



# FEST/N

**Festival de Arte & Gastronomía**

V A L È N C I A

---

DOSSIER DE PRENSA



# Qué es FEST/N

Es un **festival gastro cultural** en colaboración con lugares emblemáticos de la ciudad donde se combinarán **el arte y la gastronomía**.

Cada espacio ofrecerá una propuesta diferente con el objetivo de acercar las sedes al público y mostrar su accesibilidad

Con este Festival, en València la pintura, la arquitectura, la música, el teatro, la moda, la arquitectura y la performance entran en el menú.

La ciudad pone su arte más gourmet en bandeja.

**Fest-In** aglutina el mejor arte de la ciudad en todo su esplendor; artes plásticas, escénicas, escultura... con la excelencia de los paladares más gourmet.

[festinvalencia.com](http://festinvalencia.com)



# Nuestro público

Un festival que se dirige a todos los carnívoros de los museos, sibaritas de la arquitectura, devoradores de esculturas, hambrientos de exposiciones.

# ¿Cuándo?

Del 24 de enero al  
2 de febrero de 2020.  
**#FestinValència**

[festinvalencia.com](http://festinvalencia.com)





# Espacios

- Centre del Carme  
Cultura Contemporànea.
- Institut Valencià d'Art  
Modern (IVAM).
- Bombas Gens.
- Fundación Bancaja.
- Palau de Les Arts.
- Berklee.
- Convent Carmen.
- Mercado de Colón.  
Galería Ana Serratosa.
- Celler S. XIII Proava.
- Galería Luis Adelantado.
- Galería Rosa Santos.
- Shiras Galeria.
- Set Espai d'Art.
- Galeria Thema.



## Centre del Carme Cultura Contemporánea.

**“Papers” Showcooking by Quique Dacosta.**

**24 de enero, 18 h.**

**Aforo de 60 px. con inscripción previa. Entrada gratuita.**

El Centre del Carme Cultura Contemporánea quiere invitarte al showcooking del chef 3 estrellas Michelin **Quique Dacosta**, que junto a su equipo realizará una charla/showcooking denominada “Papers”, sobre diversos “papeles” elaborados y utilizados en su cocina. La exposición de **Fuencisla Francés** “Punto de fuga”, que se exhibe en la sala, ha servido de inspiración para esta actividad que intenta aproximarse al arte usando su lenguaje.



## Institut Valencià d'Art Modern (IVAM).

### Mediterráneo Art-Cook.

31 de enero, de 19 a 21 h. 25 de enero y 1 de febrero de 14 a 17 h.

Aforo de 100 px. por día con inscripción previa. 17 €

Compartir mesa con los grandes del arte moderno y contemporáneo es la experiencia gastro-cultural que te propone el IVAM. Una propuesta vinculada con el Mediterráneo, tanto por los productos de la despensa autóctona que **José Luis Mascaraque** (Chef del Hotel Ritz de Madrid durante más de 11 años) da forma con maestría en dos degustaciones gastronómicas a base de secuencias de bocados mediterráneos, como por la oferta expositiva y de actividades representada por las obras de artistas del altura internacional **Jean Dubuffet, Miquel Navarro** o los no tan mediterráneos, pero sí fundamentales en la historia del arte, como **Rosenquist, Richard Hamilton, Robert Rauschenberg, Tony Cragg, Yves Klein, Martha Rosler, Carmen Calvo o Gilian Wearin, sin olvidar a Julio González**, considerado junto a Giacometti el maestro del hierro.

Una serie de actividades tendrán lugar los días de esta exclusiva oferta, que se celebrará en el hall de la segunda planta. Infórmate en las taquillas a tu llegada al museo.

[festivalencia.com](http://festivalencia.com)



### Dos opciones de menú por 17 €

#### **Menú 1:**

Tiras de salmón marinado con soja y champiñones fermentados.  
Ensaladilla de sepia y alioli de caviar negro.  
Canelón de pollo asado con curry verde y chutney de mango.  
Postre: crema de limón natural con jugo de moscatel.  
Café y servicio de pan.

#### **Menú 2:**

Sardina ahumada, con aguacate y pico de gallo.  
Hummus de garrofó encurtido y Pani Puri.  
Costilla lacada de cítricos y pak-choi.  
Postre: frutos rojos con chocolate blanco.  
Café y servicio de pan.





## Bombas Gens.

Este nuevo espacio quiere que vivas una increíble experiencia alrededor del arte y la gastronomía. Para ello podrás escuchar a **Ricard Camarena**, visitar su restaurante y la bodega medieval, y disfrutar de proyecciones audiovisuales sobre gastronomía y sobre el trabajo del chef de 2 estrellas Michelin.

### Debate gastronómico con Ricard Camarena.

**24 y 31 de enero, 18:30 h.**

**Aforo de 80 px. Entrada gratuita.**

Escuchar a **Ricard Camarena** debatir sobre gastronomía es una experiencia en sí misma, pero si puedes hacerlo en las nuevas naves de arte de Bombas Gens, el momento adquiere otro nivel.



**Visita a la exposición y celler medieval con degustación de vino.**  
**25 de enero y 1 de febrero, 12:30 y 18:30 h.**  
**Aforo de 20 px. Entrada gratuita.**

Bombas Gens Centre d'Art te invita a una visita guiada por sus exposiciones y su espacio. Al finalizar, te estará esperando una copa de vino en el jardín.

**Visita a exposiciones de arte y al restaurante de Ricard Camarena.**  
**26 de enero y 2 de febrero, 11:30, 13, 16:30 y 18 h.**  
**Aforo de 15 px. Entrada gratuita.**

Una persona del equipo de **Ricard Camarena** te descubrirá todo lo que se cuece detrás de cada plato con una visita al Ricard Camarena Restaurant. Además, también podrás conocer las exposiciones de Bombas Gens con una visita guiada.



## Fundación Bancaja.

**Picasso & Gastronomía by Begoña Rodrigo.**

**24 de enero, 20:30 h.**

**Aforo de 25 px. con inscripción previa. 30 €**

Te proponemos una visita a la exposición **Picasso, Modelos del Deseo**, guiada por el propio comisario **Fernando Castro**, que ofrece un recorrido por la obra tardía del pintor y por su imaginario creativo, con el deseo como motivación de su creación artística, a través de 228 obras de la colección de obra gráfica de Picasso de la Fundación Bancaja, que se muestran junto a 35 fotografías tomadas al artista por algunos de los fotógrafos más relevante del siglo XX. Tras la visita, se ofrecerá un cóctel degustación por parte de la chef valenciana **Begoña Rodrigo**, quien acaba de recibir su primera estrella Michelin al frente del restaurante La Salita.



## Palau de Les Arts.

**Arquitectura, lírica y gastronomía a Les Arts.**

**26 de enero, 10:45 h.**

**Aforo de 60 px. con inscripción previa. 46 €**

El Palau de Les Arts abre sus puertas para invitarte a descubrir su espacio de vanguardia arquitectónica internacional con una visita guiada, y a saborear una increíble experiencia de la mano de uno de sus cuerpos artísticos con mayor reconocimiento, como es el Cor de la Generalitat Valenciana. Al finalizar el concierto, te estará esperando un almuerzo a cargo del prestigioso chef **Pablo Ministro**, en el Restaurante Contrapunto, situado en el propio edificio de Les Arts.

**Menú almuerzo.**

**Entrantes:**

Puerro asado con vinagreta de naranja, aceitunas, almendras y emulsión de azafrán.

Olé mis huevos: Huevo poché con parmentier de patata, trufa, tierra de jamón y jugo de rabo de cerdo y boletus.

**Principal:**

Arroz de corvina salvaje y shitake ecológico.

**Postre:**

Requesón cítrico con helado de frutas de temporada.

Copa de vino tinto/blanco, cerveza, refresco o agua.



**Arquitectura, danza y gastronomía a Les Arts.**  
**31 de enero, 18:45 h.**  
**Aforo de 60 px. con inscripción previa. 77 €**

El Palau de Les Arts es uno de los centros artísticos y culturales más importantes a nivel mundial, y en esta experiencia no solo te invita a descubrir su arquitectura con una visita guiada, sino que también quiere que vivas el espectáculo de danza “Âtman, El Comiat” a cargo de la aclamada y premiada compañía **Ananda Dansa**. Al finalizar, el increíble menú a cargo del prestigioso chef **Pablo Ministro**, en el Restaurante Contrapunto, te dejará un gran sabor de boca de esta experiencia que marida a la perfección danza y gastronomía.

**Menú almuerzo.**

**Entrantes:** All i pebre de anguila ahumada con pan frito. Olé mis huevos: Huevo poché con parmentier de patata, trufa, tierra de jamón y jugo de rabo de cerdo y boletus.

**Principal a elegir entre** presa ibérica marinada con calabaza asada y verduras de mercado o raya en adobo con col y coliflor.

**Postre:** Hojaldre con crema pastelera, merengue tostado y helado de manzana asada. Copa de vino tinto/blanco, refresco o agua.



## Berklee.

### Música al Campus & Mocktails.

**30 de enero, de 18 a 20 h.**

**Aforo de 30 px. con inscripción previa. 15 €**

El campus de Valencia es el único que Berklee College of Music tiene fuera de Estados Unidos. En el mismo confluyen, a través de una revolucionaria propuesta educativa, estilos artísticos y musicales que te transportan a distintos lugares del mundo. Un lugar dispuesto a innovar y sorprender como con esta refrescante propuesta. Porque lo que te espera es un recorrido por sus instalaciones y un taller de mocktails; la nueva tendencia para disfrutar de sabores únicos sin alcohol. En un entorno musicalmente único, y de la mano de **Més que Barmans**, podrás poner a prueba tu destreza con la coctelera y dejar que la música sea la inspiración de tu propio mocktail. ¿Te atreves?

El importe asignado a la realización de esta actividad no está vinculado Berklee Valencia, sino a la actividad gastronómica que incluye la propuesta.

[festinvalencia.com](http://festinvalencia.com)



## Convent Carmen.

**Showcooking de cocina monacal by Miguel Ángel Mayor.**

**25 de enero, de 12 a 13:30 h.**

**Aforo de 40 px. con inscripción previa. 12 €**

Showcooking de cocina monacal que empezará con una introducción al espacio de Convent Carmen, en el que se explicará el Convento de San José y Santa Teresa con historia de la iglesia del siglo XVII. Al finalizar el recorrido, disfrutarás del showcooking en su iglesia, donde **Miguel Ángel Mayor**, chef con estrella Michelin, te invitará a acompañarle en la historia de la cocina monacal y te contará los ingredientes fundamentales que hemos heredado en la gastronomía actual. Al finalizar, podrás degustar los 3 snacks cocinados por el chef durante el showcooking y acompañarlos con un vino.



## Mercado de Colón.

**Gastronomía y escultura by Ana Serratosa.**

**Del 24 de enero al 2 de febrero.**

**Entrada libre.**

Durante Fest-In los Smörf de la galería **Ana Serratosa** invaden el Mercado Colón cautivados por su gastronomía. Una exposición de piezas creadas en mármol de Carrara con formas orgánicas y amigables que se prestan a interactuar e incluso generan confort y compañía convivirán con propuestas gastronómicas especiales en uno de los espacios más icónicos de la ciudad de València, con más de 100 años de historia y con más vida que nunca. Acércate a cada uno de los espacios para disfrutar de las diferentes actividades.

[festinvalencia.com](http://festinvalencia.com)





#### **Las cervezas del Mercado.**

**Todos los días, de 12 a 15:30 h y de 19 a 23:30 h. 12,90 €**

**Aforo de 60 px. con inscripción previa.**

Smörfs marida nuestro clásico: Cazuela de mejillones y cornete de patatas agrias del terreno con una Zeta Hell.

#### **Mi Cub.**

**Todos los días hasta las 23:00 h. 7,50 €**

**Aforo de 60 px. con inscripción previa.**

Maridaje de Smörfs Dacsá con una Turia.

#### **Bocados Café.**

**De lunes a domingo, de 13 a 17 h. 9,25 €**

**Menú Fest-In Bocados:** Ensalada + pollo tikka masala servido con arroz blanco + bebida.

#### **Ma Khin.**

**Mediodía y noche. Todos los platos son para compartir. 30 €**

**Menú Fest-In Ma Khin:** Kir Royale Ma Khin de bienvenida con Snacks birmanas: Ensalada birmana de pollo + Samosa india de espinacas y queso + Wonton picante estilo sichuan + Bao Char Sui (pan chino) relleno de panceta char sui + Cha ca (pescado) con eneldo, cebolla tierna y cúrcuma + Korma de pollo con curry + Bizcocho thai con helado de coco.



### Suc de Lluna.

**Desde las 12:00 a fin de existencias.**

Mini ensalada de temporada o suc-crema de verduras de temporada + paella valenciana o vegana a fuego de leña de naranjo + agua o cerveza Suc de Lluna o Gándara o vino o ava BIO valenciano. **14,90 €**

Fest-In de verduritas BIO de temporada de l'Horta + tarta de queso con mermelada BIO + agua o cerveza Suc de Lluna o Gándara, o vino valenciano BIO o excelente cava BIO valenciano. **12,90 €**

### Horchateria Daniel.

**De lunes a domingo, de 13 a 17 h. 9,25 €**

Creuset de blanc i negre tocat de mistela + coqueta i xufalina. **3 €**

### Casa Orxata.

Smoothie vegano + ensalada BIO con xufa + café orgánico. **14,90 €**

Coquetes de cintas de verduritas BIO + mejillones frescos con perlas de l'Horta + copa de cava BIO valenciano. **15,90 €**

Tapa de jamón 100% iberico ecológico acompañado de almendras marcona BIO y copa de cava BIO valenciano. **25 €**

Orxata Al Punt bio con Denominación de Origen Valencia + coca de llanda BIO o rosquilletas artesanas BIO. **4,95 €**



## Celler S. XIII Proava.

**Marid(ar-te) en el celler medieval.**

**27 de enero, 19 h.**

**Aforo de 30 px. con inscripción previa. 15 €**

En el increíble marco del Celler del S. XIII, no solo podrás adentrarte en la exposición de acuarelas y piezas sólidas orgánicas de la artista L'Algarenya **Teresa Martínez**, sino que también te invitarán a descubrir este espacio de gran valor arqueológico, como es la bodega más antigua encontrada en València a día de hoy. Al finalizar, una cata de vinos de la Comunitat Valenciana maridados con dos tapas elaboradas con producto local artesano y de calidad, podrán el punto gastronómico a esta experiencia única.



## Galería Luis Adelantado.

**Tarde de arte y vino.**

**31 de enero, 18 h.**

**Aforo de 15 px. con inscripción previa.**

En Luis Adelantado Gallery te ofrecerán una visita guiada por sus tres exposiciones recién inauguradas, en las que podrás acercarte al arte de **Marius Engh** y sus nuevas lecturas de los objetos cotidianos, a la obra abstracta y llena de arte pop de **Camila Oliveira** y a la fragilidad de los materiales utilizados en las creaciones de **Rubén Riera**, como metáfora de la actualidad. Junto a la visita, tendrá lugar una cata de vinos de la Comunitat Valenciana cuidadosamente seleccionados de la mano de Proava.



## Galeria Rosa Santos.

**Arte contemporáneo y cata de vino.**

**30 de enero, 19 h.**

**Aforo de 15 px. con inscripción previa. 15 €**

En este evento guiado por la galerista Rosa Santos y el artista **Enrique Zabala**, conocerás el papel de las galerías como agentes promotores del patrimonio cultural. De su mano también accederás a la exposición “Decimocuarta estación”, de la artista **Greta Alfaro**, y al showroom, donde te contarán las tendencias del arte contemporáneo y los nuevos lenguajes y artistas. Además, podrás disfrutar de una cata de vinos valencianos seleccionados cuidadosamente de la mano de Proava.



## Shiras Galería.

**Exposición de Rafael Armengol y cata de cava.**

**29 de enero, 19 h.**

**Aforo de 25 px. con inscripción previa. 15 €**

Shiras Galería te invita a conocer el nuevo trabajo del consagrado artista valenciano y miembro de la Real Academia de Bellas Artes de San Carlos, **Rafael Armengol**. Una exposición que se presentará en un espacio diferente al museístico, con el objetivo de conocer al artista, sus medios de trabajo y su obra. Junto a él estarán los artistas **Horacio Silva** y **Juan Olivares**, quienes nos adentrarán también en el mundo artístico a través de sus experiencias y trabajos. Al finalizar, te estarán esperando la cata de los cavas y vinos de la bodega Chozas Carrascal, quienes harán una presentación de su trabajo al tratarse de una de las bodegas más importantes en la Comunitat Valenciana.



## Set Espai d'Art.

Exposición de fotografía y escultura. Cata de vino.

25 de enero, 19 h.

Aforo de 15 px. con inscripción previa. 15 €

Lo que te espera en la exposición comisariada por **Rosa Ulpiano** es un diálogo de las fotografías de **Leo Matiz**, considerado el único fotógrafo latinoamericano entre los diez más importantes del siglo XX, con las esculturas del artista suizo **Lukas Ulmi**. Además, una proyección audiovisual sobre **Leo Matiz** y una charla entre la comisaria de la exposición y el artista **Lukas Ulmi**, darán mucho que hablar en la posterior cata de vinos de la Comunitat Valenciana seleccionados de la mano de Proava.



## Galería Thema.

**Preámbulo y cata de vino.**

**1 de febrero, 19 h.**

**Aforo de 10 px. con inscripción previa. 15 €**

El artista **Rafael Amorós** te estará esperando, junto al galerista de la Galería Thema, «Prámbulo» es un dialogo abierto entre el escultor Rafael Amorós, su galerista y el público, en el cual se revela el trabajo previo a la muestra de arte. Después de disfrutar de su exposición, seguro que podrás seguir charlando con él y el resto de asistentes con un vino valenciano muy bien seleccionado por Proava.





# FEST/N

**Festival de Arte & Gastronomía**

V A L È N C I A

Del 24 de enero al 2 de febrero

**Organización:** [info@festinvalencia.com](mailto:info@festinvalencia.com)

**Prensa:** [prensa@festinvalencia.com](mailto:prensa@festinvalencia.com)

**[festinvalencia.com](http://festinvalencia.com)**

**#FestinValència**

ORGANIZAN



COLABORAN

