



L'EXQUISIT  
mediterrani

PROGRAMACIÓN

2024

COMUNITAT  
VALENCIANA

SHOWCOOKINGS



Pabellón 7 Stand 7B05



ACTITUD  
MEDITERRÁNEA



## Miércoles 24 enero

**10:30h** El auténtico cremaet de Xeraco, con Casa Carol, de **Xeraco**

**11:00h** Cocineros Estrella Michelin de **Castelló Ruta de Sabor**: Restaurante Atalaya, Restaurante Raúl Resino y Restaurante Cal Paradís

**11:30h** Arroz con la Comparsa Estudiantes de **Onil**

**12:00h** “Tómate la vida con salazón” con Restaurante Malaspina by Hotel Mercure de **Benidorm**

**12:30h** Productos de Tasta **Gandia**: la cigala y berenjena, con Chef Amadeo

**13:00h** Arroz a Banda con la Tasca del Puerto de **Castellón**

**13:30h** Arroz seco de salmonetes con tartar de gamba roja y allioli de sus cabezas con azafrán con el Restaurante Alma de Barra de **Alicante**

**14:00h** Paella de hígado de toro con el Restaurante El Racó de **Meliana**

**14:30h** Paella de pepino de mar con raya y calabaza, con el Restaurante El Cantó del Palasiet de **Altea**

**15:00h** Gazpachos con Restaurante Casa Paqui de **Castalla**

**15:30h** Arroz con trufa negra de Castellón y gamba roja de Dénia, con el Restaurante El Xato de **La Nucía**

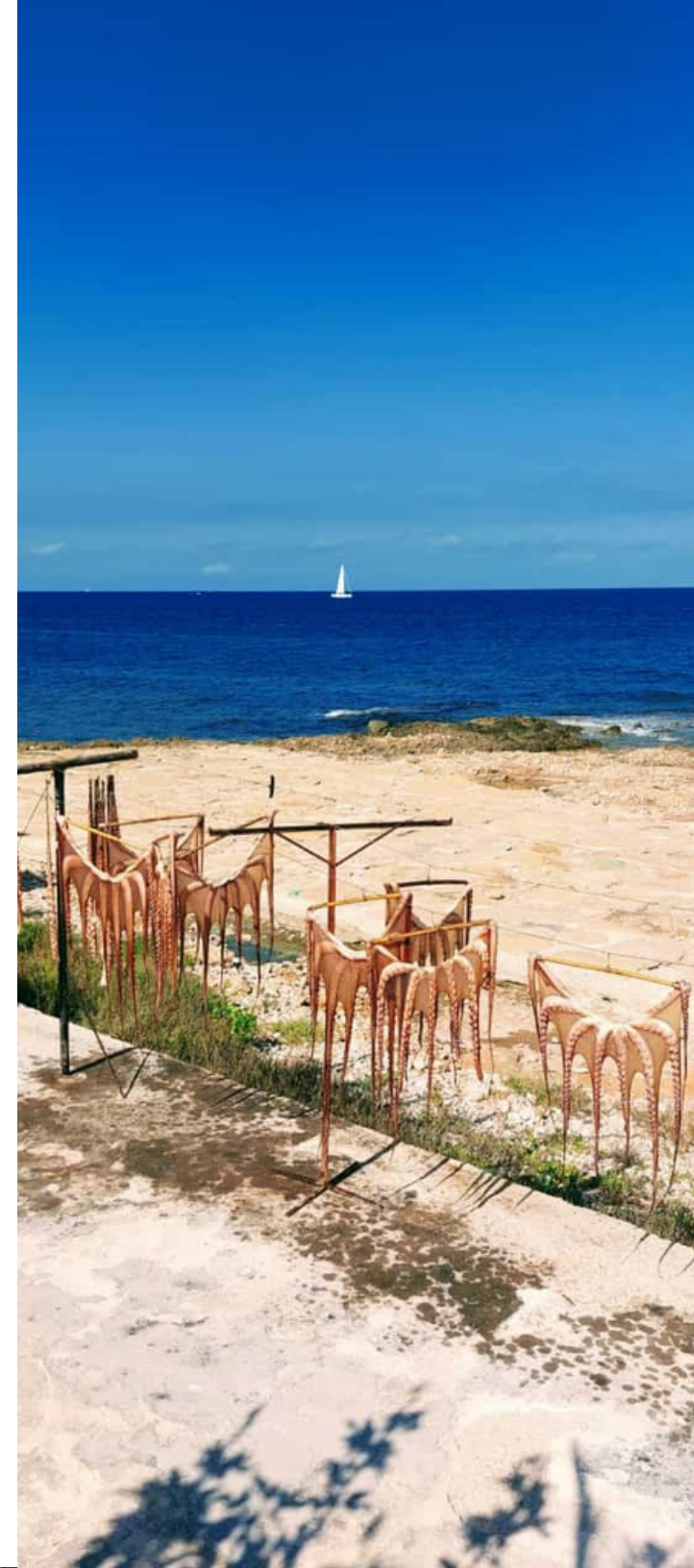
**16:00h** Calamar con habitas y cebolla calamerizada con Restaurante La Voltereta de **Bétera**

**16:30h** Arroz con costra con los restaurantes Rafel y Zorrilla de **Pego**

**17:00h** El beso visigodo con los Hornos Tradicionales de **Riba-roja** y el chef Joan Clement

**17:30h** Chocolate Bean to bar con Chufa, del Club del Chocolate de **Puçol**

**18:00h** Del almuerzo al arroz con el Restaurante La Mesedora de **Algemesí**





## Jueves 25 enero

**10:30h** Chocolate de **Torrent**, con Rafael Andreu

**11:00h** Arroz de vaca madurada, grasa de buey y tuétanos a la brasa y Milhojas Tierra y Mar con los Restaurantes Santa Luzia y Almantoni de **Sant Joan d'Alacant**

**11:30h** Alcachofas de la Vega Baja Escabechadas con el Restaurante Los Infantes de **Almoradí**

**12:00h** Arroz con "Peix de Santa Pola" y verduras, con el Restaurante Paco Baile de **Santa Pola**

**12:30h** Un paseo por los sabores de la feria de Xàtiva: desde el almuerzo firero al arroz al horno, con Restaurante Ca Conxa de **Xàtiva**

**13:00h** Arroz con bogavante con el Restaurante Las Cañas y la Asociación de Hostelería de **Torrevieja**

**13:30h** Crujiente de nuestro mar y Gyoza de invierno, con la Asociación Gastronómica Ciudad de **Peñíscola**

**14:00h** Arroz de pulpo y patata con el Restaurante Hogar del Pescador de **La Vila Joiosa**

**14:30h** Ganador del Concurso internacional de Paella Valenciana de **Sueca**

**15:00h** Alcachofa de Benicarló DOP, edición limitada de la huerta benicarlanda, con el Restaurante Sant Gregori de **Benicarló**

**15:30h** "Arròs allipebrat" con el Club de Producto del Arroz de **Cullera**

**16:00h** Arroz cremoso de horchata con blanquet y sepia, con el Club de Producto Artesanos de la Horchata de **Alboraya**

**16:30h** Ceviche de alcachofa y cítricos de la Vega Baja con el IES Remedios Muñoz de **Los Montesinos**

**17:00h** Judías fritas típicas de Piles, con el Restaurante Gloriamar de **Piles**

**17:30h** Arroz negro de pulpo mediterráneo con ajos tiernos, con el Restaurante Gastro Rafa de **Canet d'En Berenguer**

**18:00h** Toña de Repulgo de **Benejúzar** con Pastelería Alicia

## Viernes 26 enero

**10:30h** Arroz con boquerones, alcachofas y ajos tiernos con

Restaurante Café Plaza de **Catral**

**11:00h** Cocas típicas de Oliva con la Asociación Gastronómica y Cultural Amigos de las Cocas de **Oliva**

**11:30h** Tapas y carajillo con la Escuela de Hostelería y Turismo de **Castellón** CIPFP Costa de Azahar

**12:00h** Degustación de gamba blanca con la Cofradía de Pescadores de **Calpe**

**12:30h** Foie en salazón de sardina con moscatel, arrop y turrón con el chef Nazario Cano de Auditori **Teulada-Moraira**

**13:00h** Paella verde, la paella de invierno, con Restaurante Alzimar de **Tavernes de la Valldigna**

**13:30h** Tartaleta con crudo de gamba blanca, tomillo y moscatel con el Restaurante Casa Bernardi de **Benissa**

**14:00h** Caldero con el Restaurante Casa Riquelme de **Alicante**

**15:00h** Arroz de langostinos de Guardamar, Allioli de ñoras y tierra de ñoras con el Restaurante La Maka de **Guardamar del Segura**.

**15:30h** Gachamiga tradicional con el Restaurante Casa Sanchiz de **Monóvar**

**16:00h** Pulpo ligeramente ahumado con curry de ciruelas secas con el Restaurante Shija Sabores de Los Balcanes de **Altea**





## Sábado 27 enero

**10:30h** Ensalada fría de pimientos asados, pollo a la pepitoria y crema de algarroba; Arroz de Marisco con el chef José Galant; Brownie con chocolate de algarroba, con el Restaurante Tiendesica de la Marquesa, el chef José Galant y el IES Los Alcores de **San Miguel de las Salinas**

**12:00h** Fideuá de Gandia con la Asociación Gastronómica Fideuá de **Gandia**

**12:30h** Cocido con pelotas y Arroz con Costra con el Restaurante Pico del Águila de **Orihuela**

**13:30h** Ceviche del Mediterráneo con el Restaurante Casa Julen de **Oropesa del Mar**

**14:00h** La gastronomía de **Meliana** con productos “Corazón de la huerta”

## Domingo 28 enero

**11:00h** La gastronomía de **Meliana** con productos “Corazón de la huerta”, con los hornos Pastelería Pana y Ca Ceba

**12:00h** Arroz meloso con pulpo de Apulpo, de **Pilar de la Horadada**

**13:00h** Arroz con güeña con el Restaurante El Yantar de **Requena**



**L'EXQUISIT**  
mediterrani