



SHOWCOOKING

Comunitat Valenciana FITUR 2020

Pabellón 7 - Stand 7B05
Junto a Zona de Catas

De miércoles 22 a domingo 26

52pases / **100**recetas

#MediterraneoEnVivo

#L'ExquisitMediterrani

La **Comunitat Valenciana** te invita a entrar en su alacena, su cocina y sus paisajes gastronómicos del *#MediterraneoEnVivo*.

Más de **50 cocineras y cocineros** te esperan en este espacio de celebración culinaria con un extenso catálogo de sabores y experiencias: productos y **recetas auténticas** de nuestra cultura milenaria o sorprendentes **elaboraciones innovadoras**.

Un territorio que se extiende a lo largo de 600 kilómetros a la orilla del Mediterráneo, acogedor y soleado, de carácter abierto y hospitalario; diverso y montañoso en su

interior; atento desde hace milenios a su agricultura de suelos generosos, a su pesca y ganadería.

Es la tierra del **arroz**, de la mundialmente conocida "**paella**" -icono de nuestro recetario-, pero también de la **huerta** y la **fruta** de secano; de **pescados** y **salazones**; de **carnes**, **embutidos**, **trufa**, **setas**, **miel** y **quesos** de la montaña; de la **repostería** -tan vinculada a nuestras fiestas-, la **horchata** de chufa, el **turrón** o los **aceites** de oliva y **vinos** mediterráneos.

Un destino gastronómico vibrante con **28 Estrellas Michelin** en 22 restaurantes, **45 restaurantes con Soles Repsol** y **38 distintivos Bib Gourmand**,

gracias a la excelencia de profesionales que miran al futuro sin perder de vista valores como la **sostenibilidad**, la **salud** y, por supuesto **sabores** auténticos de ...

#L'Exquisit Mediterrani

Chefs, hosteleros, destinos turísticos, productores y protagonistas de la gastronomía te están esperando en el Showcooking de la Comunitat Valenciana en FITUR para narrarte sus recetas, sus productos y sus historias...

#MediterraneoEnVivo



Contactos profesionales:

- Oficina Atención Red GastroTurística CV - L'EXQUISIT MEDITERRANI
961 24 82 90

Cocina y sala:

Red CdT - TURISME Comunitat Valenciana
Coordinación programa. Joan Clement. Cocinero

SHOWCOOKING

Comunitat Valenciana FITUR 2020 // stand 7B05

TURISMO GASTRONÓMICO

#ExquisitMediterrani

#MediterraniEnViu

PROGRAMA MIÉRCOLES 22 - Zona Showcooking (junto a Zona Catas)

11:00h	► Puçol (Valencia) - * <i>Mar y montaña, gastronomía y tradición 3.0</i> / * <i>Dulce de Gloria a la Virgen al Pie de la Cruz</i> <u>Esteban López</u> - Colegio Virgen al Pie de la Cruz
11:30h	► Llucena (Castellón) - * <i>Olla de cardo</i> <u>Emilio José Edo</u> - Rest. La Perla
12:00h	► Los Montesinos (Alicante) - * <i>Guiso de hinojo y bacalao</i> <u>Aurora Torres</u> - Rest. La Herradura
12:30h	► Xeraco (Valencia) - * <i>Coques amb tajonja</i> <u>Juan Carlos Valdés</u> , <u>Gabriel Balaguer</u> y <u>Vicente Tarazona</u>
13:00h	► Turisme Carraixet - <i>Tastem L'Horta (Valencia)</i> - * <i>Arròs melós amb polpet, faves i carxofes</i> <u>Ana Ferrer</u> - Rest. Ca Pepico - Meliana
13:30h	► Sagunt (Valencia) - * <i>Nuestra versión del "Ximo"</i> / * <i>Tartar de salmonete con "crème"</i> <u>Vicky Sevilla</u> (finalista Concurso Cocinero Revelación Madrid Fusión 2020) - Rest. Arrels
14:00h	► Santa Pola (Alicante) - * <i>Arroz a banda con tropezones</i> Cofradía de Pescadores - Rest. Casa Rico
14:30h	► Gandia (Valencia) - * <i>Canelón de fideuà crujiente con espuma de carabineros</i> <u>Chema Soler</u> - Rest. Stret Food Gandía
15:00h	► Almoradí (Alicante) - * <i>Arroz de boquerones y alcachofa de la Vega Baja</i> <u>José Francisco Gómez Maciá</u> - Rest. Los Infantes
15:30h	► Alzira (Valencia) - * <i>Espardenyà de Alzira</i> <u>Tomás Blay</u> - Rest. Ca Tomás
16:00h	► Benicarló (Castellón) - * <i>Portobello Secret. Seta portobello gratinada con alcachofa ecológica DO, zanahoria y espinacas</i> <u>Anay Bueno</u> - Rest. Cor de Carxofa
16:30h	► Torrent (Valencia) - <i>Xocolote</i> <u>Hemanos Andreu</u>
17:00h	► València - * <i>Ostras Perles de València</i> <u>Ciriaco Torres</u> - Rest. Ciriaco

SHOWCOOKING

Comunitat Valenciana FITUR 2020 // stand 7B05

TURISMO GASTRONÓMICO

#ExquisitMediterrani

#MediterraniEnViu

PROGRAMA JUEVES 23 - Zona Showcooking (junto a Zona Catas)

11:00h	► Xàtiva (Valencia) - * <i>Arròs al forn</i> <u>Isabel Borreguero</u> - Rest. El Carmen
11:30h	► Segorbe (Castellón) - * <i>Capuchino de jamón de Segorbe con calabaza</i> <u>David Marqués</u> - Rest. Gastroadictos
12:00h	► Torrevieja (Alicante) - * <i>Caldero Marinero</i> <u>Mónica Andreu</u> - Asoc. Empresarios Hostelería Torrevieja y Comarca
12:30h	► Peñíscola (Castellón) - * <i>Pincho de sardina marinada con "tomata de penjar"</i> / * <i>Arroz con langostinos, galeras y alcachofas DO</i> Asoc. Gastronómica Ciudad de Peñíscola
13:00h	► Sueca (Valencia) - * <i>Paella Valenciana</i> <u>Jesús Melero</u> - Concurso Internacional de Paellas de Sueca
13:30h	► Cullera (Valencia) - * <i>Paella de Cullera</i> <u>Juan Femenía</u> - Asociación de Hostelería y Turismo de Cullera
14:00h	► Alicante <u>Nanín Pérez</u> - Cocinero Revelación Madrid Fusión 2018 / * <i>Arroz de espinacas, boquerón a la llama y calabaza encurtida</i> <u>Fran Segura</u> - El Chef del Chocolate / * <i>Minipostre de naranja, almendra y tomillo</i>
14:30h	► Pinoso (Alicante) - * <i>Croquetas gachamiga maridadas con vinos de Alicante</i> <u>Javier Alfonso</u> - Rest. Alfonso
15:00h	► Oliva (Valencia) - * <i>Pebrera farcida</i> <u>Ana Torres</u> - Ganadora del concurso de Pebrera Farcida - y <u>Purificación García</u> Rest. Paco Soqueta
15:30h	► Castellón Ruta del Sabor - * <i>Coca "Castelló Ruta del Sabor"</i> - con 6 elaboraciones Colectivo "8 platos, 8 chefs"
16:00h	► Elx (Alicante) - * <i>Ceviche de salmón marinado en granada, velo y tosta de granada</i> / * <i>Mi-cuit con gel de licor de dátil y pan de dátil</i> <u>Marga Guilló</u> - C. Regulador DO Granada Mollar de Elche y Alimentos de Elche
16:30h	► Alborai (Valencia) - * <i>Cono de tartar de atún con aceite de chufa.</i> <u>Santi Garrido</u> - Rest. La Pepa, Blue Bar
17:00h	► Teulada - Moraira (Alicante) - * <i>El "moscatel" en la gastronomía líquida</i> / * <i>Saladuras calientes. Salazón de "pelleta"</i> <u>Toni Cantó (Chef)</u> - Rest. Toni Cantó / <u>Ivan Talens (Coctelero)</u> - Mes Que Barmans
17:30h	► Castalla (Alicante) - * <i>Gazpachos de Castalla</i> <u>Gladys Guill</u> - Rest. Nou Trinquet

SHOWCOOKING

Comunitat Valenciana FITUR 2020 // stand 7B05

TURISMO GASTRONÓMICO

#ExquisitMediterrani

#MediterraniEnViu

PROGRAMA **VIERNES 24** - Zona Showcooking (junto a Zona Catas)

11:00h

► Catadau (Valencia) - * *Arròs amb fesols i naps*
Nacho Pla - Rest. La Reme - Concurs Arròs amb fesols i naps

11:45h

► Comunitat Valenciana - * *Arroces y paellas L'Exquisit Mediterrani*
Alumnos y profesores Red de CdT

12:30h

► Guardamar del Segura (Alicante) - * *Mollete de "pericana" de langostino y "ñora"*
Rebeca Pérez Rios - Rest. Le Bleu

13:15h

► Benissa (Alicante) - * *Coca de sobrasada y queso fresco* / * *Caspellet con morcilla y guacamole de pimiento, pico de gallo y manzana* / * *Vino Terra Fiter (Celler Joan de la Casa) Benissa*
Andrés Roselló - Rest. Giró
Amanda Fornés - Rest. Casa Cantó

14:30h

► Tabernes de la Valldigna (Valencia) - * *Arroz de Vigilia*
David Giner - Rest. San Bernardo

15:15h

► Altea (Alicante) - * *Arroz con pulpo de roca y alcachofas*
Vicente Orozco - Rest. El Cantó del Palasiet

16:00h

► La Vila Joiosa (Alicante) - * *Arròs de la Vila*
Marta Devesa - Rest. Hogar del Pescador

16:45h

► San Joan d'Alacant (Alicante) - * *Colitas de rape con gambas al ajillo*
Javier Ruiz - Rest. Finca Santa Luzia

17:30h

► Pilar de la Horadada (Alicante) - * *Arroz con verduras*
Cooperativa Agrícola de Pilar de la Horadada

18:00h

► Castelló - * *Arrocito de Castellón*
Miquel Barrera (Estrella Michelin y dos soles REPSOL) - Rest. Cal Paradís (Vall d'Alba)

SHOWCOOKING

Comunitat Valenciana FITUR 2020 // stand 7B05

TURISMO GASTRONÓMICO

#ExquisitMediterrani

#MediterraniEnViu

PROGRAMA **SÁBADO 25** - Zona Showcooking (junto a Zona Catas)

11:00h	► Comunitat Valenciana - *Arroces y paellas L'Exquisit Mediterrani <u>Alumnos y profesores Red de CdT</u>
11:45h	► Canals (Valencia) - *Cassola d'arròs al forn <u>Pedro José</u> - Rest. Sants de la Pedra
12:30h	► Gandia (Valencia) - *Fideuà de Gandia <u>Avelino Alfaro</u> - Asociación Fideuá de Gandía
13:15h	► Utiel (Valencia) - *Migas, alajú, burruecos, ajoarriero y embutido Asociación de Amas de Casa - Recetas tradicionales artesanas de Utiel
14:30h	► Castelló - *Caballa marinada en semi salazón clemenules emulsión de tinta y vinagreta de clementina / *Alcachofa de Alcalá confitada holandesa de cítricos / *Trufa de trufa. ► <u>Adrian Merenciano</u> - Rest. Flote Castelló
15:15h	► Torrent (Valencia) - *Cassola de Sant Blai FOTUR- Associació Cassola de Sant Blai
17:30h	► Comunitat Valenciana - *Arroces y paellas L'Exquisit Mediterrani <u>Alumnos y profesores Red de CdT</u>
18:00h	► Comunitat Valenciana - *Arroces y paellas L'Exquisit Mediterrani <u>Alumnos y profesores Red de CdT</u>

PROGRAMA **DOMINGO 26** - Zona Showcooking (junto a Zona Catas)

11:00h	► Maridaje de cerveza artesana con crujiente de bacalao y merluza Mascletà (València) - Margus Sancks (Elx)
11:45h	► Comunitat Valenciana - *Arroces y paellas L'Exquisit Mediterrani <u>Alumnos y profesores Red de CdT</u>
12:30h	► Comunitat Valenciana - *Arroces y paellas L'Exquisit Mediterrani <u>Alumnos y profesores Red de CdT</u>
13:15h	► Requena (Valencia) - *Arroz de güeña <u>Carlos Cervera</u> - Rest. El Yantar