



MEDITERRÁNEA GASTRÓNOMA

Feria Gastronómica del Mediterráneo

Del 13 al 15 de noviembre 2022
València - Spain

mediterraneagastronomia.es

 FERIA VALENCIA

Mediterránea Gastronomía, la feria gastronómica más importante del Mediterráneo

Mediterránea Gastronomía es alta cocina, es producto y productor. Son estrellas y soles, pero también gastronomía tradicional, panadería, pastelería, artesanía y arroz.

En un mismo espacio, Mediterránea Gastronomía **une a la perfección congreso y exposición**, ofreciendo a los profesionales un lugar en el que informarse de novedades, crecer, compartir, formarse y, al mismo tiempo, acceder de forma gratuita a todas las tendencias y novedades del sector.

A través de sus diferentes foros, Mediterránea Gastronomía pone en valor la gastronomía del Mediterráneo y se sitúa como **el escaparate ideal para mostrar esa excelencia** al mundo entero.

Mediterránea Gastronomía es una feria colaborativa; es la feria de todos

Es la feria gastronómica del Mediterráneo.



**Susi Díaz,
chef de La Finca**
(★ Michelin)

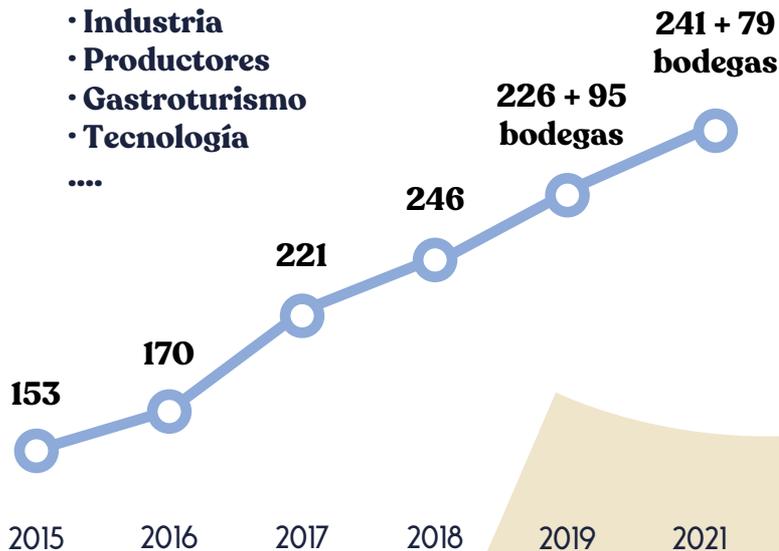
“Ferias como Mediterránea Gastrónoma ponen en valor la gastronomía de nuestra tierra y le dan oportunidad a nuevos talentos.”





Expositores

- Distribución
- Industria
- Productores
- Gastroturismo
- Tecnología
-



+6,23%
de creci-
miento






Visitantes

Miles de profesionales llenan Mediterránea Gastrónoma durante tres días en busca de formación, de vivir la gastronomía y conocer las novedades del sector.

Perfil del visitante

Hostelería
Restauración
Panadería, pastelería
Catering
Fabricante- Elaborador
Comercios especializados
Mayoristas
Tienda gourmet, Productos y servicios auxiliares,
Agente comercial,
Instituciones- administraciones públicas,
Cooperativas...



En Feria Valencia nos preocupa la seguridad de nuestros clientes y, tras una serie de estudios adecuados a la arquitectura del recinto, ofrece las medidas necesarias para convertirse en un espacio seguro frente a la COVID-19





Ponentes

**+150
ponentes**

**+50
estrellas
michelin**





"Esta @mediterraneaval
nos ha aliado más que nunca."
Guía Hedonista



Espacios

Cocina Central / L'espai exquisit

Ponencias y demostraciones de cocina en directo con la presencia en los fogones de los mejores cocineros nacionales e internacionales

La Cuina Molt de Gust

Se pone en valor las marcas de calidad diferenciada (D.O., IGP...) y ecológicas, a través de sus productores y con el apoyo de grandes cocineros y cocineras

#pandeverdad

Un obrador para aprender y disfrutar con los mejores panaderos del panorama nacional e internacional, elaboran productos deliciosos para degustar

Aula Arroz de València D.O.

Foro que promueve y da el protagonismo que se merece a un ingrediente clave en la dieta mediterránea: el arroz

Barras Gourmet

Elaboraciones de la mano de restaurantes y cocineros de referencia, para completar la experiencia de la visita a Mediterránea Gastrónoma

Cooking

Valencia Club Cocina aporta una atractiva programación de talleres, demostraciones y concursos para los asistentes

APOYANDO AL SECTOR

Desde Mediterránea Gastrónoma trabajamos para ofrecer a los y las profesionales del sector soluciones, ideas, apoyo y formación para superar los retos a los que se enfrentan

Wine Experience

Espacio dedicado a la promoción de la cultura del vino y cava. Las D.O. y bodegas más relevantes ofrecerán una experiencia única con el túnel de vino y sala de catas

Be Sweet

La pastelería profesional tiene su propio foro. Jornadas de formación, con la colaboración del Gremio de Maestros Confiteros de Valencia y con pasteleros de gran nivel en el mundo

#dQuesos

Espacio único dedicado a los quesos artesanos, alguno de ellos premiado internacionalmente

Entreolivos

Zona dedicada en exclusiva al aceite de oliva virgen extra. Exposición de almazaras, catas, talleres y concursos profesionales

Plaça de l'artesania

Espacio en el que serán protagonistas los productos artesanos. Encuentra toda la oferta artesanal de carniceros, charcuteros, cervezas...

Mediterránea Digital

Un espacio para acercar la digitalización al sector de la gastronomía a través de ponencias, demostraciones y casos prácticos

Restaurante Gastronómico

Un nuevo y exclusivo espacio donde degustar menús únicos de la mano de grandes chefs que quieren mostrar una muestra de su restaurante

Zona expositiva

Espacio de intercambio comercial entre la oferta y la demanda de todo el sector.
El mayor showroom profesional de España del sector industrial, de distribución y productores





CAMPAÑA DE COMUNICACIÓN



70 medios de comunicación

Más de 200 periodistas acreditados entre generalistas y especializados

Más de 300 apariciones en medios de comunicación de más de 7 países

Programa de hospitality para prensa especializada. Sala de prensa, comidas y cenas en restaurantes de referencia, pase VIP ...



Pedro García Mocholí
periodista

“Un año más, Mediterrànea Gastrònoma ha constituido un gran éxito de la gastronomía mediterrànea y, por supuesto, de la Comunitat Valenciana.”



84.100
impresiones



606.809
impresiones



691.380
impresiones







ALGUNOS DE LOS REFERENTES
QUE HAN PASADO POR
MEDITERRÁNEA GASTRÓNOMA





Albert Boronat



Alberto Ferruz



Ángel León



Begoña Rodrigo



Bernd Knöller



Borja Susilla y Clara Puig



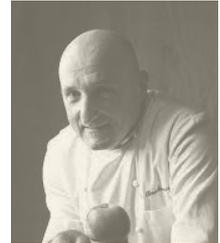
Cristina Figueira



Danny Lledó



Eduard Xatruch



Eric Boucheoire



Fran Martínez



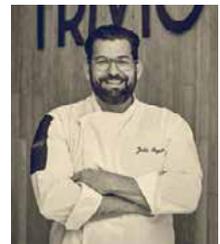
Francis Paniego



Javier Estévez



Jesús Sánchez



Jesús Segura



Joan Roca



Jordi Cruz



José Andrés



José Manuel Miguel



Juan Moll



Kiko Moya



Luis Valls



Mª José San Román



Macarena de Castro



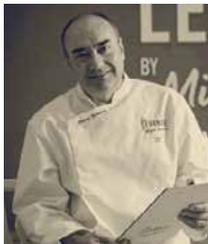
Manuel Alonso



María Solivellas



Miguel Ángel Mayor



Miguel Barrera



Paco Morales



Pablo Vicari



Pepe Solla



Quique Dacosta



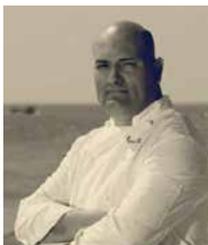
Rafa Morales



Rafa Soler



Rafa Zafra



Raúl Resino



Ricard Camarena



Rocío Parra



Sacha Hormaechea



Santi Prieto



Sergio y Javier Torres



Susi Díaz



Xabi Gutierrez



Xanti Elías

y también...

ABEL VALVERDE (Santceloni)
ADOLFO CUQUERELLA (La Granja)
ALBERTO ALONSO (2 Estaciones)
ALBERTO REDRADO (L'Escaleta)
ALEJANDRO PLATERO (Platero Utopi Food)
ALFONSO MIRA (Alfonso Mira)
ANDRÉS MEDICI (Purosushi)
ÁNGEL LEÓN (A Poniente)
AURORA TORRES (La Herradura)
BRUNO RUIZ (Aticcook)
CARITO LOURENÇO (Fierro)
CARLOS CUENCA (Sumiller Azurmendi)
CARLOS JULIÁN (Rte. Ampar)
CÉSAR MARQUEGUI (Nou Manolín)
CHABE SOLER (La Ferrera)
DAVID GARCÍA
DAVID LÓPEZ (Local de Ensayo)
DIEGO LASO (Momiji)
DIEGO SANDOVAL (Coque)
ENRIQUE MEDINA (Grupo Sucursal)
ENRIQUE MEINA (Apicius)
FERDINANDO BERNARDI (Orobianco)
GERMÁN CARRIZO (Fierro, Doña Petrona)
HENRIQUE SA PESSOA (Alma)
IAGO PAZOS (Grupo Abastos 2.0)
JAVIER ANDRÉS (Grupo Sucursal)
JORGE ANDRÉS (Vertical)
JOSE CARLOS FUENTES (El Club Allard)
JOSÉ MANUEL MIGUEL (Beat)
JOSEAN ALLJA (Nerua)
JUAN CARLOS GALBIS (Maestro Atrocero)
JUANJO LOSADA (Rte. Pablo)
JUANJO SORIA (Lienzo)
LUIS ARRUFAT
MANOLO DE LA OSA
MANUELA ROMERALO (El Poblet)
MARI CARMEN VÉLEZ (La Sirena)
MARIA JOSÉ MARTÍNEZ (Lienzo)
MARIA JOSÉ MEDA (El Batán)
MARTA CAMPILLO (Diverxo)
MAURO BARREIRO (La Curiosidad de Mauro)

MIGUEL ÁNGEL DE LA CRUZ
MIRIAM ANDRÉS (Grupo Sucursal)
NACHO ROMERO (Kaymus)
NANÍN PÉREZ (Mauro)
NURIA MORELL Y J. MIGUEL HERRERA (Nozomi Sushi Bar)
ODÓN MARTINEZ (El Granadino)
OSCAR QUINTANA (Cuiller de Pau)
PABLO GONZÁLEZ (La Cabaña)
QUIQUE BARELLA (Torreta)
RAKEL CERNICHARO (Karak)
RAÚL MAGRANAER (Bonaire)
ROMÁN NAVARRO (Tonyna)
SERGIO GIRALDO (La Sastrería)
SERGIO SERRA (El Portal)
ULISES MENEZO (Grupo Tastem)
VICENTE PATIÑO (Saiti)
VICKY SEVILLA (Arrels)
XESC REINA (Can Company, Mallorca)

... y los internacionales

ALEXANDRE SILVA (Portugal)
ALI MURIOGLU (Turquía)
ANDRÉ MAGALHAES (Portugal)
BERTILIO GOMES (Portugal)
CHRISTIAN BRAVO (Perú)
EDGAR NUÑEZ (México)
EUNJI KIM (Korea)
GULSEM SOKMEN (Turquía)
JOSÉ ANDRÉS (Washington)
KIMITOSHI ARISAKA (Japón)
KRISTOFFER ANDERSSON (Suecia)
NOBUAKI FUSHIKI (Tokio)
RUBÉN ESCUDERO (Francia)
SHUNTIAN LU (China)
THOMAS BÜHNER (Alemania)
TIAGO FEIO (Portugal)
WONG YUK SHAN (China)



Javier Suárez
Por fogones

" Gran trabajo del equipo organizativo, chefs y productores por sacarlo adelante."



Hosteltáctil

SOLUCIONES

EN RESTAURACIÓN,
COMERCIO Y SERVICIO
AL CLIENTE

SOLUCIONES HOSTELERÍA

COMERCIO Y SERVICIO AL CLIENTE

Burgos

tescoma

HEINZ



**Quique Dacosta,
chef.**

“Estoy muy contento y muy orgulloso al mismo tiempo de llegar aquí y encontrarme tanta chaquetilla blanca. En un momento en el que el sector se tiene que revindicar, la formación, el talento y las ganas de seguir aprendiendo es hoy casi tan importante como las tres estrellas Michelin”.



MEDITERRÀNEA GASTRÒNOMA

Feria Gastronómica del Mediterráneo

Del 13 al 15 de noviembre 2022
València - Spain

Información

mediterraneagastronomia.es
mediterraneagastronomia@feriavalencia.com

Contacto

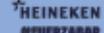
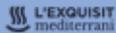
José María Moreno
jmmoreno@feriavalencia.com
96 386 14 15

Sergio Bertomeu
sbertomeu@feriavalencia.com
96 386 13 60

Ubicación

Feria Valencia
València - Spain

Patrocinadores institucionales



Patrocinador

Proveedor oficial

Colaboran

