

## GASTRONOMÍA

# Valencia Culinary Meeting reúne a los mejores chefs del mundo



Perfecto Rocher y Alia Zaine

POR ALMUDENA CARRANZAMADRID -----

Actualizado: 17/01/2018

La gastronomía internacional se reúne en Valencia del 25 de febrero al 3 de marzo dónde se darán cita chefs de la altura de Albert Adriá, Johannes King o Ricard Camarena, que ofrecerán menús creados a cuatro manos a un precio especial.

El festival culinario Valencia Culinary Meeting, reunirá a muchos de los chefs más prestigiosos del mundo, en Valencia, del **25 de febrero al 3 de marzo**. Durante una semana cocineros de todos los rincones del planeta prepararán a cuatro manos, junto con prestigiosos chefs locales, un menú que ofrece una experiencia gastronómica única.

Los precios oscilan entre los 28 euros y los 210 euros. Las reservas se podrán realizar en los próximos días a través de su [web](#), dónde también se podrá consultar el menú.

### Las parejas

En esta segunda edición del festival gastronómico, nueve cocineros de restaurantes locales invitan a chefs de nueve de los restaurantes más prestigiosos del planeta. Las parejas son variadas y suman un total de 11 Estrellas Michelin. Los menús que prepararán únicamente se podrán degustar esa semana en el festival y cuyo resultado es la fusión del mejor producto con técnicas internacionales.

- **Ricard Camarena** (1 Estrella Michelin, Valencia) invita a Perfecto Rocher y Alia Rocher del restaurante **Tarsan i Jane** (Seattle). La clave culinaria consiste en todo tipo de vinagres fermentados con verduras de temporada.

- Luis Valls, de **El Poblet** (1 Estrella Michelin, Valencia) convoca a Albert Adrià, de **Tickets** (1 Estrella Michelin, Barcelona) dónde transforma la comida en diversión, ya que en lo culinario no existe aburrimiento.
- Enrique Medina, de **Apicius** (Valencia) cocinará con Diego Rossi de **Trattoria Trippa** (Milán), cuya base es la utilización de despojos de animales y peces y las verduras antiguas utilizadas en la cocina tradicional italiana.
- Emiliano García, de **Casa Montaña** (Valencia) compartirá cocina con Ernestas Virilas y Tadas Eidukevicius de **Palanga** (Lituania) que representa la tradición de la cocina lituana con influencia de la cocina británica y francesa.
- Miguel Ángel Mayor, de **Sucede** (1 Estrella Michelin, Valencia) y Diego Gallegos, de **Sollo** (1 Estrella Michelin, Málaga), forman otra de las parejas de esta edición del festival gastronómico. El "chef del caviar" así es cómo se conoce a Diego Gallegos, ya que su cocina se centra principalmente en el mar, en el caviar y el esturión.
- Juan Antonio Sánchez, de **Albufera** (SH Valencia Palace, Valencia) compartirá fogones con Arnau Bosch, del restaurante **Can Bosch** (1 Estrella Michelin, Cambrils) y cuya cocina se resume como: "El mar en el plato".
- Bernd Knöllner, de **Riff** (1 Estrella Michelin, Valencia) convoca a Johannes King de **SÖLRING HOF** (2 Estrellas Michelin, Alemania) cuya especialidad es la cocina gourmet ligera y de temporada.
- Manuel Alonso, de **Casa Manolo** (1 Estrella Michelin, Valencia) invita a Ryan Bradley, chef del recién clausurado **Rebelle** (1 Estrella Michelin, Nueva York) y que también pasó por Noma y fue chef privado de estrellas como Madonna.
- Carlos Julián, de **Ampar** (Hospes Palau de la Mar, Valencia) se unirá a Javier Moreno, de **Arbequina** (Hospes Palacio de Baílio, Córdoba), cuya carta se basa en la cocina tradicional cordobesa con toques internacionales.

### La iniciativa

Para acercar la experiencia gastronómica al público se celebrarán tres desayunos en el que los cocineros hablarán y debatirán sobre la gastronomía actual. Esta oportunidad permite conocer a los creadores de los platos más deseados del mundo.

Valencia Culinary Meeting es una creación de Valencia Premium en colaboración con Turismo Valencia, la Agencia Valenciana de Turismo y Mercado Colón.