



MEDITERRÃNEA GASTRÃNOMA

Feria Gastronómica del Mediterráneo

Del 13 al 15 de noviembre 2022
València - Spain

mediterraneagastronomia.es

Mediterránea Gastrónoma, la feria gastronómica más importante del Mediterráneo

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

En un mismo espacio, Mediterránea Gastrónoma **une a la perfección congreso y exposición**, ofreciendo a los profesionales un lugar en el que 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 Gastrónoma pone en valor la gastronomía del Mediterráneo y se sitúa como **el escaparate ideal para mostrar esa excelencia** al mundo entero.

Mediterránea Gastrónoma es la feria de todos.

Es la feria gastronómica del Mediterráneo.



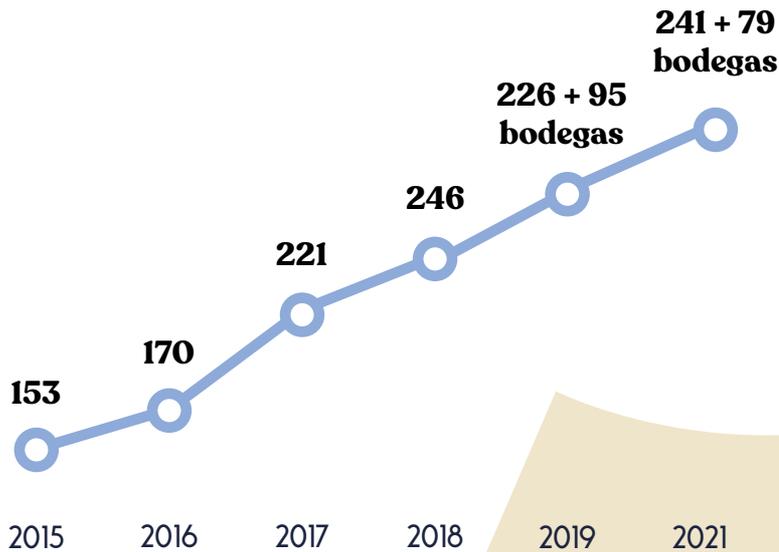
Susi Díaz,
chef de La Finca
(1 estrella Michelin)

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





Expositores



+XXX%
de creci-
miento



Ponentes

**+150
ponentes**

**+50
estrellas
michelin**






Visitantes

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

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





Pedro García Mocholí
periodista

“Un año más, Mediterránea Gastrónoma ha constituido un gran éxito de la gastronomía mediterránea y, por supuesto, de la valenciana.”





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 nos enfrentamos



Espacios



Cocina Central / L'espai exquisit

Ponencias y demostraciones de cocina en directo con la presencia en los fogones de los mejores cocineros del momento

La Cuina Molt de Gust

Espacio en el que se pondrá en valor a pequeños productores, artesanos y productos ecológicos a través de charlas, mesas redondas y showcooking con el producto como protagonista. Este nuevo escenario está coorganizado con la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y transición ecológica

#pandeverdad

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

Aula Arroz de València D.O.

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

Barras Gourmet

Espacio donde degustar tapas de alta cocina a precios asequibles de la mano de restaurantes y cocineros de referencia

Cooking

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

Wine Experience

Espacio dedicado a la promoción de la cultura del vino y cava. Las 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. Se celebrará un concurso de escuelas de pastelería y jornadas de formación, con la colaboración del Gremio de Maestros Confiteros de Valencia

#dQuesos

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

Entreolivos

Zona dedicada en exclusiva al aceite de oliva virgen extra

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

Zona expositiva

Espacio de intercambio comercial entre la oferta y la demanda de todo el sector





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



84.100

impresiones



606.809

impresiones



691.380

impresiones





ALGUNOS DE LOS REFERENTES
QUE HAN PASADO POR
MEDITERRÁNEA GASTRÓNOMA





Ángel León

A poniente,



Cádiz



Jordi Cruz

Abac,



Barcelona



Quique Dacosta

Quique Dacosta Rest,



Dénia

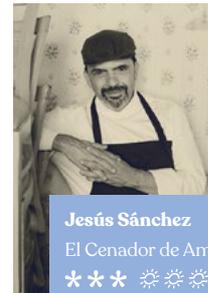


Joan Roca

Celler de Can Roca,



Girona



Jesús Sánchez

El Cenador de Amós,



Cantabria

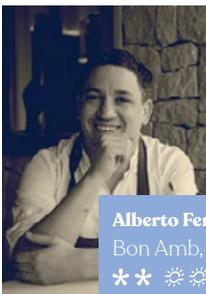


Marta Campillo

Diverxo,



Madrid



Alberto Ferruz

Bon Amb,



Jávea



Ricard Camarena

Ricard Camarena Rest,



València



Kiko Moya

L' escaleta,



Cocentaina



Luis Valls

El Poblet,



València



Sergio y Javier Torres

Cocina Hnos. Torres,



Barcelona



Eduard Xatruch

Disfrutar,



Barcelona



Diego Sandoval

Coque,



Madrid



Alberto Redrado

L' escaleta,



Cocentaina



Francis Paniego

Portal de Echaurren,



Ezcaray



Pablo González
La Cabaña,
** ☀️ ☀️ ☀️
Murcia



Josean Alija
Nerua,
** ☀️ ☀️ ☀️
Bilbao



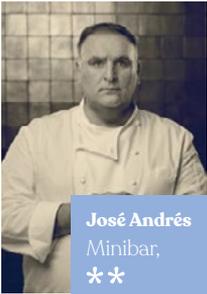
Abel Valverde
Santceloni,
** ☀️ ☀️ ☀️
Madrid



Manuela Romeralo
El Poblet,
** ☀️ ☀️
València



José Carlos Fuentes
El Club Allard,
** ☀️
Madrid



José Andrés
Minibar,
**
Washington, EUA



Óscar Quintana
Culler de Pau,
* ☀️ ☀️ ☀️
Pontevedra



Bernd Knöller
Riff,
* ☀️ ☀️
València



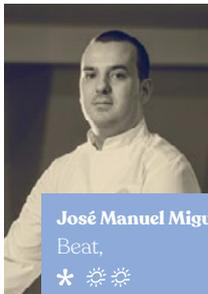
Manuel Alonso
Casa Manolo,
* ☀️ ☀️
Daimús



Susi Díaz
La Finca,
* ☀️ ☀️
Elche



Henrique Sa Pessoa
Alma,
**
Lisboa, POR



José Manuel Miguel
Beat,
* ☀️ ☀️
Calpe



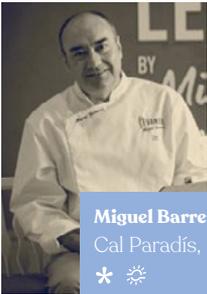
Xanti Elías
Alcanthum,
* ☀️ ☀️
Huelva



Begoña Rodrigo
La Salita
* ☀️ ☀️
València



Mª José San Román
Monastrell,
* ☀️ ☀️
Alicante



Miguel Barrera
Cal Paradís,
* ☀
Valld'Alba



Miguel Ángel Mayor
Sucede,
* ☀
València



Santi Prieto
Sents,
* ☀
Ontinyent



Rafa Soler
Audreys,
* ☀
Calpe



Ferdinando Bernardi
Orobianco,
* ☀
Calpe



Raúl Resino
Raúl Resino Rest.,
* ☀
Benicarló



Borja Susilla y Clara Puig
Tula,
* ☀
Jávea



Cristina Figueira
El Xato,
*
La Nucía



Javier Estévez
La Tasquería,
* ☀
Madrid



María José Meda
El Batán,
* ☀
Teruel



Jesús Segura
Trívio,
* ☀
Cuenca



Pepe Solla
Solla Restaurante,
*
Pontevedra



Macarena de Castro
Jardín Bistró,
*
Mallorca



María Solivellas
Ca Na Toneta,
*
Mallorca



**Nuria Morell
y J. Miguel Herrera**
Nozomí Sushi Bar,
València



Sacha Hormaechea

Sacha,



Madrid



Juan Moll

Grupo Robuchon,

32 *

y también...

MIGUEL ÁNGEL DE LA CUZ (La Botica, Matapozuelos) * ☀ ☀

DAVID GARCÍA (El Corral de la Morería, Madrid) * ☀ ☀

XESC REINA (Can Company, Mallorca)

IAGO PAZOS (Grupo Abastos 2.0, Galicia)

MAURO BARREIRO (La Curiosidad de Mauro, Cádiz)

ANDRÉS MEDICI (PuroSushi, Vigo)

VICENTE PATIÑO (Saiti, València)

MIRIAM ANDRÉS (Grupo Sucursal, València)

JAVIER ANDRÉS (Grupo Sucursal, València)

ENRIQUE MEDINA (Apicius, València)

NACHO ROMERO (Kaymus, València)

MARI CARMEN VÉLEZ (La Sirena, Petrer)

MARIA JOSÉ MARTÍNEZ (Lienzo, València)

JUANJO SORIA (Lienzo, València)

VICKY SEVILLA (Arrels, Sagunto)

DIEGO LASO (Momiji, València)

CARITO LORURENÇO (Fierro, València)

GERMÁN CARRIZO (Fierro, Doña Petrona, València)

ALEJANDRO PLATERO (Platero Utopic Food, València)

RAKEL CERNICHARO (Karak, València)

QUIQUE BARELLA (Torreta Patacona, València)

ROMÁN NAVARRO (Tonyina, València)

SERGIO GIRALDO (La Sastrería, València)

ALBERTO ALONSO (2 Estaciones, València)

CARLOS JULIÁN (Restaurante Ampar, València)

KIKO LÁZARO (Belvedere, Benidorm)

NANÍN PÉREZ (Mauro, Alicante) / Cocinero revelación
Madrid Fusión 2018

JORGE MORENO (Voraz, Alicante)

BRUNO RUIZ (Aticcook, Denia)

SERGIO SIERRA (El Portal, Alicante)

ODÓN MARTINEZ (El Granadino, Elche)

CÉSAR MARQUEGUI (Nou Manolín, Píripi, Alicante)

LLUÍS ARRUFAT (Basque Culinary Center)

JUAN CARLOS GALBIS (Maestro arrozero)

RAÚL MAGRANER (Bonaire, El Palmar)

ADOLFO CUQUERELLA (La Granja, Sueca)

ALFONSO MIRA (Alfonso Mira, Aspe)

AURORA TORRES (La Herradura, La Vega Baja)

CHABE SOLER (La Ferrera, València)

... y los internacionales

JOSÉ ANDRÉS (Washington)

THOMAS BÜHNER (Alemania)

RUBÉN ESCUDERO (Francia)

EDGAR NUÑEZ (México)

CHRISTIAN BRAVO (Perú)

NOBUAKI FUSHIKI (Tokio)

SHUNTIAN LU (China)

GULSEM SOKMEN (Turquía)

ALI MURIOGLU (Turquía)

EUNJI KIM (Korea)

WONG YUK SHAN (China)

KIMITOSHI ARISAKA (Japón)

KRISTOFFER ANDERSSON (Suecia)

ALEXANDRE SILVA (Portugal)

TIAGO FEIO (Portugal)

BERTILIO GOMES (Portugal)

ANDRÉ MAGALHAES (Portugal)



Javier Suárez
Por fogones

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



Hosteltáctil

SOLUCIONES

EN RESTAURANTES
ADMINISTRACIÓN Y RELACIÓN
RELACIÓN CON CLIENTES

SOLUCIONES HOSTELERÍA

SELECCIÓN DE PRODUCTOS
DISEÑO Y DESARROLLO DE PRODUCTOS
DISEÑO Y DESARROLLO DE PRODUCTOS

SELECCIÓN DE PRODUCTOS
DISEÑO Y DESARROLLO DE PRODUCTOS
DISEÑO Y DESARROLLO DE PRODUCTOS

Burgos

tescoma

HEINEKEN



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



