gastronoma.es

GASTRŌNOMA

Feria Gastronómica del Mediterráneo

12-14 noviembre 2023

FERIA VALENCIA

Patrocinadores institucionales

COMUNITAT VALENCIANA

L'EXQUISIT mediterrani

GENERALITAT VALENCIANA
Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica

MOLT de GUST
Productes de Qualitat Diferenciada i Ecològics de la Comunitat Valenciana

#alimentosdespaña

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

VALÈNCIA TURISME

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

Costa Blanca ALICANTE · SPAIN

Delicious València

Patrocinador

HEINEKEN FUERZA BAR

Proveedor oficial

makro

Colaboran

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

ATRIBUS

Cámara Valencia

Carmencita

centre artesania comunitat valenciana

Coca-Cola

ARROZ Dacsa

FEDERACIÓN GENERAL Y EMPRESARIAL DE PANADERÍA Y PASTELERÍA DE LA PROVINCIA DE VALENCIA

FOTUR

GREMIO DE PANADEROS Y PASTELEROS DE VALENCIA

hostelería valencia

IMPULSO CONSULTORÍA DE EMPRESA

MEDI TERRA NEO Culinary Center

PROAVA PRODUCTOS DE CALIDAD

REPAGAS

tescoma

VALENCIA CAPITAL DE LA COCINA

VG VICENTE GANDÍA

VLC VISIT VALÈNCIA

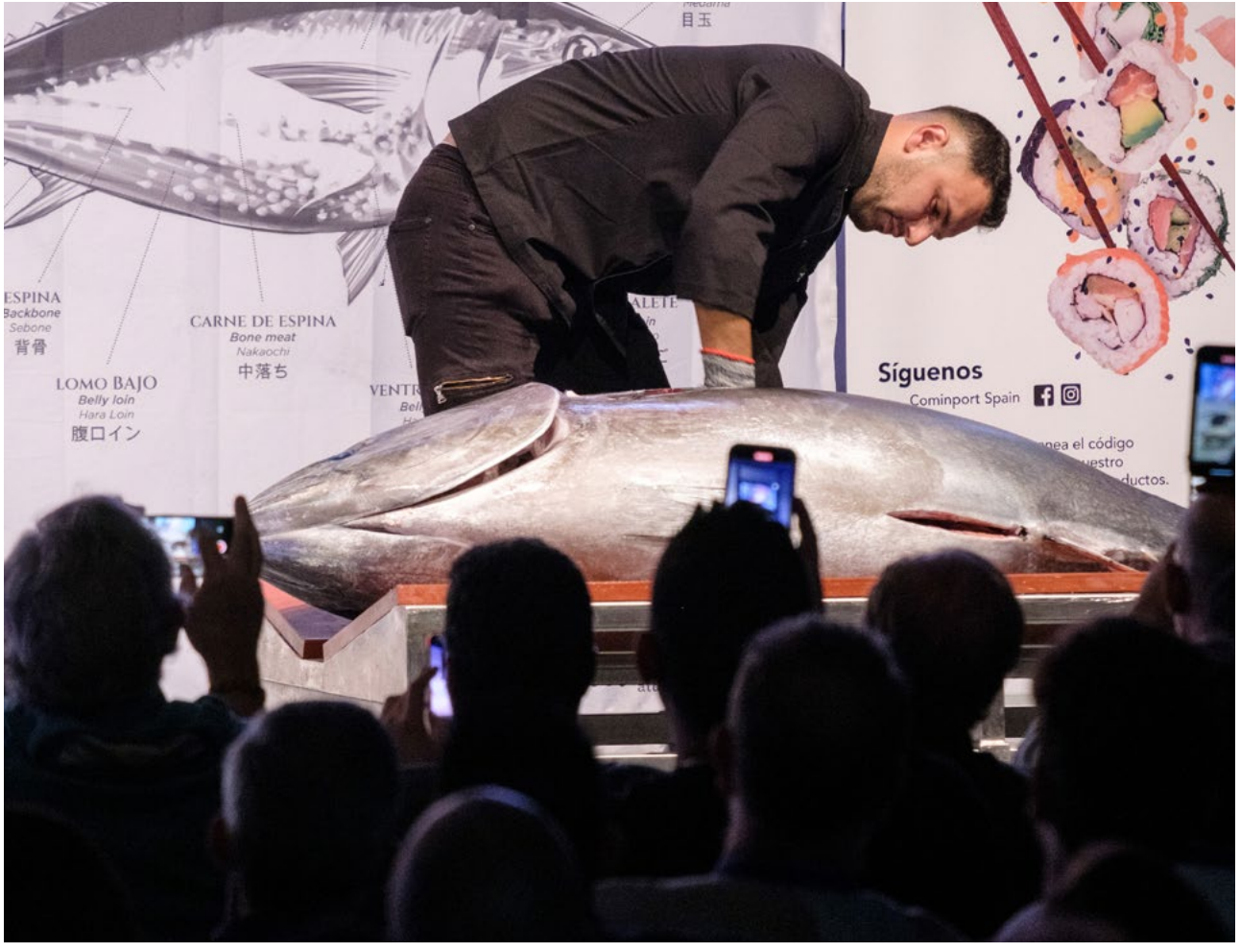
toque
B
POTE
toque

Gastrõnoma, la feria gastronómica más importante del sector y la mejor feria de España porque combina:

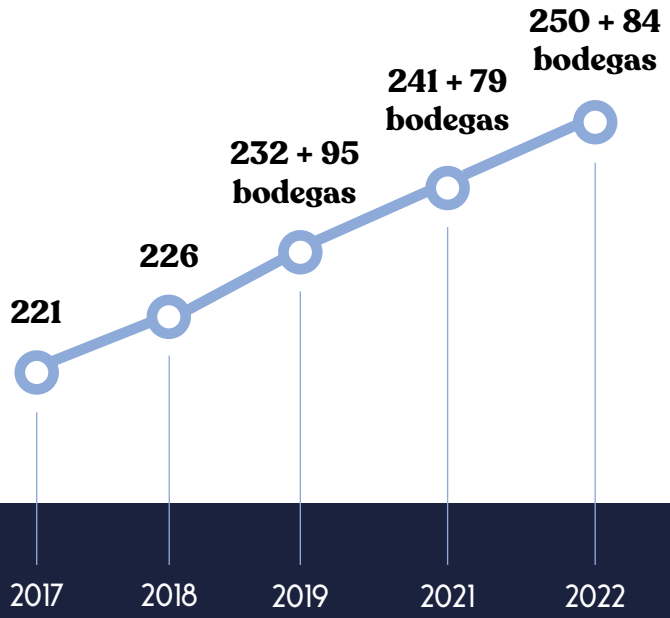
Un área expositiva insuperable en continuo crecimiento.

Una excelente zona congresual de contenidos libres.

Una zona experiencial que hace que la visita del profesional sea completa.


目玉
ESPINA
Backbone
Sebone
背骨
CARNE DE ESPINA
Bone meat
Nakaochi
中落ち
LOMO BAJO
Belly loin
Hara Loin
腹ロイン
Síguenos
Cominport Spain

EXPOSITORES



30%
crecimiento

20.000 m²
de gastronomía en vivo

VISITANTES

36,4%

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...

PONENTES

+200 ponentes

+50 estrellas michelin

PLAZA ACTIVA
tescoma.
PLAZA ACTIVA
tescoma.

+150 MEDIOS ACREDITADOS

Más de 200 periodistas acreditados entre generalistas y especializados

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

ESPACIOS

Cocina Central / L'Exquisit Mediterrani
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 pone valor a pequeños productores, artesanos y productos ecológicos a través de charlas, mesas redondas y showcookings con el producto como protagonista.

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

El Aula
Espacio multidisciplinar con ponencias sobre digitalización, producto, novedades y, por supuesto, el ARROZ.

Wine Experience - Alimentos de España
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
Un foro dedicado a la pastelería profesional. Concursos, formación, demostraciones y los mejores maestros pasteleros se dan cita en este espacio.

Cooking
Talleres, demostraciones y concursos de la mano de Valencia Club Cocina.

Plaza Activa Tescoma
Un espacio para albergar los diferentes concursos que tendrán lugar durante la celebración de la feria.

Entreolivos - Alimentos de España
Zona dedicada en exclusiva al aceite de oliva virgen extra.

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

Food Design Area
Contará con diferentes exposiciones en distintos espacios de la feria e irán acompañadas de sus correspondientes ponencias.

Plaça de l'Artesania
Espacio en el que serán protagonistas los productos artesanos. Toda la oferta artesanal de carniceros, charcuteros, cervezas...

La plaza de la Felicidad
La coctelería y combinados son los protagonistas en este espacio que promueve la cultura del ocio de calidad.

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

Restaurante Gastronómico
Un espacio exclusivo 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.

Condillón

SALA MASTER
#alimentosdespaña

Sake Tasting
15th November, 2022
Takara Shuzo International Co., LTD.
Chiharu Ogasawara

PANORAMA

ALGUNOS DE LOS REFERENTES QUE HAN PASADO POR **GASTRÖNOMA**

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

Begoña Rodrigo
La Salita
★ ☼☼
València

Susi Díaz
La Finca,
★ ☼☼
Elche

José Andrés
Minibar,
★★
Washington, EUA

y también...

DIEGO SANDOVAL. Coque . 2* 3 soles . Madrid
ALBERTO REDRADO. L'escaleta . 2* 3 soles . Cocentaina
FRANCIS PANIEGO. Portal de Echaurren, 2* 3 soles . Ezcaray
PABLO GONZÁLEZ. La Cabaña . 2* 3 soles . Murcia
JOSEAN ALIJA. Nerua . 2* 3 soles . Bilbao
ABEL VALVERDE. Santceloni . 2* 3 soles . Madrid
MANUELA ROMERALO. El Poblet . 2* 3 soles . València
JOSÉ CARLOS FUENTES. El Club Allard . 2* 1 sol . Madrid
JOSÉ ANDRÉS. Minibar . 2* . Washington
HENRIQUE SA PESSOA. Alma . 2* . Lisboa, POR
ÓSCAR QUINTANA. Culler de Pau . 1* 3 soles . Pontevedra
BERND KNÖLLER. Riff . 1* 2 soles . València
MANUAL ALONSO. Casa Manolo . 1* 2 soles . Daimús
JOSÉ MANUEL MIGUEL. Beat . 1* 2 soles . Calpe
XANTI ELÍAS. Alcanthum . 1* 2 soles . Huelva
MªJOSÉ SAN ROMÁN. Monastrell. 1* 2 soles. Alicante
MIGUEL BARRERA. Cal Paradís . 1* 1 sol . Vall d'alba
MIGUEL ÁNGEL MAYOR. Sucede . 1* 1 sol . Valéncia
SANTI PRIETO. Sents . 1* 1 sol . Ontinyent
RAFA SOLER. Audreys . 1* 1 sol . Calpe
FERDINANDO BERNARDI. Orobianco . 1* 1 sol . Calpe
RAÚL RESINO. Raúl Resino Restaurante . 1* 1 sol . Benicarló
BORJA SUSILLA Y CLARA PUIG. Tula . 1* 1 sol . Jávea
JAVIER ESTÉVEZ. La Tasquería . 1* 1 sol . Madrid
MARÍA JOSÉ MEDA. El Batán . 1* 1 sol . Teruel
JESÚS SEGURA. Trivio . 1* 1 sol . Cuenca
CRISTINA FIGUEIRA. El Xato . 1* . La Nucía
PEPE SOLLA. Solla Restaurante . 1*. Pontevedra.
MACARENA DE CASTRO. Jardín Bistró . 1* . Mallorca
MARÍA SOLIVELLAS. Ca Na Toneta . 1* . Mallorca
NURIA MORELL Y J. MIGUEL HERRERA. Nozomi Sushi Bar. València
SACHA HORMAECHEA. Sacha . 3 soles . Madrid
JUAN MOLL. Grupo robuchon . 27*
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 MÉDICI. 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
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 MARQUIEGUI. Nou Manolín, Piripi . Alicante
LLUÍS ARRUFAT. Basque Culinary Center
JUAN CARLOS GALBIS. Maestro arrocero
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

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. Corea
WONG YUK SHAN. China
KIMITOSHI ARISAKA. Japón
KRISTOFFER ANDERSSON. Suecia
ALEXANDRE SILVA. Portugal
TIAGO FEIO. Portugal
BERTILIO GOMES. Portugal
ANDRÉ MAGALHAES. Portugal

VALÈNCIA

GASTRŌNOMA

Patrocinadores institucionales

COMUNITAT VALENCIANA

L'EXQUISIT mediterrani

GENERALITAT VALENCIANA
Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica

MOLT de GUST
Productes de Qualitat Diferenciada i Ecològics de la Comunitat Valenciana

#alimentosdespaña
GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

VALÈNCIA TURISME

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

Costa Blanca ALICANTE · SPAIN

Delicious València

Patrocinador

HEINEKEN FUERZA BAR

Proveedor oficial

makro

Colaboran

Información

gastronoma.es

gastronoma@feriavalencia.com

Contacto

Sergio Bertomeu
sbertomeu@feriavalencia.com
679 191 329

Abel Puchades
apuchades@feriavalencia.com
608 853 201

Ubicación

Feria Valencia
València - Spain

FERIA VALENCIA