

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^a 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^a 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^a 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/>.