



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**

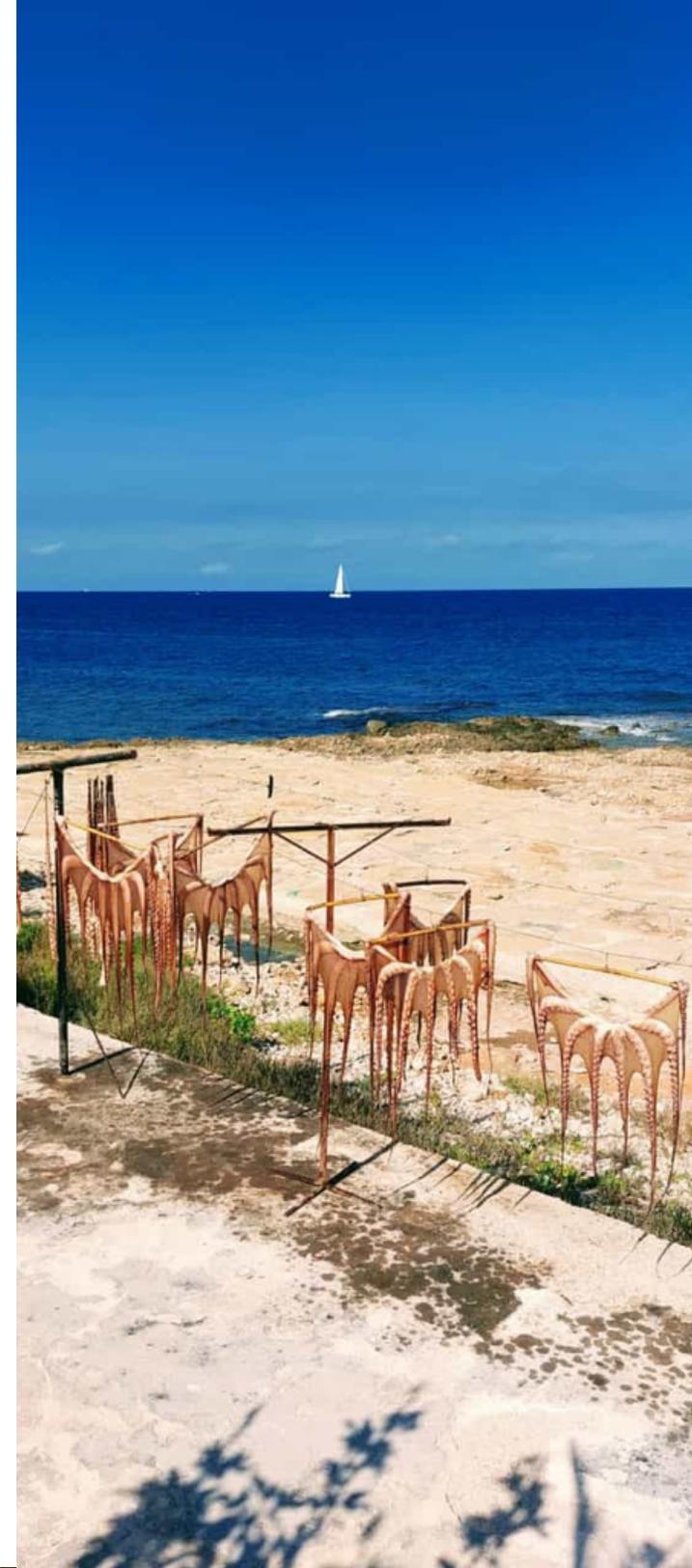
16:00h Calamar con habitas y cebolla calamerizada con Restaurante La Voltereta de **Bétera**

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