

PROGRAMACIÓN SHOWCOOKING COMUNITAT VALENCIANA

LUNES 27



10.00h. CALPE. COSTA BLANCA. La Gamba Blanca de Calpe. Cofradía de Pescadores de Calpe. *Restaurante Enigma.*

10:30h. ALICANTE. ARA. RESTAURANTE TESELAS. Arroz de atún, alcachofas y gambas al ajillo. *Chef Nicolás Cortina.*

11:00h. ALICANTE. ARA. KIONE BISTRÓ. Arroz meloso de pato azulón, anguila ahumada, trompetas de la muerte y trufa melanosporum. *Chef Juanlu Parra.*

11:30h. VALENCIA. VISIT VALENCIA. Rte. Vuelve Carolina. Elaboración de tres cócteles basados en despensa vegetal mediterránea de temporada: naranja, calabaza y chufa. *Chef Diego Godia.*

12:00h. VALENCIA. VISIT VALENCIA. PORTOLITO. *Chef Carlos Tubis.* Showcooking de arroces.

12:30 h. GANDÍA. DIPUTACIÓN DE VALENCIA. Fideuà de Gandia . 50 aniversario del concurso internacional Fideuà de Gandia. *Chef Amadeo Faus* del Rte. *Chef Amadeo.*

13:00 h. ALICANTE. ARA Restaurante La Sastrería. Calamar de la bahía alicantina en su tinta *Chef Maria Luisa Rivera.*

13:30 h. ALICANTE. ARA. Restaurante Alma de Barra: Chef Alejandro Torres. Atún rojo maridado nikkei sobre gazpachuelo de nísperos de Callosa en almíbar con emulsión de wakame y aguacate.

14:00 h. VISIT BENIDORM. Restaurante La Fava. Cocina de tradición y vanguardia.

14:30.h VISIT BENIDORM. Restaurante La Mejillonera. Elaboración de tapas de mejillones.

15:00h. ALTEA. COSTA BLANCA. Rte. Bon Vent del Club Náutico d'Altea. Chef Fran Dominguez con Adrián Marín. Pulpo con berenjena asada y miso blanco y gazpacho marinero al Bon Vent.

15:30h. SANT JOAN D'ALACANT. COSTA BLANCA. Rte. Torres Reixes. Finca Santa Luzia. La cocina del *Chef Javier Ruiz.* Alcachofas confitadas con crema de marisco y gambusi frito.

16:00h. ALICANTE. ARA. The Whisper Cocktail Company. José Manuel Ramos. Moscow Mule, Singapore Sling, Terreta Roasted, La Ilorona, Green and Fresh.

16:30h. IBI. COSTA BLANCA. Rte. Erre que Erre. "Royal de seta de xopo con abisinio de foie del *Chef Ricardo Moltó.*

17:00h. VALL D'ALBA. CASTELLÓ RUTA DEL SABOR. Rte. Cal Paradís. *Chef Miguel Barrera.* Estrella Michelin.

17:30h. BENICARLÓ. CASTELLÓ RUTA DEL SABOR. Rte. Raúl Resino. La cocina de Raúl Resino. Estrella Michelin.

18:00h. VISIT ELCHE . HUERTO GOURMET. Cata y degustación de Finger lime fresco (caviar cítrico) envasado HORECA.

18:30h. LA BARRACA D'AIGÜES VIVES. DIPUTACIÓN DE VALENCIA. Hope Nature Vinegar. Cata de vinagres más allá de lo convencional.

19:00h. TIERRA BOBAL. DIPUTACIÓN DE VALENCIA. Cata de vinos de la comarca. Bodegas Sexto Elemento y Vinos de Bruno Murciano.

PROGRAMACIÓN SHOWCOOKING COMUNITAT VALENCIANA

MARTES 28

10:00h. BENIFLÀ. DIPUTACIÓN DE VALENCIA. LA CLANDESTILERIA. Cata de ginebra artesana valenciana.

10:30h. ALBORAYA. DIPUTACIÓN DE VALENCIA. “Horchata Artesana de Alboraya, su versatilidad en el mundo del dulce y del salado”

11:15h. CULLERA. DIPUTACIÓN DE VALENCIA. Artesanos del Arroz. Arroz de Puchero.

12:00h. ORIHUELA. COSTA BLANCA. “Arroz de Huerta y Salazones, las verduras y el Mar” tradición y vanguardia. *Ponente: Miguel Ángel Montesinos* (Restaurante La Mirada La Zenia). *Tony Pérez* (Alma Marina). Exposición de “Salazones de Vanguardia” Orihuela tradición salazonera . Alma Marina.

12:30h. RELLEU. COSTA BLANCA. Cata de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) de Señoríos de Relleu.

13:00h. VINARÓZ. Rte. Rubén Miralles. Producto y origen según el chef Rubén Miralles.

13:30h. MELIANA. DIPUTACIÓN DE VALENCIA. Meliana: Corazón de Huerta. Restaurante El Mosaic y El Rustidor.

14:15h. VALENCIA. VISIT VALENCIA. Gastro Trinquet. Los platos estrella de este año del grupo. Bravas ganadoras de Valencia, bocadillo ganador Cacau d'or y otros. *Chef Pablo Margós.*

15:00h. VALENCIA. VISIT VALENCIA. Rte. Simposio (Greenguide). La filosofía del Restaurante a través del producto de temporada y de proximidad. *Chef Roger Julian.*

15:45h. ALCOSSEBRE. CASTELLÓ RUTA DEL SABOR. Quesos artesanos en la gastronomía de Castellón desde puntos de vista de cuatro restaurantes de la provincia con estilos de cocinas diferentes: Atalaya, Anhelo, Izakaya y Le Bistrot Gastronómico.

16:30h. FUENTERROBLES. TIERRA BOBAL. DIPUTACIÓN DE VALENCIA.Rte. Zariego. La cocina de la Tierra del vino.

17:00h. REQUENA. TIERRA BOBAL . DIPUTACIÓN DE VALENCIA. Cata de Vinos. Bodega

17:30h. ELCHE. VISIT ELCHE. Cata de quesos artesanos Quesos Cantó.

18:00h. ELCHE. VISIT ELCHE. Asociación de Productores de Dátiles de Elche y Marca de Calidad Dátiles de Elche. Saborea El Oasis.

18:30h. FAVARA. DIPUTACIÓN DE VALENCIA. VENDRELL GOURMET. Cata de Licores y Vermut.

PROGRAMACIÓN SHOWCOOKING COMUNITAT VALENCIANA

MIÉRCOLES 29



10:00h. VALENCIA. VISIT VALENCIA. Valencia Club Cocina. Arròs en fesols i naps, tradición y km 0. Chef Aitana Tejedor.

10:30h. FEDERACIÓN DE ENOTURISMO DE LA COMUNITAT VALENCIANA. Presentación dossier Es Enoturismo 24-25. María Miñano, presidenta FECV.

- **10:50h.** Experiencia Singular Ruta Vino Alicante con cata de tres vinos DOP Alicante.
- **11:15h.** Experiencia Singular Ruta Vino Valencia con cata de tres vinos DOP Valencia.
- **11:40h.** Experiencia Singular Ruta Vino Utiel -Requena con cata de tres vinos DOP Utiel-Requena.
- **12:05h.** Experiencia Singular Ruta Vino Castelló con cata de tres vinos IGP Castelló.
- **12:30h.** VALENCIA. VISIT VALENCIA. Rte. Ampar. Restaurante de HOSPES PALAU DE LA MAR****. Masterclass sobre alta cocina adaptada a hoteles de lujo. Desayunos 5 estrellas. Chef Carlos Julián

13:00h. VALENCIA. VISIT VALENCIA. Brasserie Sorolla Las Arenas. Verdura de cercanía ecológica con simbiosis de cordero de raza autóctona y alimentado con excedentes de la cosecha. *Chef José María Baldó.*

13:30h. ANDILLA. DIPUTACIÓN DE VALENCIA. Rte. Roger Julián, ganador del Concurso de la Trufa Valenciana de Andilla.

14:00h. CHELVA. DIPUTACIÓN DE VALENCIA. Showcooking de la Serranía. “Bacalao de la Serranía, olla serrana trufada y torrijas bañadas en vino” *Chef María Giménez.*

14:30h. SUECA. DIPUTACIÓN DE VALENCIA. Concurs Internacional de paella valenciana de Sueca.

15:00h. VISIT ELCHE. Cátedra del Palmeral de Elche de la universidad Miguel Hernández de Elche. Trufas de dátil ilicitano.

15:30h. MONOVAR. COSTA BLANCA. Cata de vinos Bodegas Monovar. María Miñano.