



## **VALENCIA ACOGE LA TERCERA EDICIÓN DE VALENCIA CULINARY FESTIVAL**

**Del 25 de febrero al 10 de marzo, Valencia celebra un evento dedicado a la alta cocina en el que se darán cita algunos de los chefs más destacados del panorama nacional e internacional.**

**Doce de los mejores restaurantes de la ciudad ofrecerán menús especiales y a cuatro manos con los chefs invitados que se podrán disfrutar por un precio de entre 50 y 150 euros.**

**Además, durante las dos semanas que dura el festival, habrá otras actividades en torno a la gastronomía, como mesas redondas, catas, talleres y master classes, abiertas al público.**

Febrero de 2019.- Cosmopolita, vibrante, moderna y, a la vez, dotada de un rico patrimonio histórico y cultural. Así es Valencia, una ciudad que en los últimos años se ha convertido en **una de las grandes capitales de la gastronomía europea** gracias a un elenco de cocineros creativos y valientes que han sabido evolucionar la privilegiada despensa y la tradición culinaria valencianas a base de talento, respeto a la tierra e innovación. Para reivindicar su posición en el mapa gastronómico mundial, Valencia y sus chefs organizan, desde hace tres años, **Valencia Culinary Festival, una iniciativa que durante 14 días convertirá a la urbe levantina en el escenario de una serie de experiencias sensoriales únicas e irrepetibles.**

Valencia Culinary Festival está concebido como un **intercambio de conocimiento** entre los chefs más destacados de la ciudad y figuras de renombre a nivel nacional e internacional. **Los cocineros Ricard Camarena del restaurante Ricard Camarena, Begoña Rodrigo de La Salita, Luis Valls de El Poblet, Bernd Knöller de Riff, Enrique Medina de Apicius, Manuel Alonso de Casa Manolo, Jorge y Miriam de Andrés de La Sucursal, Alejandro del Toro del restaurante Alejandro del Toro, Miguel Ángel Mayor de Sucede, Carlos Julián de Ampar y Vicente Patiño de Saití y el propietario de Casa Montaña Emiliano García,** participarán en esta edición de Valencia Culinary Festival en la que no faltarán almuerzos y cenas a precios especiales (desde 50 hasta 150 euros), así como menús a cuatro manos entre ellos y con cinco chefs invitados: los austriacos Alfred Friedrich (de Brücken Keller) y Richard Rauch (de Steira Wirt), el sueco Mikael Svensson (de Kontrast), el italiano Ciro Scamardella (de Piperò) y el español Óscar García (de Baluarte, Soria). Además, se contará con la presencia de los reputados enólogos austriacos Erich Krutzler y Robert Stark, quienes serán los encargados de diseñar el maridaje perfecto de algunos de los menús.

El festival arrancará el lunes 25 de febrero con un desayuno de inauguración que tendrá lugar en el mercado de Colón de Valencia, y durante todos los días, hasta el 10 de marzo, habrá por toda la ciudad **diversas propuestas y actividades** (desde catas hasta master classes) en torno a la gastronomía. Por ejemplo, una tertulia temática entre todos los participantes (el 4 de marzo en Casa Montaña) o un taller de cocina con cocineras inmigrantes (el día 9 en el centro cultural Convent Carmen), entre otras.

Una de las citas más destacadas de esta III edición de Valencia Culinary Festival será **la Noche de la Gastronomía Valenciana**, que tendrá lugar el domingo 3 de marzo en el edificio Veles e Vents (el multiespacio gastronómico ubicado en la Marina de Valencia) y que **reunirá a ocho de los diez cocineros valencianos participantes**. Por su parte, el almuerzo de clausura (domingo 10 en el Mercado de Colón) **congregará a los 15 cocineros protagonistas** de esta edición en un encuentro único en el que se fusionará el mejor producto local con las técnicas más vanguardistas de dentro y fuera de España.

Más información y reservas en: [www.valenciaculinaryfestival.es](http://www.valenciaculinaryfestival.es)