

Lunes 3 de septiembre

Auditori Teulada Moraira

Carrer d' Orba, 2

03725 Teulada

- 17:00 h Presentación “Foodxperience”
17:15 h Antecedentes gastronomía-diseño
Papila
17:30 h Vajillas experimentales
El taller de Piñero
18:00 h Interiorismo y restauración
Julio Guixeres
18:30 h Diseñando soportes para Quique Dacosta
Xavier Giner / EASD Valencia
Mesa redonda

19:15h Descanso

19:30 h Caso práctico: Quique Dacosta
Juanfra Valiente
20:00 h “Foodscape”
Papila/Rakel Cernicharo
20:30 h Clausura

Organiza: TURISME COMUNITAT VALENCIANA

La gastronomía forma parte de nuestra identidad y merece la pena compartirla ¿no crees?
Año de la Gastronomía de la Comunitat Valenciana 2018
#EuropeForCulture

Estrategia y actividades reconocidas y vinculadas al Año Europeo del Patrimonio Cultural 2018.

NUESTRO PATRIMONIO:
DONDE EL PASADO SE
ENCUENTRA CON EL FUTURO



GENERALITAT
VALENCIANA



Amb la col·laboració de:



www.comunitatvalenciana.com



Comunitat Valenciana:

Foodxperience.

Jornada Foodxperience

“Lo que el diseño y la artesanía pueden aportar a la gastronomía”

TURISME COMUNITAT VALENCIANA une cocina creativa, artesanía y diseño mediterráneo en la jornada Foodxperience, cuya segunda edición se celebrará en el Auditori de Teulada Moraira.

La jornada de Teulada pretende ser un foro donde explorar sinergias y oportunidades entre profesionales del diseño valenciano, artesanos, cocineros y hosteleros, para fortalecer la gastronomía dentro de los sectores creativos de la Comunitat Valenciana.

Foodxperience es una nueva línea de trabajo iniciada por TURISME COMUNITAT VALENCIANA para potenciar la identidad gastronómica mediterránea a través de la creatividad y la investigación de nuevos formatos experienciales para el cliente. En ella, se presentará también el proyecto FOODSCAPE -desarrollado por el Laboratorio de Cocina de Invat·tur- que investiga nuevas propuestas experienciales para el comensal.

Asimismo, forma parte de las primeras actuaciones de promoción de la nueva estrategia gastronómica de la Comunidad Valenciana.

Jornada Foodxperience Teulada-Moraira

¿A quién va dirigido?

El público objetivo es todo aquel que desee emprender o impulsar sus proyectos empresariales dentro del sector gastronómico, así como a todos los profesionales del diseño, la artesanía y la restauración que quieran ofertar y desarrollar sus servicios dentro de este sector.

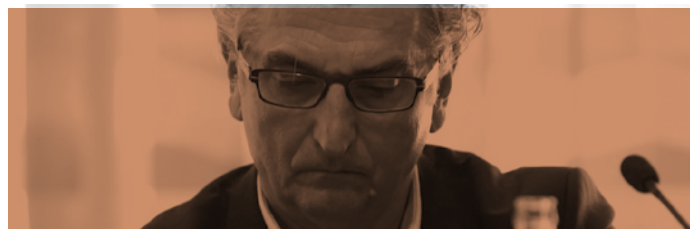
Objetivos

- Fomentar la innovación en la gastronomía y en la restauración.
- Sensibilizar a los emprendedores de las posibilidades que el sector del diseño y la artesanía puede ofrecer para sus proyectos o empresas.
- Impulsar nuevos proyectos emprendedores a través del acercamiento a la realidad de casos de éxito.
- Potenciar la identidad gastronómica mediterránea a través de la creatividad y la investigación de nuevos formatos experienciales para el cliente.
- Facilitar contactos entre emprendedores y crear sinergias empresariales.
- Descubrir y analizar nuevas oportunidades de negocio turístico.



Papila

Papila es el primer estudio de diseño especializado en el mundo de la alimentación. Fundado por Alberto Arza en 2009, su trabajo se desarrolla en proyectos de investigación, diseño e innovación con todo aquello relacionado con la experiencia de comer.



Xavier Giner / EASD Valencia

Xavier Giner es licenciado en Filosofía por la UV en 1984 en la especialidad de Estética. En la EASD de Valencia lleva 26 años dando clases, tanto en grado como en máster. También colabora desde hace más de una década con el CEU-San Pablo, en el Máster de Diseño de Producto y el de Diseño Gráfico.



El taller de Piñero

En El Taller de Piñero se dedican a la decoración de locales, hoteles y bares temáticos, así como a la creación de vajillas experimentales para chefs. Su capacidad de adaptación les ha llevado a trabajar junto a los hermanos Albert Adrià y Ferrán Adrià, los hermanos Roca, Dacosta, Dabiz Muñoz, Ricard Camarena, Dani García, Quique Dacosta,...



Juanfra Valiente

Juan Francisco Valiente es jefe de Creatividad de Quique Dacosta Restaurante y lleva más de 16 años trabajando con Quique Dacosta codo con codo. En el 2007, en el Poblet, nace el estudio de creatividad en el restaurante. Un espacio de expansión mental en el cual Juanfra Valiente dirige los procesos creativos.



Julio Guixeres

Julio Guixeres, interiorista, dedicado en este sector desde hace más de 20 años, desarrolla sus proyectos en su estudio de Valencia. En su carrera profesional ha diseñado proyectos de gran envergadura, pudiendo mencionar hoteles, oficinas, restaurantes y viviendas en todo el territorio nacional.



Karak

Rakel Cernicharo es propietaria del restaurante Karak de Valencia y se convirtió en la ganadora de la cuarta edición de "Top Chef". Con tan solo veintidós años, abre su primer negocio: el restaurante Karak, reconocido como uno de los locales más prometedores de la Comunidad Valenciana.