L'EXQUISIT mediterrani

PROGRAMACIÓN 2023 COMUNITAT VALENCIANA

SHOWCOOKINGS

Fitur

TURISME COMUNITAT VALENCIANA

Pabellón 7 Stand 7B05

Miércoles 18 enero

11:00h Gastronomía de Sant Joan d'Alacant con Restaurante Finca Santa Luzia
11:30h Festival Gastro-Riba y Certamen "Arroz de las Riberas del Turia" con Restaurante La Muralleta y hornos tradicionales de Riba-roja de Túria
12:00h Pescados y mariscos "Castelló Ruta de Sabor" con el chef Estrella Michelin Raúl Resino
12:30h Arroz con gamba roja y chipirones de Alicante, con el chef Ignacio Blázquez, Grupo Juan XXIII
13:00h Arroz con tropezones y gamba roja de Santa Pola, con los restaurantes Varadero y Miramar Vaida Balcionate
13:30h Pastissets fregits de Oliva, con Inma Soria, de Restaurante Ca Pepica
14:00h Gazpacho marinero de Torrevieja, con la Asoc. de Empresas de Hostelería de Torrevieja y comarca
14:30h Arrocito de Castelló con el chef Estrella Michelin Miguel Barrera de Cal Paradís y el Restaurante Casa Lola
15:00h Borreta tradicional de Bocairent con Rosa Sanchis de Bar Casa Rosa
15:30h Crosta, figatells y coques con Restaurante Rafel y Asoc. Hostelería de Pego
16:00h Arroz caldoso con conejo, con María Pilar, de Bar Casa Pili de Onil
16:30h Olla de cardets de Llucena con Emilio Edo, de Restaurante La Perla
17:00h Buñol de cebolla con Vicent Sanchis, Restaurante Orígens de La Pobla de Vallbona

Jueves 19 enero

10:30h *L'esmorzar* de Algemesí, con Restaurante La Mesedora
11:00h Arroz de galeras, calamar fresco y colas de gambas, con Rafa Corresa, de Restaurante Ca GastroRafa de Canet d'En Berenguer
11:30h Certamen *Espardenya d'Alzira* con Tomás Blay, de Restaurante Ca Tomás
12:00h Chimichanga de Sant Joan d'Alacant, con Restaurante Almantoni
12:30h Arroz Meloso de Raya, con Restaurante Hydra de Calpe
13:00h Fideuà de Gandia con restaurante Casa Jose
13:30h Arroz de rape, cigalitas y setas "Origen Cullera" con el Club de producto Artesanos del Arroz
14:00h Fideuà negra con raya, calamar y gamba roja, con El Cantó del Palasiet de Altea
14:30h Gastronomía de autor de Peñíscola con Agustín Simo, de la Asoc. Gastronómica Ciudad de Peñíscola
15:00h 62 Concurso internacional de Paella Valenciana de Sueca, con Adolfo Cuquerella
15:30h Arroz meloso con verduras a la naranja y pastel de Tavernes de la Valldigna, con Restaurante San Bernardo y las amas de casa de Tavernes
16:00h Alcachofa y pulpo con Pedro Berja y Gina Paniagua, del Restaurante Destapa't de Benicarló
17:00h Arroz al horno y arnadí con Ivanov Galinov, de Restaurante Euforia de Xàtiva
17:30h Tomate y alcachofa de Fruteria L'Horta, de la Manc. El Carraixet

Viernes 20 enero

11:00h Un viaje por la gastronomía de Los Montesinos: el cítrico y la alcachofa, con los estudiantes del ciclo de Formación Profesional de Cocina del Instituto Remedios Muñoz de Los Montesinos

11:45h Mini hot dog de langostina con barbacoa de ñora, con Rebeca Pérez, de Restaurante Le Bleu de Guardamar del Segura

12:30h Aroma d'alfàbega, con Patricia Gómez, de Restaurante La Volteta de Bétera

13:15h Caldereta de Pescado con Leonor Vallés, con el Restaurante El Refugio de Moraira, del certamen Alere/Dolia del Auditorio Teulada-Moraira

14:00h Caballa marinada a la uva de moscatel de Altea, con Ferdinando Bernardí, de Restaurante Casa Bernardí de Benissa

15:30h Arròs amb fesols i naps de Catadau

16:15h Tradición culinaria de la Vega Baja del Segura, con La Tiendesica de La Marquesa de San Miguel de las Salinas

17:00h Maridaje de gastronomía, vinos y aceites L'Exquisit Mediterrani con el chef Joan Clement

Sábado 21 enero

11:00h Fideuà de Gandia, con Avelino Alfaro, de la Asoc. Gastronómica Fideuà de Gandia
12:45h Pulpo cocido a la brasa y Arroz de pulpo mediterráneo de Pilar de la Horadada con el chef Joan Clement y A Pulpo
13:30h La Reganyà, postre de calabaza del Horno Mari Carmen de Alzira
15:45h Maridaje de gastronomía, vinos y aceites L'Exquisit Mediterrani con el chef Joan Clement
16:15h Maridaje de gastronomía, vinos y aceites L'Exquisit Mediterrani con los chefs Ruben Fenollar y Joan Clement
17:00h Maridaje de gastronomía, vinos y aceites L'Exquisit Mediterrani con los chefs Ruben Fenollar y Joan Clement

Domingo 22 enero

11:00h Maridaje de gastronomía, vinos y aceites L'Exquisit Mediterrani con los chefs Ruben Fenollar y Joan Clement
11:45h Maridaje de gastronomía, vinos y aceites L'Exquisit Mediterrani con los chefs Ruben Fenollar y Joan Clement
12:30h Maridaje de gastronomía, vinos y aceites L'Exquisit Mediterrani con los chefs Ruben Fenollar y Joan Clement
13:15h Migas de matanza, con El yantar la cocina de Pilar

L'EXQUISIT
mediterrani