FEST/N
IV FESTIVAL DE ARTE & GASTRONOMÍA

ARTE Y GASTRONOMÍA PARA LA PRÁCTICA DEL INSTANTE

DEL 16.02 AL 25.02 VALÈNCIA

GAMBA ROJA DEL MEDITERRÁNEO
HINCHABLE COLGANTE
TÉCNICA MIXTA DIGITAL
E INTELIGENCIA ARTIFICIAL

Organiza: Ajuntament de València · València · Delicious València
Colabora: València Turisme · Comunitat Valenciana · L'Exquisit Mediterrani · Capital Verde Europea

PROGRAMA

PROGRAMA SUJETO A CAMBIOS

16, 21, 22 Y 25 DE FEBRERO
MARIDAJES EN LES ARTS

Les Arts

DÍA 16 /
Comida 14:00h. y visita al edificio a las 16:30h.

DÍAS 21 Y 22 /
Visita al edificio con ensayo + cena.
Acceso a ensayo 18:30h. (duración 20 min)
Cena a las 20:15h.

DÍA 25 /
Comida a las 14:00h. + visita arquitectónica a las 17:00h.

PRECIOS /
Visita + comida o cena sin maridaje. 57€
Visita + comida o cena con maridaje. 72€
Visita + ensayo + comida o cena sin maridaje. 68€
Visita + acceso a ensayo + comida o cena con maridaje. 83€

Les Arts te invita a redescubrir su magia a través de la arquitectura y la gastronomía en el marco de la ópera "Orfeo ed Euridice"de Christoph Willibald Gluck. Te proponemos que disfrutes en primicia de los ensayos previos al estreno de la ópera, descubriendo los espacios más singulares del emblemático edificio de Les Arts. Para redondear la experiencia, tendrás la oportunidad de probar antes que nadie el menú Orfeo. Un auténtico maridaje gastronómico firmado por el prestigioso chef de Contrapunto, Pablo Ministro.

16 DE FEBRERO Y DEL 22 AL 25 DE FEBRERO
SALA RUSSAFA /
SALA RUSSAFA + DOÑA PETRONA = SALUD MENTAL

Sala Russafa C. de Dénia 55

PODCAST /
Aforo de 6 pax. por día con inscripción previa. 22€
16 de febrero a las 20h. en la sala Ruzafa.
Asistencia a Dª Petrona: aprox a las 22:15h.

TEATRO /
Aforo de 6 pax. por día con inscripción previa. 21€
De jueves 22 a sábado 24 a las 20h. Domingo 25 a las 19h.
Asistencia a Dª Petrona: de jueves a sábado: 21:45h.
Domingo: 20:45h.

Si te gustan los podcasts y el teatro, Sala Russafa y Doña Petrona tienen planes para ti. El viernes 16 podrás asistir a la emisión en directo del podcast 'No hay negros en el Tíbet', un programa original de Podium Podcast que versa sobre cuestiones de actualidad desde la óptica particular de personas afrodescendientes que viven en España.

Por otro lado, del 22 al 25 de febrero podrás asistir a la obra teatral "Vesania", un espectáculo cargado de emoción, intenso y directo al corazón. La acción transcurre en un lugar distópico en el que cuatro personas apartadas de la sociedad por ser consideradas enfermas intentan sobrevivir.

Para terminar la noche y poder comentar la experiencia vivida en Sala Russafa, nada mejor que un paseo hasta Doña Petrona, un espacio gastronómico a cargo de Germán Carrizo y Carito Lourenço, donde degustarás dos de las mejores empanadas argentinas que hayas probado acompañadas de una bebida.

17 Y 24 DE FEBRERO / A PARTIR DE LAS 11:30h.
TURISMO RIBA-ROJA DE TÚRIA /
DESCUBRE EL SECRETO VISIGODO

C. Cisterna, 28
Aforo de 30 pax.
con inscripción telefónica (601 988 771). 40€

Si quieres conocer el secreto visigodo de Riba-roja de Túria te invitamos a realizar una visita teatralizada al Museo Visigodo de Pla de Nadal con un arqueólogo experto y combinarla con la degustación de un menú visigodo en un restaurante con encanto y vistas al río Turia. La propuesta gastronómica es el resultado de una extensa investigación realizada por el chef Joan Clement, quien indagó los productos y técnicas culinarias propias de esta época y lugar.

17 Y 24 DE FEBRERO / A PARTIR DE LAS 12:00h.
BOMBAS GENS /
VISITA EL JARDÍN DE BOMBAS GENS Y TÓMATE UN VERMUT
CON UN APERITIVO DISEÑADO POR RICARD CAMARENA

Av. De Burjassot 54-56
Aforo de 30 pax. por día con inscripción previa. 25€

Esta visita es una oportunidad única para descubrir el jardín de Bombas Gens, de la mano del paisajista Gustavo Marina. Al finalizar la visita, de la mano de Vermouths VITTORE, los asistentes podrán descubrir 3 vermuts distintos, los secretos de su elaboración y algunos de los maridajes más recomendables, degustados junto a un aperitivo diseñado para la ocasión por el chef dos estrellas Michelin Ricard Camarena, uno de los cocineros más creativos del panorama nacional.

17, 18, 24 Y 25 DE FEBRERO / A PARTIR DE LAS 13:00h.
CAIXAFORUM /
VISITA COMENTADA Y MENÚ TEMÁTICO "COLORES DEL MUNDO"

CaixaForum
Aforo de 20 pax. con inscripción previa. 25€

Visita la exposición "Los colores del mundo" y ¡disfruta de un menú científico en nuestro restaurante! Esta visita comentada, dirigida por el personal educador de CaixaForum, presenta los temas clave de la exposición y, a partir del diálogo con los participantes, los contextualiza y resuelve las posibles dudas que puedan surgir. Al finalizar la visita, disfruta de una experiencia gastronómica en el restaurante de CaixaForum, con una degustación especialmente pensada para esta exposición.

A las 13:00h. visita comentada a la exposición "Los Colores del mundo" y a las 14:00h. menú degustación de la mano de Novaterra.

18 DE FEBRERO / DE 11:00h. A 14:00h.
CCCC /
EL ALMUERZO VALENCIANO, ALGO MÁS QUE UNA TRADICIÓN

C. del Museu 2
Aforo de 100 pax. con inscripción previa.
Entrada gratuita.

El almuerzo valenciano está en el modo y forma de ser de las valencianas y valencianos, convirtiéndose en toda una tradición. Se trata de una forma peculiar de ver la gastronomía valenciana. La experiencia empezará con una charla entre representantes de la sociedad civil y del sector hostelero. A continuación, se hará una visita guiada a la exposición de Llorenç Barber "La construcción de un nosotros múltiple" y la actividad finalizará en el claustro gótico donde se podrá degustar un completo almuerzo concebido especialmente para la ocasión.

18 Y 25 DE FEBRERO / DE 12:00h. A 14:00h.
BOMBAS GENS /
VISITA LA BODEGA MEDIEVAL DE BOMBAS GENS Y PARTICIPA
EN UNA CATA DE VINOS VALENCIANOS ACOMPAÑADA CON UN
APERITIVO DISEÑADO POR RICARD CAMARENA

Av. De Burjassot 54-56
Aforo de 30 pax. con inscripción previa. 30€

Esta visita es una oportunidad única para descubrir la bodega medieval de lo que fue la alquería Bombas Gens, de la mano de la arqueóloga Paloma Berrocal, directora de su excavación arqueológica. Al finalizar la visita, de la mano de Bodegas Cherubino, disfrutarás de una cata de tres vinos valencianos, de las DO de Utiel- Requena y Valencia, acompañada de un aperitivo diseñado para la ocasión por el chef dos estrellas Michelin Ricard Camarena, uno de los cocineros más creativos del panorama nacional.

18 Y 25 DE FEBRERO / DE 12:00h. A 14:00h.
CELLER PROAVA S.XIII /
EMOCIONES ENOGASTRONÓMICAS A TRAVÉS DE LA JOYERÍA
CONTEMPORÁNEA DE ANABENA

C. de Baix 29
Aforo de 33 pax. con inscripción previa. 38€

Un "cajón desastre" que conforma y alimenta tu ser. Origen, Obsesión infinita, Bendita tinción y La ciudad bebida a sorbos, serán las piezas claves de esta obra de Anabena que maridarán con deliciosas propuestas enogastronómicas de la mano del chef Lluís Penyafort (Valencia Club Cocina) y la enóloga Rosa Vázquez (PROAVA) convirtiendo la experiencia en un proceso vital único.

19 DE FEBRERO / DE 18:00h. A 20:00h.
MUSEO NACIONAL DE CERÁMICA /
PATRIMONIO COMESTIBLE.
UNA HISTORIA DE DULCES Y REPOSTERAS

C. del Poeta Querol 2
Aforo de 25 pax. con inscripción previa.
Entrada gratuita.

Comisariado por la diseñadora e historiadora Andrea Santamarina, la experiencia se celebrará en el patio del Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias. Disfruta de una visita privada al museo, centrada en sus objetos cerámicos para la mesa, que prosigue con un coloquio que estará acompañado de una selección de dulces locales. Compartirás mesa con los organizadores para participar en común y de forma solidaria en esta experiencia.

19 DE FEBRERO / DE 20:00h. A 22:00h.
SET ESPAI D'ART, ROSA SANTOS, JORGE LÓPEZ /
TRES CAMINOS: FUSIONANDO RAÍCES, TENDENCIAS
Y SABORES CONTEMPORÁNEOS

Pl. del Miracle del Mocadoret, 4.
Aforo de 20 pax. con inscripción previa. 38€, incluye bebida

La propuesta consiste en un recorrido guiado por las tres galerías, donde la expresión artística se fusiona con la creatividad gastronómica de los chefs Melissa Kouman y Santiago Guerrero, del restaurante peruano – valenciano Orson. La velada se acompaña con un Spritz de Bitter de naranja Carmeleta y un Bobal blanco de Vicente Gandía, complementando la experiencia sensorial. La propuesta culinaria y artística se entrelaza, ofreciendo una experiencia única que va más allá de lo convencional.

A las 20.00h. comienza la experiencia en la galería Set Espai D'Art, continua en la galería Rosa Santos y finaliza en Jorge López Galería.

20 DE FEBRERO / A LAS 17:00h. Y A LAS 18:00h.
MUSEO DE BELLAS ARTES DE VALÈNCIA /
PINCELADAS DE MAR Y CAVA

C. de Sant Pius V 9
Aforo de 20 pax. por sesión, con inscripción telefónica desde el 8 de febrero a las 10:00h. (963 870 300).
Entrada gratuita.

Disfruta de un paseo artístico a través de las obras del Museo de Bellas Artes de València que te lleva desde bodegones, retratos, pintura costumbrista o elementos arquitectónicos, a maridar con los productos gastronómicos de las propuestas que ofrecen (cava, ostras y comida japonesa).

21 DE FEBRERO / DE 19:00h. A 20:15h.
SHIRAS GALERÍA /
ESCALA UNO ES A MIL
CON LA CHEF Mª JOSÉ MARTÍNEZ (LIENZO)

C. de Vilaragut 3
Aforo de 20 pax. con inscripción previa. 25€

Shiras Galería te invita a una experiencia única disfrutando de la cocina de autor inspirada en 'Escala uno es a mil', la nueva propuesta visual de la artista contemporánea Nuria Rodríguez.

El evento contará con la presencia de la Chef Mª José Martínez, del Restaurante Lienzo, y la artista Nuria Rodríguez, autora de la exposición. Mª José, nos preparará dos tipos diferentes de degustación inspirados en el concepto de la exposición y acompañados de una copa de vino valenciano de las Bodegas Chozas de Carrascal. Mientras que Nuria Rodríguez, catedrática y artista contemporánea, nos guiará mediante un discurso muy personal por su nuevo proyecto.

22 DE FEBRERO / DE 20:00h. A 21:30h.
FUNDACIÓN HORTENSIA HERRERO /
ENTREVINS I ART: UN RECORRIDO EXCLUSIVO ENTRE OBRAS
Y SABORES SELECTOS

C. del Mar 29
Aforo de 24 pax. con inscripción previa. 65€

A través de un recorrido por las obras de arte de la colección de la mecenas valenciana Hortensia Herrero podrás disfrutar de una cata de vino dirigida por Guillaume Glories, gerente y sumiller del restaurante Entrevins. Se trata de un maridaje único entre arte contemporáneo y enología en una cata de vinos con recorrido por las salas, estancias y pasillos del Centro de Arte Hortensia Herrero, inaugurado el pasado mes de noviembre.

22 DE FEBRERO / A PARTIR DE LAS 21:45h.
SALA RUSSAFA /
SALA RUSSAFA Y APOTHEKE DAN CON EL FÁRMACO DE LA FELICIDAD

C. de Dénia 55
Aforo de 6 pax. con inscripción previa. 23€

¿Te apetece un plan redondo? Empieza la noche disfrutando de la obra teatral "Vesania", un espectáculo cargado de emoción, intenso y directo al corazón. La acción transcurre en un lugar distópico en el que cuatro personas apartadas de la sociedad por ser consideradas enfermas intentan sobrevivir. Después de esta inmersión emocional, te espera un deleite muy reconfortante en Apotheke, la primera coctelería clandestina de València. En este sugerente espacio inspirado en los años 20, descubrirás un mundo de sabores sanadores.

24 DE FEBRERO / A PARTIR DE LAS 12:00h.
GALERÍA ANA SERRATOSA /
EL JARDÍN DEL CHEF. DEL HUERTO A LA MESA,
POR JORDI MORERA

Calle Cabillers 5
Aforo de 40 pax. con inscripción previa. 30€

Ven a conocer "Esto nos Salvará", el proyecto que la artista egipcia Ghada Amer ha desplegado en las tres sedes de la Galería Ana Serratosa.En esta experiencia visitarás la instalación que Ghada Amer ha creado específicamente para el jardín del Turia, diseñando maceteros con forma de letras para el cultivo de hortalizas. Durante la experiencia disfrutarás del showcooking "De la huerta a la mesa" de la mano del chef Jordi Morera.

24 Y 25 DE FEBRERO / DE 12:00h. A 13:00h. Y DE 18:00h. A 19:00h. (4 PASES)
IVAM /
INTROSPECTIVA PALADAR

C. Guillem de Castro 118
Aforo de 18 pax. con inscripción previa. 15€

La propuesta consiste en una experiencia que desplaza el sabor del centro de la experiencia gastronómica e indaga en el resto de connotaciones que envuelven el acto de comer. Con cada bocado, la experiencia subjetiva de cada comensal participa de un entramado colectivo que tiene implicaciones sociales y metabólicas. Cada comensal interpretará un papel. Como en cualquier comida cotidiana, habrá una serie de elementos reconocibles que arrastran ciertas expectativas: entrantes, un primer plato, un segundo plato y un postre. Forman parte del juego la textura, la temperatura y la estética.

En colaboración con el colectivo artístico La Cuarta Piel y los chefs David Jengibre y Julián Mascarell.

24 DE FEBRERO / A PARTIR DE LAS 16:00h.
PALAU DUCAL DELS BORJA FCV /
LA CANYAMEL DELS BORJA

C. del Duc Alfons el Vell 1, Gandia
Aforo de 40 pax. con inscripción previa. 17€

La experiencia consiste, en primer lugar, en una visita guiada al Palau Ducal de Gandia, centrada en la producción de azúcar de caña, el "oro blanco" que se posicionó como el principal sustento económico del ducado en época de la familia Borja, y que acabó exportándose a todo el mundo.

Después, siguiendo la estela de la "canyamel", podrás degustar tres dulces preparados con ingredientes o elaboraciones típicas de la época, que serán presentados por la Pastisseria Tano, grandes profesionales del sector de la repostería en la Safor.