

**PROGRAMA  
COMPLETO  
GASTRÔNOMA  
2023**

# COCINA CENTRAL - L'EXQUISIT MEDITERRANI

12 NOVIEMBRE

Temática. “ÚNICOS Y SINGULARES EN EL MUNDO”.

En esta jornada recorreremos el mundo poniendo el foco en proyectos relevantes, únicos y memorables, que merecen ser divulgados como fuente de inspiración, motivación o creatividad para los asistentes. Tanto proyectos gastronómicos, como asociativos o de divulgación pasarán por el escenario principal para transmitir al público qué ocurre en el sector.

10.30 h. TRAYECTORIA: **JUANJO LÓPEZ**, Tasquita de enfrente, 2Sol Repsol (Madrid). “UFF, 25 AÑOS”

11.00 h. PROYECTO INTERNACIONAL: **JOÃO OLIVEIRA**, Vista Restaurante, 1\*+ (Hotel Bela Vista, Relais Chateaux, Portimao, Portugal) . “El camino a las profundezas del Algarve”.

11.30 h. DIVERSIFICAR HACIA LO EXPERIENCIAL: **KIKO MOYA**, L'escaleta (Cocentaina, Alicante) 2\*, 3SOL. “Presentando Sinestesia (Madrid)”

12.00 h. PROYECTO INSTITUCIONAL: **MURCIA 1001 SABORES**. “El trabajo del posicionamiento de referentes gastronómicos: Magoga (Murcia), 1\*, 2Sol)

12.30 h. PROYECTO INTERNACIONAL: **NINO FJORDSIDE (I+D) y AGNES KARRASCH** (Sous Chef), desde Koks, 2\*, 1\*Verde (Islas Feroe) + **LENIN BUSQUETS**, Abiss, Calpe. “La cocina de cercanía en latitudes lejanas: El restaurante más inhóspito del mundo”

13.30 h. PROYECTO INTERNACIONAL: **FLORENCIA ABELLA**, Ekstedt, 1\*, “Mejor restaurante de Suecia” White Guide, Estocolmo. “El restaurante sin electricidad”

16.00 h. ASOCIACIONISMO GASTRO: **EL EJEMPLO DE EUROTOQUES: AURORA TORRES**, Lula, 1Sol Repsol (Los Montesinos) + **ROCIO ARROYO** “Bollería de siempre” Canal Cocina, “Cuillere d’Or Pastelería 2019”, Eurotoques Ciudad Real + **MAYRE MODREGO**, Gerente Grupo Eurotoques.

16.30 h. GUÍAS ALTERNATIVAS: “**WE ARE SMART AWARDS**”: los mejores restaurantes del mundo en vegetales. **BEGOÑA RODRIGO** (Mejor restaurante de vegetales de Europa 2023; y 2º del Mundo); **VICENT GUIMERA** (Top 10 Mejor restaurante de vegetales de España; Mejor Restauración Alimentos de España 2023)

17.00 h. “**SPARKLING WINE MASTER ESPAÑA**”: Concurso de los especialistas en espumosos en España, by Tantum Ergo.

18.15 h. GUÍAS ALTERNATIVAS: “**SUSTENTABLE**”: La guía pionera de restaurantes sostenibles. Presentación-Showcooking **MARIA DIAGO** (Directora de la guía); Showcooking a 6 manos: **AURORA TORRES**, Lula, (Los Montesinos, Alicante). **ELISABETH NAVARRO Y KIKO LÁRAZO**, Pinea (Ayora, Valencia). **ALEJANDRA HERRADOR, EMMANUEL CARLUCCI** Atalaya (Castellón)

## 13 NOVIEMBRE

### Temática. “**NUEVAS TENDENCIAS, APROVECHAMIENTO Y CASQUERÍA COMO HERRAMIENTAS DE SOSTENIBILIDAD**”

Una jornada práctica donde chefs referentes en proyectos de aprovechamiento de recursos naturales y materias primas, presentan casos reales en los que fijarse para la gestión de proyectos sostenibles. Un taller práctico sobre el aprovechamiento del atún rojo, desmontará mitos y leyendas sobre las partes nobles e innobles, a la vez que abrirá un mundo de posibilidades sobre su aplicación en cocina. La casquería como una herramienta más de aprovechamiento será protagonista tanto desde su vertiente más tradicional como la más vanguardista, que la posiciona como tendencia en la alta cocina.

10.30 h. **JAVIER ANDRÉS Y FRAN ESPÍ**, La Sucursal (2 Sol) y **VICENT TODOLÍ**, Todolí Citrus: “*Cocina Vitamina: innovación a través del mundo de los cítricos*”

11.00 h. **JAVI ESTEVEZ**, Tasqueria (Madrid), 1\*, 1Sol Repsol, Gourmand World Cookbook Awards, Cocinero Revelación 2016, “M” de Metropoli, Mejor Restaurante 2018 + **PABLO MONTORO**, Espacio Montoro, 1 Sol Repsol; Restaurante del año 2023 Premio AGCV. (Alicante).

11.30 h. **BORJA MARRERO**, Muxgo, (Las Palmas Gran Canaria), 1\*Verde, 1Sol Repsol, Hotel Royal Hideaway Barceló (5\*GL), Premio Sostenibilidad Aquanaria 2023, Premio Nacional Alimentos de España 2023. **Anfitrión: LUIS VALLS** (El Poblet, Valencia, 2\*, 2Sol)

12.00 h. “**TALLER DE APROVECHAMIENTO DEL ATÚN: MITOS Y LEYENDAS DEL DESPIECE: LENGUA, MÉDULA, OJO Y PIEL**”. Atún Fuentes by Cominport y **PABLO GONZÁLEZ** y **ADRIÁN COSTA**, La Cabaña (Buenavista, Murcia) 2\*, 3 Sol, GastroLab I+d+i de Ricardo Fuentes e hijos.

13.00 h. **FRANCIS PANIEGO**, Portal de Echaurren (Ezcaray) 3\*Michelin, 3Sol Repsol, 125 Aniversario. Marqués de Riscal, (Álava), 1\*, Tondeluna (Logroño) + **RICARD CAMARENA**, 2\*, 1\*Verde, 3Sol.

13.30 h. “**RECONOCIMIENTO UNO DE LOS NUESTROS**”:

- PORTAL DE ECHAURREN: “125 AÑOS DE CORAZÓN Y RAÍCES”
- MARI MURRIA (Ca Sento): “GRAN TRAYECTORIA EN LA GASTRONOMIA VALENCIANA”

“**EMBAJADORES DE L’EXQUIT MEDITERRANI**”: **NINO FJORDSIDE** y **AGNES KARRASCH, FLORENCIA ABELLA, JOÃO OLIVEIRA**

16.00 h. **DAVID LÓPEZ**, Local de Ensayo (Murcia). R Michelin, 1Sol Repsol. Murcia 1001 Sabores.

16.30 h. **RAUL RESINO**, Raul Resino Restaurante, (Benicarló, Castellón) 1\*Michelin, 2 Sol Repsol, Cocinero del año 2016, Top 100 Restaurantes The Fork. “10 años de chef pescador”

17.00 h. **SANTI BENÉITEZ**, Restaurante Sebe, Lanzarote (Islas Canarias), R Michelin, R Repsol, Mejor Resturante de Canarias 2023. **EDU TORRES** experto arrocero. “Re-posicionando el arroz en cartas de restaurantes del mundo”

17.30 h. **NAZARIO CANO**, Ritual de Terra Javea & Moraira.

18.00 h. **MIGUEL BARRERA**, Cal Paradís (Vall d’Alba, Castelló) 1\*, 2Sol Repsol. “Evolución de la casquería en la cocina del interior de Castellón”

18.30 h. **SANTIAGO GUERRERO LLAMAS** y **MELISSA KUOMAN** Restaurante Orson (Valencia). “La casquería del otro lado del Atlántico”.

## 14 NOVIEMBRE

Temática: “**LA BRASA COMO TENDENCIA GASTRONÓMICA DE VIABILIDAD**”

Es importante divulgar sobre temáticas de interés para el sector hostelero, con una muestra de consejos, prácticas, ejemplos para poner el valor el mundo de la brasa de la mano de actuales referentes en la materia tanto nacionales, como de la Comunidad Valenciana. Se abordará tanto la parrilla en carnes como en pescados, con técnicas, prácticas, filosofía y familia.

11.00 h. **PACO AGUILAR**, Asador el Guano, la Vall d’Uxo.

11.30 h. **LINO FERVENZA**, **A’de Lino Alta taberna** (A Fraga, Moaña). “El Hombre que pasea las carnes”

12.00 h. **JESUS GOR**, **Basea**, Valencia

12.30 h. **JAVIER BRICHETTO**, **IRENE NAN**, **Piantao**, (Madrid). Maestro de fuegos, Nº28 World Steak Best Restaurants. “Las técnicas del fuego por Javier Brichetto”

13.00 h. **JOSEFINA Y MIQUEL GILABERT**, **Mare**, Benidoleig. “La brasa, l’ingredient oblidat del territori”

13.30 h. **EDU ESPEJO**, **Flama**, Valencia. “Basas mediterráneas: fuego y mar”

14.00 h. **JOSE ANTONIO MEDINA**, **Coto de Quevedo** (Torre de Juan Abad, Ciudad Real) 1\*, 1Sol + **MARIA JOSÉ MARTÍNEZ**, **Lienzo** (Valencia) 1\*, 1Sol. “Los otros caminos de la brasa”

16.00 h. **ACADEMIA NACIONAL BOCUSE D’OR ESPAÑA**. **Fundada y Presidida por Martín Berasategui**. **EQUIPO BOCUSE D’OR SPAIN 2024:**

- **CARLOS JULIÁN** (Restaurante Ampara, Hospes Palau de la Mar, Valencia): Candidato del Bocuse d’Or Spain 2024
- **JOSE MANUEL MIGUEL** (Beat, Calpe. 1\*, 2Sol): Presidente del Bocuse d’Or Spain 2024
- **IÑIGO LAVADO** (Iñigo Lavado, 1Sol Repsol): Coach del Bocuse d’Or Spain 2024
- **EVARIST MIRALLES** (Nou Cavall Verd, La Vall de Laguar): Assistant Coach del Bocuse d’Or Spain 2024

# LA CUINA MOLT DE GUST

## 12 NOVIEMBRE

11.00 h. **GASTROALMUERZOS: Consumo local, apoya lo nuestro.** Conhostur.  
Modera: Paco Alonso

12.00 h. **PRODUCTOS Y PRODUCTORES DE CASTELLÓ. ALEJANDRA HERRADOR Y EMMANUEL CALUCCI.** ATALAYA, Alcossebre. 1\*, 1Sol.

12.30 h. **PRODUCTOS DE TEMPORADA: “5 años, 5 platos” JUAN RAMOS RODA,** Llisa Negra, (Valencia).

13.00 h. **LA HUERTA PROTEGIDA DE MELIANA Y LA NUEVA ERA DE AGRICULTORES Y DISTRIBUCIÓN DE PROXIMIDAD.**

14.00 h. **SHOWCOOKING-DEGUSTACIÓN: “Rice paella, arroces de vanguardia”.**  
David y Jose Montero.

16.00 h. **MESA REDONDA: MUJERES PRODUCTORAS EN MEG (Asociación Mujeres en Gastronomía)**

- ROCIO RIQUELME, Delegada de Mujeres en Gastronomía CV.
- SANDRA CANDELA “Marufina”
- M. ASUNCIÓN PENALVA MORA “Menges de Deus”
- ENCARNI PLAZA FERRER “El Caimán Gourmet”
- CRISTINA RODRIGUEZ VICENTE “M de Alejandria”
- MARTA VALSANGIACOMO “Bodegas Valsangiacomo”
- MARIA DOLORES FERRANDO “Oil Oil”
- Modera: REGINA MONSALVE, Secretaria Federación de Ganaderas españolas “Somos Tierra”

17.00 h. **TARDECO: HELADOS CON FRUTAS DE CALIDAD DIFERENCIADA: D.O KAKI DE LA RIBERA, ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE AGUACATE, D.O NÍSPERO DE CALLOSA Y LA ASOCIACIÓN NACIONAL DE HELADEROS ARTESANOS.** (ANHCEA)

## 13 NOVIEMBRE

11.00 h. **DOP UVA EMBOLSADA DEL VINALOPÓ** y las recetas de DEXCARO (Denia)

11.30 h. **DOP LA GRANADA MOLLAR DE ELCHE, CON TODOS LOS SENTIDOS.** Sylvia Queijas (Directora de Calidad DOP). Taller práctico

12.00 h. **ASOCIACIÓN CRIADORES DE GUIRRA, ANGUIRRA:** Ramón Sanfélix y Elvira Chorques. **JOSE MARIA BALDÓ.** Restaurante Hotel Las Arenas, 5\* GL y **ROGER JULIÁN,** Simposio Espacio Gastronómico

12.30 h. **PEIX DE LLOTJA DE LA COMUNITAT VALENCIANA.** COFRADIES DE LA COMUNITAT VALENCIANA. MIGUEL BARRERA (CAL PARADÍS), 1\*, 2Sol.

13.00 h. **CEREMONIA DE ENTREGA PREMIOS OFICIALES DE VINOS MONOVARIETALES DE LA COMUNITAT VALENCIANA, POR PROAVA.**

14.00 h - 16.00H. **JORNADA COSTA BLANCA**

**SHOWCOOKING-DEGUSTACIÓN: Sastrería (Alicante).** “Calamares de bahía alicantina en su tinta”

**SHOWCOOKING – DEGUSTACIÓN: Ismael Durán, Restaurante Poniente (Real Club de Regatas, Alicante).** “Los arroces de proximidad con vistas y producto de Alicante”

16.00 h. **ANCEHA: LA IMPORTANCIA DE LA ASOCIACIONES ARTESANAS: EL CASO DE LOS HELADEROS ARTESANOS.** Cata de helado de turrón D.O Turrón de Jijona y helados elaborados con D.O.P Granada Mollar de Elche

17.00 h. **JORNADA ARTESANÍA: GREMIO DE CARNICEROS Y CHARCUTEROS DE LA CV + CEDECARNE**

- Exhibición de deshuese y despiece de cerdo y cordero con elaboraciones cárnicas artesanas.
- Taller de despiece y elaboraciones con pollo.
- **PRESENTACIÓN DE LA SELECCIÓN ESPAÑOLA DE CARNICERIA:** Miembros nacionales que competirán en el Mundial de Carnicería de París.

## 14 NOVIEMBRE

11.00 h. **PRESENTACIÓN AOVE POBILLECOLÒGICS, DAVID TAUS. CASTELLÓ RUTA DE SABOR**

11.30 h. **NUECES DE COOPERATIVA VIVER y aplicaciones en la cocina de DAVID MARQUÉS,** Restaurante Gastroadictos (Segorbe). “Espadán, Tierra de Sabor”

12.00 h. **PRODUCTOS DE CALIDAD** y la despensa de RAUL ALEIXANDRE

13.00 h. **HELADOS ARTESANOS DE “CLEMENULES” DE IGP CÍTRICOS Y ANCEHA**

14.00 h. **SHOWCOOKING DEGUSTACIÓN: EL PUTXERO DE PROXIMIDAD:** Setaygües.

16.00 h. **LA GASTRONOMIA DE PROXIMIDAD Y APROVECHAMIENTO DE L’ALBUFERA:** Buscando el mejor arròs allipebrat. (Sequial 20)

# WINE EXPERIENCE

12 NOVIEMBRE

SALA EXCELENCIA	SALA MASTER
11.45 h. CATA BODEGAS GANDIA PREMIUM	13.00 h. CATA ENTRE ELLAS: MANUELA ROMERAL, CRISTINA PRADOS, SANDRA RAUSELL, LORENA RIOS Y MAR ACOSTA
13.00 h. ALLENDE. MIGUEL ANGEL DE GREGORIO. VERTICAL DE BLANCOS	16.00 h. PROAVA
16.00 h. PEDRO MARTINEZ Y JAVIER DE ANDRES. PASEANDO POR EL MEDITERRÁNEO.	17.30 h. CATA DE VINOS MEDITERRANEOS DE LA ACADEMIA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA
17.45 h. JONATAN ALMENGOL. MARIDAJES A CIEGAS	

13 NOVIEMBRE

SALA EXCELENCIA	SALA MASTER
11.45 h. PAGOS DE VALLEGARCIA. VERTICAL VIOGNIER / SIRAH / HIPPERIA. ADOLFO HORNOS	11.45 h. ESPUMOSOS MEDITERRANEOS. CRISTINA TIERNO
13.00 h. CATA AGUSTI PERIS con vinos de ABADIA RETUERTA	13.00 h. CATA JUMILLA
16.00 h. CATA DE VINOS DE BOURDEOS. MASTER CLASS, GRANDES VINOS DE BOURDEOS. SOPHIE SALADIN	16.00 h. GRAN CATA MEDALLA DE ORO DEL CONCURSO MUNDIAL DE BRUXELLES <ul style="list-style-type: none"><li>Frédéric Galtier</li><li>M<sup>a</sup>Luisa Martín</li></ul>
17.45 h. CATA MAGISTRAL VINOS ANTIGUOS DE OPORTO. ÓSCAR SANTOS	17.45 h. UN PASEO POR GALICIA. HIJOS DE RIBERA

14 NOVIEMBRE

SALA EXCELENCIA	SALA MASTER
11.45 h. CATA MANUEL GARCIA PORTILLO	11.45 h. MAXI BAO LA IMPORTANCIA DEL CRISTAL EN LA CATA (RIEDEL)
13.00 h. FONDILLON Y SALAZON RAFAEL POVEDA (MGWINE) TONY PEREZ (ALMA MARINA)	13.00 h. ALMA DE CARRAOVEJAS. FERNANDO MORET (OGM, OSSIAN, MARAÑONES, 1076 Y PDC)
16.00 h. JEREZ Y CASQUERIA. PEPE FERRER (BRAND AMBASSADOR D.O. XERRY)	

## BE SWEET

### 12 NOVIEMBRE

10.00 -11.00 h. **PABLO MORALES. Habaziro Concept (Galicia).** El creador del croissant y los roscones más famosos de Galicia.

11.00 -12.00 h. **RICARD MARTINEZ (Cataluña).** Especializado en postres de restaurantes. Asesor gastronómico. Trabajó en Espai Sucre en I + D.

12.00 -13.00 h. **MANU JARA. Pastelerías Manu Jara (Sevilla).** MMAPE. Premio Saborea Andalucía al mejor pastelero en 2023.

15.30 -16.30 h. **MARCOS DÍAZ. Pastelería Rosana (Calafell, Cataluña).** Mejor Maestro Artesano Pastelero de España 2022. Asesor gastronómico dulce.

16.30 -17.30 h. **MIGUEL GUARRO** Conductos del programa de Canal Cocina 'Dulces infalibles'. Chef ejecutivo de Hoffman que se dedica a hacer alta pastelería conceptual.

### 13 NOVIEMBRE

10.00 -11.00 h. **ALBERTO DÍAZ. ITEPPA – Escuela de pastelería en Asturias.**

11.00 -12.00 h. **TONI RODRÍGUEZ. Wildslice, academia de pastelería vegana (Barcelona, Cataluña).** Pastelero catalán especialista en [pastelería vegana](#).

12.00 -13.00 h. **LLUC CRUSELLAS. World Chocolate Master 2022.** Reconocido internacionalmente. Hará una espectacular demostración de chocolate.

15.30 -16.30 h. **PABLO QUEIJÓ. Dessert Jerez (Jerez de la Frontera, Andalucía).** Finalista a pastelero revelación 2021. Experto en pastelería de autor.

16.30 -17.30 h. **JESUS ESCALERAS. La postrería (México).** Mejor Pastelero de América Latina 2018 (50 Best). Jurado de Bake Off Celebrity México.

### 14 NOVIEMBRE

10.00 -11.00 h. **FATIMA GISMERO. Pastelería Fátima Gismero (Pioz, Guadalajara).** Ganadora Pastelera Revelación Madrid Fusión 2021.

11.00 -12.00 h. **VALERIA FRANCO. Tart (México).** Postrera Mexicana. Presentar en primicia el trabajo que realiza en su tienda de repostería Tart.

12.00 -13.00 h. **AUSIAS SIGNES. Restaurante Tatau Bistro (Huesca, 1\* Michelin).** Pastelero revelación Madrid Fusión 2022. Mejor Postre de Chocolate Valrhona 2021.

#### DOMINGO Y LUNES:

#### CAMPEONATO DEL MEJOR ARTESANO CHOCOLATERO DE ESPAÑA

**FINALISTAS:** JESÚS JAVIER QUIRÓS CORTES, JOSÉ ALBA MARTÍNEZ, ANDRÉS MARMOL TOVAR, LUIS PARACUELLOS BURRIEL, MANUEL ALDAO LAGO, POL MARGINEDAS FREIXA, MARIO PADIAL BRUNET, RAÚL BERNAL.

**JURADOS:** JOSÉ MARÍA RIBÉ RAMOS. Ganador del MMAPE 2005 // DAVID BERTRÁN. Pastelería MIFER // ALEJANDRO MONTES SUAREZ. Creador de Mama Framboise y Palmeritas original // PABLO IGLESIAS HEVIA. Mejor Croissant Artesano de España 2008 // CARLES MAMPEL JUNCOSA. MMAPE 1999. Best Euroamerican Pastry Chef 2000. World Pastry Runner-Up 2004

# #Pandeverdad

Un espacio para aprender y disfrutar con los mejores panaderos de España, que ponen en valor la cultura del pan artesano de calidad.

**12 NOVIEMBRE**

**COLECTIVO LA PEPA, PEQUEÑOS PANADEROS AFINES**

**DEMOSTRACIONES Y TÉCNICAS DE DIFERENTES PANES Y BOLLERÍA**

**13 NOVIEMBRE**

**DEMOSTRACIÓN DE LA SELECCIÓN CAMPEONA DEL MUNDO DE PAN. ESPAÑA**

**DEMOSTRACIÓN DE LA SELECCIÓN SUBCAMPEONA DEL MUNDO DE PAN. ITALIA**

**14 NOVIEMBRE**

**DEMOSTRACIÓN MEJOR PIZZERO DEL MUNDO: Jesús Marquina, alias Marquinetti.**

**SELECCIÓN DE PANETTONE COPA DEL MUNDO. Asistencia de Paco Torreblanca**

## PLAZA ACTIVA TESCO MA

### 12 NOVIEMBRE

11.00 h. **CATA DE QUESOS DE TERUEL: GRANJA PERALES.** Presentación y degustación de los premiados quesos de oveja Granja Perales.

12.00 h. **TERNASCO DE ARAGÓN IGP PARA EL ESMORZARET:** Presentación y degustación de 3 nuevas opciones: los paquitos, los churrasquitos y la caldereta.

13.00 h. **QUESOS HELADOS:** Los mejores queseros artesanos y la Asociación Nacional de Heladeros (Anhcea) crean helados de queso para #cheeselovers

16.00 h. **TARDE DEL PICANTE: “Mejor si pica” ANILÚ CIGÜEÑAS.** Showcooking-Taller de salsas y maridajes gourmet con picantes by **MICHEL RESENDIZ**, La dispensa de Frida (Mercado de Ruzafa, Valencia); **ELISABETH GARZA**, Monterrey Bar; **AARON MARTÍNEZ GÓMEZ**, Restaurante Goya Gallery.

### 13 NOVIEMBRE

10.00 -13.00 h. **CONCURSO DE COCINA “NUEVOS TALENTOS MEDITERRÁNEOS”**

16.00 h. **TALLER DE APERTURA DE OSTRAS ESENCIA DEL MAR SELECCIÓN**

17.00 h. **TALLER DE COCINA ECUATORIANA BY HERBASANA.** “Las especias en la evolución de la cocina ecuatoriana: productos de exportación, técnica de ahumado y envueltos de hojas de banano y derivados”. Showcooking del Chef **MIGUEL ÁNGEL MÉNDEZ CARRASCO**, Proyecto Gastro-Cultural Ayawaskha-Madrid y el Chef **JOSE ISAAC GODOY** Arias, Grupo ILE C.A., Ecuador.

### 14 NOVIEMBRE

10.00 h. **CONCURSO PROFESIONAL DE ELABORACIONES CON SALMÓN GONDAMAR**

16.00 h. **PROYECTO I+D APLICACIONES GASTRONÓMICAS DE JAMÓN JOSELITO.** Investigación y las posibles aplicaciones gastronómicas del tuétano de Jamón ibérico Joselito. **SAMUEL CANDANEDO**, **CRISTINA ESTEBAN**, **JORDI SANCHEZ**.

## El Aula

Espacio multidisciplinar en formato aula, para presentación de proyectos, temáticas e iniciativas relevantes para el sector. Con un espacio dedicado al Arroz D.O Valencia en las horas centrales con showcookings, charlas y degustaciones.

### 12 NOVIEMBRE

11.00 h. **AULA: NUEVOS RUMBOS EN GASTRONOMÍA: Félix Chaqués (Valencia)**

12.00 h. **AULA “ARROZ DE VALENCIA D.O”**

16.30 h. **AULA 1001 SABORES REGIÓN DE MURCIA: Rodi Fernandez, Taulla (Murcia). Sol Repsol**

17.00 h. **AULA 100 RECETAS DE CORVINA.** Aplicaciones internacionales a un pescado actual: despiece, tratamientos y aplicaciones de la **Corvina REX. MICHELE PAGANONI, EMILIANO RUIZ, PEDRO PRADO y ANA GONZALEZ BARRANCO.**

17.30 h. **AULA: “CONCURS INTERNACIONAL PAELLA VALENCIANA DE SUECA”.** “Las claves de la auténtica paella valenciana” **Adolfo Cuquerella, chef ejecutivo del Concurso. Restaurante La Granja (Sueca)**

### 13 NOVIEMBRE

11.00 h. **CONCURSO PROFESIONAL TIRAJE DE CERVEZA “ESTRELLA GALICIA”**

14.00 h. **AULA “ARROZ DE VALENCIA D.O”**

16.30 h. **AULA “DESIGN FOR FOOD”. Alberto Arpa. Papila Estudio**

17.00 h. **AULA MANAGEMENT GRUPO GASTROADICTOS. Victor Gómez, Dpto. Operaciones Grupo Gastroadictos.** “ADAPTACIÓN, DIGITALIZACIÓN Y OPTIMIZACIÓN”.

18.00 h. **AULA FoODS SOSTENIBLE, EL FUTURO DE LA ALIMENTACIÓN.** Rosa Valenzuela, David Torres, Aurora Torres (Lula, Los Montesinos), 1Sol Repsol. **Guia Sustentable**

### 14 NOVIEMBRE

11.00 h. **AULA DE FORMACIÓN EN CERVEZAS ESTRELLA GALICIA**

12.30 h. **AULA “ARROZ DE VALENCIA D.O”**

16.00 h. **AULA HERBOLARIO NAVARRO. SHOWCOOKING “WOK LOW CRAB” POR LLUIS PENYAFORT.**

# ENTREOLIVOS

## 12 NOVIEMBRE

11.00 h. **PRESENTACIÓN AOVE MARSALA**

13.00 h. **PRESENTACIÓN AOVE RAMBLA 8**

17.00 h. **CATA PARA LOS ALUMNOS COLEGIO AVE MARIA DE PENYA-ROJA. Preparación de concurso**

## 13 NOVIEMBRE

11.00 h **PRESENTACIÓN AOVE CHRYSOS**

12.30 h. **PRESENTACIÓN AOVE OLIVARERA NTRA. SRA. GUADALUPE SCA**

16.00 h. **PRESENTACIÓN AOVE CORAZON DEL MEDITERRANEO. Colegio Ave Maria de Penya-roja**

17.30 h. **PRESENTACIÓN MONTEOLIVA**

## 14 NOVIEMBRE

10.00 h. **PRESENTACIÓN AOVE 555 Terraverne**

16.30 h. **ENTREGA DE PREMIOS AL MEJOR MARIDAJE. Colegio Ave Maria de Penya-roja**