



**WorldPaellaDay**  
EL 20 DE SEPTIEMBRE  
**VALÈNCIA**  
COMPARTE LA PAELLA CON EL MUNDO  
#WorldPaellaDay



# La paella y la cultura de los arroces

18 SEPTIEMBRE 2020 - Webinar 12:00h a 13:30h

Seminarios CdT online para el sector turístico (actividad gratuita)





**Francesc Colomer**

Secretario autonómico de Turismo

**Josep Bernabeu**

Director de Gasterra

**Santos Ruiz**

Crítico gastronómico y experto en arroz

**Cristina Juan**

Gerente del restaurante Dársena (Alicante)

**Lluis Ruiz Soler**

Periodista gastronómico

**Emili Piera**

Escritor. Autor de "Cocina de la Albufera y las marjales"

**worldpaelladay.org**

# La paella y la cultura de los arroces

18 SEPTIEMBRE 2020 - Webinar 12:00h a 13:30h

## OBJETIVO

Este seminario forma parte del *Programa de Divulgación del Conocimiento sobre Turismo Gastronómico* que Turisme Comunitat Valenciana lleva a cabo en colaboración con **Gasterra UA - Dénia-**, y del *Programa de Seminarios CdT online* para el sector turístico. Coinciendo con la celebración, el próximo 20 de septiembre, del Día Mundial de la Paella -**WORLD PAELLA DAY para el mundo**-, la sesión se centrará en la paella -y los arroces en paella- como elemento de identidad cultura culinaria de la Comunitat Valenciana, así como en el producto en torno al que se articula todo su recetario: el arroz.

Con la participación de expertos en gastronomía valenciana, del campo de la investigación, la comunicación, la hostelería y la literatura gastronómica, el debate se centrará en la puesta en valor del posicionamiento internacional alcanzado por la receta más internacional y la búsqueda de oportunidades para la hostelería y el turismo gastronómico de la Comunitat Valenciana, en un momento marcado por la crisis sanitaria y turística. Un plato con alto posicionamiento internacional y exponente, como ningún otro, de la Dieta Mediterránea declarada por la UNESCO Patrimonio Inmaterial de la Humanidad; ejemplo de paisaje y sostenibilidad alimentaria y, en su parte más social y festiva, de la hospitalidad mediterránea.

## DIRIGIDO A

Alumnos y estudiantes de la Red de Cdt y estudios universitarios de gastronomía, profesionales de la hostelería y del turismo y público en general interesado en la cultura y la gastronomía de la Comunitat Valenciana.

**INSCRÍBETE!!**



**Aquí**



 Universitat d'Alacant  
Universidad de Alicante

Seminarios CdT online para el sector turístico (actividad gratuita)



**WorldPaellaDay**  
EL 20 DE SETEMBRE  
**VALÈNCIA**  
COMPARTIX LA PAELLA AMB EL MÓN



# La paella i la cultura dels arrossos

18 SETEMBRE 2020 - Webinar 12:00h a 13:30h

Seminaris CdT online per al sector turístic (activitat gratuïta)





**Francesc Colomer**

Secretari autonòmic de Turisme

**Josep Bernabeu**

Director de Gasterra

**Santos Ruiz**

Critic gastronòmic i expert en arròs

**Cristina Juan**

Gerent del restaurant Dàrsena (Alacant)

**Lluis Ruiz Soler**

Periodista gastronòmic

**Emili Piera**

Escriptor. Autor de "Cuina de l'Albufera i les marjals"

**worldpaelladay.org**

# La paella i la cultura dels arrossos

18 SETEMBRE 2020 - Webinar 12:00h a 13:30h

## OBJECTIU

Aquest seminari forma part del *Programa de Divulgació del Coneixement sobre Turisme Gastronòmic* que Turisme Comunitat Valenciana duu a terme en col·laboració amb **Gasterra UA - Dénia-**, i del *Programa de Seminaris CdT online* per al sector turístic. Coincidint amb la celebració, el pròxim 20 de setembre, del Dia Mundial de la Paella - **WORLD PAELLA DAY per al món-**, la sessió se centrarà en la paella -i els arrossos en paella- com a element d'identitat cultura culinària de la Comunitat Valenciana, així com en el producte entorn del qual s'articula tot el seu receptari: l'arròs.

Amb la participació d'experts en gastronomia valenciana, del camp de la investigació, la comunicació, l'hostaleria i la literatura gastronòmica, el debat se centrarà en la posada en valor del posicionament internacional aconseguit per la recepta més internacional i la cerca d'oportunitats per a l'hostaleria i el turisme gastronòmic de la Comunitat Valenciana, en un moment marcat per la crisi sanitària i turística. Un plat amb alt posicionament internacional i exponent, com cap altre, de la Dieta Mediterrània declarada per la UNESCO Patrimoni Immaterial de la Humanitat; exemple de paisatge i sostenibilitat alimentària i, en la seua part més social i festiva, de l'hospitalitat mediterrània.

## DIRIGIT

Alumnes i estudiants de la Xarxa de CdT i estudis universitaris de gastronomia, professionals de l'hostaleria i del turisme i públic en general interessat en la cultura i la gastronomia de la Comunitat Valenciana.

## INSCRIU-TE!!



**Aquí**



 Universitat d'Alacant  
Universidad de Alicante

Seminaris CdT online per al sector turístic (activitat gratuïta)