendencias y conceptos en auge en el mundo de la gastronomía”.

## **Los mejores panaderos**

Por otro lado, Gastrónoma volverá a ser el centro neurálgico de la panadería en España. De hecho, año tras año el **espacio #pandeverdad** cobra fuerza y logra atraer a las grandes figuras del sector con actividades que acaparan la atención de miles de visitantes, profesionales y aficionados a la panadería artesanal. Entre ellos protagonistas del renombre de Jordi Morera (recién nombrado Panadero Mundial 2017) y los reconocidos “panarras” Iban Yarza y Xavier Barriga, entre otros muchos destacados profesionales.

La feria contará asimismo con su exitosa área de talleres y demostraciones **Cooking**, promovido por Valencia Club Cocina y Crystal Line, que albergará los concursos populares y las ponencias de reputados chefs, así como cursos para aficionados, incluidos los más pequeños, que tendrán la oportunidad de asistir al curso de cocina ofrecido por la televisiva María Querol.

Como en ediciones anteriores, Gastrónoma incluirá también los espacios de **cervezas artesanas**; el **cóctel club**, con las mejores bebidas espirituosas; **#entreolivos**, dedicado al aceite de oliva virgen extra con la colaboración de la Escuela Superior del Aceite de Oliva; y, cómo no, el “**Córner del arroz**”, en el que los visitantes podrán aprender y disfrutar con la elaboración de exquisitos arroces por parte de maestros arroceros como Jesús Melero o Jaume Pinet.

## **#Gastrotech, Gastronomía, Innovación y Negocio**

El escaparate comercial y los distintos espacios de actividades se complementarán con #Gastrotech, la I Conferencia de Gastronomía, Innovación y Negocio, promovida por Gastrónoma y el Instituto Valenciano de Tecnologías Turísticas Invat-tur. Se trata de un nuevo foro de debate y análisis sectorial en el que se abordarán temas como las tendencias en restauración, turismo gastronómico, el papel de las redes sociales o el diseño de espacios. Tendrá lugar el lunes 6 de noviembre -último día de feria- en el Centro de Eventos de Feria Valencia.

Por su parte, con la finalidad de dar a conocer y promocionar la calidad de los productos agroalimentarios autóctonos, la Generalitat Valenciana impulsa en Gastrónoma el **Fòrum Gastronómico de la Comunitat Valenciana**, donde se llevarán a cabo presentaciones, degustaciones de producto, show cookings, exhibiciones, etc.

Por último, cabe destacar la colaboración de Gastrónoma con la Universitat de València y la Fundación Oceanogràfic en el foro “Ars Frumentaria. El arte de la alimentación”, que se celebra en el marco de la Capitalidad Mundial de Alimentación 2017 que ostenta Valencia. Fruto de esta colaboración, la Cocina Central de Gastrónoma acogerá la ponencia “Recetas contra el descarte”, en la que se reivindicará el uso de este pescado con platos de alta cocina creados por tres grandes chefs: Mari Carmen Vélez, Jorge de Andrés y Manuel Alonso.

### **Apoyo sectorial**

Presidida por Carlos Mataix y bajo la dirección de Alejandro Roda, Gastrónoma 2017 cuenta con el patrocinio de Amstel Oro, las diputaciones de Valencia y Castellón, Bodegas Vicente Gandía y la Agencia Valenciana de Turisme, así como con Fiat como coche oficial.

En la larga lista de colaboradores figuran firmas y entidades sin las que el certamen no sería posible. Entre ellas, la Asociación Valenciana de Sumilleres (Asvasu), la Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana, la escuela Altaviana, la Cámara de Comercio de Valencia, Coca-cola, Cooking Business, Crisberlin, la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia, la Federación Gremial de Panadería y Pastelería de Valencia (Fegreppa), la Federación de Asociaciones de Sumilleres de la Comunidad Valenciana (FASCV), Gastronostrum, Hosteltáctic, Matrio, Pernord Ricard España, Repagas, Royal Bliss, Valencia Club Cocina y Turismo Valencia.

El programa completo y actualizado de cada uno de los espacios se puede consultar en [www.gastronoma.es](http://www.gastronoma.es)



## PROGRAMA Y ESPACIOS GASTRÓNOMA 2017

**Gastrónoma** — *Cocina central*  
 Demostraciones en directo de los grandes cocineros del momento.

**Gastrónoma** — *Barra gourmet*  
 Tapas de alta cocina a precios ajustados de la mano de diferentes restaurantes.

**Gastrónoma** — *#pandeverdad*  
 Con los mejores panaderos de España, para aprender, disfrutar y probar.

**Gastrónoma** — *Cooking*  
 Cursos, talleres, demostraciones y concursos con Valencia Club Cocina.

**Gastrónoma** — *Cervezas artesanas*  
 Cita con los mejores productores y elaboradores de cervezas artesanas.

**Gastrónoma** — *Entreeolivos*  
 Dedicado al aceite de oliva virgen extra con la Escuela Superior del Aceite de Oliva.

**Gastrónoma** — *Córner del arroz*  
 Maestros arroceros de la Comunidad Valenciana elaborarán cada tarde un arroz. Además del Forum Gastronómico de la Comunitat Valenciana

**Gastrónoma** — *Cóctel club*  
 Bebidas espirituosas para disfrutar y divertirse.

**Gastrónoma** — *Wine experience*  
 Vino y Cava en colaboración con la Asociación Valenciana de Sumilleres y la Federación de Sumilleres de la CV.

**Gastrónoma** — *#Dquesos*  
 Los mejores quesos artesanos de la Comunitat Valenciana con La Majada de Quesos.

**GASTROTECH**

I Conferencia de Gastronomía, Innovación y Negocio.

**COCINA CENTRAL****SÁBADO 4 DE NOVIEMBRE**

- 10:30 SANTIAGO CHIVA. Pairal. Castellón. "No existe modernidad sin una buena tradición"
- 11:00 ROMÁN NAVARRO. Bodega Anyora y Bar Tonyina. Valencia. "La cocina de siempre en Bodega Anyora"
- 11:30 JAUME GALÁN- JAVIER ANDRÉS. Escuela de Hostelería Cruzcampo. "Formando futuro"
- 12:00 RAFA SOLER. Audrey's. Calpe. "Raíces calpinas"
- 12:30 JORGE DE ANDRÉS, MANUEL ALONSO, MARICARMEN VÉLEZ. Universidad de Valencia- Oceanográfic  
"Recetas contra el descarte"
- 13:00 GERMÁN CARRIZO Y CARITO LOURENÇO. Fierro. Valencia. "Temporada 3. Armonías con y sin alcohol"
- 13:30 PEDRO SALAS Y SERGIO RUBIO. Aqua. Castellón. "Viajeros senior en clase turista"
- 16:00 CARITO LOURENÇO Y JULIA ASCANIO. La central de postres. "Soluciones dulces para restaurantes"
- 16:30 JUAN C. VALLADARES Y CRISTOFFER DRUMMER. La Adelita. Barcelona y Andorra
- 17:00 ÁNGELA ASENSI, ELENA MARTÍNEZ Y ALUMNAS. Escuela de hostelería Altaviana. "Tendencia actuales por futuras profesionales"
- 17:30 CYNTHIA Y YHOANA GAVILANES. Tclass. Villajoyosa y la Renda, Jávea. "Un Mediterráneo que sabe a Pacífico: Chola Gastro"
- 18:00 EMILIANO GARCÍA. Casa Montaña. Valencia. "Casa Montaña, un proyecto reconciliado con el tiempo: Tradición y modernidad"
- 18:30 JUNIOR FRANCO. Taberna Paraíso Travel. Origen Clandestino. Valencia. "Mestizaje"
- 19:00 KARLA CHÁPERO. Ameyal. Valencia. "El maíz, ilustre nómada sin bagaje"
- 19:30 IÑAKI SUÁREZ – CHOLA GASTRO. Amstel Oro. "El arte del maridaje con cerveza"

**DOMINGO 5 DE NOVIEMBRE**

- 10:00 NANÍN PÉREZ. Murri. Alicante. "Mestizaje de sabores"
- 10:30 MANUEL ALONSO. Casa Manolo. Daimuz. "Esfuerzo, excelencia y pasión por la gastronomía. De Manolo a Manuel Alonso"
- 11:00 BEGOÑA RODRIGO. La Salita. Valencia. "La sala eleva la cocina de La Salita. El último servicio"
- 11:30 MIQUEL RUIZ. El Baret De Miquel. Dénia. "Cuina de mercat"
- 12:00 ALBERTO FERRUZ. Bon amb. Javea. "Gastrodipias"
- 12:30 ODÓN MARTÍNEZ. El Granaíno. Elche. "La cocina de El Granaíno"
- 13:00 BERND KNÖLLER. Riff. Valencia. "Machos castrados"
- 13:30 ENRIQUE MEDINA. Apicius. Valencia. "Postvanguardia... callos y caviar"
- 14:00 JOSÉ GLORIA Y ALBERTO ALONSO. Casa Amores/La Llorona y 2 Estaciones. "Dos amigos ayudando a México"
- 16:00 LUIS VALLS. El Poblet. Valencia. "La influencia del entorno"
- 16:30 JOSÉ CARLOS FUENTES. Tierra. Torrico, Toledo. "Contrastes entre mar y montaña".
- 17:00 IVÁN LÓPEZ Y ANTONIO LÓPEZ. Camí Vell. Alzira. "Camí vell, tradición y evolución 1984-2017"
- 17:30 LUIS VEIRA Y ANONTIO AMENEDO. Coruña Cociña. "Juntos, pero no revueltos. La vanguardia de la cocina coruñesa"
- 18:00 MIGUEL ÁNGEL MAYOR. Sucede. Valencia. "Producto a la máxima expresión"
- 18:30 FERNANDO ESPUCH Y ESTEBAN DEL VALLE. Terre. Alicante. "Make it happen"
- 19:00 VICENTE PATIÑO. Saiti. Valencia. "Más allá del sabor"

## LUNES 6 DE NOVIEMBRE

- 10:00 JAVI ESTÉVEZ. La Tasquería. Madrid. *“La tasquería en código de barra”*  
10:30 DANI FRÍAS. La Ereta. Alicante. *“La Ereta, cocina alicantina”*  
11:00 GREGORY ROME. Brel. El Campello. *“Pasado, presente y futuro. constancia y pasión”*  
11:30 MIGUEL BARRERA. Cal Paradis. Vall d’Alba. *“La caza en la cocina moderna”*  
12:00 MARI CARMEN VÉLEZ. La Sirena. Petrer. *“Mariscos y moluscos, sabores apasionados”*  
12:30 MARÍA JOSÉ SAN ROMÁN. Monastrell. Alicante. *“Otros azúcares en los postres de Monastrell”*  
13:00 MARÍA JOSÉ MARTÍNEZ. Lienzo. Valencia. *“Recuperando valores”*  
13:30 CÉSAR MARQUIEGUI. Nou Manolín – Piripi. Alicante. *“La cocina de César Marquiegui. El ADN de las barras del grupo Gastronou”*
- 16:00 MIGUEL ÁNGEL DE LA CRUZ. La Botica de Matapozuelos. Valladolid. *“La cocina cercana”*  
16:30 JESÚS SEGURA. Trivio. Cuenca. *“Tras tres años de siegas. Pasado y futuro en la cocina de secano”*  
17:00 GENI PERRAMÓN Y MAURO PÉREZ MATAIX. La Taberna Del Gourmet. Alicante. *“Tradición y vanguardia en una barra alicantina”*  
17:30 MIRIAM ANDRÉS Y LOLES SALVADOR. La Sucursal. Valencia. *“Tradición renovada”*  
18:00 CARL BORG Y DANI FRÍAS. Pro Bar. Santa Faz, Alicante. *“Pro bar, el buen bar”*  
18:30 ANTONIO ARRABAL. La Jamada. Burgos. *“LAB Jamada, investigando el ADN de la cocina burgalesa”*

## #PANDEVERDAD

### SÁBADO 4 DE NOVIEMBRE

- 11.00-11.30 h. Presentación del espacio #pandeverdad. **Jesús Trellis**.  
11.30-13.00 h. Presentación del nuevo libro de **Iban Yarza**.  
11.30-13.00 h. En el obrador, **Vicent Vercher** (Terra de Pa) y **Luis Montoya** (El Forn de Toni)  
13.30-14.00 h. Presentación de **La PEPA**.  
16.00-17.00 h. En el obrador, **La PEPA**.  
17.00-18.00 h. Mesa redonda “Pasado, presente y futuro de las harinas”. **Loc Roca**, Harineros de Valencia, Ecomonegros. Dirigida por **Niko** de La Subirana.  
18.00-19.00 h. **La PEPA**. Fin de trabajos. Ruegos y preguntas.

### DOMINGO 5 DE NOVIEMBRE

- 10.30-13.00 h. “Tres panaderos, tres texturas”. **Beatriz Echeverría, Xavier Barriga y Jesús Machi**.  
13.00-14.00 h. Mesa de escritores. **Iban Yarza, Xavier Barriga, Jordi Morera y Lucas García**. Dirige Nuria Gutiérrez.  
16.00-18.00 h. “**La panadería salvaje**”. Jordi Morera. Premio de Panadero mundial 2017 de la Unión Internacional de Panaderos y Pasteleros (UIBC)  
18.00-19.00 h. **Pere Fabregat**. “El pannier”

### LUNES 6 DE NOVIEMBRE

- 10.30-14.00 h. “Tres cocineras, tres platos”. **Carito Lourenço** (Fierro), **Teresa Gutiérrez** (Azafrán), **María José San Román** (Monastrell)  
16.00-18.30 h. **Chelo Sanfeliu** “Recetas saludables con Tritordeum”



## CÓRNER DEL ARROZ

### SÁBADO 4 DE NOVIEMBRE

**18:00 h. MARI CARMEN VÉLEZ, La Sirena, Petrer**

“Los arroces de la Sirena”

**19:00 h. KIKE JIMÉNEZ. Trencadish. Valencia**

“Arroces en el corazón de Valencia”

### DOMINGO 5 DE NOVIEMBRE

**18:00 h. ADOLFO CUQUERELLA. La Granja. Sueca**

“Arroz negro con chipirones y pulpo. Tres variedades para una misma receta: MARISMA, J. SENDRA Y BAHÍA

**19:00 h. JAUME PINET .Taberna Tre14 by Pinet. Villajoyosa**

“Caldero Vilero”

### LUNES 6 DE NOVIEMBRE

**10:00 h. FERNANDO NAVARRO Y LUIS GARCÍA. Montemar. Alcocebre**

“Arroz al horno. Arròs brut de pulito y sepia de playa”

**11:00 h. JESÚS MELERO. Restaurante Ri Ra. Sueca. “Paella de sueca”**

**12:00 h. PRESENTACIÓN ALICANTE CIUDAD DEL ARROZ**

**12:15 h. CRISTINA DE JUAN y JOSÉ A. LUENGO. Dársena. Alicante**

“Evolución de los arroces de Dársena. Arroz meloso con salmonetes”.

**13:15 h. ARROCES Y COENTS DE BURRIANA. Aitor Martínez Ros**

**14:00 h. JAVIER CANTOS y CHEMA GÓMEZ. Rincón del faro. “La paella de Cullera”**

**15:00 h. ELS VENTS Y ALFONSO MIRA “De la tradición a la vanguardia en el arroz”**

## COOKING

### SÁBADO 4 DE NOVIEMBRE

**10:00-11:30 h.** I Concurso Popular de Caldo de Puchero con Pelota.

Patrocinado de Grearval y Casa Montaña

**11:15-12:00 h.** José Luis Adán. Restaurante Converso Hotel Castilla Termal Monasterio de Valbuena. Castilla León. \_

**12:15-13:00 h.** Luis Peñafort. Herbolario Navarro

**13:15-14:00 h.** Andrés Soler. Ostrarium **14:15-15:15 h.** Sebastien Gros. Cocina molecular nitrógeno líquido. AbNitro.

**15:30-16:30h.** Gerardo Scarlatti & Jose Marced. Valencia Club Cocina **16:45-18:15h.** Aridane Rivero. Cocina canaria. Maridaje con cervezas Jaira.

**18:30-19:30h.** José Gloria. Casa Amores, todo el sabor de México

### DOMINGO 5 DE NOVIEMBRE

**10:00-11:30 h.** I Concurso Popular de Titaina. Patrocinado por Amstel Oro y Palace Fesol

**11:30-12:30 h.** M. Jose Martínez. Restaurante Lienzo **13:15-14:15h.** María Querol. Mascher Chef Junior

**15:00-16:00 h.** Carlos Julián. Jefe de cocina Rte. Ampar. Hotel Hospes Palau de la Mar\*\*\*\*\*

**17:00-17:45 h.** Chabe restaurante La Ferrera, maridaje con bodegas Monte Xanic

**18:00-18:45 h.** Ulises. Restaurante Tastem

## LUNES 6 DE NOVIEMBRE

**10:00-11:30 h.** I Concurso Popular de Cocas. Patrocinado por Horno San Bartolomé y Sequer lo Blanch

**11:45-12:45 h.** L. Peñafort by Torry Harris\*

**13:00-13:45 h.** Eduard Azuaza by Sosa

**14:00-15:00 h.** Pablo Margós by Porvasal\*

**15:15-16:15 h.** Eugen Badurina by GallinaBlanca\*

**16:30-17:30 h.** Gerardo Scarlatti by Crystal line. Tecnoinox\*

**17:45-18:45 h.** Quique Barella

## **BARRA GOURMET**

### SÁBADO 4 DE NOVIEMBRE

-Almuerzo: Restaurante La Lluna. Almàssera. Almuerzo típico de la huerta valenciana.

-Tapas: La Lluna. Taquería La Llorona. Chola Gastro. Paraíso Travel. Mil Grullas, Utopía Food Studio. Grupo La Sucursal. Marina Beach. Queserías artesanas.

### DOMINGO 5 DE NOVIEMBRE

-Almuerzo: Bar Marvi. Cocina gallega casera.

-Tapas: Bar Marvi, Sucede, Apicius, La Salita/Nómada, Lienzo, 2 Estaciones, La Sucursal, Casa Manolo, Coruña Cocina, Queserías Artesanas.

### LUNES 6 DE NOVIEMBRE

-Almuerzo: Olite 17 Gastro.

-Tapas: Olite 17 Gastro. La Patrona. La venganza de Manlinche. Cal Paradís. Club Palasiet. Grupo La Sucursal. Coruña Cocina. Queserías Artesanas.

## **WINE EXPERIENCE**

### SÁBADO 4 DE NOVIEMBRE

10:30 h **BLANCOS DE CASTILLA Y LEÓN**, más allá del Verdejo, por Mapi Melado, Enóloga de Bodegas Nabal

13:00 h **CATA MARIDAJE 5 SABORES**, por José Manuel de la Cuadra, Enólogo y Técnico de la DOP Valencia

16:00 h **CATA TEMÁTICA DE VINOS DE RIBERA DEL DUERO**, por Sergio Serra, Sumiller de Makro y presidente Asvasu

17:30 h **INICIACIÓN AL MUNDO DE LA CATA**, por Rafael Gálvez, del Restaurante La Matandeta, de Alfafar (Valencia)

18:30 h **TIERRAS DEL DUQUE, VINOS DE ARLANZA**, por Mapi Melado, Enóloga de Bodegas Nabal

### DOMINGO 5 DE NOVIEMBRE

11:00 h **ENTREGA DE GALARDONES A LOS PREMIOS** Distinguidos DOP Utiel-Requena de Asvasu

12:00 h **JEREZ & ALICANTE, UN DIÁLOGO DULCE**, por Pepe Ferrer, Embajador para la Gastronomía. Consejo Regulador

de las D.O. Jerez, Manzanilla y Vinagre de Jerez, junto con Eva Pizarro sumiller del Restaurante Fierro de Valencia  
16:00 h **ESPÍRITU MEXICANO** por Joan Tomás de la Mezcalería y Oscar Laveda de Oxefruit  
17:30 h **INICIACIÓN AL MUNDO DE LA CATA** por Rafael Gálvez, del Restaurante La Matandeta, de Alfafar (Valencia)

## **LUNES 6 DE NOVIEMBRE**

10:30 h **VINOS DE DULCE HISTORIA**. Mesa redonda  
12:30 h **CATA DE SAKE POR MORE THAN WINES ACADEMY**. Mario López y Miguel Ángel Hernández  
16:30 h **CATA MONOGRÁFICA DE VINOS DEL BIERZO POR MORE THAN WINES ACADEMY**. Mario López y Miguel Ángel Hernández.

## **#ENTREOLIVOS**

### **SÁBADO 4 NOVIEMBRE**

**11.00 BARRA DE TAPAS** armonizadas con virgen extra durante todo el día  
**12.30-13:30 JORNADA DE CATA “PRIMEROS AOVES DE CAMPAÑA”**  
A cargo de Susana Romera. Directora Técnica de la Escuela Superior del Aceite de Oliva.  
**13.45 Entrega de los “PREMIOS EVCATA A LA CALIDAD DE LOS VÍRGENES EXTRA”**  
**14.00 Entrega de DIPLOMAS DE LA ESCUELA SUPERIOR DEL ACEITE DE OLIVA**. Entrega de diplomas a los alumnos de la Escuela que han obtenido la titulación de “Catador Técnico Oleícola”, “Catador técnico Oleícola especializado” o “Consultor Técnico Oleícola” durante la campaña 2016/2017.  
**16.30 Taller: INICIACIÓN A LA CATA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN**. Cata de vírgenes extra variedades **picual y arbosana**. Con **degustación de mermelada de aceite** de oliva virgen extra y **caviar de AOVE**. Aceites Supremo. Jaén.

### **DOMINGO 5 NOVIEMBRE**

**11.00 Taller: VIRGEN EXTRA EN GASTRONOMÍA**  
A cargo de Gregorio Arranz. Chef. Catador Técnico Oleícola por la Escuela Superior del Aceite de Oliva.  
**12.00 BARRA DE TAPAS** armonizadas con virgen extra durante todo el día.  
**16.30 Taller de CATA DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA**. Clasificación de aceites de oliva vírgenes. Cata de monovarietal arbequina de Vinaròs y coupage arbequina, picual y benizal de los campos de Hellín. A cargo de Aceites Leocadia, Vinaròs y ELIPSE Gourmet.

### **LUNES 6 NOVIEMBRE**

**11.00 BARRA DE TAPAS** armonizadas con virgen extra durante todo el día.  
**12.00 Curso: EL PAPEL DEL ACEITE DE OLIVA EN LA COCINA**  
Curso dirigido a alumnos de Escuelas de Hostelería. A cargo de Gregorio Arranz. Chef. Catador Técnico Oleícola por la Escuela Superior del Aceite de Oliva.  
**12.45 Entrega de PREMIOS I CONCURSO TAPAS #VIRGEN EXTRA**  
**16.30 Taller de CATA DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA**. Charla sobre variedades autóctonas de Castellón: Farga, Canetera, LLumet. Cata de vírgenes extra de olivos milenarios. A cargo de Aceites Oleomile.

**FORUM GASTRONÓMICO DE LA COMUNITAT VALENCIANA**

Con la finalidad de dar a conocer y promocionar la calidad de nuestros productos agroalimentarios autóctonos, en este espacio se llevarán a cabo presentaciones, degustaciones de producto, show cookings, exhibiciones, etc., con una especial presencia de nuestras figuras de calidad agroalimentaria diferenciada (Denominaciones de Origen Protegidas, Indicaciones Geográficas Protegidas y Marcas CV), todo ello con la colaboración de la Red de Centros de Turismo.

**SÁBADO 4 de noviembre**

**10:15** Showcooking -Federación de Cooperativas Agroalimentarias de la Comunidad Valenciana- Pou de Beca de Vall d'Alba, Castellón.

**11:00** Showcooking con "Orxata i Xufa de Valencia" a cargo del Grado y de Ciencia Gastronómicas de la Universidad de Valencia.

**11:45** "Faseguretes", embutidos y vinos, a cargo de las Asociación de las Amas de Casa de Pinoso, Alicante.

**12:30** Showcooking de "D.O. Alcachofa de Benicarló" Asociación de Restaurantes de Benicarló, Castellón, Ruta de Sabor.

**13:15** Exhibición de Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante (Beta), a cargo de Juan Gallego de ASPA, Asociación de Sumilleres de la Provincia de Alicante.

**14:00** Ajoaceites artesanos, a cargo de Salsas Gil, Castellón Ruta de Sabor.

**14:30** Showcooking a cargo de profesores y alumnado de la Red CdT con Peix de Santa Pola, Ñoras José Galán y D.O. Kaki de la Ribera. Postres con IGP Cítricos Valencianos y D.O. Granada Mollar de Elche.

**16:15** Showcooking D.O. Chufa de Valencia, a cargo de Las Torres de Ciriaco Vicente de Valencia.

**DOMINGO 5 de noviembre**

**10:15** Degustación de "Embutido de Requena CRIGP", Valencia.

**11:00** Showcooking Rte. Esencia de Valencia. Vino Moscatel de Alicante, Ostras, Sorbete de hinojo y manzana. Sabores Mediterráneo. Chef Néstor Oreiro.

**11:45** José Fuster y el Gremio de Carniceros y Charcuteros de la Provincia de Valencia "Jugando con Figatells"

**12:30** Beneficios de la leche cruda y quesos artesanos de la Comunidad Valenciana, a cargo de Ángel Valeriano, Presidente de los queseros valencianos.

**13:15** Territorio y Patrimonio Vegetal. Recuperaciones y vinificaciones de variedades tradicionales en el minifundio valenciano. A cargo de Juan Cascant del "Celler la Muntanya" Projecte Microviña.

**13:45** Showcooking D.O. Arroz de Valencia, -Diputación de Valencia y el restaurante Llopis, de Sueca, Valencia-.

**14:30** Trip&Feel Pesca turismo y turismo mariner, de Peñíscola, Castellón, producto turístico del programa "Pescaturisme" de la Agència Valenciana del Turisme.

**15:15** Showcooking a cargo del Vanesa Lledó restaurante Mil Grullas, proyecto turístico emprendedor a través del programa Accetur de la Agència Valenciana del Turisme.

**16:00** “Herberet”, licor d’herbes aromàtiques de Mariola, en la comarca de la Vall d’Albaida, a carrec de Natxo Silvestre. La Carn del Conill Valencià

## LUNES 6 de noviembre

**12:00** Presentación Alicante Ciudad del Arroz.

**13:00** Presentación Valencia Culinary Meeting 2018

**13:15** Showcooking “Coents de Burriana”, a cargo de Aitor Martínez Ros, de Burriana, Castellón, durante el acto se hará entrega del delantal de honor a M<sup>ra</sup> José Guinot Almela, fundadora de la “Colección Alexandra”.

**14:15** Arroces alicantinos: de la tradición a la vanguardia, a cargo de José Antonio Sánchez Els Vents de Alicante y Alfonso Mira de Aspe, con la Asociación para la Promoción de la Carne de Conejo Valenciano.

**16:00** Aprovechamiento, corte y mantenimiento del queso, por Guillermina Sánchez-Cerezo, sumiller y mejor especialista en quesos de España.

**17:00** La Cocina del “Langostino y la ñora de Guardamar del Segura” a cargo de Marcos Boza del Restaurante El Jardín del Hotel Meridional y Cristian Biedma, del Restaurante Le Bleu. Colabora ACYRA Asociación de Cocineros y Reposteros de Alicante.

**18:00** Uvas Cabrerías. Cinco generaciones dedicadas al Moscatel.

## #DQUESOS

De la mano de La Majada y Charcuval, en este nuevo espacio se podrán degustar los mejores quesos artesanos. Acogerá el premio “**Mejor Queso Artesano, Gastronomía 2017**”, con la participación de:

- Hoya de la Iglesia. Requena, Valencia; Tot de Poble. Les Coves de Vinromà, Castellón; El Parral. Barxeta, Valencia; Vega de Ayora. Ayora, Valencia; Heretat de Pere. Quatretonda, Valencia; San Antonio. Callosa d’en Sarrià, Alicante; Torre de Albarracín. Altura, Castellón; Alcipor Sal. Benassal, Castellón; Vaquería Elche. Elche, Alicante; Els Masset. La Torre d, En Besora, Castellón.

## CÓCTEL CLUB

Las mejores marcas de bebidas espirituosas se reúnen en un espacio para disfrutar y divertirse. El espacio cuenta con la colaboración de Pernord Ricard, Coca-cola y Royal Bliss.

## CERVEZAS ARTESANAS

Cita con los mejores productores y elaboradores de cervezas artesanas.

## #GASTROTECH



Gastrónoma 2017 el punto de encuentro, de debate, análisis y reflexión sectorial, que está promovido por Feria Valencia y el Instituto Valenciano de Tecnologías Turísticas Invat.tur.

El encuentro se celebra el Lunes 6 de noviembre entre las 10:30 y las 19:00 horas en el Centro de Eventos.

Durante la jornada, expertos de distintos ámbitos abordarán temas como claves y tendencias en restauración, turismo gastronómico, el papel de las redes sociales, la importancia del producto o el diseño de espacios para seducir al cliente.

El programa del congreso, que está coordinado por Óscar Carrión, se puede consultar en la web de Invat.tur (invattur.gva.es), donde también se podrá realizar su registro a la jornada de forma gratuita, pero con aforo limitado.

Con vocación de continuidad en próximas ediciones, #Gastrotech nace con la innovación y la promoción del turismo gastronómico como ejes estratégicos.



## I Conferencia de Gastronomía, Innovación y Negocio

FECHA: **Lunes, 6 de noviembre de 2017**

LUGAR: **Feria Valencia**

HORARIO: **10:30 a 19:00**

CONDUCTOR DEL PROGRAMA: **Oscar Carrión**

ORGANIZA: **Invattur y Feria Valencia**

### PROGRAMA

10:00 horas	Inauguración de la jornada.
10:15 horas	El restaurante, la innovación y el cliente. Claves y tendencias. <b>DIEGO COQUILLAT</b>
11:00 horas	Mesa redonda: Diseño de espacios para seducir los gustos del cliente. <b>ALBERTO ARZA</b> – PAPILA FOOD DESIGN <b>JAVIER ANDRES</b> - LA SUCURSAL <b>SANTIAGO MAÑEZ</b> – HOTEL CARO
12:00 horas	Pausa café.
12:20 horas	Gastronomía y producto. <b>JORGE BRETON</b> – BASQUE CULINARY CENTER
13:00 horas	Mesa redonda: el producto hace al restaurante, ¿qué pasa cuando desaparece del paisaje? • <b>Emiliano García-Casa Montaña</b> , "Casa Montaña un Proyecto reconciliado con el Tiempo: Tradición y Modernidad" • <b>Héctor Molina</b> el3elements, "identidad y defensa de la soberanía agroalimentaria" • <b>Jesús Machi</b> , "pan y mucho más"
14:00-16:00	Finger Lunch y networking: el Huerto, de "vuelta al origen, descubriendo el producto, viaje al paisaje gastronómico".
16:00 horas	"Culinaria y tradición, las bases del marketing y la innovación gastronómica". <b>LALO PLASENCIA</b> - CIG-México.
16:45 horas	Casos de éxito redes sociales y destinos gastronómicos. Cómo provocar al cliente gastronómico. <b>MONICA MORALES</b> – CAMARA VALENCIA
17:30 horas	Key note: Gestión de experiencias y gastronomía, dirigiendo los sentidos del cliente. <b>JAVIER SERRANOS</b> – LA CENA DE LOS SENTIDOS
18:15 horas	Key note: Gastronomía y proyección internacional. <b>IÑAKI GAZTELUMENDI</b> – Consultor de la Organización Mundial del Turismo
19:00 horas	Fin de la sesión.

## COMITÉ ORGANIZADOR GASTRÓNOMA 2017

### **PRESIDENTE**

CARLOS MATAIX

FUNDACIÓN CRUZCAMPO

### **VOCALES**

SERGIO ADELANTADO

JAVIER ANDRÉS

MARÍA JOSÉ CEBRIÁ

EVA FERNÁNDEZ

CARLOS GARCÍA

DAVID IZQUIERDO

PABLO LOZANO

JESÚS MACHI

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)

VALENCIA CLUB COCINA

#PANDEVERDAD

GASTRONOSTRUM

CÁMARA VALENCIA

FERIA VALENCIA

VALENCIA TURISME

### **DIRECTOR**

ALEJANDRO RODA

FERIA VALENCIA

Contacto Prensa:

Belén Ríos

[brios@feriavalencia.com](mailto:brios@feriavalencia.com)

+34 96 386 11 88//609 64 18 13

Más información: [gastronoma.es](http://gastronoma.es)

Síguenos en redes!





gastronomia.es

Patrocina:



Colaboran:



Vehículo oficial:

