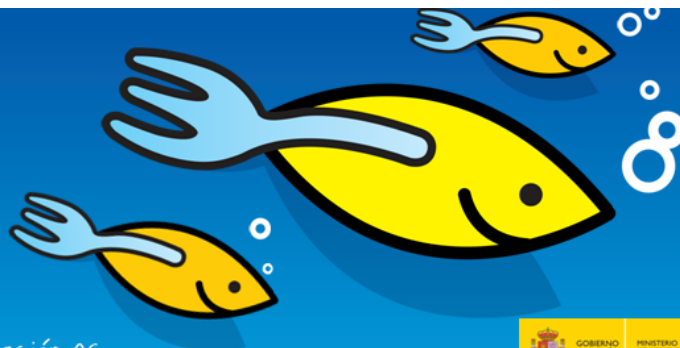


# CAMPANA DE DIVULGACION PARA LA VALORIZACION DE PRODUCTOS DE ORIGEN PESQUERO Y ACUICOLA



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Europeo  
de Pesca (FEP)

alimentación.es  
Saber más para comer mejor



Por nuestro pescado de hoy y de mañana

## PROGRAMACIÓN ACCIONES GASTRONÓMICAS EN VALENCIA

**Jueves, 28 de noviembre, a las 12:00 horas, en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Valencia.**

La Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Valencia acoge el jueves 28 de noviembre, a las 12:00 horas, una degustación dirigida al público en general, de productos de acuicultura marina y continental.

A cada uno de los asistentes se le hará entrega de una “caja degustación” con tres tapas de los productos dorada, mejillón y trucha.

### Convocatoria:

- Día: Jueves, 28 de noviembre.
- Hora: de 12:00 a 14:00 horas.
- Aforo máximo: 440 personas.
- Lugar: Hall de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Valencia. Universidad Politécnica de Valencia.

**Viernes, 29 de noviembre, de 10:00 a 20:00 horas, en Food&Fun, Espacio de cocina creativa, en Valencia.**

El viernes 29 de noviembre, en el Espacio de cocina creativa, Food&Fun, en horario de 10 a 20 horas, se realizarán cuatro talleres gastronómicos de productos de acuicultura por dos chefs valencianos de reconocido prestigio.

El objetivo es acercar al público destinatario, la cocina y los productos de acuicultura marina y continental, con demostraciones culinarias y degustaciones de las recetas elaboradas.

Programación de los showcooking:

- ✓ Sesión 1: 10 – 11:30 horas, temática: moluscos
- ✓ Sesión 2: 12 – 13:30 horas, temática: acuicultura marina
- ✓ Sesión 3: 16:30 – 18 horas, temática: acuicultura continental
- ✓ Sesión 4: 18:30 – 20 horas, temática: productos ecológicos.

Estructura de cada sesión:

- ✓ Bienvenida por parte de los organizadores y presentación de las especies acuícolas que se van a cocinar.
- ✓ Demostraciones culinarias en directo.
- ✓ Turno de preguntas/comentarios.
- ✓ 160 degustaciones - 3 pinchos por participante.
- ✓ Número de asistentes: 40 personas por taller.
- ✓ Colectivos a los que van dirigidos: Asociaciones Agroalimentarias y Gastronómicas, estudiantes de hostelería, Asociaciones de Consumidores, amas de casa, agentes de comercialización y público en general.

**Convocatoria:**

- Día: Viernes, 29 de noviembre.
- Horarios: de 10.00 a 20.00 horas.
- Lugar: Food&Fun, Espacio de cocina creativa. C/Linterna 6, Valencia.

**Sábado, 30 de noviembre, a la 13:00 horas, en el Club Gastronómico Galileo, en Valencia.**

Menú degustación de productos de acuicultura.

Presentación a cargo del representante del Ministerio/Fundación OESA

Presentación a cargo del chef del Club Gastronómico Galileo de las 12 elaboraciones.

- ✓ Menú degustación de las 12 elaboraciones para 50 personas con invitación cerrada.
- ✓ Lugar de celebración: Club Gastronómico Galileo.
- ✓ Horario: de 13:00 a 15:00 horas.
- ✓ Especies acuícolas: mejillón, almeja, ostra, dorada, lubina, rodaballo, y trucha.

**Convocatoria:**

- Día: Sábado, 30 de noviembre.
- Horarios: 13.00 horas.
- Lugar: Club Gastronómico Galileo, Av. de los Naranjos s/n.