



Su cocina Schmidt a partir de **5.980 €**
Iva y 5 electrodomésticos incluidos



Pon aquí tu anuncio
← Consulta nuestras tarifas de publicidad

Joan Roca, Arzak, Subijana, Quique Dacosta o Carme Ruscalleda, entre los ponentes

The Alimentaria Experience reunirá a 50 chefs de nivel en Alimentaria 2014

Redacción

Publicado el **Jueves, 6 de marzo de 2014** en [Noticias sobre Eventos de Gastronomía](#)

Artículo patrocinado

Tamaño: | [Imprimir](#) | [Enviar](#)

[Recommend](#) 3 | [Twitter](#) 9 | [G+](#) 0 | [Compartir](#)

Los chefs más influyentes del momento, como Joan Roca, Carme Ruscalleda, Quique Dacosta, Juan Mari Arzak y Pedro Subijana, cada uno de ellos con 3 o más estrellas Michelin, así como otros chefs con gran proyección internacional como Mario Sandoval, Nandu Jubany, Pepe Solla, Paco Morales, Rodrigo de la Calle o Jesús Sánchez impartirán talleres magistrales ante el público de The Alimentaria Experience, el área gastronómica ubicada en el salón Restaurama de Alimentaria 2014.



Imagen tomada durante la presentación de 'The Alimentaria Experience'

Gastronomía en vivo

Entre la variada oferta de **showcookings para aprender las técnicas culinarias de grandes cocineros** destacamos **"10 estrellas"**, en la que cinco chefs, con dos o más estrellas Michelin cada uno, cocinarán simultáneamente en un inédito espectáculo. Será el 31 de marzo a las 18h, con **Paco Pérez, Dani García, Nacho Manzano, Paco Roncero y Ramon Freixa**.



Alimentaria ofrece un completo programa de actividades gastronómicas en The Alimentaria Experience

Los visitantes de Alimentaria también podrán dar **"La vuelta al día en todas las gastronomías"**. En esta ocasión, **reconocidos chefs protagonizarán un recorrido por los momentos gastronómicos de la jornada y los diversos estilos culinarios:** desde desayunos elaborados por Fina Puigdevall y Romain Fornell, hasta aperitivos preparados por Pedro Asensio, Ángel Geriz y Carles Abellán, pasando por los dulces de Lluís Estrada y Oriol Balaguer. Por su parte, Carles Gaig, Pere Bahí,

Francis Paniego y Susi Díaz serán los encargados de preparar platos de cocina tradicional, y los hermanos Torres, Marcos Morán y Francis Paniego otros de vanguardia. Los cócteles irán a cargo de Josep M^a Gotarda y Carlos Moreno.

De la cocina extrema a la pastelería innovadora

El Grupo Caterdata también se suma a los Showcookings reuniendo a varios **"Cocineros del Año"** para que hagan demostraciones. Entre ellos, estarán algunos de los ganadores del concurso en España y Alemania, como Beatriz Sotelo, J. Carlos Fuentes y Cristian Sturm-Willms. También se podrá ver cocinar de forma simultánea a algunos de los finalistas del concurso televisivo **MasterChef**.

Para visitantes con gustos más extremos, los chefs **José Ignacio Rojo, Víctor Rodrigo, Miguel Ángel de la Cruz, Sergi De Meià, Oriol Rovira y Sebastian Frank** presentarán su filosofía actual de trabajo, caracterizada por una **radicalidad conceptual**. Además, los amantes de la cocina dulce podrán descubrir la **pastelería más innovadora con Xavi Donnay, Oriol Balaguer, David Pallàs, Rafael Delgado, Marco Leone, Albert Badia y Xano Saguer**.

Únete a la GULA...

[Like](#) 6.1k | [G+](#) 33
[Seguir a @conmuchagula](#) 38.1K seguidores

Recibe nuestros titulares cada mañana.

Escribe tu correo electrónico y SUSCRÍBETE



Una experiencia gastronómica única en Madrid
El saber y el sabor de Arzak de la mano de Sandó by Arzak Instructions

Lo más leído hoy:

[Diez marcas de leche que no debes consumir](#)

[Comida y colesterol: qué comer cuando se tiene el colesterol alto](#)

[Las diez mejores aguas minerales de manantial envasadas](#)

[Todo lo que hay que saber sobre el Agua Mineral](#)

[Comida y Diabetes: diez claves para prevenirla y combatirla](#)

[Barbacoas: todo lo que necesitas saber para cocinar con brasas](#)

[Los vinos de España con mejor relación calidad-precio 2013](#)

[Alimentos y medicamentos: No siempre buenos compañeros](#)

[Cocina Kasher: Todo sobre la Cocina Judía](#)

[Los diez mejores vinos de España por menos de diez euros 2014](#)

Restaurama

„The think tank for the food service and hospitality industry.“

Alimentaria Exhibitions

El Cocinero del Año, en Alimentaria 2014

Adrián Bosch, José M. Soler, Joaquín Baeza, Albert Ortíz y Asier Alcalde son las cinco **jóvenes promesas de la cocina española** que se enfrentarán el jueves 3 de abril en la **final nacional del V Concurso Cocinero del Año**. Se trata del campeonato más importante de España en su categoría, del que han salido grandes chefs como Jordi Cruz, Beatriz Sotelo, José Carlos Fuentes y Víctor Rodrigo.



Los cinco finalistas deberán preparar un menú ante el público y un jurado elegirá el mejor, que se convertirá en Cocinero del Año. Organizado por Grupo Caterdata, el salón **Alimentaria es patrocinador y cofundador de ese concurso.**

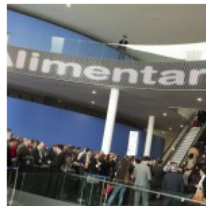
También te puede interesar



The Alimentaria Hub promoverá la innovación y la internacionalización del sector agroalimentario



Dani Garcia cocinará en Febrero "A Cuatro Manos" con 14 estrellas Michelin



Restaurama reunirá en Alimentaria 2014 a las empresas líderes en restauración y los mejores chefs



Madrid Fusión 2014 se presenta urbanita y tradicional

Lo más reciente:

La Biblia del pan

The Alimentaria Experience reunirá a 50 chefs de nivel en Alimentaria 2014

Comida y Diabetes: diez claves para prevenirla y combatirla

La Accademia del Gusto, ahora en Gourmet Experience

Sacha: la buena cocina es esto

Viridiana: Abraham García en estado de gracia

Salsas: más de 300 recetas saludables y sabrosas

XI edición de los Premios Metròpoli de la Gastronomía: una clara apuesta por la cocina de mercado

Aromático, intenso y extra duro, así es el queso suizo Sbrinz AOP

Comida e hipertensión: 10 claves para comer de forma adecuada si tenemos la tensión alta

Envía tu comentario

Nombre (obligatorio)

E-mail (no será publicado) (obligatorio)



