vinetur

Tardana firma el cóctel institucional en la apertura del curso universitario presidida por el Rey

La empresa de catering ha servido un brunch en homenaje al 'esmorzar' tradicional y al producto local

jueves 27 de noviembre de 2025

ESCRITO POR IRIS



La empresa valenciana de catering **Tardana Events** ha sido la responsable de diseñar y servir el cóctel institucional que puso el broche al **Acto de Apertura del Curso Universitario 2025-2026**, celebrado en València este pasado martes. El evento coincidió con la conmemoración del 525 aniversario de la Universitat de València (UV), por lo que se realizó un acto solemne presidido por el Rey Felipe VI.

La ceremonia tuvo lugar en el Paraninfo de la Universitat de València, en el edificio de La Nau, y reunió a rectores y rectoras de universidades de toda España y de la Comunitat Valenciana, así como a autoridades académicas, institucionales y representantes del ámbito político. "Que la universidad de la que hemos sido alumnos nos haya elegido para realizar el cóctel institucional no solo es un orgullo, también un privilegio", destaca **Alberto Almonacid, fundador de Tardana Events junto a Carolina Tresaco**.

Con acento valenciano

Desde que recibieron el encargo no dejaron de pensar en el menú que diseñarían para ese día. La esencia valenciana tenía que estar presente en todo momento, por ello el concepto final fue: un **almuerzo mediterráneo con acento valenciano**. "Pensado para mostrar la gastronomía local y sorprender con creatividad", indica Carolina. Y especialmente, para que los 400 asistentes al evento conocieran, más al detalle, la cultura gastronómica tan variada con la que cuenta València.

La propuesta de Tardana destacó por sus recetas con guiños a la tradición local, pero sin dejar de lado la innovación. Entre las especialidades gourmet servidas durante el brunch destacaron el mini pepito de titaina y la chapatita de brascada. Dos bocados con los que el catering buscaba rendir homenaje al tradicional ***esmorzar valencià***, motivo por el que tampoco faltaron los *cacaus del collaret*, las olivas artesanas y los encurtidos. La minuta se completó con la coca *d'oli* de calabaza asada, gorgonzola y nueces, y las mini hamburguesas de *blanc i negre* con habas baby y piñones. La de las hamburguesas es una de las recetas más especiales ya que proviene de la madre de Alberto, elaboración que también se ha convertido en uno de los platos preferidos del catering. El toque dulce lo aportaron la mini *cheesecake* de *cremaet* —indispensable al finalizar cualquier *esmorzaret*— y la brocheta de fruta de temporada.

Los seis pases se acompañaron, al comienzo, de un surtido de quesos y una tabla de jamón de reserva y embutidos. Todo maridado con zumos de naranja ecológicos y una **cuidada selección de vinos valencianos**.

El cóctel institucional por la apertura del curso universitario es, hasta ahora, el mayor de los retos al que se ha enfrentado el catering dirigido por este grupo de jóvenes. No tanto por el número de asistentes, sino por el montaje y la logística de este. "Implica una mayor exigencia y coordinación porque se trata de un evento a nivel nacional y con un gran impacto público", destacan los fundadores de Tardana, quienes aseguran que llevaban mucho tiempo preparándose para que llegara esta oportunidad. Por eso están especializados en eventos singulares, en los que la minuta y la estética están cuidadas de principio a fin. Además, cuentan con su propio centro de producción en València, desde el cual desarrollan todos sus platos.

Sobre Tardana Events

Tardana Events es un catering formado por un equipo joven, creativo y apasionado por convertir cada evento en una experiencia única. Fundado en 2022 por Alberto Almonacid (26 años) y Carolina Tresaco (24 años), ex alumnos del grado de Ciencias Gastronómicas de la Universitat de València.

Especializados en eventos corporativos, **han lanzado recientemente una línea de catering *delivery* para empresas y particulares**. Ofrecen servicios de todo tipo, desde pequeños desayunos en la oficina hasta grandes cócteles, manteniendo siempre la calidad y el toque Tardana. Dentro del sector se diferencian por las combinaciones de sus platos y sabores, que buscan alejarse de lo puramente tradicional. También destaca su estética y cuidado a la hora de preparar, presentar y servir el catering.