

# FEST/N

IV FESTIVAL D'ART & GASTRONOMIA

GAMBA ROJA DEL MEDITERRANI  
UNFLABLE PENJANT  
TÈCNICA MIXTA DIGITAL  
I INTEL·LIGÈNCIA ARTIFICIAL



ART I  
GASTRONOMIA  
PER A LA PRÀCTICA  
DE L'INSTANT

DEL 16/02 al 25/02  
VALÈNCIA

Program subject to change

PROGRAM

Organitza:



VALENCIA



Col·labora:





**16, 21, 22 I 25 DE FEBRER**

## MARIDATGES A LES ARTS

Les Arts

**DIA 16 /**

Dinar a les 14:00h. i visita a l'edifici a les 16:30h.

**DIES 21 I 22 /**

Visita a l'edifici amb assaig + sopar.

Accés a assaig 18:30h. (duració 20 min)

Sopar a les 20:15h.

**DIA 25 /**

Dinar a les 14:00h. + visita arquitectònica a les 17:00h.

**PREUS /**

Visita edifici + dinar o sopar sense maridatge. 57€

Visita edifici + dinar o sopar amb maridatge. 72€

Visita+ accés a assaig + dinar o sopar sense maridatge. 68€

Visita + accés a assaig + dinar o sopar amb maridatge. 83€

Les Arts et convida a redescobrir la seua màgia a través de l'arquitectura i la gastronomia en el marc de l'òpera "Orfeu ed Euridice" de Christoph Willibald Gluck. Et proposem que gaudis en primícia dels assajos previs a l'estrena de l'òpera, descobrint els espais més singulars de l'emblemàtic edifici de Les Arts. Per a arredonar l'experiència, tindràs l'oportunitat de provar abans que ningú el menú Orfeu. Un autèntic maridatge gastronòmic signat pel prestigiós xef de Contrapunt, Pablo Ministro per a acompanyar a esta òpera.

**16 DE FEBRER I DEL 22 AL 25 DE FEBRER**

## SALA RUSSAFA /

### SALA RUSSAFA + DOÑA PETRONA = SALUT MENTAL

Sala Russafa C. de Dénia 55

**PODCAST /**

Aforament de 6 pax. per dia amb inscripció previa. 22€

16 de febrer a les 20h. en Sala Russafa.

D<sup>a</sup> Petrona: aprox a les 22:15h.

**TEATRE /**

Aforament de 6 pax. per dia amb inscripció previa. 21€

De dijous 22 a dissabte 24 a les 20h. Diumenge 25 a les 19h.

D<sup>a</sup> Petrona: de dijous a dissabte: 21:45h. diumenge: 20:45h.

Si t'agraden els podcasts i el teatre, Sala Russafa i Doña Petrona tenen plans per a tu. El divendres 16 podràs assistir a l'emissió en directe del podcast 'No hi ha negres al Tibet', un programa original de Podium Podcast que versa sobre qüestions d'actualitat des de l'òptica particular de persones afrodescendents que viuen a Espanya.

Del 22 al 25 de febrer podràs assistir a l'obra teatral "Vesania", un espectacle carregat d'emoció, intens i directe al cor. L'acció transcorre en un lloc distòpic en el qual quatre persones apartades de la societat per ser considerades malaltes intenten sobreviure. 'Vesania' és una proposta escènica necessària per a entendre una qüestió tan important i ignorada com la salut mental.

Per a acabar la nit i poder comentar l'experiència viscuda en Sala Russafa, res millor que un passeig fins a Doña Petrona, un espai gastronòmic a càrrec de Germán Carrizo i Carito Lourenço, on degustaràs dos de les millors empanades argentines que hages provat acompanyades d'una beguda.

Organiza:

Colabora:



**17 I 24 DE FEBRER / A PARTIR DE LES 11.30h.**

### **TURISMO RIBA-ROJA DE TÚRIA /**

### **DESCOBRIX EL SECRET VISIGÒTIC**

**C. Cisterna, 28**

**Aforament de 30 pax. per dia  
amb inscripció telefònica (601 988 771). 40€**

Si vols conèixer el secret visigot de Riba-roja de Túria, et convidem a realitzar una visita teatralitzada al Museu Visigot de Pla de Nadal amb un arqueòleg expert i combinar-la amb la degustació d'un menú visigot en un restaurant amb encant i vistes al riu Túria. La proposta gastronòmica és el resultat d'una investigació extensa feta pel xef Joan Clement, que ha indagat els productes i les tècniques culinàries pròpies d'esta època i d'este lloc.

**17 I 24 DE FEBRER / A PARTIR DE LES 12:00h.**

### **BOMBAS GENS /**

### **VISITA EL JARDÍ DE BOMBAS GENS I PREN UN VERMUT AMB UN APERITIU DISSENYAT PER RICARD CAMARENA**

**Av. De Burjassot 54-56**

**Aforament de 30 pax. per dia  
amb inscripció previa. 25€**

Esta visita és una oportunitat única per a descobrir el jardí de Bombas Gens de la mà de Gustavo Marina. Després de la visita, amb el patrocini de Vermouths VITTORE, els assistents podran descobrir tres vermouths diferents, els secrets de l'elaboració i alguns dels maridatges més recomanables, i degustar-los amb un aperitiu dissenyat per a l'ocasió pel xef dos estrelles Michelin Ricard Camarena, un dels cuiners més creatius del panorama nacional.

**17, 18, 24 I 25 DE FEBRER / A PARTIR DE LES 13:00h.**

### **CAIXAFORUM /**

### **VISITA COMENTADA I MENÚ TEMÀTIC COLORS DEL MÓN**

**CaixaForum**

**Aforament de 20 pax. per dia  
amb inscripció previa. 25€**

Visita l'exposició «Colors del món» i... disfruta d'un menú científic al nostre restaurant! Aquesta visita comentada, dirigida pel nostre personal educador, presenta els temes clau de l'exposició i, a partir del diàleg amb els participants, els contextualitza i resol els possibles dubtes que puguen sorgir. En acabar la visita, disfruta d'una experiència gastronòmica al nostre restaurant amb una degustació pensada especialment per a esta exposició.

13 h. visita comentada a l'exposició «Colors del món» i, a les 14 h, menú degustació patrocinat per Novaterra.

**18 DE FEBRER / DE 11:00h. A 14:00h.**

### **CCCC /**

### **L'ESMORZAR VALENCIÀ UNA CULTURA AMB ADN QUE VA MÉS ENLLÀ DE LA TRADICIÓ**

**C. del Museu 2**

**Aforament de 100 pax.  
amb inscripció previa.  
Entrada gratuïta.**

L'esmorzar valencià és l'essència de les valencianes i els valencians, i s'ha convertit en el que anomenem la cultura de l'esmorzar, una manera peculiar de veure la gastronomia valenciana. L'experiència començarà amb una xarrada entre representants de la societat civil i del sector hostaler sobre la cultura de l'esmorzar, en la qual es farà un repàs de tots els elements que componen el tradicional esmorzar valencià. A continuació, es farà una visita guiada a l'exposició de Llorens Barber "La construcció d'un nosaltres múltiple" i l'activitat finalitzarà en el claustre gòtic on es podrà degustar un complet esmorzar concebut especialment per a l'ocasió.

Organiza:



18 I 25 DE FEBRER / DE 12:00h. A 14:00h.

### BOMBAS GENS /

VISITA EL CELLER MEDIEVAL DE BOMBAS GENS

I PARTICIPA EN UN TAST DE VINS VALENCIANS

ACOMPANYAT D'UN APERITIU

DISSENYAT PER RICARD CAMARENA

Av. De Burjassot 54-56

**Aforament de 30 pax. per dia amb inscripció previa.  
30€**

Esta visita és una oportunitat única per a descobrir el celler medieval que hi havia a l'alqueria Bombas Gens, a càrrec de l'arqueòloga Paloma Berrocal, directora de la seua excavació arqueològica. Quan acabe la visita, hi haurà un tast, patrocinat per Bodegas Cherubino, de tres vins valencians de les DO d'Utiel-Requena i València, acompanyat d'un aperitiu dissenyat per a l'ocasió pel xef dos estrelles Michelin Ricard Camarena, un dels cuiners més creatius del panorama nacional.

18 I 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

**Aforament de 33 pax. per dia amb inscripció previa.  
38€**

Un «calaix desastre» que et conforma i t'alimenta. Origen, Obsessió infinita, Beneïda tinció i La ciutat beguda a glops, seran les peces clau d'esta obra d'Anabena que s'acompanyaran amb propostes enogastronòmiques delicioses creades pel xef Lluís Penyafort (Valencia Club Cocina) i l'enòloga Rosa Vázquez (PROAVA), que convertiran l'experiència en un procés vital únic.

19 DE FEBRER / DE 18:00h. A 20:00h.

### MUSEO NACIONAL DE CERÁMICA /

PATRIMONI COMESTIBLE. UNA HISTÒRIA

DE DOLÇOS I REBOSTERES

C. del Poeta Querol 2

**Aforament de 25 pax. amb inscripció previa. Entrada  
gratuïta.**

Comissariat per la dissenyadora i historiadora Andrea Santamarina, se celebrarà al pati del Museu Nacional de Ceràmica i Arts Sumptuàries. La celebració consistix en una visita privada al museu, centrada en els objectes ceràmics per a la taula, que continua amb un col·loqui acompanyat d'una selecció de dolços locals. Tant els assistents com els organitzadors s'asseuran en una única taula per tal de compartir esta celebració de manera solidària.

19 DE FEBRER / DE 20.00h. A 22.00h.

### SET ESPAI D'ART, ROSA SANTOS, JORGE LÓPEZ /

TRES CAMINS: FUSIONANT ARRELS,

TENDÈNCIES I SABORS CONTEMPORANIS

Pl. del Miracle del Mocadoret, 4.

**Aforament de 20 pax. amb inscripció previa. 38€, amb  
beguda**

La proposta consistix en un recorregut guiat per les tres galeries, on l'expressió artística es fusiona amb la creativitat gastronòmica dels xefs Melissa Kouman i Santiago Guerrero del restaurant peruà – valencià Orson. Per acompanyar la revetla, servirem un spritz de biter de taronja Carmeleta i un boval blanc de Vicente Gandía, complementant l'experiència sensorial. La proposada culinària i artística s'entrellaça, oferint una experiència única que va més enllà del convencional.

A les 20.00 h comença l'experiència a la galeria Set Espai d'Art, continua a la galeria Rosa Santos i acaba a la de Jorge López.

Organiza:



**20 DE FEBRER / A LES 17:00h. I A LES 18:00h.**

**MUSEO DE BELLAS ARTES DE VALÈNCIA /  
PINZELLADES DE MAR I CAVA**

**C. de Sant Pius V 9**

**Aforament de 20 pax. per sessió amb inscripció telefònica a partir del 8 de febrer a les 10:00h (963 870 300). Entrada gratuïta**

Gaudix d'un passeig artístic a través de les obres del Museu de Belles Arts de València que ens porta des de bodegons, retrats, pintura costumista o elements arquitectònics fins a l'acompanyament dels productes gastronòmics de les propostes que ens ofereixen (cava, ostres i menjar japonès).

**21 DE FEBRER / DE 19:00h. A 20:15h.**

**SHIRAS GALERÍA /  
ESCALA U ÉS A MIL AMB LA XEF  
M<sup>a</sup> JOSÉ MARTÍNEZ (LIENZO)**

**C. de Vilaragut 3**

**Aforament de 20 pax. amb inscripció previa. 25€**

Shiras Galería et convida a una experiència única en la qual podràs disfrutar de la cuina d'autor inspirada en la proposta visual «Escala u és a mil», de l'artista contemporània Nuria Rodríguez.

L'acte comptarà amb la presència de la xef M<sup>a</sup> José Martínez, del Restaurant Lienzo, que ha sigut guardonat recentment amb l'estrella Michelin 2021, i l'artista Nuria Rodríguez, autora de l'exposició. M<sup>a</sup> José ens prepararà dos tipus de degustació diferents, inspirats en el concepte de l'exposició i acompanyats d'una copa de vi valencià de Bodegas Chozas de Carrascal. A més, la xef ens contarà les seues inspiracions i tècniques creatives culinàries. I, d'altra banda, Nuria Rodríguez, catedràtica i artista contemporània, ens guiarà pel seu projecte nou a través d'un discurs molt personal.

**22 DE FEBRER / DE 20:00h. A 21:30h.**

**FUNDACIÓN HORTENSIA HERRERO /  
ENTREVINS I ART: UN RECORREGUT EXCLUSIU  
ENTRE OBRES I SABORS SELECTES**

**C. del Mar 29**

**Aforament de 24 pax. amb inscripció previa. 65€**

A través d'un recorregut per les obres d'art de la col·lecció de la mecenes valenciana Hortensia Herrero, podràs disfrutar d'un tast de vi dirigit per Guillaume Glories, gerent i sommelier del restaurant Entrevins. Es tracta d'un maridatge únic entre art contemporani i enologia en un tast de vins amb un recorregut per les sales, les estances i els corredors del Centre d'Art Hortensia Herrero, inaugurat al mes de novembre passat.

**22 DE FEBRER / A PARTIR DE LES 21:45h.**

**SALA RUSSAFA /  
SALA RUSSAFA I APOTHEKE DONEN  
AMB EL FÀRMAC DE LA FELICITAT**

**C. de Dénia 55**

**Aforament de 6 pax. amb inscripció previa. 23€**

T'abellix un pla redó? Comença la nit gaudint de l'obra teatral "Vesania", un espectacle carregat d'emoció, intens i directe al cor. L'acció transcorre en un lloc distòpic en el qual quatre persones apartades de la societat per ser considerades malaltes intenten sobreviure. Després d'esta immersió emocional, t'espera un delit molt reconfortant en Apotheke, la primera cocteleria clandestina de València. En este suggeridor espai inspirat en els anys 20, descobriràs un món de sabors guardadors.

Organiza:



**24 DE FEBRER / A PARTIR DE LES 12:00h.**

**GALERIA ANA SERRATOSA /**

**E L JARDÍ DEL XEF. DE L'HORTA A LA TAULA,  
PER JORDI MORERA**

**Calle Cabillers 5**

**Aforament de 40 pax. amb inscripció previa. 30€**

Veuen a conèixer "Això ens Salvarà", el projecte que l'artista egípcia Ghada Amer ha desplegat en les tres seus de la Galeria Ana Serratosa. En esta experiència visitaràs la instal·lació que Ghada Amer ha creat específicament per al jardí del Túria, dissenyant jardineres amb forma de lletres per al cultiu d'hortalisses. Durant l'experiència gaudiràs del showcooking "De l'horta a la taula" de la mà del xef Jordi Morera.

**24 I 25 DE FEBRER / DE 12:00h. A 13:00h.  
I DE 18:00 h. A 19:00h. (4 PASSES)**

**IVAM /**

**INTROSPECTIVA PALADAR**

**C. Guillem de Castro 118**

**Aforament de 18 pax. amb inscripció previa. 15€**

La proposta consisteix en una experiència que desplaça el sabor del centre de l'experiència gastronòmica i indaga la resta de connotacions que envolten l'acte de menjar. Amb cada mos, l'experiència subjectiva de cada comensal participa d'un entramat col·lectiu que té implicacions socials i metabòliques. Cada comensal interpretarà un paper. Com en qualsevol dinar quotidià, hi haurà una sèrie d'elements recognoscibles que implicaran determinades expectatives: entrants, un primer i un segon plat, i les postres. La textura, la temperatura i l'estètica formen part del joc.

Amb la col·laboració del col·lectiu artístic La Cuarta Piel.

**24 DE FEBRER / A PARTIR DE LES 16:00h.**

**PALAU DUCAL DELS BORJA FCV /**

**LA CANYAMEL DELS BORJA**

**C. del Duc Alfons el Vell 1, Gandia**

**Aforament de 40 pax. amb inscripció previa. 17€**

L'experiència consisteix en una visita guiada al Palau Ducal de Gandia, centrada en la producció de sucre de canya, l'«or blanc» que es va posicionar com a principal suport econòmic del ducat en l'època de la família Borja, i que va acabar exportant-se a tot el món. Després, seguint el camí de la canyamel, els visitants podran degustar tres dolços preparats amb ingredients o elaboracions típiques de l'època que presentarà la Pastisseria Tano, uns professionals de renom del sector de la rebosteria a la Safor.

Organiza: