



MEDITERRÃNEA GASTRÃNOMA

Feria GastronÃmica del MediterrÃneo

Del 7 al 9 de noviembre 2021
Valencia - Spain





Mediterránea Gastrónoma, feria gastronómica del Mediterráneo, es la cita para todos los profesionales del sector

Mediterránea Gastrónoma es cocina, es producto y productor. Es huerta, mar y montaña. Es vanguardia, pero también tradición. Es vino, aceite, pan, arroz y dulce. En definitiva, es gastronomía.

Mediterránea Gastrónoma tiene como finalidad, promocionar la gastronomía y los productos agroalimentarios mediterráneos, tanto a nivel nacional como internacional. A través de sus diferentes foros, debates y talleres, ofrecerá el conocimiento para aprender, añadir valor al producto y productor, y disfrutar de la cocina de la mano de los grandes cocineros, que ya ven esta cita, como la oportunidad de seguir creciendo.

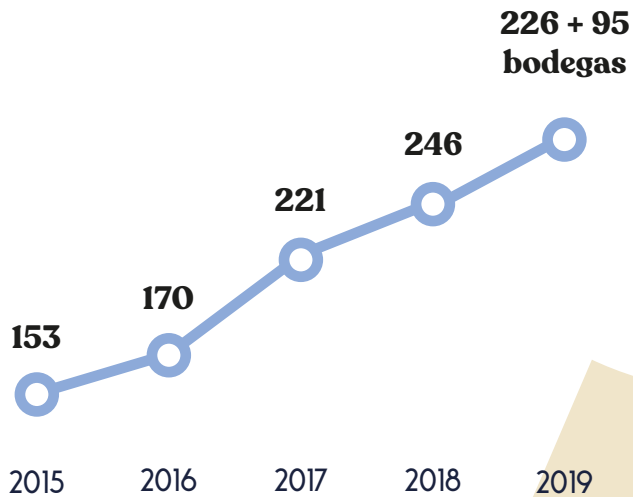
Mediterránea Gastrónoma, es gastronomía.



“Muchas gracias por todo. Una gran edición y nos habéis tratado de forma espectacular. Hasta la próxima!” **Mediterráneo Culinary Center @MediterraneoCC**



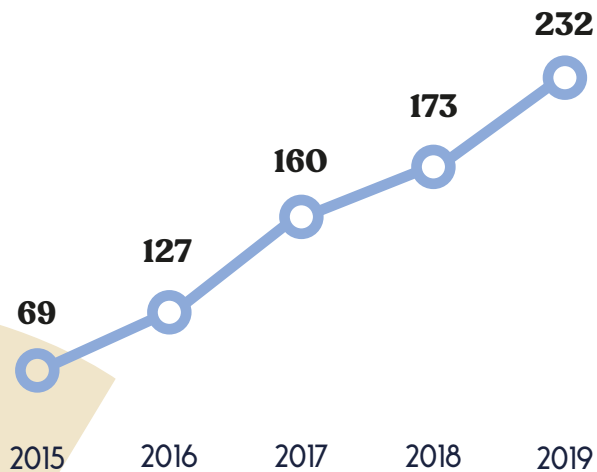
Expositores



+35'5%
de creci-
miento



Ponentes






Visitantes

Más de 20.000
visitantes en la
edición de 2019

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





2020 / Edición especial online y semipresencial

Más de 8.000 visitantes virtuales

123 ponentes

73 empresas participantes





"Una edición diferente y necesaria, marcada especialmente por la creatividad y la reinención. Y no solo en los platos!!"

Emiliano García

CONGRESO MEDITERRÁNEA GASTRÓNOMA

**Edición especial homenaje
al hostelero y al productor**

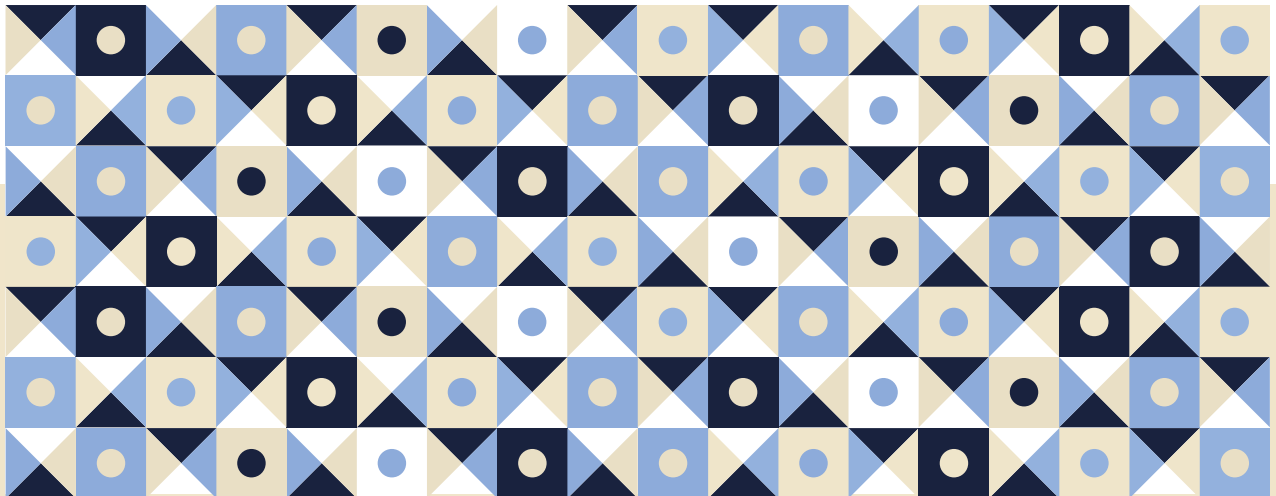
8 y 9 de noviembre 2020
València - Spain

#mediterraneagastronoma20
mediterraneagastronoma.es



APOYANDO AL SECTOR

**Desde Mediterránea Gastronomía trabajamos en una edición que ofrezca,
más que nunca, soluciones, ideas, apoyo... para superar los retos
a los que se enfrenta el sector**





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 showcookings 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

Entreolivos

Zona dedicada en exclusiva al aceite de oliva virgen extra

Fórum del café

Actividades, presentaciones y degustaciones organizadas por la asociación más representativa del sector

Plaza del Artesano

Espacio en el que serán protagonistas los productos artesanos. Encuentra toda la oferta artesanal de carniceros, charcuteros, cervezas...

#dQuesos

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

MED~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

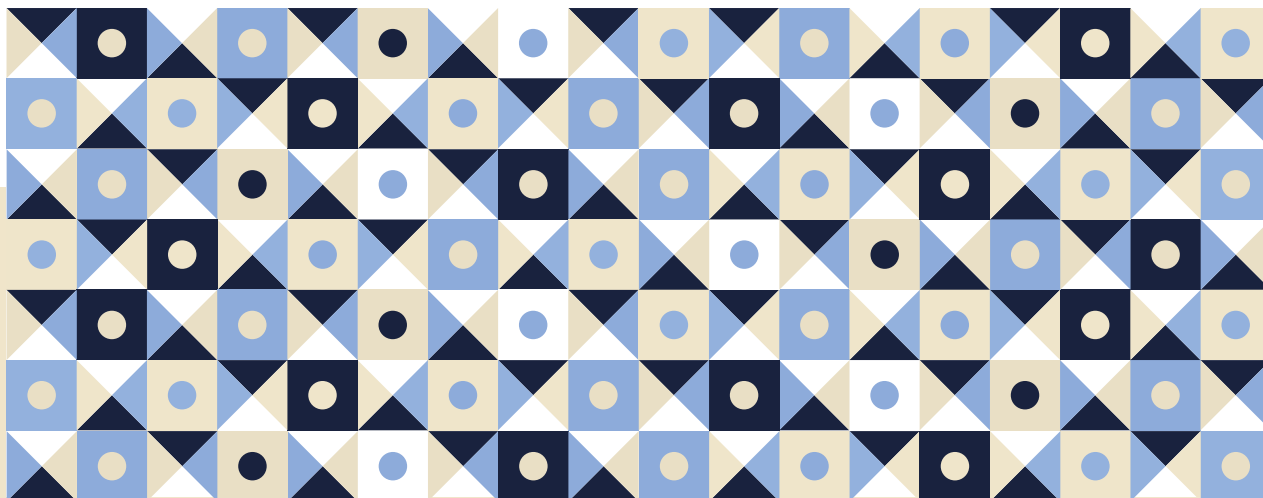
Zona expositiva

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**

#gastronoma20
'trending topic'



204.700
impresiones



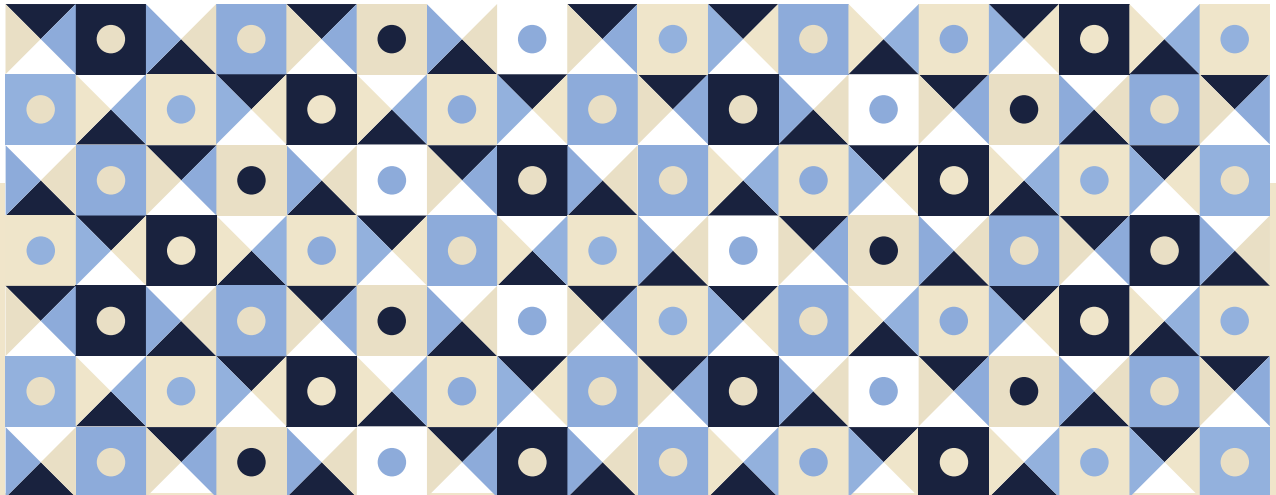
563.000
impresiones



152.000
impresiones



ALGUNOS DE LOS REFERENTES
QUE HAN PASADO POR
MEDITERRÁNEA GASTRÓNOMA



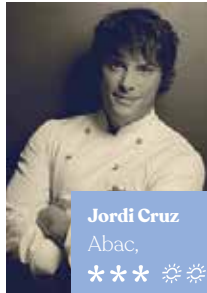


Ángel León

A poniente,

*** ☀️ ☀️ ☀️

Cádiz



Jordi Cruz

Abac,

*** ☀️ ☀️ ☀️

Barcelona

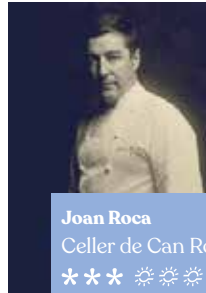


Quique Dacosta

Quique Dacosta Rest,

*** ☀️ ☀️ ☀️

Dènia



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

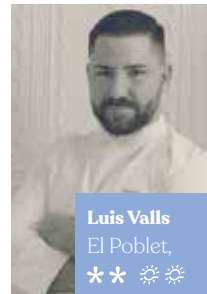


Kiko Moya

L' escaleta,

** ☀️ ☀️ ☀️

Cocentaina



Luís Valls

El Poblet,

** ☀️ ☀️ ☀️

València



Sergio y Javier Torres

Cocina Hnos. Torres,

** ☀️ ☀️ ☀️

Barcelona



Eduard Xatruch

Disfrutar,

** ☀️ ☀️ ☀️

Barcelona

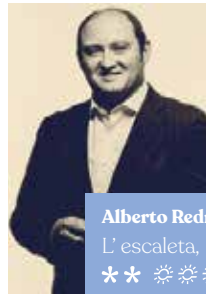


Diego Sandoval

Coque,

** ☀️ ☀️ ☀️

Madrid



Alberto Redrado

L' escaleta,

** ☀️ ☀️ ☀️

Cocentaina



Francis Paniego

Portal de Echaurren,

** ☀️ ☀️ ☀️

Ezcaray



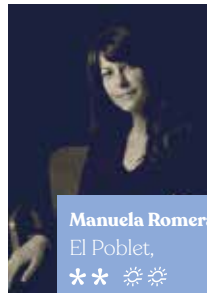
Pablo González
La Cabaña,
** ☀️ ☀️
Murcia



Josean Alija
Nerua,
** ☀️ ☀️ ☀️
Bilbao



Abel Valverde
Santceloni,
** ☀️ ☀️ ☀️
Madrid



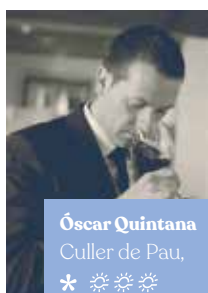
Manuela Romeralo
El Poblet,
** ☀️ ☀️
València



José Carlos Fuentes
El Club Allard,
** ☀️
Madrid



José Andrés
Minibar,
**
Washington, EUA



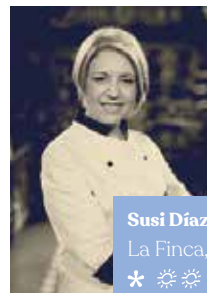
Óscar Quintana
Culler de Pau,
* ☀️ ☀️ ☀️
Pontevedra



Bernd Knöller
Riff,
* ☀️ ☀️
València



Manuel Alonso
Casa Manolo,
* ☀️ ☀️
Daimús



Susi Díaz
La Finca,
* ☀️ ☀️
Elche



Henrique Sa Pessoa
Alma,
**
Lisboa, POR



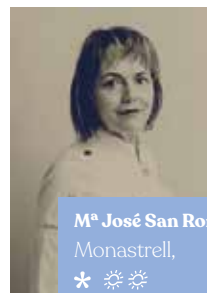
José Manuel Miguel
Beat,
* ☀️ ☀️
Calpe



Xanti Elías
Alcanthum,
* ☀️ ☀️
Huelva



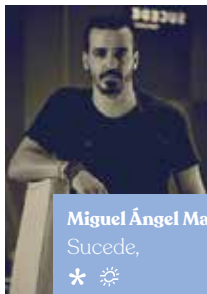
Begoña Rodrigo
La Salita
* ☀️ ☀️
València



Mª José San Román
Monastrell,
* ☀️ ☀️
Alicante



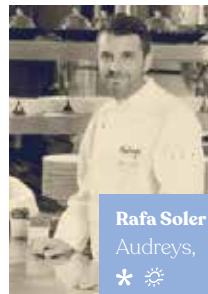
Miguel Barrera
Cal Paradís,
* ☀
Vall d'Alba



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



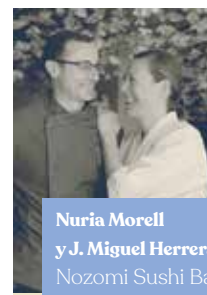
Pepe Solla
Solla Restaurante,
*
Pontevedra



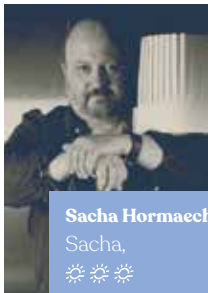
Macarena de Castro
Jardín Bistró,
*
Mallorca



María Solivellas
Ca Na Toneta,
*
Mallorca



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



Sacha Hormacchea

Sacha,



Madrid



Juan Moll

Grupo Robuchon,

32 *

y también...

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

DAVID GARCÍA (El Corral de la Moreña, 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 (Tonyña, 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

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."





MEDITERRÀNEA GASTRÒNOMA

Feria Gastronómica del Mediterráneo

Del 7 al 9 de noviembre 2021
València - Spain

Información

mediterraneagastronomia.es
mediterraneagastronomia@feriavalencia.com

Contacto

Alejandro Roda
aroda@feriavalencia.com
96 386 13 88

Ubicación

Feria Valencia
València - Spain

Patrocinadores institucionales

