

## PROGRAMA OFICIAL DE ACTIVIDADES

### Lunes 28 enero

10:30 h.- Inauguración Oficial. **Foro Centro Feria Valencia.**

12:00 – 13:00 h.- Entrega premios V Edición **Concurso Neolith® Top Fabricator Design Competition. Ágora SICI.**

13:00 – 15:00 h.- **Curso de cocina** Kitchen Club & Antalia. **Stand Antalia D133**

13:30 – 14:30 h.- Presentación **Antalia FUN&DES**, con el chef **Diego Ferrer** y la arquitecta **Teresa Sapey. Stand Antalia D133**

16:30 – 18:00 h.- **Jornada Construcción y Reformas.** Canal Contract. Análisis del cambio de paradigma en la cocina. **Ágora SICI**

Proyectos desde el origen. La cocina en la obra nueva

Nuevos materiales: la cocina como laboratorio de prueba para el hogar

Ponentes:

- **Ignacio Alegría Meunier**, Interiorista de ALZIVIDAL y Socio Director Creativo de ESTUDIO ALEGRÍA
- **Antonio Moncho**, AT4 GRUPO
- **Roberto Vila y Teresa Sapey**, arquitectos (de la mano de ANTALIA)
- **Juan Luis Salvador**, director general de ANTALIA, presidente de AMC y el Salón Espacio Cocina SICI.
- Modera: **Rosa M<sup>a</sup> Pérez**, jefa del departamento de Materiales y Productos AIDIMME

16:30 – 18:00 h.- **Curso de cocina** Kitchen Club & Antalia. **Stand Antalia D133**

18:45 h.- **Cata de vinos. Stand Delta Cocinas G131**

### Martes 29 enero

10:30 – 12:00 h.- **Jornada Canales de Distribución** en el sector cocina: el futuro del canal. **Ágora SICI**

¿Es la venta online una amenaza o una oportunidad?

¿Qué esperamos de la distribución?

Ponentes:

**Jose Vicente Mestre**, jefe de producto cocinas en CONFORAMA

**Sergio Navarro**, SYE Diseño e Interiorismo

**José Luis Arnal**, ASEALIA

**Juan Luis Salvador**, director general de ANTALIA, presidente de AMC y el Salón Espacio Cocina SICI.

Modera: **Cristina Revert**, sección de Análisis de Mercados y Estrategia en AIDIMME.

11:00 h.- Presencia de **Karlos Arguiñano** en el **Stand Neolith® F119**

11:00 – 12:00 h.- **Showcooking NEFF** a cargo del chef Diego Ferrer. **Stand Kuchentime E139**

12:00 – 14:00 h.- Entrega de **Premios Cocinas y Baños. Ágora SICI**

12:30 – 13:00 h.- **NEFF Press Meeting**. Evento exclusivo para medios y bajo invitación. **NEFF Experience Área C135**

13:00 – 15:00 h.- **Curso de cocina** Kitchen Club & Antalia. **Stand Antalia D133**

13:00 – 15:30 h.- **Showcooking y Cata de Vinos. Stand Hítalo H152**

14:00 – 15:00 h.- **Showcooking NEFF** a cargo del chef Diego Ferrer. 'Descontextualización de alimentos'. **Ágora SICI**

15:30 – 16:30 h.- **Showcooking NEFF** a cargo del chef Diego Ferrer. **Stand 2AKuchen F149**

16:30 – 18:00 h.- **Curso de cocina** Kitchen Club & Antalia. **Stand Antalia D133**

18:45 h.- **Cata de vinos. Stand Delta Cocinas G131**

## Miércoles 30 enero

10:00 – 12:00 h.- **Brunch. Stand Hítalo H152**

10:30 – 12:00 h.- **Curso de cocina** Kitchen Club & Antalia. **Stand Antalia D133**

11:00 – 12:00 h.- **Workshop NEFF**. 'Cómo acercar la alimentación saludable a nuestras cocinas'. A cargo de Diego Ferrer, Cheff NEFF y María Ferrando, Márketing NEFF. **Ágora SICI**

11:30 – 17:00 h.- **Encuentro escuelas de interiorismo y decoración con empresas, prescriptores, decoradores, arquitectos y diseñadores**. Promueve e impulsa **AMC** y el Consejo General de Colegios Oficiales de Decoradores y Diseñadores de Interior de España (**CGCODDI**). **Punto de Encuentro N3P6**

11:30 – 12:30 h.- Bienvenida por parte de AMC y Feria Valencia. Charla con Teresa Casas

12:30 – 13:30 h.- Visita a la feria

13:45 – 14:15 h.- Charla con Antalia Cocinas

14:30 – 15:30 h.- Horario libre (comida)

15:30 – 16:00 h.- Charla con Mobalco

16:00 – 16:30 h.- Presentación de la 13ª edición del Concurso Cosentino Design Challenge

12:00 – 14:00 h.- **Showcooking de sushi** a cargo del restaurante Momiji. **Stand Neolith® F119**

12:30 – 15:30 h. Evento privado **NEFF. Ágora SICI**

13:00 h.- Showcooking **Julián López**, chef del Restaurante Ampar. Con el impulso de Valencia Club Cocina. **Stand Grupo Cosentino E127**

13:00 – 15:00 h.- **Curso de cocina** Kitchen Club & Antalia. **Stand Antalia D133**

16:00 – 17:30 h.- Jornada distribuidores **Antalia. Sala Castellón Feria Valencia**.

16:30 – 18:00 h.- **Jornada Canales de Distribución** en el sector cocina: **Retos y oportunidades de futuro en el uso de herramientas de diseño para decoración de muebles de cocina. Ágora SICI**

El reto del software. ¿Hablando un mismo idioma?

Ponentes:

**Juan Lloret Sebastià**, Benidorm Software – Virtual Kitchen

**Guillermo Lorente** (Gestor de fabricantes) y **Manuel Arranz** (Country manager).

CompuSoft

**Alberto López**, 2020.

Modera: **M<sup>a</sup> José Núñez**, responsable de la Sección de Tecnologías de la Información AIDIMME.

Presentación de los premios al '**Proyecto de Cocina del Año**'

18:30 h.- **Showcooking. Stand Delta Cocinas G131**

20:30 h.- **Encuentro AMC**. Bajo invitación. **Mercado Central València**

## Jueves 31 enero

10:30 – 11:30 h.- **Workshop NEFF**. 'La importancia de una buena extracción'. **Ágora SICI**

**Silvia Mallén**, Marketing NEFF

**Cristina Bueno**, Product Manager Campanas NEFF

**José Ramon Royo**, Responsable Área Técnica Campanas NEFF

10:30 – 11:30 h.- **Showcooking NEFF** a cargo del chef Diego Ferrer. **Stand Antalia D133**

12:00 – 13:00 h.- **Showcooking FRANKE** a cargo del chef pastelero Jacob Torreblanca. **Ágora SICI**

12:00 – 14:00 h.- **Showcooking** impartido por la chef **Begoña Rodrigo** (Restaurante La Salita y Nómada, Valencia). **Stand Neolith® F119**

13:00 – 15:30 h.- **Showcooking y Cata de Vinos**. **Stand Hítalo H152**

13:00 h.- **Showcooking**. **Stand Delta Cocinas G131**

13:00 – 15:00 h.- Antalia Senses: **Música & Jazz Session**. **Stand Antalia D133**

14:00 – 15:00 h.- **Showcooking NEFF** a cargo del chef Diego Ferrer. 'Cocina del mundo'. **Ágora SICI**

16:00 – 17:30 h.- **I Foro Marmolistas**. Organiza Focus Piedra. **Ágora SICI**

Presenta y modera:

Marisa Carrió (editora Focus Piedra).

Participan:

Antonio Pérez, director general de Marmolería Pefersa (Cantabria)

Javier Luján, socio en Mármoles Luján (Murcia)

Manuel García, socio en Mármoles y Granitos Garbel (Zaragoza)

Juanfran Santamaría, gerente de Mármoles Santamaría (Valencia)

M<sup>a</sup> Àngels Casellas, consejera delegada en Marbres Casellas (Figueres, Girona)

16:30 – 17:30 h.- **Showcooking NEFF** a cargo del chef Diego Ferrer. **Stand Antalia D133**

18:00 – 20:00 h.- Celebración **30 aniversario Delta Cocinas**. '30 años de humor en la cocina'. **Ágora SICI**

19:30 h.- 'Neolith® Afterwork' en el restaurante **Momiji. Mercado de Colón València**

## Viernes 1 febrero

9:00 – 19:00 h.- **Fotos INTAX** con Antalia. **Stand Antalia D133**

12:00 – 13:30 h.- **Foro: 'La cocina, el corazón de una actitud sostenible en la familia'**. Nuevos electrodomésticos: más exigencias vs mayor eficiencia energética. Conectividad y domótica: ¿cómo puede contribuir a un uso más responsable de los recursos?. ¿Cómo adaptar la cocina profesional al ámbito doméstico?

**Giandomenico Galeandro**, Dtor. Comercial Canal Cocina de Whirlpool EMEA.

**Santiago Molina Cruzate**, Director de Programas del Instituto Superior del Medio Ambiente.

**Cristina Ferrer (influencer)**. 'Planificación en la cocina, sostenibilidad y eficiencia (cocinado, conservación alimentos, compra, hábitos...)'.

**Agustín Soriano Caballer**, distribuidor de Mobalco en Valencia e ingeniero experto en arquitectura sostenible.

13:00 h.– **Showcooking Víctor Rodrigo y Aroa López** del Restaurante Samsha. **Stand Grupo Cosentino E127**

13:30 – 14:30 h.- **Showcooking NEFF & Antalia** a cargo del chef Diego Ferrer, con la participación del presentador de TV **Roberto Leal** y la arquitecta **Teresa Sapey**. 'Cocina al vacío'. **Ágora SICI**

17:00 – 18:00 h.– **Showcooking** con la participación de **Miguel**, concursante en Master Chef Junior 4 y el presentador de TV **Roberto Leal**. **Ágora SICI**

## Todos los días

### Actividades NEFF

Todos los días de 10:00 – 14:00 h. y 16:00 – 18:00 h.

- **NEFF Experience Area**. Demostraciones con módulo de envasado al vacío y horno Slide&Hide. Degustación de bocados cocinados al vacío.
- **NEFF Pop Corn Points**. Demostraciones con placa con extractor integrado. Prueba todos los sabores de palomitas, ¡son 6 diferentes!
- **NEFFresh Point**. Refréscate, descansa y déjanos un mensaje en los frigoríficos acabado pizarra.

*\*Agenda sujeta a modificaciones de última hora.*

*Actualizaciones en <https://espaciococina.feriavalencia.com/programa-de-actividades/>.*