



L'EXQUISIT
mediterrani

PROGRAMACIÓ
2025

COMUNITAT
VALENCIANA

Gastronomía



Pabellón 7 Stand 7B05





ZONA GASTRO

Miércoles 22 de enero



L'EXQUISIT
mediterrani

10:30 h. Castellón de La Plana – El Arroz a Banda. Rte. Ramsol.

11:00 h. Xeraco- Degustación de “Cremaet” y “ coques de dacsa”.

11:30 h. Sant Joan d’Alacant. Alcachofa de la Vega Baja confitada, crema de carabinero y gambusi frito. Finca Santa Luzia

12:00 h. Benidorm. Presentación Tapas Fest. Restaurante Malaspina, Aurrera y Aires Burger, que ofrece la Hamburguesa oficial del Benidorm Fest.

12:30 h. Alicante . Alcachofa confitada de Mar y Montaña. GastroBar Restarurante Jorge

13:00 h. Gandia. Fideuá de Gandía. 50 aniversario.

13:30 h Xixona. Tapa La Carrasqueta. Rte. L’Entrepà.

14:00 h Tres estrellas Michelin “Castelló Ruta de Sabor”. Atalaya, Cal Paradís y Raúl Resino.

14:30 h Santa Pola. Fideuá de fideo fino del senyoret con gamba roja de Santa Pola.

15:00 h Castelló Ruta de Sabor. La Cuina del Chef Bosquet.

15:30 h. Xàtiva. Arròs al Forn i i Licor Cremaet Socarrat & crema licor Cremaet Socarrat.

16:00 h. Meliana y Buñol. Paella de hígado de toro y vino Cañas y Barro.

16:30 h. Riba Roja del Turia. Beso visigodo.

16:45 h Torrent. Degustación de Chocolates Artesanos. Rafael Andreu.

17:00 h. Ontinyent . Reinterpretación vanguardista de la “Coca de Fira” de Ontinyent

17:30 h. Alboraiia. La horchata artesana de Alboraiia en los fogones. Club de producto turístico “Alboraya, artesanos de la horchata”

18:00 h. Bétera. Empedrado de manitas de cerdo y fava de Bétera. Restaurante La Romana



ZONA GASTRO

Jueves 23 de enero



L'EXQUISIT
mediterrani

10.00 h. Federación Enoturismo CV:
Bodegas Monóvar. Fondillón 1996 “estés donde estés” y Borrasca.

10:30 h Onil. Cata de Aceites de Oliva Virgen Extra Oli d’Onil y olivas de cuquillo.

11:00 h Mancomunitat del Carraixet Cata de producto de temporada y km 0. Rte. Gloriamar / Fundación Escuelas Ave María de Penya Roja (Valencia)

11:30 h. Vila-real. Elaboración Plato con producto local. Rte. El Vasco.

12:00 h. Villajoyosa Xocolatissima: cata de Chocolates de La Vila. Ayto Villajoyosa

12:30 h Cullera. Arroz de Puchero. Cocina de aprovechamiento. Club de producto

13:00 h. Lucena del Cid. Olla de Cardets de Llucena. Rte. La Perla.

13:30 h. Elche. Elaboración Plato con producto local. Rte. Cachito. Visit Elche. gastronómico Artesanos del Arroz. Vicente Nacher y Juan David Castro Reyes.

14:00 h. Peñíscola. Arroz caldoso. Elaboración Plato con producto local. Asoc.Gastronómica Ciudad de Peñíscola.

14:30 h. Sax. Pelotas de relleno, pastas y licor. Ayuntamiento de Sax.

15:00 h Oliva. Arròs Caldós. Asociación de hostelería Gastroliva

15:30 h Benejúzar. La Toña de Repulgo de Benejúzar. Pastelería Alicia.

16:00 h Sueca. 64 Concurs Internacional de Paella Valenciana de Sueca.

16:30 h Buñol. Cata de Vino “Cañas y Barro” Viñas del Portillo

17:00 h Carcaixent. Elaboración de cóctel con naranja. Maridaje con elaboración de platos típicos de Carcaixent.

17:30 h Requena y Tierra Bobal . Arroz de matanza y Cata de Cava de Requena. Restaurante el Yantar/Asociación de Elaboradores de Cava de Requena

18:00h Parcs Naturals de la C. Valenciana: Salinas Bras del Port. Cata Sales del Mundo



ZONA GASTRO

Viernes 24 de enero



L'EXQUISIT
mediterrani

10:30 h Benissa. Cruet de Peix de Benissa. Restaurante Pizzería Chaplin

11:00 h Federación enoturismo CV: Bodegas Teulada. Cata de vinos: Blanco Viña Teulada y el Rosado Vent de Llebeig.

11:30 h. Relleu. Cata de Aceites de Oliva Virgen Extra (AOVEs) de la Comunitat Valenciana. Señoríos de Relleu.

12:00 h. Sagunto. Arroz meloso de calabaza y pelota de carne. Rte. Le Fou.

12:30 h Favara: Cerveza Gènesis. Crema de licor + vermut MAKMA Spirit Drinks by Gènesis.

13:00 h. Teulada – Moraira. Auditori Teulada Moraira. Olea by Serawa.

13:30 h. Beniflà: La Candestileria . Gin Roders y los destilados artesanales en la Comunidad Valenciana. Roders La Clandestileria.

14:00 h. Catral. Alma de Sureste. Gnocchis de alcachofa al pesto de dátil y semillas de girasol

15:00 h. Guardamar del Segura. Ceviche de langostinos con gelatina de ñora y cítricos. Restaurante Origen.

15:30 h. Moixent. Cata de AOVEs. Cooperativa Sant Pere.

16:00 h Las variedades autóctonas de la Comunitat Valenciana. **Cata de vinos de Moscatel (DOP Alicante y DOP Valencia).** PROAVA.

17:00 h Las variedades autóctonas de la Comunitat Valenciana. **Cata de vinos de Bobal (DOP Alicante y DOP Valencia).** PROAVA.

18:00 h Las variedades autóctonas de la Comunitat Valenciana. **Cata de vinos de Monastrell (DOP Alicante y DOP Valencia).** PROAVA.



ZONA GASTRO

Sábado 25 de enero



L'EXQUISIT
mediterrani

10:30 h Meliana. Meliana “Cor d’horta”. Productos de Meliana

11:30 h. Oropesa del Mar. Elaboración Plato con producto local. Asoc de Empresarios de Hosteleria.

12:30 h. Alicante . Caldero alicantino. Rte. Riquelme.

13.30 h. Fideuà de Gandia. Asociación cultural Gastronómica Fideuà de Gandia y asociación empresarial hostelera Destí Safor .

14:30 h Castellón. Showcooking magdalenero. Escuela Hostelería

16:30 h San Miguel de Salinas. Mona de Pascua ganadora del primer premio en la categoría de monas de Alicante Gastronómica.

17:30 h Villena. Cata de vinos de bodegas de Villena. Bodega Las Virtudes. Vinalopó Alicante Bouschet, Fortaleza - Moscatel seco sobre lías y Patojo – Monastrell. Bodega Sierra Salinas. Mira Salinas y Puerto Salinas.

18:30 h Degustación de arroces de la Comunitat Valenciana.



ZONA GASTRO

Domingo 26 de enero



- 10:30 h** IGP Cítricos Valencianos. Degustación de zumo de naranja de Valencia.
- 11:30 h.** Pilar de Horadada . Cata de Pulpo con perlitas. Empresa “A Pulpo”.
- 12:30 h.** San Miguel de Salinas. Crema de algarroba en pepitoria. Tiendesica de La Marquesa.
- 13.30 h.** San Miguel de Salinas. Rollos de Naranja. Panadería Delicias.
- 14:30 h** Degustación de arroces de la Comunitat Valenciana
- 15:30 h** Degustación de arroces de la Comunitat Valenciana