

PROGRAMACIÓ
2021
COMUNITAT
VALENCIANA

Showcookings



Pabellón 7 Stand 7B05



Miércoles 19 mayo

11:00h Alicante Ciudad del Arroz: Arroz con calamar, conejo y quisquillas, por María José San Román.

Alzira: Espardenyà y Reganyà, por Tomás Blay, Rest. Ca Tomás

12:00h Pego: Arroz con costra pegolí, por Evarist Miralles.

Mutxamel: Olleta borda, por Antonio Riera, Rest. Mesón Ino.

13:00h Riba-roja de Túria: Alcachofas al estilo visigodo, bayas y cerveza, turismo gastronómico arqueológico, por Rosa Vidal, Rest. La Vaca

14:00h Torrevieja, Gastro Vega Baja: Vinos del Parque Natural de las Lagunas de la Mata y Torrevieja
Guía de los Mejores Aceites de la C. Valenciana, con Paco Albert

15:00h Callosa de Segura: Bacalao Meneao y Arroz Con Costra, por Rest. a k'al Tordo y Rest. Abrasador Niagara's

16:00h Bétera: Fideuà de Puchero, por Rebeca Serrano y Rosa Leal, Rest. Genuí

17:00h Benicarló: Alcachofa de Benicarló D.O., el somriure de Benicarló

18:00h World Paella Day: Arroz de Montaña

Jueves 20 mayo

11:00h Pinoso: Arroz con conejo y caracoles. Bodegas de Pinoso

12:00h Puçol: Arroz allipebrat con anguila, por Alex Burgos y Jihane Daghmoumi

13:00h El Campello: Caldero campellero, bollitori y arroz con calamar, por Rafael Moñinos, Ángeles Carratalá, Francisco Alberola, Jose Palomares

14:00h Cullera: Paella de Cullera y arroz de setas y pato, por Ramón Palomo, Rest. Picanterra, y Paco Rocher, Rest. Casa Rocher

15:00h Alaquàs: Carpaccio de Alcachofa, arroz con sepia y alcachofa y helado de alcachofa y su crujiente caramelizado con naranja, por Sebastián Romero, Rest. La Sequieta

16:00h Ruta del Vino de Alicante

17:00h Peñíscola, plató de cine

18:00h World Paella Day: Arroz a banda

Viernes 21 mayo

Día de la Comunitat Valenciana

11:00h Sagunto: All i pebre actualizado como tapa, por Nacho Martínez, Rest. Sopa Frita

Tavernes de la Valldigna: Arroz de Vigilia, por Santi Escrivá, Rest. Casa Macario

12:00h Alboraya: Horchata artesana, tartar de dorada y ajo blanco y torrija de chufa y espuma de horchata, por Joan Clement, Hotel la Mozaira, People are Science, Iberian Real Food

15:00h Gandia: Fideuà, por Rest. Almar
Guardamar de Segura: Langostinos al ajillo con pulpa de ñora, por Rebeca Pérez, Rest. Le Blue

16:00h Oliva: Calderes de Sant Antoni, por Amics del Carrer S. Vicent de les Calderes

Xàtiva: Arroz al horno, por Isabel Borreguero, Rest. La Talaia del Castell

17:00h M. Carraixet: Humus de garrofón y coca de verduras frescas y salmonete, por Rest., La Lluna de València, La Barraca de Toni Montoliu y colectivo Menja't L'Horta



L'EXQUISIT
mediterrani

Sábado 22 mayo



11:00h Torrevieja, Gastro Vega Baja:

Vinos del Parque Natural de las Lagunas de la Mata y Torrevieja

Puçol: Arroz allipebrat con anguila, por Alex Burgos y Jihane Daghmoumi

Xàtiva: Arroz al horno, por Isabel Borreguero, Rest. La Talaia del Castell

12:00h Benicarló: Alcachofa de Benicarló D.O., el somriure de Benicarló

Riba-roja del Túria: Alcachofas al estilo visigodo, bayas y cerveza, turismo gastronómico arqueológico, por Rosa Vidal, Rest. La Vaca

13:00h Alaquàs: Carpaccio de Alcachofa, arroz con sepia y alcachofa y helado de alcachofa y su crujiente caramelizado con naranja, por

Sebastián Romero, Rest. La Sequieta

Alboraya: Horchata artesana, tartar de dorada y ajoblanco y torrija de chufa y espuma de horchata, por Joan Clement, Hotel la Mozaira, People are Science, Iberian Real Food

14:00h Alzira: Espardenyà y Reganyà, por Tomás Blay, Rest. Ca Tomás

Bétera: Fideuà de Puchero, por Rebeca Serrano y Rosa Leal, Rest. Genuí

Benicarló: Alcachofa de Benicarló D.O., el somriure de Benicarló

15:00h Pego: Arroz con costra pegolí, por Evarist Miralles

Cullera: Paella de Cullera y arroz de setas y pato, por Ramón Palomo, Rest. Picanterra, y Paco Rocher, Rest. Casa Rocher

Sagunto: All i pebre actualizado como tapa, por Nacho Martínez, Rest. Sopa Frita

16:00h Gandia: Fideuà, por Rest. Almar

Callosa de Segura: Bacalao Meneao y Arroz Con Costra, por Rest. a k'al Tordo y Rest. Abrasador Niagara's

M. Carraixet: Humus de garrofón y coca de verduras frescas y salmonete, por Rest., La Lluna de València, La Barraca de Toni Montoliu y colectivo Menja't L'Horta

17:00h Tavernes de la Valldigna: Arroz de Vigilia, por Santi Escrivà, Rest. Casa Macario

Oliva: Calderes de Sant Antoni, por Amics del Carrer S. Vicent de les Calderes

Peñíscola, plató de cine

18:00h El Campello: Caldero campellero, bollitori y arroz con calamar, por Rafael Moñinos, Ángeles Carratalá, Francisco Alberola, Jose Palomares

Guardamar del Segura: Langostinos al ajillo con pulpa de ñora, por Rebeca Pérez, Rest. Le Blue

Domingo 23 de mayo

11:00h El Campello: Caldero campellero, bollitori y arroz con calamar, por Rafael Moñinos, Ángeles Carratalá, Francisco Alberola, Jose Palomares

Guardamar del Segura: Langostinos al ajillo con pulpa de ñora, por Rebeca Pérez, Rest. Le Blue

12:00h Tavernes de la Valldigna: Arroz de Vigilia, por Santi Escrivá, Rest. Casa Macario

Oliva: Calderes de Sant Antoni, por Amics del Carrer S. Vicent de les Calderes

Peñíscola, plató de cine

13:00h Gandia: Fideuà, por Rest. Almar

Callosa de Segura: Bacalao Meneao y Arroz Con Costra, por Rest. a k'al Tordo y Rest. Abrasador Niagara's

M. Carraixet: Humus de garrofón y coca de verduras frescas y salmonete, por Rest., La Lluna de València, La Barraca de Toni Montoliu y colectivo Menja't L'Horta

14:00h Pego: Arroz con costra pegolí, por Evarist Miralles

Cullera: Paella de Cullera y arroz de setas y pato, por Ramón Palomo, Rest. Picanterra, y Paco Rocher, Rest. Casa Rocher

Sagunto: All i pebre actualizado como tapa, por Nacho Martínez, Rest. Sopa Frita

15:00h Alzira: Espardenyà y Reganyà, por Tomás Blay, Rest. Ca Tomás

Bétera: Fideuà de Puchero, por Rebeca Serrano y Rosa Leal, Rest. Genuí

Benicarló: Alcachofa de Benicarló D.O., el somriure de Benicarló

16:00h Alaquàs: Carpaccio de Alcachofa, arroz con sepia y alcachofa y helado de alcachofa y su crujiente caramelizado con naranja, por Sebastián Romero, Rest. La Sequieta

Alboraya: Horchata artesana, tartar de dorada y ajoblanco y torrija de chufa y espuma de horchata, por Joan Clement, Hotel la Mozaira, People are Science, Iberian Real Food

17:00h Benicarló: Alcachofa de Benicarló D.O., el somriure de Benicarló

Riba-roja del Túria: Alcachofas al estilo visigodo, bayas y cerveza, turismo gastronómico arqueológico, por Rosa Vidal, Rest. La Vaca

18:00h Torrevieja, Gastro Vega Baja: Vinos del Parque Natural de las Lagunas de la Mata y Torrevieja

Puçol: Arroz allipebrat con anguila, por Alex Burgos y Jihane Daghmoumi

Xàtiva: Arroz al horno, por Isabel Borreguero, Rest. La Talaia del Castell

