



# SHOWCOOKING

## Miércoles 21 enero

**10:30h Xeraco.** Elaboración de cremaet. Rte. El Camí y Cafés Climent.

**10:55h Buñol.** Degustación de miel. Apícola Perpiñan Grau-Miel El Oro.

**11:15h Torrent.** Elaboración del chocolate de Torrent: El Bollet. Chocolates Rafael Andreu.

**11:30h Gandia.** Fideuà de Gandia. Rte. Casa Jose.

**12:00h Los Montesinos.** Raíz Mediterránea. Ana Belén Juárez.

**12:30h Ontinyent.** Embutido, arroz al horno y tapa creativa. AHVAL, Rte. Casa Seguí, Rte. El Taulell.

**13:00h Elda.** Base de la torta de migas, crujiente y aromática. Rte. Club de Campo Elda.

**13:30h Canet d'En Berenguer.** Arroz de langostinos del Mediterráneo y alcachofas. Ca'Rafa.

**14:00h Castellón.** Arroz a banda. Rte. Pistorium.

**14:30h Santa Pola.** Arroz seco de sepieta, morena y velo de galeras con caldo de caldero de peix de Santa Pola. Rte. Oceánico.

**15:00h Castellón.** Tapa ganadora concurso. Rte. Portón.

**15:30h Sagunto.** Salado y Dulce. Rte. La Costanera y La Rahona.

**16:00h Requena.** Cata de vinos y cavas. Bod. Hispano Suizas, Bod. Rodeno, Bod. Coviñas.

**16:30h Riba-Roja del Túria.** Beso Visigodo y “Millor Cremaet del Túria”. Gremio de hornos tradicionales de Riba-Roja, La Tasqueta.

**17:00h Peñíscola.** Plato km. 0. Asoc. Gastronómica de Peñíscola.

**17:30h Alicante.** Brioche de sardina ahumada con queso crema, mayonesa de piparra ahumada y pasta de tomate seco de la montaña alicantina. Rte. El Insensato.

**18:00h Xàtiva.** Arroz al horno. Rte. El Cullerot.

**18:30h Bétera.** Revuelto de morcilla, manzana caramelizada y esencia de Bétera. Rte. La Volteta.





# SHOWCOOKING

## Jueves 22 enero

**10:15h Piles.** Fesols de Piles versió 2026. Rte. Gloriamar.

**10:40h Meliana.** Paella de fetge de bou. Rte. Meliana Cor D'Horta.

**11:05h Manc. Del Carraixet.** Cata de producto de temporada y km 0. IES. Ave María de Penyaroja.

**11:30h Alбораia.** Horchata artesana de Alбораia. Horchatería Panach

**11:55h Sueca.** Concurso Internacional de paella valenciana de Sueca.

**12:30h Monóvar y la Zafra.** Cata de vino. Bod. Monóvar y Bod. La Zafra.

**13:00h Castellón.** Tres estrellas Michelin, Castellón Ruta del Sabor. Rte. Atalaya, Rte. Raúl Resino, Rte. Cal Paradis.

**13:30h Castellón.** Cocina con la Presidenta de la DC. Chef Bosquet.

**14:00h Cullera.** Paella de Cullera. Club Artesanos del Arroz de Cullera.

**14:30h Alicante.** Caldero de Tabarca, arroz meloso, embutido de pescado de roca crema de patata y ajo rustido. Rte. Espacio Montoro.

**15:00h Lucena del Cid.** Olla de Cardets. Rte. La Perla.

**15:30h Pilar de la Horadada.** Caballa Ahumada. Rte. La Granja.

**16:00h El Puig de Santa María.** Olla del Puig. Rte. Ca Morera.

**16:30h Oliva.** La coca més autèntica amb figatells d'Oliva. Asoc. Gastroliva y Asoc. Agaco.

**16:50h Manc. La Canal de Navarrés.** Cata de vermut ecológico y licor de algarroba melera ecológica. Bodega Eras.

**17:20h Tierra Bobal.** Cata de vino. Bod. Chozas Carrascal.

**18:10h Famorca.** Helado famorquí. Rte. El Cabasset.





# SHOWCOOKING

## Viernes 23 enero

**10:30h Benissa.** Almuerzo tradicional de Benissa. Rte. El Rall.

**11:00h Ayora.** Cordero de Ayora al chilindrón con gazpachos y berros. Rte. Pinea.

**11:30h Tavernes de la Valldigna.** Esmorzaret. Rte. Ca Saoret.

**12:00h Xilxes.** Menú producto proximidad Marjal de Xilxes. Rte. Casa Paco y Rte. La Chispita.

**12:30h Teulada - Moraira.** Paella con rape, sepia y alcachofa. Restaurante Racó de l'arròs. Dolia-Auditori Teulada Moraira.

**13:00h Torrevieja.** Sangochao de sepia al estilo Torrevieja. Marco Martinetti.

**13:30h Santa Pola.** Tartar de quisquilla. Marufina Productos del Mar.

**14:00h Catral.** Catral Sabor Tradicional. Rte. Finca Atardecer.

**14:30h Castellón de la Plana.** Ximos. Esc. de Hostelería de Castellón.

**15:00h Guardamar.** Arroz del senyoret. Asoc. Rte. Casa Blanca.

**15:30h Sant Joan de Alacant.** Alcachofa confitada con crema de boletus. Torre de Reixes Finca Santa Luzia.

**16:00h La Portera. Vinos y Sabores Ecológicos.** Vinos y Sabores Ecológicos. D.O. Utiel - Requena.

**16:30h San Vicente del Raspeig.** Arroz de torrezno con huevo frito. Rte. Pantanet

**17:00h Crevillente.** Arroz con pota y caracoles. Rte. Las Palmeras, Chef Roman Mas.

**17:30h Pinoso.** Cata de vinos. Bod. Pinoso Cooperativa.

**18:00h Ruta Vino CB, Cata - Villena.** Cata de vinos. Bod. Villena





# SHOWCOOKING

## Sábado 24 enero

- 10:30h Ribera del Xúquer.** Cata de zumo de kaki. Proava.
- 11:00h Benejúzar.** Toña de Repulgo. Mujeres de la Oropendola.
- 11:30h Manc. Hoya de Buñol-Chiva.** Degustación productos locales. Municipios de la Mancomunidad.
- 12:00h Pilar de la Horadada.** Corvina monteña. Rte. Dos.30.
- 12:30h Gandia.** Fideuà de Gandia. Asoc. Fideuà de Gandia, Rte. En Boga Bar.
- 13:00h Almassora.** Caldera de arroz típica en cazuela de cobre. Asoc. Gastronómica Almassora.
- 13:30h Oropesa del Mar.** Plato típico de Oropesa del Mar. Asoc. Hostelería Oropesa.
- 14:00h Alpuente.** Migas. María Jiménez.
- 14:30h Comunitat Valenciana.** Arroz de pato, setas, alcachofas y foie. Proava.
- 15:00h Comunitat Valenciana.** Cata de vinos. Proava.
- 15:30h Comunitat Valenciana.** Fideuà negra sentideta. Proava.
- 16:00h Comunitat Valenciana.** Cata de vinos. Proava.
- 16:30h Comunitat Valenciana.** Cata de vinos. Proava.
- 17:00h Comunitat Valenciana.** Arroz a banda. Proava.
- 17:20h Comunitat Valenciana.** Cata de vinos Merseguera. Proava.
- 17:40h Comunitat Valenciana.** Cata de vinos bobal. Proava.
- 18:00h Comunitat Valenciana.** Cata de mistelas. Proava.
- 18:30h Comunitat Valenciana.** Cata de espumosos. Proava.





# SHOWCOOKING

Domingo 25 enero

**10:30h Comunitat Valenciana.** Cata de AOVE. Proava.

**11:00h Requena.** Cata de vinos. Bod. Hispano Suizas, Bod. Rodeno y Bod. Coviñas.

**11:30h Manc. Hoya de Buñol-Chiva.** Degustación productos locales. Municipios de la Mancomunidad.

**12:00h Pilar de la Horadada.** Pulpo. A Pulpo.

**12:30h Comunitat Valenciana.** Mujeres en gastronomía CV. Proava.

**13:00h Comunitat Valenciana.** Showcooking, arroz a banda. Proava.

**13:30h Comunitat Valenciana.** Showcooking, arroz de pato, setas, alcachofas y foie. Proava.

**14:00h San Miguel de Salinas.** Pepitoria crema de algarrobo. Tiendesica de la Marquesa.

**14:30h Comunitat Valenciana.** Showcooking fideuà negra sentideta. Proava.

**15:00h Comunitat Valenciana.** Showcooking, arroz a banda. Proava.