

gastrónoma

LA SEMANA DE LA ALIMENTACIÓN

Programa Actos 2009



vino
élite

La Feria de los Grandes Vinos
26 - 28 Abril 2009

RestAlimed

Feria de Restauración, Hostelería,
Alimentación y Comercio Especializado
26 - 28 Abril 2009

ESPAIDOLC
SALÓN DE LA PANADERÍA Y PASTELERÍA
TRADICIONAL Y ARTESANA

26 - 28 Abril 2009

Euroagro Fruits
Feria Internacional de las frutas,
hortalizas, tecnologías y servicios.

27 - 29 Abril 2009



FERIA VALENCIA

MARCA



POSICIONAMIENTO

Semana de los especialistas en la buena alimentación

VALORES

Calidad y Excelencia.

PRODUCTOS

Relacionados con la alimentación de calidad.

MERCADO

Nacional e internacional.

FECHA

ABRIL DE 2009

SUPERFICIE EXPOSICIÓN

24.100 m²

TOTAL FIRMAS EXPOSITORAS

590 procedentes de España, Italia, Francia, Alemania, Portugal, Finlandia, República Checa y Hungría.

ACTOS PARALELOS A GASTRÓNOMA

SÁBADO 25 DE ABRIL

8'30 – 14'00 horas

Concours Mondial de Bruxelles

Lugar: Nivel 3 Pabellón 1

DOMINGO 26 DE ABRIL

8'30 – 14'00 horas

Concours Mondial de Bruxelles

Lugar: Nivel 3 Pabellón 1

10'00 – 19'00 horas

Vinoélite, RestAlimed, Espaidolç

DOMINGO 26 DE ABRIL

vino
élite

La Feria de los Grandes Vinos

Centro de Eventos

16'30 horas

Presentación proyecto Microviña.

Organiza: Celler de la Muntanya

Sala: 2G

17'00 – 19'00 horas

Un mundo en crisis: retos para la industria vinícola

Pancho Campo, Master of wine

Organiza: The Wine Academy of Spain

Sala: 4D

17'30 horas

Cata de Oporto

Organiza: Concours Mondial de Bruxelles

Sala: 3F y 3G (privado)

PLAZA ACTIVA

Nivel 2, Pabellón 1

11'00 horas

Concurso de Confección de Bandejas de Charcutería.

Modalidad A (Confección obligatoria).

Organiza: Gremio de Carniceros y Charcuteros de Valencia y Provincia.

12'00 horas

Concurso de Confección de Bandejas de Charcutería.

Modalidad B (Libre confección).

Organiza: Gremio de Carniceros y Charcuteros de Valencia y Provincia.

13'00 horas

Concurso de Confección de Bandejas de Charcutería.

Entrega de premios.

Organiza: Gremio de Carniceros y Charcuteros de Valencia y Provincia.

14'00-16'00 horas

José Luis Buitrago (Chef del Restaurante La Cancela. Murcia).

Tartar de verduras con mujjol Shikran.

Arroz con salmón Shikran.

Organiza: ALVASA

16'00 horas

Domenico Longo (Chef de Casa Coste. Treviso, Veneto-Italia).

Creación de esculturas con frutas y hortalizas.

Gustavo Casello (Chef Restarurante Bice. Hotel Hilton, Valencia).

Ravioli de buey con setas.

Organiza: Hotel Hilton Valencia

17'00 horas

Degustación de carnes de avestruz.

Organiza: Avestruces El Rincón, S.L.

17'30 horas

Presentación Conservas Gvtarra, Sabor del Año.

Organiza: ALVASA

18'00 horas

Exhibición de coctelería.

Organiza: Flair Service



OBRADOR ESPAIDOLÇ. Nivel 2, Pabellón 2

10'00 – 19'00 horas.

Pan y Creatividad. Demostración de panadería

Josep Pascual, Profesor de panadería del Gremi de Flequers de Barcelona. 1º Premio y Capitán de equipo español en el Campeonato de Europa 2008.

Lugar: Obrador de panadería

10'00 – 19'00 horas

Bruno Pastorelli. Pastelero, confitero y chocolatero. Mejor obrador de Francia.

Lugar: Obrador zona común

12'00 horas

Conferencia: Creando productos de panadería a medida dirigidos a grupos de población específicos

Concha Collar, Profesora de Investigación del CSIC.

Grupo de cereales, IATA-CSIC.

Lugar: Sala de conferencias

13'00 horas

Conferencia: La masa madre, un fermento natural

Carmen Benedito Dra. en Ciencias Químicas y Presidenta honorífica ICC

Lugar: Sala de conferencias

17'00 horas

Conferencia: Importancia de los Hidratos de Carbono en una dieta saludable

Ana Frígola, Profesora Titular e Investigadora de proyectos de Nutrición y Bromatología.

Facultat de Farmàcia. Universitat de València

Lugar: Sala de conferencias

18'00 horas

Conferencia: “La elaboración de productos sin gluten en hornos tradicionales. Puntos críticos”

Isabel Tegedor de Ron. Presidenta de Acecova (Asociación de Celiacos de la Comunidad Valenciana)

Lugar: Sala de conferencias

LUNES 27 DE ABRIL

8'30 – 14'00 horas

Concours Mondial de Bruxelles

Lugar: Nivel 3 Pabellón 1

10'00 – 19'00 horas

Vinoélite, RestAlimed, Espaidolç y Euroagro.Fruits

12'00 horas

Inauguración Gastrónoma: Vinoélite, RestAlimed, Espaidolç y Euroagro.Fruits

Lugar: Foro Centro



La Feria de los Grandes Vinos

CENTRO DE EVENTOS

09'00-20'00 horas

Concurso Mejor Sumiller de la Comunidad Valenciana

Organiza: Federación de Asociaciones de Sumilleres de la Comunidad Valenciana (FASCV)

Lugar: Sala 4F

11'00horas

Presentación y cata de Fondillones de la Sacristía

Organiza: Bodega Salvador Poveda

Lugar: Sala 3G (con invitación)

17'00 horas

Cata de Vino Mítico de Tokaj

Organiza: VINOELITE

Lugar: Sala:s 3F y 3G (con invitación)



Feria de Restauración, Hostelería,
Alimentación y Comercio Especializado

PLAZA ACTIVA

Nivel 2, Pabellón 1

10'00 horas

Presentación del cubo Embell para fregado de suelos.

Organiza: Muñoz Bosch, S.L.



Feria de Restauración, Hostelería,
Alimentación y Comercio Especializado

11'00-13'00 horas

Primera Cata de Jamón Curado en la Comunidad Valenciana.

Organiza: Asociación de Industrias de la Carne de Valencia (AICV).

13'00-16'00 horas

Domenico Longo (Chef de Casa Coste. Treviso, Veneto-Italia).

Creación de esculturas con frutas y hortalizas.

Gustavo Casello (Chef Restaurante Bice. Hotel Hilton, Valencia).

Platos de la carta del Restaurante Bice.

Organiza: Hotel Hilton Valencia

16'00 horas

Presentación vinos Viña Godeval (D.O. Valdeorras).

Organiza: ALVASA

16'30 horas

Presentación y cata cervezas Pilsner Urquell

Organiza: Grupo SaBMiller

17'30 horas

Presentación y cata de tés a cargo de Víctor Prats, de "Riera Giersen"

Organiza: ALVASA

18'00 horas

Exhibición de coctelería.

Organiza: Flair Service

21'00 horas

Cena de la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia

Lugar: Cruceta Mall Feria Valencia (*Con Invitación*)



SALÓN DE LA PANADERÍA Y PASTELERÍA
TRADICIONAL Y ARTESANA

OBRADOR ESPAIDOLÇ. Nivel 2, Pabellón 2

10'00 – 14'00 horas

Elaboración de panes de concurso, pan de fermento natural. Josep Aguilar, Profesor de panadería del Gremio de la Provincia de Barcelona.

Elaboración de una pieza artística de pan

Javier Emilio Molina, Gerente propietario de la panadería "Horno el Motor" de Villafranca (Córdoba)

Elaboración de bollería hojaldrada sistema extensión. Carquiñolis

Pere Roche, Profesor de panadería del Gremio de la Provincia de Barcelona

Lugar: Obrador de panadería



10'00 – 14'00 horas

Nuevos conceptos en la elaboración de Pastelería Artesanal

Joan Baixas, Pastelero y propietario de “Pastelería Baixas”

Lugar: Obrador de pastelería

10'00 – 19'00 horas

Elaboración de pieza artística en chocolate

Bruno Pastorelli, Pastelero, confitero y chocolatero. Mejor obrador de Francia.

Lugar: Obrador zona común

10'15 horas

Conferencia: Diferentes aspectos del pan artesanal frente al industrial

Lydia Cervera, Licenciada en Ciencias Biológicas. Directora del Centro de Formación Profesional de panadería y pastelería

Lugar: Sala de conferencias

11'30- 14'30 horas

Estrategias para competir en el sector panadero y pastelero

Crusagrup Consulting. Consultora de panadería, pastelería y bollería

Lugar: Sala de conferencias

15'30- 19'00 horas

La panadería en Portugal

Américo Couto, delegación Portugal.

Lugar: Obrador de panadería

16'00 – 19'00 horas

Combinaciones aromáticas para unas tartas gastronómicas

Yann Duytsche, Director técnico de Valrhona para el sur de Europa

Lugar: Obrador de pastelería

17'00 horas

Las últimas tendencias en presentación de productos y escaparates de pastelería

Monserrat Fontanet, Decoradora- Escaparatista especializada en el sector de la pastelería

Lugar: Zona Obradores

**Euroagro Fruits**Feria Internacional de las frutas,
hortalizas, tecnologías y servicios.

Centro de Eventos

09'00-19'00 horas

Encuentros con Importadores IVEX - Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación

Organiza: Instituto Valenciano de la Exportación (IVEX) y Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación

Lugar: Stand de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación (Pabellón 5, stand B9)

10'00-11'30 horas

El sector de Frutas y Verduras en el Mercado Ruso: Realidad y Oportunidades

Organiza: Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación

Lugar: Sala 4D

12'00-13'30 horas

Seguridad Alimentaria: requerimientos de importación, sistemas de alerta, trazabilidad.

Organiza: Cámara de Comercio de Valencia

Lugar: Sala 4C

14'30 horas

Reunión CLAM (Comité de enlace de la Citricultura Mediterránea)

Lugar: Sala 3B (privado)

15'30 horas

Reunión AVA-ASAJA

Lugar: Sala 2H (privado)

16'00-17'15 horas

Marketing Internacional

Organiza: Cámara de Comercio de Valencia

Lugar: Sala 4C

16'30-19'30 horas

Jornada de registro de variedades vegetales y nuevos sistemas de comercialización.

Organiza: Euroagro. Fruits

Lugar: Auditorio 3A

17'30-18'30 horas

Oportunidades de Inversión en Marruecos.

Organiza: Cámara de Comercio de Valencia

Lugar: Sala 4C

MARTES 28 DE ABRIL

10'00 – 18'00 horas

Vinoélite, RestAlimed, Espaidolç y Euroagro.Fruits



RestAlimed

Feria de Restauración, Hostelería,
Alimentación y Comercio Especializado

PLAZA ACTIVA Nivel 2, Pabellón 1

10'00 horas

Presentación y cata de sal “Flor del Delta”

Organiza: ALVASA

10'30 horas

Cocinando con Palmitos ALVASA.

Organiza: ALVASA

11'00 horas

Presentación de productos de Winterhalter Ibérica S.L.U.

Organiza: Winterhalter Ibérica S.L.U.

11'30 horas

Degustación carne de potro.

Organiza: Avestruces El Rincón, S.L.

12'00-16'00 horas

Cofradía Internacional del Arroz de la Comunidad Valenciana.

Elaboración de platos tradicionales de la Comunidad Valenciana.

Organiza: Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV)

12'00-19'00 horas

I Concurso de Coctelería RestAlimed

Organiza: Flair Service.

*Colabora: Federación Empresarial de Hostelería de Valencia y
Provincia (FEHV)*

Lugar: Nivel 2, Pabellón 1, stand D44



OBRAJADOR ESPAIDOLÇ. Nivel 2, Pabellón 2

10'00 – 19'00 horas

Elaboración de pieza artística en caramelo

Bruno Pastorelli, Pastelero, confitero y chocolatero. Mejor obrador de Francia.

Lugar: Obrador zona común



10'30 horas

Conferencia: Diferentes aspectos del pan artesanal frente al industrial

Lydia Cervera, Licenciada en Ciencias Biológicas. Directora del Centro de Formación Profesional de panadería y pastelería
Lugar: Sala de conferencias

11'30 – 14'00 horas

Elaboración de panes de concurso, pan de fermento natural

Josep Aguilar, Profesor de panadería del Gremio de la Provincia de Barcelona.

Elaboración de una pieza artística de pan

Javier Emilio Molina, Gerente propietario de la panadería "Horno el Motor" de Villafranca (Córdoba)
Lugar: Obrador de panadería

11'30 – 14'00 horas

Elaboraciones en Chocolate y Pastelería

Oriol Balaguer, Mejor Pastelero Repostero de España 2008. MAPE 1993.
Lugar: Obrador de pastelería

12'30 horas

Conferencia: Recuperando la tradición y la calidad del pan: pan sin mejorantes

Carlos Bernabé, Licenciado en Farmacia. Gerente de Investigación y Desarrollo Panadero, S.L. Primer premio en Gestión Innovadora de Empresas 2007.
Lugar: Sala de conferencias

16'00 horas

Conferencia: Grupo Palma, claves del éxito de uno de los 100 mayores grupos empresariales de la Comunidad Valenciana

Manuel Palma, presidente Grupo Manuel Palma
Lugar: Sala de conferencias

17'00 horas

Entrega de premios Concurso Espaidolç

Lugar: Zona Obradores



Euroagro Fruits

Feria Internacional de las frutas,
hortalizas, tecnologías y servicios.

CENTRO DE EVENTOS

08'30-14'30 horas

Jornadas FEDACOVA sobre productos de 4ª y 5ª gama.

Organiza: Federación Agroalimentaria de la Comunitat Valenciana (Fedacova)

Lugar: Sala 4C



Euroagro.Fruits

Feria Internacional de las frutas,
hortalizas, tecnologías y servicios.

09'30-20'00 horas

Jornada Anecoop- VI Meeting Bouquet

Organiza: Anecoop

Lugar: Salas 3F, 3G y Auditorio 3A (privado)

09'30-19'00 horas

Encuentros Empresariales B2B

Organiza: Cámara de Comercio de Valencia

Lugar: Stand de la Cámara de Comercio de Valencia (Pabellón 5)

10'30-14'00 horas

Reunión AECOC (Asociación Española de Codificación Comercial)

Lugar: Sala 4A (privado)

21'00 horas

Cóctel de Bienvenida Euroagro.Fruits

Con Invitación previa

Lugar: Jardines de la Hacienda (El Puig)

MIÉRCOLES 29 DE ABRIL

10'00 – 18'00 horas

Euroagro.Fruits



Euroagro.Fruits

Feria Internacional de las frutas,
hortalizas, tecnologías y servicios.

Centro de Eventos

09'00-19'00 horas

Encuentros Empresariales B2B

Organiza: Cámara de Comercio de Valencia

Lugar: Stand de la Cámara de Comercio de Valencia (Pabellón 5)

09'30-20'00

FRESH Congress

Organiza: Freshfel Europe-Asociación de Productores Europeos de Frutas y Verduras Eurofruit Magazine

Lugar: Salas 3A, 3F y 3G (previa inscripción)

NOTAS



A series of horizontal lines for writing notes, consisting of solid top and bottom lines with a dashed midline, typical of a notebook page.

NOTAS



A series of horizontal lines for writing notes, consisting of solid top and bottom lines with a dashed midline, typical of a notebook page.

NOTAS



A series of horizontal lines for writing notes, consisting of solid top and bottom lines with a dashed midline, typical of a musical staff. The lines are arranged in a grid across the page.

vino
élite

La Feria de los Grandes Vinos

26 - 28 Abril 2009


RestAlimed

Feria de Restauración, Hostelería,
Alimentación y Comercio Especializado

26 - 28 Abril 2009


ESPAIDOLÇ
SALÓN DE LA PANADERÍA Y PASTELERÍA
TRADICIONAL Y ARTESANA

26 - 28 Abril 2009


Euroagro Fruits

Feria Internacional de las frutas,
hortalizas, tecnologías y servicios,

27 - 29 Abril 2009



FERIA VALENCIA