



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.



Alimentaria también acogerá la final de la quinta edición del concurso Cocinero del Año

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)



