



HOSTELERÍA

PROFESIONAL

REVISTA DE LA FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE VALENCIA



IMPULSO DEL PROYECTO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Campañas de promoción gastronómica

Novedades laborales y fiscales 2014

Entrevista a la "Top Chef" Begoña Rodrigo

Las V Jornadas Gastronómicas de Camí Vell vuelven a triunfar en Alzira

Durante 7 días, Alzira volvió a convertirse en el epicentro de la gastronomía valenciana gracias a las V Jornadas Gastronómicas del restaurante Camí Vell. Organizadas por los hermanos Iván y Toni López, al frente de este emblemático local de la Ribera, del 24 de febrero al 1 de marzo reunieron en sus fogones a reconocidos cocineros tanto autóctonos como del resto de España.

Alejandro Platero, del Restaurante Mulandhara y **Julio Colomer** del Restaurante Ciro, ambos de Valencia, **Manuel Alonso** del restaurante **Casa Manolo** de Daimús, **Teresa Gutiérrez** del restaurante **Azafrán** de Villarobledo, **Mauro y Luis Barreiro** de La Curiosidad, restaurante andaluz situado en Puerto Real, Cadiz y los propios **Iván y Toni López** de Camí Vell fueron los protagonistas de estas jornadas que ya se han convertido



en un referente y cita ineludible año tras año para los amantes de la buena cocina de Alzira y la provincia de Valencia.

Cursos de cocina en el "Ricard Camarena Lab"

Ricard Camarena Lab by Muñoz Bosch es un nuevo espacio ubicado en el Mercado de Colón de Valencia, creado por el prestigioso cocinero Ricard Camarena, con el objetivo de propiciar la innovación gastronómica y la experimentación. En él se están celebrando eventos, talleres y cursos que Ricard y su equipo imparten para aficionados y profesionales del sector. Los talleres, en los que pueden participar unas 30 personas, tiene lugar los sábados de 10.00 a 13.00 horas hasta el próximo 5 de mayo. Las reservas se pueden realizar a través del mail mcarmen@ricardcamarena.com o del teléfono 963 740 509.



La FEHV acoge un ciclo de catas de la DO Utiel-Requena gratuitas para sus asociados

El pasado lunes 31 de marzo se inició un ciclo de catas que el Consejo Regulador Denominación de Origen Utiel-Requena está realizando en la sede de la Federación

de Hostelería de Valencia para todos sus asociados. La primera cata fue ofrecida por Eduardo Coy, jefe del servicio de certificación del CRDO Utiel-Requena y en ella se presentaron 5 variedades de vinos de la zona. Dentro del programa previsto, las próximas catas tendrán lugar los próximos días 28 de abril y 26 de mayo de nuevo en la sede de la FEHV (Calle Ontinyent, 3 y 5 bajo). Estas catas son gratuitas para los asociados de la FEHV, pero las plazas son limitadas, por lo que se ruega a todos aquellos que quieran participar en ellas, confirmen asistencia al correo prensa@feh.es.



utiel-requena