III Festival de Arte
& Gastronomía

DEL 03/02 AL 12/02

FEST/N

VALÈNCIA

EL ÚNICO FESTIVAL QUE
DILUYE LAS BARRERAS
ENTRE ARTE Y GASTRONOMÍA

*

3 de febrero / de 19:00 a 20:30h

Shiras Galería /
"Click" con el mejor cocktail

C. de Vilaragut 3
Aforo de 20 pax con inscripción previa. 15€

Shiras Galería te invita a adentrarte en el mundo del cocktail inspirados en "Click", la nueva propuesta visual del artista contemporáneo Sebastián Nicolau. El evento contará con Iván Talents, barman encargado de prepararnos e introducirnos en los placeres de esta ecléctica bebida.

3, 10 y 11 de febrero / a partir de la 13:00h

IVAM /
Visita "Ana Penyas y Alba Herrero.

En una casa." en el IVAM y disfruta de una experiencia gastronómica en IVAM Mascaraque

C. Guillem de Castro 118
Aforo de 25 pax con inscripción previa. 32€

El IVAM propone una visita a la exposición “En una casa. Genealogía del trabajo del hogar y los cuidados”, un proyecto conjunto de la antropóloga e investigadora social Alba Herrero y de la artista e ilustradora Ana Penyas.
Tras la visita, la propuesta se completa con un menú degustación.

---

9 de febrero / a partir de las 18:00h ÓPERA
Del 3 al 12 de febrero, a partir de las 18:00h

Palau de Les Arts / Maridajes en Les Arts

Les Arts
Aforo de 30 pax con inscripción previa.
El precio cambia según experiencia.
Ópera: 30€ y Menú Cendrillon: 42€ sin vino o 58€ con vino

Les Arts vuelve a invitarte a que redescubras su magia a través de la arquitectura, la gastronomía y, en esta ocasión, la ópera. Tendrás la ocasión de disfrutar del 3 al 12 de febrero de un auténtico maridaje gastronómico con el Menú Cendrillon.

4, 5, 11 y 12 de febrero / a partir de las 13:00h

CaixaForum /
Visita comentada y menú temáticode la exposición “Faraón. Rey de Egipto"

CaixaForum
Aforo de 20 pax con inscripción previa. 25€

Visita la exposición “Faraón: Rey de Egipto” con un educador y disfruta de un menú cultural en el Restaurante de Caixaforum. La experiencia cuenta con una visita comentada que incluye una propuesta gastronómica inspirada en la vida de los antiguos faraones de Egipto.

---

4 y 11 de febrero / de 12:00 a 14:00h

Bombas Gens /
Visita al jardín de Bombas Gens y degustación de cítricos

Av. De Burjassot 54-56
Aforo de 25 pax con inscripción previa. 25€

Fundación Per Amor a l’Art y Lluch Wine &

Gastronomy se encargan de acercar la cultura gastronómica a todos los públicos en un entorno único: El Jardín de Bombas Gens.

---

5 y 12 de febrero / de 12:00 a 14:00h

Bombas Gens /
Aperitivo diseñado por Ricard Camarena inspirado en la exposición "Earth: A Restrospective: El Ultimo Grito y la Colección Per Amor a l'Art"

Av. De Burjassot 54-56
Aforo de 25 pax con inscripción previa. 25€

La Colección Per Amor a l'Art, iniciada en 2010 con el asesoramiento de Vicent Todolí, incluye la fotografía y el arte contemporáneo en una serie con más de 2.250 obras de 220 artistas. Al finalizar la visita, de la mano de Vermouths VITTORE, podrás disfrutar de 3 vermouths distintos.

5, 10 y 12 de febrero / de 12:30 a 14:30h

Celler PROAVA s.XIII /
Mediterranean Life Festival, Esencia Urbana

C. de Baix 29
Aforo de 25 pax con inscripción previa. 30€

PROAVA y Valencia Club Cocina, de la mano de Bike de Suro, te presentan: el maridaje perfecto; mientras disfrutas de una exposición de arte urbano. Además, disfrutarás de una experiencia gastronómica única siendo tú el que propone la elaboración de tapas con productos de la terreta.

---

7 de febrero / de 20:00 a 22:00h

Set Espai d'Art, Rosa Santos, Jorge López / Paseo a 3 con Carito Lourenço

C. del Pare Jofré 26
Aforo de 30 pax con inscripción previa. 35€

Increíble tándem entre Carito Lourenço, chef estrella Michelín de Fierro, y las galerías Jorge López, Rosa Santos y SET Espai d'art. Un recorrido guiado a través de las tres galerías, donde su propuesta artística es trasladada por la prestigiosa chef argentina a distintos platos.

---

8 de febrero / a las 18:30h

CCCC /

Showcooking de Paco Roncero

C. del Museu 2
Aforo de 100 pax por orden de llegada.
Entrada gratuita.

La historia entre Hayon y Paco Roncero se remonta a cuando ideó el interiorismo de la Terraza del Casino de Madrid. El diseñador introdujo nuevos elementos de mobiliario que buscaban el equilibrio entre pasado y futuro. Con ocasión de FESTIN el chef traslada el ambiente de su restaurante a la exposición en el CCCC y nos sorprenderá con sus creaciones en un showcooking.

---

8 de febrero / de 19:00 a 21:30h

La Trini Espai d'Art /
NY: blanco aNYó b2b toNYina aNYora

C. de Trinitat 10
Aforo de 50 pax con inscripción previa. 35€

Sumérgete en la exposición "Luz y Materia" del artista Blanco Anyó con un invitado de excepción: su propio artista. Además, estará maridada con las creaciones culinarias de Román Navarro, chef de Tonyina y Anyora.

---

9 de febrero / a las 17:00h y a las 18:00h

Museo de Bellas Artes de València / Pan con chocolate

C. de Sant Pius V 9
Aforo de 20 pax por sesión, con inscripción telefónica (963 870 300). **Entrada gratuita.**

Recorrido por la colección permanente del Museo, en la que se pondrá el acento en los bodegones de la colección en los que aparecen elementos relacionados con el consumo del pan y el chocolate. La experiencia incluirá una degustación a modo de reinterpretación contemporánea de las obras.

---

9 de febrero / de 18:00 a 20:30h

CCCC / Showcocktail y degustación "Denys Cherkasov y Carlos Wagner. Gastronomía líquida"

C. del Museu 2 /
Aforo y degustación de 100 pax por orden de llegada. Entrada gratuita.

El CCCC ofrece una gran retrospectiva del artista Jaime Hayon, para conocer su universo persona.

Los premiados bartenders Denys Cherkasov y Carlos Wagner beberán de los diseños presentes en la exposición para la elaboración y degustación de los cócteles.

---

9 de febrero / a las 19:30h

Galería Ana Serratosa / Intemperies Musicales + cata de cava

Calle Cabillers 5
Aforo de 30 pax con inscripción previa. 30€

Vive un increíble recorrido por las tres sedes de la galería Ana Serratosa para descubrir su último proyecto: “Intemperies Musicales” del artista Roberto Pugliese y comisariado por Pedro Medina. Finalizaremos la velada con una cata de cavas valencianos de bodegas Hispano-Suizas.

---

9 de febrero / a las 20:30h

Gabinete de dibujos / Cuestiones de género a través del juego

C. del Literat Azorín 33
Aforo de 35 pax con inscripción previa. 45€

El Gabinete de dibujos propone la preview de la exposición Juegos reunidos del artista Manuel

Antonio Domínguez y una cena degustación/maridaje informal a cargo de Miquel Ruiz, chef del Baret de Miquel de Dénia.

Del 9 al 11 de febrero / a las 20:00h
y el 12 de febrero / a las 19:00h

Sala Russafa /
Teatro y degustación con sabor argentino

C. de Dénia 55
Aforo 3 entradas dobles por día con inscripción previa.
Entrada doble + degustación en el restaurante Doña Petrona 40€

Sala Russafa presenta el espectáculo que concluye la trilogía de La Memoria: “El perfume del tiempo”. Una representación que seguro te dejará un buen sabor de boca, también por la experiencia gastronómica que ofrece Doña Petrona.

---

12 de febrero / a las 12:00h

Turismo Riba-roja de Túria /
Descubre el Secreto Visigodo

C. Cisterna, 28

Aforo de 45 pax con inscripción telefónica. (601 988 771)**. 51€**

Visita guiada al Museo Visigodo de Pla de Nadal, ubicado en el castillo de Riba-roja, con un arqueólogo experto. Al finalizar disfrutarás de una degustación inspirada en ese momento histórico, en el restaurante La Muralleta, de la mano de su chef Lina Marcela.

---

12 de febrero / de 13:00 a 14:30h

Palau Ducal dels Borja de Gandia / Una cata con los Borja

C. del Duc Alfons el Vell 1, Gandia
Aforo de 45 pax con inscripción previa. 36€

La familia Borja te espera en su palacio de Gandía para recibirte en sus impresionantes salones donde podrás saborear los mejores vinos que guardan en su bodega.

---

12 de febrero / a las 12:00h

Llíria Ciudad de la música y Dénia Ciudad de la gastronomía / Banda sonora: La gamba roja de Dénia (Una explosión sensorial del Camp de

Túria a La Marina Alta)

Conservatori Professional de Música de Llíria, C. del Trencall 4, Llíria
Aforo de 100 pax con inscripción previa. 12€

Las Ciudades Creativas de la UNESCO Dénia y Llíria, se unen en un innovador evento de Arte y Gastronomía. El Conservatori Professional de Música de Llíria interpreta la banda sonora de la "Gamba Roja de Dénia" y todo mientras el chef Jordi Andrés, del restaurante El Tresmall, elabora un plato con la gamba roja como principal ingrediente.

---

*

Programa sujeto a cambios

Organiza:

AJUNTAMENT DE VALÈNCIA

VLC VISIT VALÈNCIA

Delicious València

Colabora:

VALÈNCIA TURISME

COMUNITAT VALENCIANA

L'EXQUISIT mediterrani

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS 2023

VALENCIA Ganadora 2024 CAPITAL VERDE EUROPEA

FEST/N