



EVENTOS GASTRONÓMICOS

Valencia Culinary Meeting 2018. Festival gastronómico de cocina a cuatro manos

16 enero de 2018

El próximo mes de febrero tendrá lugar una nueva edición de Valencia Culinary Meeting, vuelve el festival gastronómico de cocina a cuatro manos con la participación de nueve restaurantes locales y nueve chefs internacionales invitados. Aquí podéis conocer cuáles son las parejas de cocineros que ofrecerán un menú especial del 25 de febrero al 3 de marzo de 2018.



El año pasado nació un [nuevo evento gastronómico](#) definido como un **Festival Gastronómico Independiente**, su nombre es Valencia Culinary Meeting, puesto que esta ciudad es la que acoge la cita, y ya se ha anunciado su segunda edición, será el próximo mes

de febrero. Así que si estáis en la ciudad de Valencia o alrededores, os interesará saber que el Valencia Culinary Meeting 2018 se va a celebrar del 25 de febrero al 3 de marzo, y si no estáis cerca plantearos hacer una escapada, porque a muchos os merecerá la pena.

Y es que el festival **Valencia Culinary Meeting 2018** permitirá disfrutar de la cocina de algunos de los mejores chefs del mundo, pues recordad que en esta cita, los chefs valencianos invitan a colegas de otros países para cocinar juntos en su casa y ofrecer un menú especial a los clientes, es lo que se conoce como un 'a cuatro manos'.

En la primera edición de estas jornadas gastronómicas participaron doce restaurantes valencianos que invitaron a doce chefs internacionales. En esta segunda edición participan algunos restaurantes menos son nueve, nueve restaurantes locales y nueve chefs internacionales invitados. Es una ocasión especial para los amantes de la gastronomía, pues en este festival se podrán probar menús con una composición única, exclusiva e irrepetible.

A continuación podréis leer cuáles son los tandems de las **jornadas a cuatro manos** que realizarán los restaurantes de Valencia con sus invitados en esta segunda edición del Valencia Culinary Meeting, seguramente os pondrán difícil la elección de un restaurante para visitar, pero eso tampoco está mal, sobre todo si después la experiencia es satisfactoria, sólo restará esperar a la tercera edición de esta iniciativa.

Por cierto, veréis que algunos de los chefs invitados son españoles, pero como comentábamos, se trata de chefs reconocidos internacionalmente, por ejemplo, Albert Adrià. Pero vamos con la lista, os transcribimos a continuación las parejas que cocinarán en el segundo encuentro culinario de Valencia:

Tándems de Valencia Culinary Meeting 2018

Ricard Camarena (1*, València) invita a **Perfecto Rocher y Alia Rocher** del restaurante Tarsan i Jane (Seattle), cuya clave culinaria consiste en vinagres de todo tipo, fermentados con verduras de temporada, muchas veces recolectadas por el propio Perfecto.

Luis Valls, de El Poblet (1*, València) convoca a **Albert Adrià**, de Tickets (1*, Barcelona) quien entiende que en lo culinario no hay lugar para el aburrimiento y transforma la comida en un acto de diversión. Adrià, premio FS de Gastronomía, triunfó de nuevo hace unos meses cuando recibió una estrella Michelin en su último proyecto, Enigma.

Enrique Medina, de Apicius (València) cocinará con **Diego Rossi** de Trattoria Trippa (Milán), cuya esencia es el redescubrimiento de los despojos (de animales y peces) y las verduras antiguas utilizadas en la cocina tradicional italiana.

Emiliano García, de Casa Montaña (València) compartirá su espacio y sus fogones con **Ernestas Viršilas y Tadas Eidukevičius** de Palanga (Lituania), que representan la tradición de la cocina lituana, influenciada por la cocina francesa y británica.

Miguel Ángel Mayor, de Sucede (1*, València) y **Diego Gallegos** de [Sollo](#) (1*, Málaga) forman otro de los tandems de esta edición. Diego Gallegos es también conocido como el “chef del caviar”, ya que su cocina, muy centrada en el mar, es un templo del caviar y también del esturión.

Juan Antonio Sánchez, de Albufera (SH Valencia Palace, València) compartirá cocina con **Arnau Bosch**, del restaurante Can Bosch (1*, Cambrils), cuya filosofía culinaria puede resumirse en esta frase: “El mar en el plato”.

Bernd Knöllner, de Riff (1*, València), convoca a **Johannes King** de SÖL’RING HOF (2*, Alemania), cuya especialidad es crear cocina gourmet ligera y de temporada.

Manuel Alonso, de Casa Manolo (1*, València) invita a **Ryan Bradley**, que ha sido chef del recién clausurado Rebelle (1*, NY), que además de haber pasado por el ultra conocido Noma en sus inicios, ha sido chef privado para estrellas como Madonna.

Carlos Julián, de Ampar (Hospes Palau de la Mar, València) unirá sus manos a las de **Javier Moreno**, de Arbequina (Hospes Palacio de Baílio, Córdoba), cuya carta se basa en la tradicional cocina cordobesa, entrelazada con toques internacionales.

Si estáis interesados en realizar la reserva de una mesa en cualquiera de los restaurantes participantes en estas jornadas gastronómicas, comentar que el plazo se abrirá el miércoles 17 de enero, momento en el que también se podrán consultar los menús. Y para que tengáis una idea de los precios, nos informan de que oscilarán entre los 28 euros y los 210 euros, dependiendo del restaurante y de los cocineros. Toda la información la podréis consultar en [esta web](#).