

DEL 25/2 AL 10/3 2019

[www.valenciaculinaryfestival.com](http://www.valenciaculinaryfestival.com)

#VlcCulinary19

Valencia  
Premium

VALENCIA  
CULINARY  
FESTIVAL  
FESTIVAL INTERNACIONAL INDEPENDIENTE

Con la colaboración de:

VLC ■ TURISMO  
VALENCIA  
[www.visitvalencia.com](http://www.visitvalencia.com)



DEL 25/2 AL 10/3 2019

EL MOVIMIENTO  
DE LA GASTRONOMÍA  
VALENCIANA

VALENCIA  
CULINARY  
FESTIVAL  
FESTIVAL INTERNACIONAL INDEPENDIENTE



**VALENCIA  
CULINARY  
FESTIVAL**  
FESTIVAL INTERNACIONAL INDEPENDIENTE

## EL MOVIMIENTO DE LA GASTRONOMÍA VALENCIANA

Durante 15 días Valencia vibrará al son de sus fogones.

Más de 30 actividades en torno a la gastronomía darán vida a este festival impulsado por la pasión y el entusiasmo de grandes chefs valencianos cuyo objetivo es promover la alta gastronomía. Sus armas son, el conocimiento, la creatividad, la innovación y su amor por la cocina.

El festival reunirá a cocineros, productores, artesanos... para crear experiencias gastronómicas singulares como menús exclusivos, catas, charlas, talleres... dirigido a todos aquellos que sientan inquietud por la gastronomía y por el buen comer.

Recuerda, del 25 de febrero al 10 de marzo comienza el movimiento de la gastronomía valenciana, ¡acompañanos!

## FEBRERO

- 25** 10h. Desayuno inauguración. Mercado de Colón
- 26** Cena cuatro manos Bernd H. Knöller y Richard Rauch\*. Restaurante Riff\*  
Cena cuatro manos Enrique Medina y Óscar García\*. Restaurante Apicius
- 27** Cena cuatro manos Bernd H. Knöller y Richard Rauch\*. Restaurante Riff\*
- 28** Comida y cena cuatro manos Manuel Alonso\* y Mikael Svensson\*. Restaurante Casa Manolo\* (Daimús)  
Cena especial Casa Montaña. Casa Montaña

## MARZO

- 1** Comida y cena cuatro manos Manuel Alonso\* y Mikael Svensson\*. Restaurante Casa Manolo\* (Daimús)
- 2** Comida y cena cuatro manos Manuel Alonso\* y Mikael Svensson\*. Restaurante Casa Manolo\* (Daimús)  
Cena con maridaje Bodega Pichler-Krutzler con el enólogo Erich Krutzler. Restaurante Riff\*
- 3** Comida cuatro manos Manuel Alonso\* y Mikael Svensson\*. Restaurante Casa Manolo\* (Daimús)  
Cena "Noche de la Gastronomía Valenciana" de la mano de los chefs: Bernd Knöller\*, Jorge de Andrés, Manuel Alonso\*, Alejandro del Toro, Enrique Medina, Vicente Patiño, Miguel Ángel Mayor\*, Luis Valls\*, Begoña Rodrigo. Veles e Vents
- 4** Tertulia temática "Patrimonio Gastronómico". Casa Montaña  
Cena cuatro manos Bernd H. Knöller\* y Alfred Friedrich\*. Restaurante Riff\*
- 5** 10h. Master Class Bernd H. Knöller\* y Alfred Friedrich\*. Cdt Valencia  
Cena cuatro manos Bernd H. Knöller\* y Alfred Friedrich\*. Restaurante Riff\*
- 6** Cena especial "producto". Restaurante Saiti  
Cena cuatro manos Bernd H. Knöller\* y Alfred Friedrich\*. Restaurante Riff\*
- 7** Cena especial Casa Montaña. Casa Montaña  
Cena cuatro manos Miguel Ángel Mayor\* y Ciro Scamardella\*. Restaurante Sucede\*
- 8** 9:30h. Visita guiada por el Mercado Central de la mano del chef  
20-22:30h. Mercado gastronómico. Convent Carmen
- 9** 10-12h. Taller de cocina llevado a cabo por Miguel Ángel Mayor y mujeres de Cocinas Migrantes. Convent Carmen
- 10** 11h. Almuerzo Clausura. Mercado Colón

**HORARIO: COMIDAS 14h / CENAS 21h**

**DEL 25/2 AL 10/3 2019**

[www.valenciaculinaryfestival.com](http://www.valenciaculinaryfestival.com)

**#VlcCulinary19**

Valencia  
Premium

**VALENCIA  
CULINARY  
FESTIVAL**  
FESTIVAL INTERNACIONAL INDEPENDIENTE

Con la colaboración de:

**VLC** TURISMO  
VALENCIA  
[www.visitvalencia.com](http://www.visitvalencia.com)



**DEL 25/2 AL 10/3 2019**

**EL MOVIMIENTO  
DE LA GASTRONOMÍA  
VALENCIANA**

**VALENCIA  
CULINARY  
FESTIVAL**  
FESTIVAL INTERNACIONAL INDEPENDIENTE



## EL MOVIMIENTO DE LA GASTRONOMÍA VALENCIANA

Durante 15 días Valencia vibrará al son de sus fogones.

Más de 30 actividades en torno a la gastronomía darán vida a este festival impulsado por la pasión y el entusiasmo de grandes chefs valencianos cuyo objetivo es promover la alta gastronomía. Sus armas son, el conocimiento, la creatividad, la innovación y su amor por la cocina.

El festival reunirá a cocineros, productores, artesanos... para crear experiencias gastronómicas singulares como menús exclusivos, catas, charlas, talleres... dirigido a todos aquellos que sientan inquietud por la gastronomía y por el buen comer.

Recuerda, del 25 de febrero al 10 de marzo comienza el movimiento de la gastronomía valenciana, ¡acompañanos!

## FEBRERO

- 25** 10h. Desayuno inauguración. Mercado de Colón
- 26** Cena cuatro manos Bernd H. Knöller y Richard Rauch\*. Restaurante Riff\*  
Cena cuatro manos Enrique Medina y Óscar García\*. Restaurante Apicius
- 27** Cena cuatro manos Bernd H. Knöller y Richard Rauch\*. Restaurante Riff\*
- 28** Comida y cena cuatro manos Manuel Alonso\* y Mikael Svensson\*. Restaurante Casa Manolo\* (Daimús)  
Cena especial Casa Montaña. Casa Montaña

## MARZO

- 1** Comida y cena cuatro manos Manuel Alonso\* y Mikael Svensson\*. Restaurante Casa Manolo\* (Daimús)
- 2** Comida y cena cuatro manos Manuel Alonso\* y Mikael Svensson\*. Restaurante Casa Manolo\* (Daimús)  
Cena con maridaje Bodega Pichler-Krutzler con el enólogo Erich Krutzler. Restaurante Riff\*
- 3** Comida cuatro manos Manuel Alonso\* y Mikael Svensson\*. Restaurante Casa Manolo\* (Daimús)  
Cena "Noche de la Gastronomía Valenciana" de la mano de los chefs: Bernd Knöller\*, Jorge de Andrés, Manuel Alonso\*, Alejandro del Toro, Enrique Medina, Vicente Patiño, Miguel Ángel Mayor\*, Luis Valls\*, Begoña Rodrigo. Veles e Vents
- 4** Tertulia temática "Patrimonio Gastronómico". Casa Montaña  
Cena cuatro manos Bernd H. Knöller\* y Alfred Friedrich\*. Restaurante Riff\*
- 5** 10h. Master Class Bernd H. Knöller\* y Alfred Friedrich\*. Cdt Valencia  
Cena cuatro manos Bernd H. Knöller\* y Alfred Friedrich\*. Restaurante Riff\*
- 6** Cena especial "producto". Restaurante Saiti  
Cena cuatro manos Bernd H. Knöller\* y Alfred Friedrich\*. Restaurante Riff\*
- 7** Cena especial Casa Montaña. Casa Montaña  
Cena cuatro manos Miguel Ángel Mayor\* y Ciro Scamardella\*. Restaurante Sucede\*
- 8** 9:30h. Visita guiada por el Mercado Central de la mano del chef  
20-22:30h. Mercado gastronómico. Convent Carmen
- 9** 10-12h. Taller de cocina llevado a cabo por Miguel Ángel Mayor y mujeres de Cocinas Migrantes. Convent Carmen
- 10** 11h. Almuerzo Clausura. Mercado Colón

**HORARIO: COMIDAS 14h / CENAS 21h**