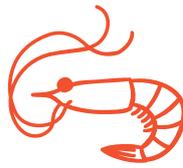




MOSTRA DE TURISME

ZONA DE SHOWCOOKING

SÁBADO 15 DE OCTUBRE

- 
- 
- 
- 
- 
- 11:30h** **Cata y demostración de panes artesanos.**
Gremio panaderos y pasteleros de Valencia.
- 12:30h** **Restaurante El Poblet. "10 años de el Poblet"**
Con el Chef 2 estrellas Michelin Luis Valls
- 13:30h** **CULLERA.** Origen Cullera: Capital gastronómica del Arroz
Arroz neptuno
Artesanos del arroz
- 14:30h** **Catadau.** Arroz amb Fesols i Naps
Natxo Pla i Virgilio Solá
- 15:30h** **Restaurante Beluga . Valencia**
Sergio Exposito
Mejor bocadillo "Quart de Poblet" 2021
Premi Cacaou d'or especial 2021
- 16:00h** **Gandia.** Fideuà de Gandia
Avelino Alfaro
Presidente Asociación cultural gastronómica Fideuà de Gandia
- 17:15h** **Ribar-roja de Túria**
"Cocina visigoda" EL BESO VISIGODO
El poder de la alimentación histórica como recurso gastro turístico e
identitario de un pueblo.

Hornos tradicionales de Riba-roja de Túria
Forn Celedonio Estíbaliz, Forn Vicente Guardiola, Forn Pilar Lluch,
Forn Santa Isabel

Espai d'interpretació i Formació de Gastronomia Històrica
Aula CDT de Riba-roja de Túria.
- 18:45h** **Visit Valencia.** La importancia de los caldos en la hostelería actual.

Rafa Margós El paeller



MOSTRA
DE TURISME

ZONA DE SHOWCOOKING

DOMINGO 16 DE OCTUBRE

11:00h

Restaurante Puerta del mar.
Paella melosa de galeras, cangrejo y alcachofas
Con el Chef Marcos Gómez Tamarit.

12:00h

Restaurante Lienzo. Gastronomía de un panal.
Con la Chef 1 Estrella Michelin María José Martínez

13:00h

Castelló. Arrocito de Castelló.
Restaurante Anheló. Cocinero Cristian

14:00h

Alaquàs.
Patrimoni d'Alaquàs. Arròs al forn de dejuni d'Alaquàs.
Restaurante La Sequieta/AHORA
Chef Sebastián Romero Pozo.

16:00h

Benicarló. Polp a Caduf
Plato: Briox relleno de pulpo y "allioli" de sus interiores.
Restaurante Mar Blava de. Chef Carlos Miralles Vericat.

17:00h

Benicarló. Alcachofa de DOP Benicarló.
Plato: Flores.
Restaurante Destapa't de Benicarló. Chef Pedro Berja del Àguila.

18:00h

Gandia. Tasta Gandia
Cocina callejera con raíces mediterráneas
Street Food by Chema Soler.

Responsable de la zona showcooking: Joan Clement, El chef de la Memoria, profesor de la Red de CdT, Divulgador Gastronomico y miembro de la Asociación de Profesionales de la Cocina de la Comunitat Valenciana.

* Las presentaciones de producto gastronómico y demostraciones culinarias son gratuitas y abiertas al público. Se realizarán en la zona de showcooking (exterior).

* El contenido de este programa está sujeto a posibles modificaciones y pueden producirse ajustes horarios en el transcurso del programa.