

Gastrónoma — 2019

Feria
Gastronómica
del Mediterráneo

10-12
Noviembre

#gastronoma19
gastronoma.es



NUEVO ESPACIO

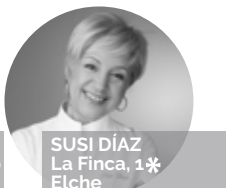
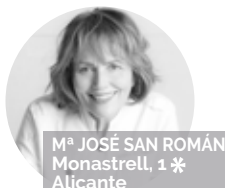
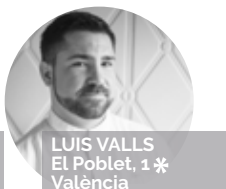
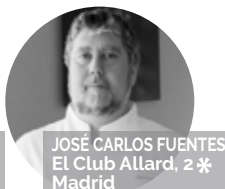
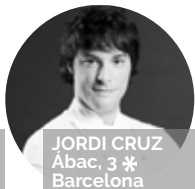
BE SWEET

Foro de Encuentro de la Pastelería



FERIA VALENCIA

Algunos de los cocineros que han pasado por Gastronomía





RAFA SOLER
Audreys, 1*
Calpe



JOSÉ MANUEL MIGUEL
Beat, 1*
Calpe



ENRICO CROATTI
Orobianco, 1*
Calpe



NAZARIO CANO
El Rodat, 1*
Jávea



SANTI PRIETO
Sents, 1*
Ontinyent



Mª JOSÉ MEDA
El Batán, 1*
Teruel



CRISTINA FIGUEIRA
El Xato, 1*
La Nucia



JAVIER ESTÉVEZ
La Tasquería, 1*
Madrid



JESÚS SEGURA
Trívio, 1*
Cuenca



LUIS VEIRA
Árbore da Veira, 1*
A Coruña



XANTI ELÍAS
Alcanthum, 1*
Huelva

...y también

ENRIQUE MEDINA (Apicius, València)
VICENTE PATIÑO (Saiti, València)
BEGOÑA RODRIGO (La Salita, València)
MARIA JOSÉ MARTÍNEZ (Lienzo, València)
MARI CARMEN VÉLEZ (La Sirena, Petrer)
MACARENA DE CASTRO (Jardín, Mallorca)
MARIA SOLIVELLES (Ca Na Toneta, Mallorca)
MIRIAM ANDRÉS (Grupo Sucursal, València)
DIEGO LASO (Momiji, València)
JAVIER ANDRÉS (Grupo Sucursal, València)
XESC REINA (Can Company, Mallorca)
SERGIO GIRALDO (La Sastrería, València)
JORGE MORENO (Voraz, Alicante)
BRUNO RUIZ (Aticcook, Denia)
ALBERTO ALONSO (2 Estaciones, València)
ALEJANDRO PLATERO (Platero Utopic Food, València)
ALEXANDRE SILVA (Loco, Lisboa, Portugal)
ALFONSO MIRA (Alfonso Mira, Alicante)

ANDRÉS MEDICI (PuroSushi, Vigo)
AURORA TORRES (La Herradura, La Vega Baja, Alicante)
BERTILIO GOMES (Chapito a Mesa, Lisboa, Portugal)
CARL BORG (Probar, Alicante)
CARLES LÓPEZ (Al Grano, València)
CARITO LOURENÇO (Fierro, València)
CÉSAR MARQUIEGUI (Nou Manolín, Piripi, Alicante)
CHABE SOLER (La Ferrera, València)
CYNTHIA GAVILANES (Chola Gastro, Jávea)
ESMERALDA MARCOS (Malahierba, València)
GENI PERRAMÓN (La Taberna Gourmet, Alicante)
GERMÁN CARRIZO (Fierro, Doña Petrona, València)
GREGORI ROME (Brel, El Campello, Alicante)
IAGO PAZOS (Grupo Abastos 2.0, Galicia)
JUAN CASAMAYOR (Cooking Business, València)
JUANJO SORIA (Lienzo, València)
MAURO BARREIRO (La Curiosidad de Mauro, Cádiz)
NACHO ROMERO (Kaymus, València)

ODÓN MARTINEZ (El Granadino, Elche)
QUIQUE BARELLA (Torreta Patacona, València)
ROMÁN NAVARRO (Tonyina, València)
SEBASTIEN GROS (Marina Beach, València)
TIAGO FEIO (O Leopold, Lisboa, Portugal)
RAKEL CERNICHARRO (Karak, València)
VICKY SEVILLA (Arrels, Sagunto)

...y los internacionales

SHUNTIAN LU (China)
GULSEM SOKMEN (Turquía)
ALI MURIOGLU (Turquía)
EUNJI KIM (Korea)
WONG YUK SHAN (China)
KIMITOSHI ARISAKA (Japón)
KRISTOFFER ANDERSSON (Suecia)

“Nuestro reto: Unir a los profesionales y poner en valor la pastelería como parte fundamental de la gastronomía”

Be Sweet es el espacio que Gastrónoma dedica a la pastelería. Pretende ser un foro para todos los profesionales del sector. Un punto de encuentro en el que formarse, conocer las tendencias y novedades en pastelería y compartir experiencias.

El objetivo de Be Sweet es unir a los pasteleros y dar visibilidad a la pastelería, así como ponerla en valor como parte fundamental de la gastronomía y la alta cocina.

Gastrónoma se refuerza como el gran evento profesional del sector y se convierte en el punto de encuentro imprescindible para todos los profesionales de la hostelería y la restauración.





Bodegas

**Pequeños
productores**

Fabricantes

Distribuidores

**Maquinaria y
equipamiento**

Asociaciones

Artesanos

**Industria
agroalimentaria**

**Instituciones
públicas**

**Medios de
comunicación**

**Empresas de
servicios**



Expositores
en 2015



Expositores
en 2016

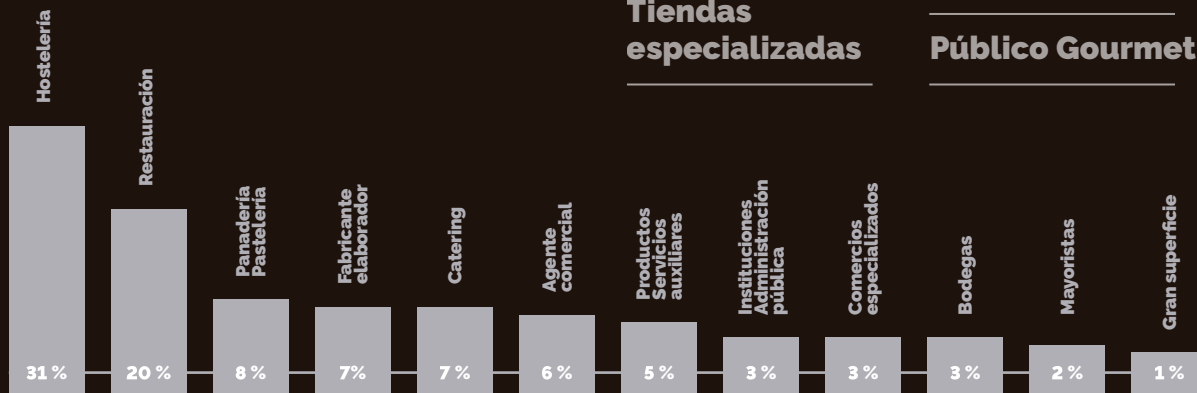


Expositores
en 2017



**Aumento de
expositores 2018**

Más de
17.000
visitantes



Restauradores

Jefes de Sala

Cocineros

Sumilleros

Hosteleros

Catering

Tiendas especializadas

Estudiantes de hostelería

Hoteles

Restaurantes

Panaderías

Pastelerías

Periodistas especializados

Público Gourmet

173
ponentes

Catas

Degustación
de productos

Concursos

Talleres

Charlas

Presentaciones

Showcooking
en directo

Conferencias de
profesionales

Espacios
especializados

Evolución de los ponentes

69

Ponentes
en 2015

127

Ponentes
en 2016

160

Ponentes
en 2017

+ 24%

Aumento de
ponentes por año

**Espacios
2019**



Cocina Central

Un completo programa de tres días con demostraciones de cocina en directo y la presencia de los mejores cocineros del momento.

Fórum del Café

Actividades y presentaciones organizadas por la asociación más representativa del sector cafetero.

Be Sweet

El foro de encuentro de la pastelería.

**Nuevo
espacio**

Córner del Arroz

Los más destacados maestros arroceros de la Comunidad Valenciana trabajan con uno de los ingredientes clave de la dieta mediterránea: el arroz.

Espai Gastronómic

Presentaciones, degustaciones, show cookings, exhibiciones y mucho más.

Wine Experience

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

#pandeverdad

Un espacio para aprender y disfrutar con los mejores panaderos de España, que elaborarán productos deliciosos para degustar.

**Espacios
2019**



Cooking

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

Barra Gourmet

Un lugar donde degustar tapas de alta cocina a precios asequibles de la mano de restaurantes de referencia.

Entreolivos

Zona dedicada al aceite de oliva virgen extra, en colaboración con la Escuela Superior del Aceite de Oliva.

Dquesos

La Majada de Quesos dedica un espacio único a los quesos artesanos, entre los que se encuentran quesos premiados internacionalmente.

Cóctel Club

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

Cervezas Artesanas

Espacio dedicado a los productores y elaboradores de cervezas artesanas.

Campaña de comunicación

Radio

Prensa digital

Televisión

Redes sociales

Prensa

Blogs sectoriales

Marquesinas

Mupis



Nuevo espacio:

BE SWEET

El foro de encuentro de la pastelería

EL GERMEN

BE SWEET nace de una inquietud, la de la cocinera y repostera Carito Lourenço, por crear un foro de pastelería que sirva de punto de encuentro para todos los profesionales del sector.

QUÉ SOMOS

BE SWEET es un espacio gastronómico enfocado en la pastelería que reunirá a todos los profesionales del sector a fin de formar, comunicar y compartir conocimientos.

Ideario



Unir a los profesionales de la pastelería de la Comunidad Valenciana y del territorio nacional.



Servir de foro para la difusión de las tendencias y novedades de lo último en pastelería.



Darle visibilidad a la pastelería y ponerla en valor como parte fundamental de la gastronomía y la alta cocina.



Ser un marco de interacción fresco, saludable, de calidad y que una profesionales.



Complementar la feria Gastrónoma con un calendario dedicado a la pastelería para servir de formación, foro de debate y punto de encuentro para esta disciplina gastronómica.

Estarán en BE SWEET



ORIO BALAGUER



JOSEP MARÍA RIBÉ



PACO TORREBLANCA

y además:

RAFA DELGADO

JESÚS ESCALERAS

En breve se anunciarán confirmaciones de pasteleros nacionales e internacionales que estarán en BE SWEET.



Calendario

Domingo, 10 de noviembre

Presentación
Apertura
Showcooking

Lunes, 11 de noviembre

Talleres
Ponencias
Concursos jóvenes pasteleros
(participación escuelas de la CV)
Entrega de premios

Martes, 12 de noviembre

Talleres
Mesa Redonda
Clausura

A person's hands are holding a black tablet in the center of the frame. The background is a blurred bakery display case filled with various cakes and pastries. The tablet screen is white and displays a logo consisting of a large grey letter 'G' above a black rectangle containing the word 'Gastrónoma' in white. Below this, the words 'BE SWEET' are enclosed in a thin black rectangular border. Underneath the border, the text 'Foro de Encuentro de la Pastelería' is written in a smaller, grey font.

G

Gastrónoma

BE SWEET

Foro de Encuentro de la Pastelería

Gastrónoma — 2019

Información

besweetforum.com
gastronoma.es
gastronoma@feriavalencia.com
#gastronoma19

Contacto

Confirma tu asistencia a
prensa@tandemgastronomico.com

Dirección

Carito Lourenço
carito@tandemgastronomico.com

Prensa

Alejandro Carrilero
prensa@tandemgastronomico.com
M. +34 636 364 824

Ubicación

Feria Valencia

Nivel 2 Pabellón 1
Del 10 al 12 de Noviembre
Domingo, Lunes y Martes
De 11:00 a 20:00 h

Patrocinadores institucionales

