

Valencia Club Cocina presenta su espacio ‘Cooking by Crystal Line

La novedad de este año son los concursos populares de coca, titaina y caldo con pilota abiertos a todo el público

Valencia Club Cocina ha presentado hoy el completo programa que ofrecerá en su espacio “Cooking by Crystal Line” en la presente edición de Gastronomía. Durante la rueda de prensa, el gerente de VCC, Pablo Lozano, ha destacado el esfuerzo que supone congregarse a tan gran plantel de cocineros, pero “supone toda una satisfacción no sólo ir consolidando nuestro espacio edición tras edición, sino además comprobar que todos responden positivamente a nuestro llamamiento”.

Lozano ha remarcado que “pretendemos ofrecer una cocina mixta sin perder de rumbo la gastronomía valenciana que sin duda en los últimos años ha demostrado que tiene no sólo propuestas muy interesantes, sino también cocineros de alto nivel”.

A través de este espacio recorrerá gustativamente no sólo la geografía española sino que además también se trasladará hasta México para profundizar en la gastronomía y viticultura de esta nación, que este año es el país invitado por la organización de Gastronomía.

Además este espacio acogerá una interesante novedad en Gastronomía 2017, los concursos populares dirigidos a “cocinillas” y aficionados al arte de los fogones. En concreto los concursos son de: Caldo de Puchero con Pelota (patrocinado de Grearval y Casa Montaña), Titaina (patrocinado por Amstel Oro y Palace Fesol) y de Cocas (patrocinado por el Horno de San Bartolomé y Sequer Lo Blanch).

En cuanto a las ponencias para representar a México realizarán showcooking José Gloria del restaurante Casa Amores, y Kristel Backhoff de la bodega Monte Xánic, que realizará un maridaje con la propuesta gastronómica de la cocinera valenciana Chabe Soler del restaurante La Ferrera, demostrando de este modo la versatilidad de estos vinos de la Baja California.

Por parte de la Comunidad Autónoma invitada, Castilla León, participará el chef madrileño José Luis Adán del restaurante Converso (hotel castilla termal Monasterio De Valbuena *****), que ofrece una cocina que combina el mundo de las especias con el producto de kilómetro cero.

Otras destacadas ponencias son las que realizarán el sábado 4 de noviembre Luis Peñafort por Herbolario Navarro, Andrés Soler de Ostrarium, Sebastien Gros, Gerardo Scarlatti & Jose Marced y María Querol de Mascher de Chef Junior.

El domingo 5 de noviembre será el turno del chef canario Aridane Rivero que mostrará una propuesta basada en la cocina de su tierra, que maridará con cervezas Jaira, M. Jose Martínez del Restaurante Lienzo, Carlos Julián. (Jefe de cocina Rte. Ampar. Hotel Hospes Palau de la Mar*****) y Ulises Menezo de Tastem.

Las ponencias se completan la ponencia Luis Peñafort by Torry Harris, Eduard Azuaza by Sosa, Pablo Margós by Porvasal, Eugen Badurina by GallinaBlanca, Gerardo Scarlatti by Crystalline. Tecnoinox y Quique Barella presentando su nuevo proyecto gastronómico "La Torreña".

Para más información:

<http://gastronoma.feriavalencia.com/actividades/cooking/>

Datos de contacto:

Esther Cerveró
Atreica Comunicación
669383351

Nota de prensa publicada en: [Valencia](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>