

### PROGRAMA COMPLETO DE GASTRÓNOMA 2018

(programa al cierre de este documento y susceptible de alguna modificación; consultar la web del certamen: www.gastronoma.es)

#### Cocina Central

Un completo programa de 3 días con demostraciones de cocina en directo y con la presencia de los grandes cocineros del momento.

#### Córner del Arroz

Ingrediente clave en la dieta mediterránea: el arroz. Los más destacados maestros arroceros de la Comunidad Valenciana.

#### Fórum del Café

El sector cafetero, tendrá su propio espacio, donde se organizarán distintas presentaciones y actividades, además del IX Campeonato de Baristas de la Comunidad Valenciana.

#### Cooking

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

#### **Barra Gourmet**

Una barra donde poder degustar las tapas de alta cocina a precios ajustados de la mano de restaurantes referentes.

#### Cervezas Artesanas

Espacio dedicado a los productores/elaboradores de cervezas artesanas, que estarán presentes en Gastrónoma de forma muy peculiar.

#### Ruta de la Seda

Turisme Comunitat Valenciana da un paso más en la promoción de Valencia como Ciudad de la Seda proporcionando así el caracter internacional a la feria.

#### #pandeverdad

Un espacio para aprender, disfrutar y probar con los mejores panaderos de España que darán vida a sus mejores creaciones.

#### **#Dquesos**

La Majada de Quesos organiza un nuevo espacio dedicado a los quesos artesanos, algunos de ellos premiados a nivel mundial.

#### Wine Experience

Vino y Cava en colaboración con la Asociación Valenciana de Sumilleres y la Federación de Sumilleres de la Comunitat Valenciana.

#### **Entreolivos**

Un espacio dedicado al aceite de oliva virgen extra, en colaboración con la Escuela Superior del Aceite de Oliva.

#### Cóctel Club

Los mejores marcas de bebidas espirituosas, en un espacio para disfrutar y divertirse.

#### l Campeonato de Pizza Profesional de la Comunitat Valenciana

El **lunes 12** de noviembre se celebrará en Gastroagencia (Stand D56) l Campeonato de Pizza Profesional de la Comunitat Valenciana

# Cocina Central



## **Domingo 11 Noviembre**

10:15-10:45 h. BERND KNÖLLER. RIFF. VALENCIA 1\* "Grasas y aceites en el Riff y sus elaboraciones".

Anfitrión: Nacho Romero

10:50-11:35 h. MIGUEL ÁNGEL MAYOR. SUCEDE, VALENCIA. 1\* "La fortaleza de la mujer africana: pasión, amor, gastronomía" Anfitrión: Vicente Patiño

11:40-12:20 h. ALBERTO FERRUZ. BON AMB, JAVEA. 2\* "Salvaguardar la tradición mediterránea"

Anfitrión: Enrique Medina

12:25-13:05 h. ENRIQUE MEDINA. APICIUS. VALENCIA "Setas!" Anfitrión: Jose Manuel Miguel

13:10-13:50 h. VICENTE PATIÑO. SAITI/ SUCAR. VALENCIA "Tradición y modernidad"

Anfitrión: Quique Barella

13:55-14:35 h. LUIS VALLS. EL POBLET. VALENCIA 1\* "Homenaje a Valencia" Anfitrión: Alberto Ferruz

DESCANSO

16:30-17:10 h. Mª JOSÉ MARTÍNEZ. LIENZO (VALENCIA). "El arte del emplatado" Anfitrión: **Juanjo Soria** 

17:10-18:00 h. VICKY SEVILLA. ARRELS (SAGUNTO). "Cocina de raíces" Anfitriona: Begoña Rodrigo

18:00-19:00 h. PREMIO CHEFS GASTRÓNOMA

10:00-10:35 h. RAFA SOLER. AUDREY'S. CALPE 1\* "Tradición Valenciana" Anfitrión: Raúl Resino

10:40-11:10 h. KIKO MOYA. L'ESCALETA, COCENTAINA. 2\* "La sal en la cocina de L'Escaleta" Anfitriona: **Begoña Rodrigo** 

11:15-11:50 h. LOS TORRES. DOS CIELOS, BARCELONA. 2\* "La cocina de los Torres" Anfitrión: Quique Dacosta

11:55-12:35 h. DISFRUTAR. DISFRUTAR,BARCE-LONA. 2\* "La cocina de Disfrutar: técnicas y conceptos"

Anfitrión: Miguel Ángel Mayor

**12:40-13:15 h. RAÚL RESINO**. RAUL RESINO RESTAURANTE. BENICARLO 1\* y **MIGUEL ÁNGLEL MAYOR**. SUCEDE. VALENCIA 1\* "Receptes contra el rebuig" Il Foro Arsfrumentària. Anfitrión: **Manuel Toharia** 

13:20-13:45 h. SANTIAGO Y JOAQUÍN. SENTS. ONTINYENT 1\* "La cuina de Sents" Anfitrión: Miquel Barrera

13:50-14:15 h. Mª JOSÉ SAN ROMÁN. MONAS-TRELL. ALICANTE 1\* "Los colores del arroz" Anfitrión: Kiko Moya

**DESCANSO** 

**16:00-16:45 h. MIGUEL ÁNGEL DE LA CRUZ**. LA BOTICA MATAPOZUELOS. VALLADOLID 1\* "
Anfitrión: **Miquel Barrera** 

16:50-17:30 h. BARTALENT LAB (COCA COLA): "Negocio y creación de locales". ALBERTO FERNANDEZ. OPERA CAFÉ. OVIEDO

17:35-19:00 h. MESA CERO: DIEGO SANDOVAL. COQUE 2\*, MANUELA ROMERALO. EL POBLET 1\*, ALBERTO REDRADO. L'ESCALETA 2\*. Presenta: JUANJO SORIA

### **Martes 13 Noviembre**

10:00-10:40 h. Mª JOSÉ MEDA. EL BATÁN. TRAMACASTILLA. TERUEL 1\* "Actualidad, territorio e identidad de la cocina del Batán". Anfitrión: Javier Andrés

10:45-11:30 h. **THOMAS BÜHNER**. LA VIE, OSNABRÜKE (ALEMANIA). 3\* "La cocina de la Vie"

Anfitrión: Bernd Knöler

11:30-12:05 h. JOSE MANUEL MIGUEL. BEAT, CALPE "El otoño de Beat" Anfitrión: Juan Casamayor

12:10-12:35 h. MIGUEL BARRERA. CAL PARADIS, VALL D'ALBA. CASTELLÓN 1\* "Los guisos de antes en la cocina de hoy". Anfitrión: Jose Manuel Miguel

12:40-13:10 h. MIRIAM y JAVIER ANDRÉS. GRUPO LA SUCURSAL. VALENCIA "La lonja como despensa" Anfitrión: Manuel Alonso

13:10-14:00 h. ENRICO CROATTI. ORO-BIANCO CALPE. "Dynamite" Anfitrión: Manuel Alonso

14:00-14:30 h. **PABLO GONZALEZ**. LA CABAÑA BUENAVISTA (MURCIA). 2\*. "La evolución de los salazones" Anfitrióna: **Mª José Martinez** 

**DESCANSO** 

17:00-18:00 h. MESA CERO: OSCAR QUINTANA. CULLER DE PAU 2\*, LEONARDO JAVIER DIPILLA RESTAURANTE RAUL RESINO 1\*, JAVIER ANDRÉS. GRUPO SUCURSAL

Programa susceptible de modificaciones + información: qastronoma.es

## Ruta de la Seda

Ciudades representadas:
Shunde y Macao (China)
Östersund (Suecia)
Tsuruoka (Japón)
Denia (España)
Hatay (Turquía)
Jeonju (Korea)











United Nations Designated Unational, Scientific and UNESCO Creative Cultural Organization in 2015

## Domingo 11 Noviembre

11:30-12:00 h. SHUNTIAN LU. Shunde "La cocina de Shunde"

12:05-13:00 h. BEGOÑA RODRIGO. Valencia. Comissió Ajuda Refugiat. Campaña "Acoge un plato"

13:05-13:55 h. GULSEM SOKMEN/ ALI MURIOGLU. Hatay. "La cocina de Hatay"

14:00-14:30 h. EUNJI KIM. Jeonju. "La cocina de Jeonju"

16:00-16:30 h. WONG YUK SHAN. Macao. "La cocina de Macao"

16:35-17:00 h. KIMITOSHI ARISAKA. Tsuruoka. Diego Laso. "La cocina de Tsuruoka"

17:00-17:30 h. JUAN CASAMAYOR. Valencia. Adeslas Profesional "La salud y el sabor: dieta sana y sabrosa"

17:35-18:00 h. GULSEM SOKMEN/ ALI MURIOGLU. Hatay. "La cocina de Hatay: degustación de dulces turcos"

**10:30-11:15 h.** QUIQUE BARELLA. Valencia. La Torreta Patacona. "El mediterráneo y las especias"

**11:20-12:00 h.** JORGE MORENO. Alicante. Voraz. "Pescado de Alicante y las técnicas de siempre"

12:00-12:40 h. SERGIO GIRALDO. Valencia. La Sastrería. "Salazones curados con brisa marina y verduras en impregnación de sal de salazón en frío"

**12:40-13:00 h.** SEBASTIEN GROS. Valencia. Marina Beach. "Mar y montaña, fusión y concepto"

13:00-13:30 h. GULSEM SOKMEN/ ALI MURIOGLU. Hatay. "La cocina de Hatay"

14:00-14:30 h. BRUNO RUIZ/FEDERICO GUAJARDO. Denia. "Denia, ciudad creativa"

**15:00-15:30 h.** WONG YUK SHAN. Macao. "La cocina de Macao"

**16:00-16:30 h.** KRISTOFFER ANDERSSON. Ostersund. "La cocina de Ostersund"

17:00-17:30 h. EUNJI KIM. Jeonju."La cocina de Jeonju"

18:00-18:30 h. GULSEM SOKMEN/ ALI MURIOGLU. Hatay. "La cocina de Hatay"

## Martes 13 Noviembre

10:30-11:00 h. EUNJI KIM. Jeonju. "La cocina de Jeonju"

11:30-12:00 h. KRISTOFFER ANDERSSON. Ostenrsund. "La cocina de Ostenrsund"

12:30-13:00 h. BRUNO RUIZ/FEDERICO GUAJARDO. Denia. "Denia, ciudad creativa"

13:30-14:00 h. SHUNTIAN LU. Shundae. "La cocina de Shundae"

14:00-14:30 h. WONG YUK SHAN. Macao. "La cocina de Macao"

15:00-15:30 h. GULSEM SOKMEN/ ALI MURIOGLU. Hatay. "La cocina de Hatay"

16:00-17:00 h. KIMITOSHI ARISAKA. Tsuruoka. "La cocina de Tsuruoka"

17:05-17:40 h. DIEGO LASO. Valencia. Momiji. "Cocina de influencia japonesa: de tradicional a contemporánea"

# Córner del Arroz

## Espai Gastronòmic





## Domingo 11 Noviembre

- 10:15-11:00 h. Fideuà de Gandía por Ximo Pastor
- 11:00-11:45 h. DOLIA Teulada Moraria: Buscando el Código del Moscatel.
- 11:45-12:30 h. Adolfo Cuquerella. Restaurante La Granja de Sueca: Arroz de pulpo y ajos tiernos
- 12:30-13:15 h. Asociación de Artesanos del Coent de Burriana
- 13:15-14:00 h. Casa La Palmera: Juan Carlos Galbis
- 14:00-14:45 h. Las Cervezas del Mercado: Cata-Taller 6 cervezas valencianas con 6 quesos valencianos
- 14:45-15:30 h. Cata de Vinos I.G.P. Castellò
- 15:30-16:15 h. Asociación Gastronómica de Sant Blai: Arroz Rosejat de Torrent
- 16:15-17:00 h. Carlos Julián. Hotel Hospes Palau La Mar
- 17:00-17:45 h. Asociación Gastronómica "Viva la Cuchara".
- 17:45-18:30 h. ACYRA: Asociación de Cocineros y Reposteros de Alicante: Miguel Salinas de Gastrobar El Cid: Arroz de perdiz, boletus y alcachofa con alioli de ajo a la ceniza y ñora

- <mark>10:15-11:00 h.</mark> Jairo Vara. Restaurante Avenida 2.0 Ganador Concurso Paella de Cullera
- **11:00-11:45 h.** José Antonio Luengo. Restaurante Dársena
- **11:45-12:30 h.** César Marquiegui. Restaurante Populi- Nou Manolín- Piripi
- 12:30-13:15 h. Federico Pian. Restaurante Monastrell 1\* Michelin
- **13:15-14:00 h.** Miguel de la Cruz. La Botica de Matapozuelos. (Interovic)
- **14:00-14:45 h.** Agrupación de Restaurantes "Alcachofa de Benicarló". Anay Bueno
- 14:45-15:20 h. Marta Devesa. El Hogar del pescador
- **15:20-16:00 h.** Fernándo Giménez. Restaurante Los Arroces del Señorito
- **16:00-16:15 h.** Denominación de Origen Protegida "Uva Embolsada del Vinalopó"
- **16:15-17:00 h.** Raúl Magraner. Restaurante Bonaire Palmar
- 17:00-17:45 h. Arrocito de Castellón by Miguel Barrera
- **17:45-18:30 h.** Bodega La Aldeana 1927. Alfonso García

### **Martes 13 Noviembre**

- 10:15-11:00 h. Chabe Soler.
  Restaurante La Ferrera
- 11:00-11:45 h. Aurora Torres. Restaurante La Herradura. Arroz de los tres puñaos
- 11:45-12:30 h. Alfonso Mira. Restaurante Alfonso Mira Arroz de sarmiento
- 12:30-13:15 h. Cata de Vinos CRDO Utiel-Requena
- 13:15-14:00 h. Noelia y Lidia Pascual. Restaurante Cachito
- 14:00-14.30 h. HOMENAJE DEL ARROZ:
  Jaime Sanz "Arroz
  Calabuch" Peñiscola. Jesús
  de Melero "Concurso
  Internacional de Paella
  Valenciana de Sueca".
  Vicente Dominguis "Pego
  Natura S.L." Pego
- 14.30-15:15 h. D. O. Xufa Valencia el "Show de Ciriaco"
- 15:15-16.00 h. Arroceria l'Estibador
- 16.00-17:00 h. Paco Usó: La Naranja de ayer hoy y mañana

## #pandeverdad



## **Domingo 11 Noviembre**

10:00-19:00 h.

La PEPA con BEATRIZ ECHEVERRÍA, del horno de Babette.

**FERNANDO DE LA ECOTAHONA,** del Ambroz

SUSANA Y NIKO, de La Subirana

MIGUEL ÁNGEL SAHUQUILLO, de Vamos de Pan Pedro de La tahona de Nijar

MANU, de Porriño

JESÚS MACHÍ, del Horno San Bartolomé

NURIA GUTIERREZ y algún panadero o panadera invitado realizarán varios Roscones de Reyes con diferentes amasados, fermentos, mantequillas y aceites...

### **Lunes 12 Noviembre**

10:00-14:00 h. **LUCA SCARCELLA** del Forno dell Angolo Torino nos deleitara cor sus maravillosas pizzas al corte.

16:00-19:00 h. La tarde con TRITORDEUM

## Martes 13 Noviembre

10:00-19:00 h. **GUILLERMO MOSCOSO** de Pan da Moa de Santiago de Compostela nos dará una masterclass de sus panes de alta hidratación y sus deliciosos croissants

> Entrada libre hasta cubrir aforo. Programa susceptible de modificaciones + información: aastronoma.es

## Fórum del Café

## **Domingo 11 Noviembre**

10.30 h. Introducción al mundo del café.

12.00 h. Cómo preparar tu café de filtro.

16.00 h. Exhibición de Latte Art by Carles Escrivà

17.30 h. Preparación del Campeonato Barista

#### **Lunes 12 Noviembre**

10.00 h. IX Campeonato Barista Forum Café Comunidad Valenciana

17.30 h. Entrega de premios a los participantes

### **Martes 13 Noviembre**

**10.30 h.** El café en la coctelería by Manuel Barragan

**12.30 h.** ¿Catamos café? Diferentes sabores y matices en el café.

15.30 h. Introducción a técnicas barista.



## #Dquesos

Master Class **"Tablas de Queso Gastrónoma 2018"** por Andrés García:

- **1.** Distinguir el queso artesano del industrial, es el primer paso
- **2.** Elección de los quesos de una tabla o Intensidad
- Origen leche
- Procedencia
- Tonalidades
- Texturas
- Corte
- Maridaje y armonías
- 3. Escandallo de una tabla

Se realizarán diez sesiones durante los tres días de feria y en ellas los participantes efectuarán prácticas confeccionando su propia tabla.

Organiza:



Gastrónoma

## Cooking



Organiza



Colaboran



COREQUIP

## Domingo 11 Noviembre

10:00-10:40 h. DESAYUNO HEALTHY. Mesa redonda: La celiaquía en la cocina.

10:45-11:45 h. RESTAURANTE LA SEQUIE-TA. Tapas creativas y cocina de autor con un toque valenciano. Sebastián Romero

12:00-13:00 h. MASTERCHEF JUNIOR. Acción práctica para niños en la que elaborarán un plato dirigido por Jose Enrique, concursante de Masterchef Junior y codirigido por un Chef de Valencia Club Cocina.

13:15-14:15 h. RESTAURANTE CONTRA-PUNTO LES ARTS. Gastronomía mediterránea con guiños a otras culturas. Pablo Ministro

14:30-15:30 h. MERKATO. Mercado gastronómico con barra de crudos y parrilla vasca de productos de temporada. Héctor González

15:45-16:45 h. COCINA MEDITERRÁNEA, VALENCIA CLUB COCINA. Selección de platos típicos de nuestra gastronomía mediterránea. Colaboración especial Maestros de la frescura – Consum

17:00-18:00 h. TONI CARCELLER FINALISTA MASTERCHEF. Selección de platos que llevaron a Toni a la final del programa. Colaboración especial Maestros de la frescura – Consum

**18:00-19:00 h.** HONOO. Brasería Japonesa. Eduardo Espejo

10:00-10:40 h. DESAYUNO HEALTHY. Mesa redonda: Producto de proximidad.

10:45-11:45 h. JARDI RESTAURANTE, THE WESTIN VALENCIA. Ideas con raíz mediterránea, platos internacionales, cocina de fusión y sabores de temporada. Chef: Carlos Vidueira

12:00-13:00 h. ENTOMAFOODS. Show Cooking cuyo principal fin es ilustrar el valor del aporte proteico a través de los insectos, donde nos explican su composición y sus ventajas en la dieta.

13:15-14:15 h. MARIDAJE CARMELETA BY ITV ICEMAKERS. Selección de aperitivos para maridar con coctelería

14:25-15:15 h. BRUNCH TIME BY TORRY HARRIS

**15:15-16:15 h.** ARIDANE RIVERO. Charla con Cata de Quesos de Gran Canaria, Villa de Moya. Ariadane Rivero

**16:30-17:30 h.** CAN PASCUAL. Cocina tradicional de Formentera con variedad de pescados. Juan Exojo

17:45-18:45 h. RESTAURANTE AMPAR HOSPES PALAU DE LA MAR. Cocina valenciana cuya carta ofrece un recorrido por sabores mediterráneos y de la huerta valenciana. Colaboración especial Maestros de la frescura – Consum. Carlos Julián

### **Martes 13 Noviembre**

10:00-11:00 h. DESAYUNO HEALTHY. Mesa redonda: "Alimentación para deportistas"

11:00-11:45 h. TALLER CRYSTAL LYNE. La cocina desde la visión tecnológica de la maquinaria de hostelería de Crystal Lyne. Aridane Rivero

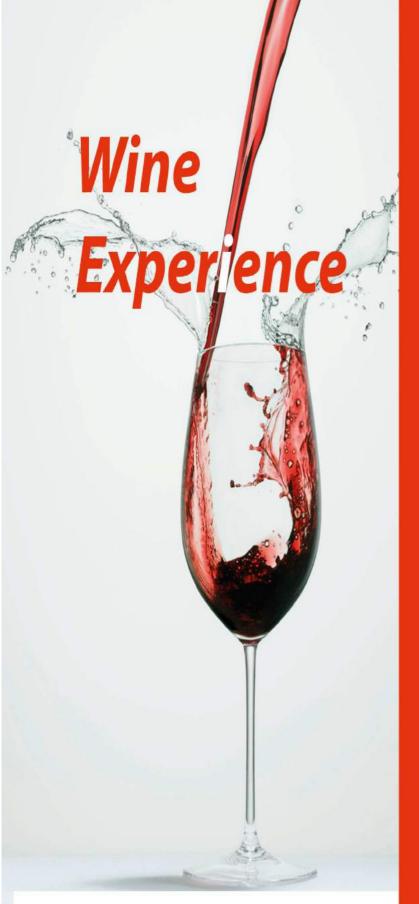
12:00-13:00 h. MARIDAJE BODEGAS VEGAMAR CON CHABE SOLER, RESTAURAN-TE LA FERRERA. Selección de aperitivos by Chabe Soler para maridar con vinos. Colaboración especial **Maestros de la** frescura – **Consum** 

13:15-14:15 h. TORRY HARRIS. Show Cooking productos del mar de alta calidad congelados . Lluis Peñafort

14:15-15:15 h. BRUNCH TIME

15:30-16:30 h. ARROCES BY JUAN CARLOS GALBIS

16:45-17:00 h. FEEDBACK VALENCIA CLUB COCINA



#### Colaboran





## Domingo 11 Noviembre

11:30 a 14:30 h. JERÉZ & CHAMPAGNE, EXTREMOS CERCANOS por:

- · Pepe Ferrer. Embajador para la Gastronomía. Consejo Regulador de las D.O. Jerez
- · Eva Pizarro. Sumiller del Restaurante Fierro de Valencia. Subvencionado por la Asociación Valenciana de Sumilleres

16:00 h. LA UVA QUE LLORA CUANDO NO VE EL MAR por:

- · Tonet Puig
- · David Remolar. Presidente de FASCV

17:00 h. VINOS DE PORTUGAL

18:30 h. ARNOLDO VALSANGIACOMO CHIESA, emprendedor y visionario del vino valenciano

10:30 a 12:30 h. MESA REDONDA.
PRODUCTORES DE VINO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA. PRESENTE Y FUTURO DE
NUESTROS VINOS A DEBATE. Ponentes:

- · Pablo Calatayud de Celler del Roure,
- · Javier Revert de Javier Revert Viticultor
- · Mara Baño de Celler les Freses
- · Rebeca García de Bodega Pago de Tharsys
- · Juan Carlos Pavía de Bodega Roques Negres

13:00 a 14:00 h. MARIDAJE 5 SENTIDOS por:

· José Manuel de la Cuadra, enólogo y técnico de la DOP Valencia

**16:00 h.** PASADO, PRESENTE Y FUTURO DEL CANARY WINE, por:

- · I. Mario Reyes Rodríguez, sumiller de enoteca El zarcillo
- · Agustín G. Farráis, enólogo de Bodegas Tajinaste ambos fundadores de "Vinófilos"

18:00 h. NUESTRO ORO BLANCO por:

- · David Remolar. Presidente de FASCV
- · José Belloch de Sequer Lo Blanc

## Martes 13 Noviembre

10:30 h. CAVAS DE REQUENA. ÉXITO ESPUMOSO (Chozas Carrascal, Dominio de la Vega, Hispano Suizas, Pago de Tharsys, Vegalfaro) por:

· Paco Higón, profesor del Grado de Ciencias Gastronómicas de la Universidad de Valencia

12:30 h. VINOS BLANCOS BRISADOS INTERNACIONALES por:

· Aitor Trabado

15:30 h. CATA DE SAKE POR MORE THAN WINES ACADEMY

- · Mario López
- · Miguel Ángel Hernández

17:00 h. ENTREGA DE GALARDONES A LOS PREMIOS DISTINGUIDOS DOP UTIEL-REQUENA DE ASVASU

## Barra Gourmet



Programa susceptible de modificaciones + información: gastronoma.es

NOTA: Dada la infraestructura de nuestra barra, todas las tapas pueden contener alérgenos (Reglamento UE 1169/2011 sobre información de Alergias e intolerancias)

## Domingo 11 Noviembre

#### Tapas

- Ensaladilla de Vicente Patiño
- Los callos de Sucar.
   Vicente Patiño (Sucar)
- · Bao de Secreto Ibérico
- Bao de costilla ibérica de bellota. **Vanesa Lledó ( Mil Grullas)**
- Empanadilla de rabo de toro crujiente
- Croqueta de puchero.
   Ma José Martínez (Lienzo)
- Hamburguesa Utopic
- Pulled Pork.

  Alejandro Platero (Platero Utopic Food)

## La despensa de Gastrónoma (Productos de nuestros expositores) by Juan Casamayor

- Cremoso de patata trufada, huevo poché e ibérico a la brasa.
- · Ensaladilla Casamayor
- Coca de Berenjena a la llama con queso brie y papada ibérica
- · Tabla de quesos
- · Sardina ahumada

#### Postre. Ximo Baeza. El plaer d'un dolç

- Huevo mollet de chocolate y mango.
- Volcán de Chocolate con lava de fresa sobre tierra volcánica.
- Maceta de chocoalte con leche, queso, citricos, caramelo a la sal.
- Fantasia de Rocher con crocanti de avellana.

#### Tapas

- Guiso de manitas de cerdo con cangrejo en tempura
- Mandonguilles d'abaetxo la Torreta.
   Quique Barella (Torreta Patacona)
- Pochas, papada, almendritas y azafrán
- Burrata acevichada, erizos, hinojo marino y emulsión de sichimi.

#### Sergio Giraldo (La Sastrería)

- Noodles super instantáneos
- Gambas al natural con jugo de pollo acebichado, huevo frito y guacamole.
   Jorge Moreno (Voraz)
- · La causa limeña
- Pulpo con parmentiere de patata trufada y toque de pimentón
   Lester López / Esmeralda Marcos (Mala Hierba)

## La despensa de Gastrónoma (Producto de nuestros expositores) by Juan Casamayor

- Cremoso de patata trufada, huevo poché e ibérico a la brasa.
- Ensaladilla Casamayor
- Coca de Berenjena a la llama con queso brie y papada ibérica
- Tabla de quesos
- · Sardina ahumada

#### Postre. Ximo Baeza. El plaer d'un dolç

- · Huevo mollet de chocolate y mango.
- Volcán de Chocolate con lava de fresa sobre tierra volcánica.
- Maceta de chocoalte con leche, queso, citricos, caramelo a la sal.
- Fantasia de Rocher con crocanti de avellana.

### Martes 13 Noviembre

#### Tapas

- Costilla iberica glaseada a baja temperatura al estilo Nikkei
- Arroz de bous con allioli de almendra, crujiente de gambas y aire cítrico.
   Sebastien Gros (Marina Beach)
- Blat Picant
- Coca de calabaza y capellanet con yema cítrica y cazalla.
   Gabriel Navarro (Octavia Restaurante)
- Chupa Chup de pollo, espuma de patata y salsa teriyaki
- Esgarrat a la llama, capellà y focaccia casera de aceituna negra. Carles López. (Restaurante Al Grano)
- Tapas by Sucursal
   Miriam Andrés (Grupo Sucursal)

## La despensa de Gastrónoma (Productos de nuestros expositores) by Juan Casamayor

- Cremoso de patata trufada, huevo poché e ibérico a la brasa.
- Ensaladilla Casamayor
- Coca de Berenjena a la llama con queso brie y papada ibérica
- Tabla de quesos
- Sardina ahumada

#### Postre. Ximo Baeza. El plaer d'un dolç

- Huevo mollet de chocolate y mango.
- Volcán de Chocolate con lava de fresa sobre tierra volcánica.
- Maceta de chocoalte con leche, queso, citricos, caramelo a la sal.
- Fantasia de Rocher con crocanti de avellana.



11:30 a 12:00 h. Taller de cata de aceites de oliva a cargo de 565 Msnm. Alicante. Variedad: coupage de Arbequina, Blanqueta y Villalonga.

12:15 a 12:45 h. Taller de cata de aceites de oliva a cargo de Elipse Gourmet. Variedades: Benizal, Arbequina y Picual. Albacete.

17:30 a 18:00 h. Taller de cata de aceites de oliva a cargo de Aceites Supremo. Jaén.

### Martes 13 Noviembre

11:30 a 12:00 h. Taller de cata de aceites de oliva a cargo de Ellie Tzortzi. Presentación de Oliviary: un sistema de infografía de las propiedades sensoriales del aceite de oliva virgen extra. Demostración y producción.

12:15 a 12:45 h. Taller de cata de aceites de oliva a cargo de Aceites Perales Baeza. Variedad: Picual. Jaén.

13:00 a 13:30 h. Taller de cata de aceites de oliva a cargo de Aceites Claramunt. Variedad: Arbequina, Frantoio, Koroneiki y Picual.

15:30 a 16:00 h. Taller de cata de aceites de oliva a cargo de Organia Oleum. Castellón.

Programa susceptible de modificaciones + información: gastronoma.es

# Cervezas Artesanas

Espacio dedicado a los productores/elaboradores de cervezas artesanas, que estarán presentes en Gastrónoma de forma muy peculiar.

## Cóctel Club

Los mejores marcas de bebidas espirituosas, en un espacio para disfrutar y divertirse. Esperamos su asistencia en el espacio "Cócktel Club". Aforo limitado.

