



PROGRAMACIÓN 2022 COMUNITAT VALENCIANA



Ifema Madrid



Lunes 28 marzo

10:30h Bienvenida

11:00h “El bar de toda la vida” con Dani Frías, Santa Bar (Alicante)

11:30h “Salazones alicantinos: corte y aplicaciones” con Moments Bar (Alicante)

12:00h “Alicante ciudad del Arroz: Arroz con pulpo y gamba roja” con Òscar Cerdà, Restaurante Jorge (Alicante)

12:30h “Alcalá-Alcossebre una gastronomía por descubrir” con Alejandra Herrado, Atalaya Restaurante, 1 Estrella Michelin (Alcossebre)

13:00h Showcooking de Manuel Alonso, Casa Manolo, 2 Soles Repsol (Daimús)

13:30h “Arroces en un degus” con Dani Frías y Patricia Menargues, Restaurante La Ereta (Alicante)

14:00h “Arroces valencianos con casquería: El caso de la paella de hígado de toro de Meliana” con Paco Gimeno, El Racó (Meliana)

14:30h “Producto y tradición con la técnica de Lienzo” Maria José Martínez y Juanjo Soria, Restaurante Lienzo, 1 Estrella Michelin, 1 Sol Repsol (Valencia)

Lunes 28 marzo

15:00h: “Menú Lugares: Titaina de La Pobla de Vallbona con alcachofas de la Vega Baja” con Aurora Torres, Lula, Los Montesinos (Alicante)

15:30h: Cata “El licor de Dénia” con Antonio Fornés, Jorge Aguilar (Carnot Licor, Dénia)

16:00h “Catar un paisaje entre olivos: Oleoturismo” Cata de AOVE con Hugo Quintanilla, Señorío de Rellu.

16:30h “Arroz trufado de pollo y trufa” con Aitor Ros, Can Ros (Castellón)

17:00h “La tendencia del maridaje con cócteles: Bloody Mary + Ostra valenciana” con Christian Poblete (chef) y Pedro Carrillo (barman), Apotheke (Valencia)

18:00h “3 tapas de cercanía y 3 maridajes de proximidad” con Two Many Chefs-Taberna Alenar (Valencia).

18:30h “El tradicional Ximo de Castellón y los postres con atún” por Hotel Viñas Viejas (Fuentes de Ayódar)



Martes 29 marzo

10:00h “Desayuno: Los cítricos valencianos”, con IGP Cítricos Valencianos

10:30h “Dátiles de Elche, los grandes desconocidos”. Cata de dátiles frescos con Miguel Ángel Sánchez (Elche)

11:00h “La granada mollar de Elche fuera de temporada: en zumo Granavida”. Cata D.O Granada Mollar (Elche).

11:30h “Arroz de descarte, cocina sostenible” David Zorrilla, con Francisco Rocher y José Palacios (Cullera)

12:00h “Arroz con potenciador de sabor natural: el garum valenciano” con Sergio Giraldo, Restaurante Señuelo (Valencia) y Rafael López (Anchoas López)

12:30h “La paella memorable que protagoniza los sellos de Correos” con Vicente Rioja, Restaurante Rioja Benisanó (Valencia)

13:00h Showcooking de Alba Esteve, Restaurante d’Alba (Alicante)

13:30h “La cocina alteana” con El rincón de Palasiet (Altea)

14:00h “The perfect place to be” con Tomás Ledezma, Mauro/Petímere (Alicante)

14:30h “Templo: Maduraciones singulares y el humo” con Ángel García Martínez, El Templo (Alicante)

Martes 29 marzo

- 15:00h** “La despensa del Alto Palancia en el plato” con David Marqués, Gastroadictos (Segorbe)
- 15:30h** “Beberse València con *Mareta* y mixología gastronómica” con Gonzalo Silla Sanchis y Diego Godia García, Vuelve Carolina, Grupo Quique Dacosta (València)
- 16:00h** “Los pescados de l’Albufera en las nuevas tapas de éxito” con Jorge Pardo, Nou Racó (El Palmar, Valencia)
- 16:30h** “Pielés: cocina con coherencia y creatividad” con Carito Lourenço y Germán Carrizo, Fierro 1 Estrella Michelin (Valencia)
- 17:00h** Cata “Destilerías de cercanía” con La Clandestilería
- 17:30h** “Maestrat dolç, el postre de cercanía” Restaurante La Carrasca de Culla (Castellón)
- 18:00h** “Quesos y vinos valencianos” con Pedro Montolio, Hotel Princesa (5*)
- 18:30h** “Catar el paisaje. Oleoturismo” Oli el Comtat (Cocentaina, Alicante)



L'EXQUISIT
mediterrani



Miércoles 30 de marzo

- 10:30h** “Desayuno: Los cítricos valencianos” con IGP Cítricos Valencianos.
- 11:00h** “La despensa del interior de Valencia: tradición, merseguera y algarrobas” con Silvia Meléndez, Restaurante La Pitanza (Pedralba),
- 11:30h** “La despensa del interior de Valencia: tradición y aceite de aceituna serrana” con Restaurante El Cerrao (Sot de Chera)
- 12:00h** “Tapas mediterráneas” con Josetxo Pajares, La Mejillonera (Benidorm)
- 12:30h** “Expresión del semi salazón” con Tony Pérez Marcos, Alma Marina
- 13:00h** “Esmorzaret”, teoría y práctica del almuerzo valenciano” con Pablo Margós y Joaquin Guerrero, Trinquet de Pelayo (Valencia)
- 14:00h** “Una gestión de éxito en restauración: La sastrería”, con Grupo Gastroadictos (Valencia)

