



# PROGRAMACIÓ 2022 COMUNITAT VALENCIANA

## Showcookings



Pabellón 7 Stand 7B05



## Miércoles 19 enero

**11:00h Los Montesinos:** Almojabena y emulsión de naranja de los Montesinos con azafrán y miel, por Aurora Torres, Rte. La Herradura

**11:40h Alicante City&Beach:** olleta y arroz meloso de pata, morro y cigala con trufa y setas, por Pablo Montoro.

**12:20h Gandia:** Fideuà de Gandia, por Chef Amadeo

**13:00h Santa Pola:** Arròs i Gatet con 3 alliolis (tradicional, de ñora y de limón), por Rest. La Barca

**13:40h Castelló Ruta de Sabor:** chefs Estrella Michelin R. Resino, M. Barrera, A. Herrador y E. Carlucci

**14:40h Callosa de Segura:** Arròs en Costra, por Rosa M. Hernández, Rest. A k'al Tordo

**15:20h Pego:** La Crosta, por la Asoc. de Hostelería

**16:00h Mancomunitat El Carraixet:** Paella de fetge de bou, por Paco Gimeno, Rest. Racó de Meliana

**16:40h Xeraco:** Cremaet

**17:15h Lucena del Cid:** Olla de Cardets, por Emilio Edo, Rest. La Perla

**17:50h Benicarló:** Royal de alcachofa DOP, yema en tempura, panceta y trufa por J Iván Alemany, de Rest. San Rafael, Carlos Miralles y Mar Blava

## Jueves 20 enero

### Día de la Comunitat Valenciana

**11:00h Torrevieja:** Arròs del Senyoret, por chef Mónica Andreu, Asociación de Empresas de Hostelería de Torrevieja y comarca

**11:40h Peñíscola:** Gastronomía local, por J. Marqués y R. Abiol, Asoc. Gastronómica de Peñíscola

**12:20h Sueca:** Paella valenciana, por Rest. Fernandet, Concurso Internacional de Paella de Sueca

**13:00h Cullera:** Paella de Cullera, por Artesanos del Arroz

**13:40h Altea:** Arroz meloso de pulpo, coliflor y alcachofas, por Hospal

**14:40h Castelló de la Plana:** Arroquito de Castelló, por Casa Lola

**15:20h Pilar de la Horadada:** El pimiento como protagonista de la cocina saludable pilareña, por Bocarriba Cocina

**16:00h Oliva:** Concurso nacional de cocas tradicionales y creativas de Oliva, por Pepe Cotaina

**16:40h Riba-roja de Túria:** Cocina visigoda, por Joan Clement

**17:15h Xixona:** Arroz meloso de carrilada y turrón, por Rest. L'Entrepà

## Viernes 21 enero

**11:00h Guardamar del Segura:** Salmorejo con tartar de langostino y falso coral de ñora, por Rest. El Jardín

**11:40h Tavernes de la Valligna:** Arroz del mar, por Tomás Fernández

**12:20h Sagunto:** 3 maneras de comer un All i Pebre de Anguilas, por Víctor Aliaga, Rest. Cyrus Dad

**13:00h Teulada-Moraira:** Borreta de melva, por Rest. El Mañet

**13:40h Benissa:** Puchero de pulpo de Benissa, por Restaurante Giró

**15:20h Burriana:** Arroz de canana con langostina y coent tradicional, por Artesanos del Coent, marca Lonja de Burriana

**16:00h Algemés:** Arroz de Algemesí

**16:40h Comunitat Valenciana:** Gastronomía L'Exquisit Mediterrani

**17:15h Comunitat Valenciana:** Gastronomía L'Exquisit Mediterrani



## Sábado 22 enero

**11:00h Comunitat Valenciana:**

Gastronomía L'Exquisit Mediterrani

**11:40h Comunitat Valenciana:**

Gastronomía L'Exquisit Mediterrani

**12:20h Catadau:** Arròs amb Fesols i Naps, por Nacho Pla

**13:00h Alzira:** Arroz alcireño, por Tomás Blay, Rest. Ca Tomás

**15:20h Comunitat Valenciana:**

Gastronomía L'Exquisit Mediterrani

**16:00h Comunitat Valenciana:**

Gastronomía L'Exquisit Mediterrani

**16:40h Comunitat Valenciana:**

Gastronomía L'Exquisit Mediterrani

**17:15h Comunitat Valenciana:**

Gastronomía L'Exquisit Mediterrani

**15:20h Comunitat Valenciana:** Paella Valenciana, cocineros y profesores de L'Exquisit Mediterrani

**16:00h Comunitat Valenciana:** Paella Valenciana, cocineros y profesores de L'Exquisit Mediterrani

**16:40h Comunitat Valenciana:** Arroces y guisos marineros, cocineros y profesores de L'Exquisit Mediterrani

**17:15h Comunitat Valenciana:** Arroces y guisos marineros, cocineros y profesores de L'Exquisit Mediterrani



**L'EXQUISIT**  
mediterrani

## Domingo 23 de enero

**11:00h Comunitat Valenciana:** Guía de los mejores aoves de la C. Valenciana. Aceite de oliva y gastroturismo, por Paco Albert y Joan Clement

**11:40h Comunitat Valenciana:** Guía de los mejores aoves de la C. Valenciana. Aceite de oliva y gastroturismo, por Paco Albert y Joan Clement

**12:20h Comunitat Valenciana:** Guía de los mejores aoves de la C. Valenciana. Aceite de oliva y gastroturismo, por Paco Albert y Joan Clement

**13:00h Requena:** Arroz de matanza, por Carlos Cervera, Rest. El Yantar

