

## Chefs de todo el mundo se citan en Valencia

R. V. Miércoles, 8 noviembre 2017



Albert Adrià, hermano de Ferran, en una imagen de archivo. / EFE

**Rocher y Zaine de Seattle, Bradley de Nueva York y Albert Adrià, entre los invitados El Culinary Meeting reunirá a cocineros del más alto nivel.**

Valencia. La segunda edición del Valencia Culinary Meeting, que tendrá lugar del 25 de febrero al 3 de marzo

de 2018, contará con la presencia de diez cocineros de alto nivel invitados por diez de los mejores restaurantes valencianos para cocinar a cuatro manos durante la semana gastronómica.

Se trata de una iniciativa de la asociación empresarial Valencia Premium, en colaboración con Turismo Valencia y la Agència Valenciana del Turisme.

Durante siete días, los restaurantes valencianos ofrecerán menús exclusivos a cuatro manos con una fuerte apuesta por la gastronomía local, el producto y el origen, que subrayen el valor global de una buena mesa. Se trata de propuestas gastronómicas que surgen de la amistad de los chefs locales con reputados colegas nacionales e internacionales a los que han invitado a compartir fogones, según destacan fuentes de la organización.

Entre los chefs invitados se encuentran Albert Adrià, hermano de Ferran Adrià y chef del barcelonés Tickets, con una estrella Michelin; que cocinará junto de Luis

Valls en El Poblet; el brasileño Diego Gallegos, del malagueño Sollo, también con estrella Michelin, elaborará un menú junto a Miguel Ángel Mayor, de Sucede.

Ricard Camarena cocinará a seis manos con la pareja formada por el valenciano Perfecto Rocher y Alia Zaine, propietarios del Tarsan i Jane, restaurante de Seattle que ha revolucionado el panorama culinario..

Bernd Knöller tendrá como invitado al alemán Johannes King, del restaurante Söl'ring Hof, con dos estrellas Michelin. Steve Anderson recibirá en Seu Xerea a Federico Belluco, responsable de la cocina del también estrellado Dopolavoro Dining Room de Venecia.

Enrique Medina de Apicius tendrá como compañero de fogones al reconocido cocinero italiano Diego Rossi de la Trattoria Trippa, mientras que Manuel Alonso, de Casa Manolo, cocinará junto a Ryan Bradley del restaurante neoyorkino Rebelle.

Por su parte, Emiliano García, de Casa Montaña, traerá a Valencia la cocina de uno de los chefs más prestigiosos de Lituania, Ernestas Virsilas Tadas Eidukevicius, del restaurante Palanga.

El restaurante del hotel SH Valencia Palace contará con la presencia de Arnau Bosch, tercera generación del restaurante Can Bosch de Cambrils y especializado en pescados, con una estrella.