

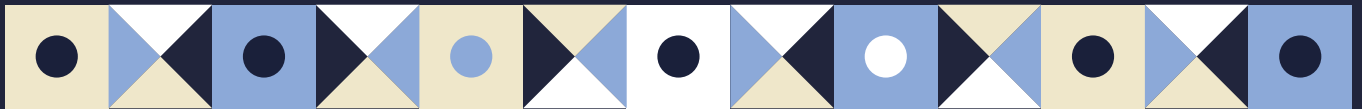


10^{EDICIONES} GASTRÓNOMA

Feria Gastronómica del Mediterráneo

10-12 noviembre 2024

#gastronomia24





Patrocinadores institucionales



Patrocinador

Proveedor oficial



Colaboran





**Gastrónoma,
la feria gastronómica
más importante del sector
y el mayor showroom
del país porque combina:**

**Un área expositiva insuperable
en continuo crecimiento.**

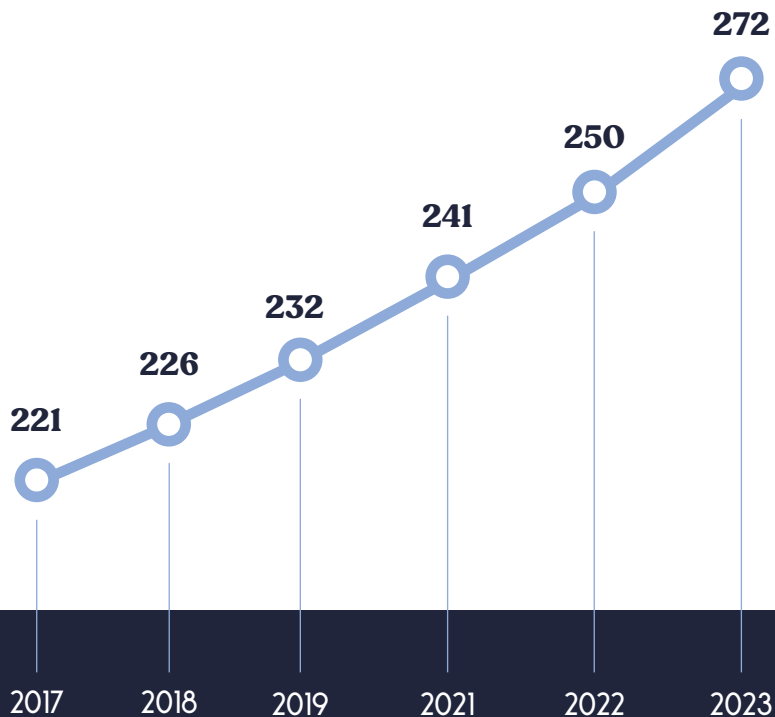
**Una excelente zona congresual
de contenidos libres.**

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





EXPOSITORES



27 200 m²
de gastronomía
en vivo







+234
PONENTES





BIENVENIDOS BIENVINGUDOS



VISITANTES

19 670

↑ 12%
Visitantes

makro
SE MUEVE
a tu restaurante



+200 MEDIOS ACREDITADOS

**Más de 250 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

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.

Cooking

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

Be Sweet

Un foro dedicado a la pastelería profesional. Concursos, formación, demostraciones y los mejores maestros pasteleros se dan cita en este espacio.

Plaza Activa Tescoma

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

Barras Gourmet

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

#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.

Entreolivos

Zona dedicada en exclusiva al aceite de oliva virgen extra.

Restaurante Gastronómico

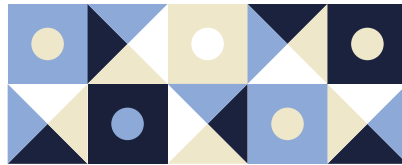
Un espacio exclusivo donde degustar menús únicos de la mano de grandes chefs.

Zona expositiva

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







ALGUNOS REFERENTES

QUE HAN PASADO POR 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

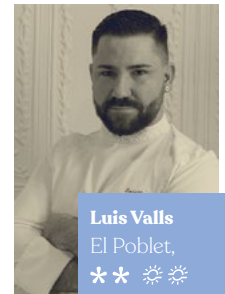


Kiko Moya

L' escaleta,



Cocentaina



Luis Valls

El Poblet,



València

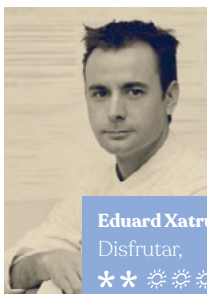


Sergio y Javier Torres

Cocina Hnos. Torres,



Barcelona



Eduard Xatruch

Disfrutar,



Barcelona

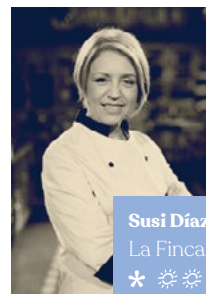


Begoña Rodrigo

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'escalata . 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
M^a JOSÉ SAN ROMÁN. Monastrell . 1* 2 soles . Alicante
MIGUEL BARRERA. Cal Paradís . 1* 1 sol . Vall d'alba
MIGUEL ÁNGEL MAYOR. Sucede . 1* 1 sol . València
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 SALLA. 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. Tonyvina . 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, 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
KIMTOSHI ARISAKA. Japón
KRISTOFFER ANDERSSON. Suecia

ALEXANDRE SILVA. Portugal
TIAGO FEIO. Portugal
BERTILIO GOMES. Portugal
ANDRÉ MAGALHAES. Portugal
MANU BUFFARA. Brasil
DANNY LLEDÓ. USA
JACOB-JAN BOERMA. Holanda
FLORENCIA ABELLA. Suecia
NINO FJORDSIDE y AGNES KARRASCH. Islas Feroe
JOAO OLIVEIRA. Portugal

Patrocinadores institucionales



Patrocinador

Proveedor oficial



makro

Colaboran



Ubicación

Feria Valencia
València - Spain

Contacto

Sergio Bertomeu
sbertomeu@feriavalencia.com
679 191 329

Vicente Peris

vperis@feriavalencia.com
620 512 702

Información

gastronoma.es
gastronoma@feriavalencia.com