



EDICIONES  
**10** GASTRÓNOMA

Feria Gastronómica del Mediterráneo

26-28 octubre 2025

#gastronomia25





Patrocinadores institucionales



Colaboran





**Gastrónoma,  
la feria gastronómica  
más importante del sector  
y el mayor showroom  
del país porque combina:**

**Un área expositiva insuperable  
en continuo crecimiento.**

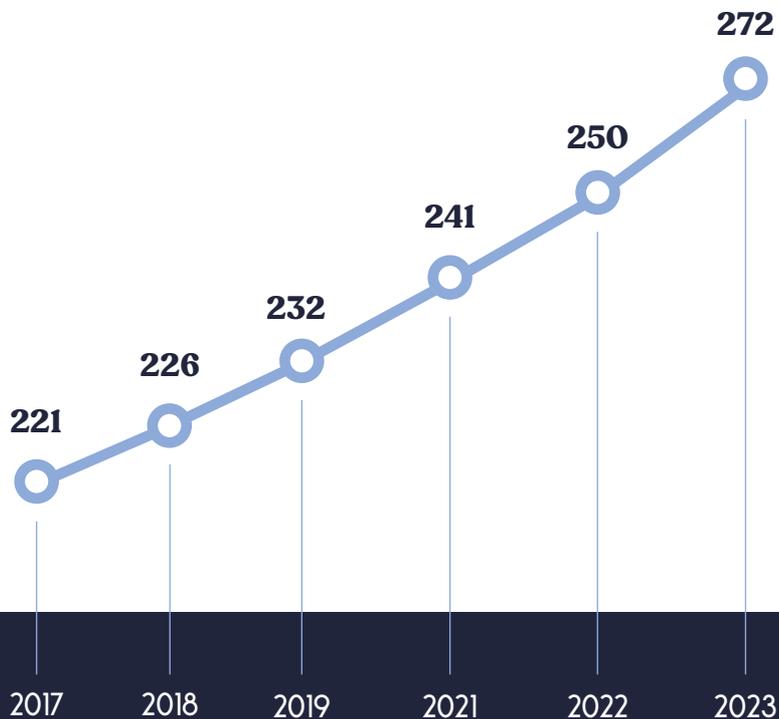
**Una excelente zona congresual  
de contenidos libres.**

**Una zona experiencial  
que hace que la visita del  
profesional sea completa.**





# EXPOSITORES



**27 200 m<sup>2</sup>**  
de gastronomía  
en vivo







+234  
PONENTES





BIENVENIDOS BIENVINGUDOS



VISITANTES

19 670

↑ 12%  
Visitantes

makro  
SE MUEVE  
a tu restaurante



# **+200 MEDIOS ACREDITADOS**

**Más de 250 periodistas  
acreditados entre  
generalistas y especializados**

**Más de 300 apariciones  
en medios de comunicación  
de más de 7 países**



# ESPACIOS

## **Cocina Central / L'Exquisit Mediterrani**

Ponencias y demostraciones de cocina en directo con la presencia en los fogones de los mejores cocineros del momento.

## **La Cuina Molt de Gust**

Espacio en el que se pone valor a pequeños productores, artesanos y productos ecológicos a través de charlas, mesas redondas y showcookings con el producto como protagonista.



## #pandeverdad

Un espacio para aprender y disfrutar con los mejores panaderos de España, que elaboran productos deliciosos para degustar.

## El Aula

Espacio multidisciplinar con ponencias sobre digitalización, producto, novedades y, por supuesto, el ARROZ.

## Wine Experience

Espacio dedicado a la promoción de la cultura del vino y cava. Las bodegas más relevantes ofrecerán una experiencia única con el túnel de vino y sala de catas.

## Cooking

Talleres, demostraciones y concursos de la mano de Valencia Club Cocina.

## Be Sweet

Un foro dedicado a la pastelería profesional. Concursos, formación, demostraciones y los mejores maestros pasteleros se dan cita en este espacio.

## Plaza Activa Tescoma

Un espacio para albergar los diferentes concursos que tendrán lugar durante la celebración de la feria.

## Barras Gourmet

Espacio donde degustar tapas de alta cocina a precios asequibles de la mano de restaurantes y cocineros de referencia.

## #dQuesos

Espacio único dedicado a los quesos artesanos, alguno de ellos premiado internacionalmente.

## Food Design Area

Contará con diferentes exposiciones en distintos espacios de la feria e irán acompañadas de sus correspondientes ponencias.

## Plaça de l'Artesania

Espacio en el que serán protagonistas los productos artesanos. Toda la oferta artesanal de carniceros, charcuteros, cervezas...

## La plaza de la Felicidad

La coctelería y combinados son los protagonistas en este espacio que promueve la cultura del ocio de calidad.

## Entreolivos

Zona dedicada en exclusiva al aceite de oliva virgen extra.

## Restaurante Gastronómico

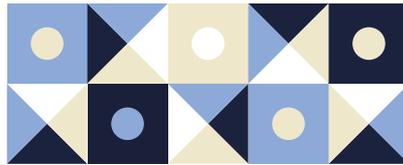
Un espacio exclusivo donde degustar menús únicos de la mano de grandes chefs.

## Zona expositiva

Espacio de intercambio comercial entre la oferta y la demanda de todo el sector.







# ALGUNOS REFERENTES

QUE HAN PASADO POR GASTRÓNOMA



**Ángel León**

A poniente,



**Cádiz**



**Jordi Cruz**

Abac,



**Barcelona**



**Quique Dacosta**

Quique Dacosta Rest,



**Dénia**

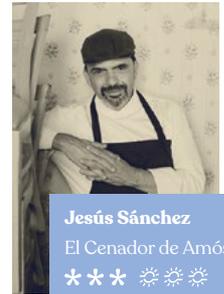


**Joan Roca**

Celler de Can Roca,



**Girona**



**Jesús Sánchez**

El Cenador de Amós,



**Cantabria**



**Marta Campillo**

Diverxo,



**Madrid**



**Alberto Ferruz**

Bon Amb,



**Jávea**



**Ricard Camarena**

Ricard Camarena Rest,



**València**



**Kiko Moya**

L' escaleta,



**Cocentaina**



**Luis Valls**

El Poblet,



**València**



**Sergio y Javier Torres**

Cocina Hnos. Torres,



**Barcelona**



**Eduard Xatruch**

Disfrutar,



**Barcelona**



**Begoña Rodrigo**

La Salita



**València**

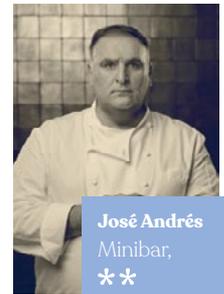


**Susi Díaz**

La Finca,



**Elche**



**José Andrés**

Minibar,



**Washington, EUA**

## y también...

**DIEGO SANDOVAL.** Coque . 2\* 3 soles . Madrid  
**ALBERTO REDRADO.** L'escalata . 2\* 3 soles . Cocentaina  
**FRANCIS PANIEGO.** Portal de Echaurren . 2\* 3 soles . Ezcaray  
**PABLO GONZÁLEZ.** La Cabaña . 2\* 3 soles . Murcia  
**JOSEAN ALIJA.** Nerua . 2\* 3 soles . Bilbao  
**ABEL VALVERDE.** Santceloni . 2\* 3 soles . Madrid  
**MANUELA ROMERALO.** El Poblet . 2\* 3 soles . València  
**JOSÉ CARLOS FUENTES.** El Club Allard . 2\* 1 sol . Madrid  
**JOSÉ ANDRÉS.** MiniBar . 2\* . Washington  
**HENRIQUE SA PESSOA.** Alma . 2\* . Lisboa, POR  
**ÓSCAR QUINTANA.** Culler de Pau . 1\* 3 soles . Pontevedra  
**BERND KNÖLLER.** Riff . 1\* 2 soles . València  
**MANUAL ALONSO.** Casa Manolo . 1\* 2 soles . Daimús  
**JOSÉ MANUEL MIGUEL.** Beat . 1\* 2 soles . Calpe  
**XANTI ELÍAS.** Alcanthum . 1\* 2 soles . Huelva  
**M<sup>a</sup> JOSÉ SAN ROMÁN.** Monastrell . 1\* 2 soles . Alicante  
**MIGUEL BARRERA.** Cal Paradís . 1\* 1 sol . Vall d'alba  
**MIGUEL ÀNGEL MAYOR.** Sucede . 1\* 1 sol . València  
**SANTI PRIETO.** Sents . 1\* 1 sol . Ontinyent  
**RAFA SOLER.** Audreys . 1\* 1 sol . Calpe  
**FERDINANDO BERNARDI.** Orobianco . 1\* 1 sol . Calpe  
**RAÚL RESINO.** Raúl Resino Restaurante . 1\* 1 sol . Benicarló  
**BORJA SUSILLA Y CLARA PUIG.** Tula . 1\* 1 sol . Jávea  
**JAVIER ESTÉVEZ.** La Tasquería . 1\* 1 sol . Madrid  
**MARÍA JOSÉ MEDA.** El Batán . 1\* 1 sol . Teruel  
**JESÚS SEGURA.** Trivio . 1\* 1 sol . Cuenca  
**CRISTINA FIGUEIRA.** El Xato . 1\* . La Nucía  
**PEPE SALLA.** Solla Restaurante . 1\* . Pontevedra.  
**MACARENA DE CASTRO.** Jardín Bistró . 1\* . Mallorca  
**MARÍA SOLIVELLAS.** Ca Na Toneta . 1\* . Mallorca  
**NURIA MORELL Y J. MIGUEL HERRERA.** Nozomi Sushi Bar . València  
**SACHA HORMAECHEA.** Sacha . 3 soles . Madrid  
**JUAN MOLL.** Grupo robuchon . 27\*  
**MIGUEL ÀNGEL DE LA CUZ.** La Botica . Matapozuelos  
**DAVID GARCÍA.** El Corral de la Morería . Madrid  
**XESC REINA.** Can Company . Mallorca  
**IAGO PAZOS.** Grupo Abastos 2.0 . Galicia  
**MAURO BARREIRO.** La Curiosidad de Mauro . Cádiz  
**ANDRÉS MÉDICI.** PuroSushi . Vigo  
**VICENTE PATIÑO.** Saiti . València  
**MIRIAM ANDRÉS.** Grupo Sucursal . València  
**JAVIER ANDRÉS.** Grupo Sucursal . València  
**ENRIQUE MEDINA.** Apicius . València  
**NACHO ROMERO.** Kaymus . València  
**MARI CARMEN VÉLEZ.** La Sirena . Petrer  
**MARIA JOSÉ MARTÍNEZ.** Lienzo . València  
**JUANJO SORIA.** Lienzo . València

**VICKY SEVILLA.** Arrels . Sagunto  
**DIEGO LASO.** Momiji . València  
**CARITO LORURENÇO.** Fierro . València  
**GERMÁN CARRIZO.** Fierro, Doña Petrona . València  
**ALEJANDRO PLATERO.** Platero Utopic Food . València  
**QUIQUE BARELLA.** Torreta Patacona . València  
**ROMÁN NAVARRO.** Tonyvina . València  
**SERGIO GIRALDO.** La Sastrería . València  
**ALBERTO ALONSO.** 2 Estaciones . València  
**CARLOS JULIÁN.** Restaurante Ampar . València  
**KIKO LÁZARO.** Belvedere . Benidorm  
**NANÍN PÉREZ.** Mauro . Alicante) / Cocinero revelación Madrid Fusión 2018  
**JORGE MORENO.** Voraz . Alicante  
**BRUNO RUIZ.** Aticcook . Denia  
**SERGIO SIERRA.** El Portal . Alicante  
**ODÓN MARTÍNEZ.** El Granadino . Elche  
**CÉSAR MARQUEGUI.** Nou Manolín, Piripi . Alicante  
**LLUÍS ARRUFAT.** Basque Culinary Center  
**JUAN CARLOS GALBIS.** Maestro arrocero  
**RAÚL MAGRANER.** Bonaire . El Palmar  
**ADOLFO CUQUERELLA.** La Granja . Sueca  
**ALFONSO MIRA.** Alfonso Mira . Aspe  
**AURORA TORRES.** La Herradura . La Vega Baja  
**CHABE SOLER.** La Ferrera . València

## y los internacionales

**THOMAS BÜHNER.** Alemania  
**RUBÉN ESCUDERO.** Francia  
**EDGAR NUÑEZ.** México  
**CHRISTIAN BRAVO.** Perú  
**NOBUAKI FUSHIKI.** Tokio  
**SHUNTIAN LU.** China  
**GULSEM SOKMEN.** Turquía  
**ALI MURIOGLU.** Turquía  
**EUNJI KIM.** Corea  
**WONG YUK SHAN.** China  
**KIMTOSHI ARISAKA.** Japón  
**KRISTOFFER ANDERSSON.** Suecia

**ALEXANDRE SILVA.** Portugal  
**TIAGO FEIO.** Portugal  
**BERTILIO GOMES.** Portugal  
**ANDRÉ MAGALHAES.** Portugal  
**MANU BUFFARA.** Brasil  
**DANNY LLEDÓ.** USA  
**JACOB-JAN BOERMA.** Holanda  
**FLORENCIA ABELLA.** Suecia  
**NINO FJORDSIDE y AGNES KARRASCH.** Islas Feroe  
**JOAO OLIVEIRA.** Portugal

Patrocinadores institucionales



Colaboran



**Ubicación**

Feria Valencia  
València - Spain

**Contacto**

Sergio Bertomeu  
sbertomeu@feriavalencia.com  
679 191 329

**Vicente Peris**

vperis@feriavalencia.com  
620 512 702

**Información**

gastronoma.es  
gastronoma@feriavalencia.com