



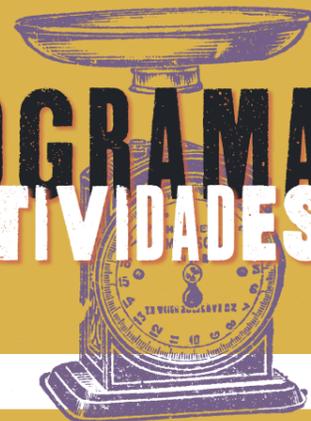
# ESPACIO GASTRONÓMICO

D | Diputació de València  
V

VALÈNCIA TURISME

ALICANTE GASTRONÓMICA

# PROGRAMA DE ACTIVIDADES



## 27

### VIERNES

- 10.00 h. Taller infantil I by Rubén Fenollar: Tapas saludables: **"Aguate valenciano relleno de atún y cebollita de la huerta"**
- 11.00 h. Taller infantil II by Rubén Fenollar: Tapas saludables: **"Aguate valenciano relleno de atún y cebollita de la huerta"**
- 12.30 h. **SUECA**  
Showcooking-Degustación: Tony Landete y Adolfo Cuquerella (La Granja, Sueca) el **"Concurs Internacional de Paella valenciana de Sueca"**
- 13.30 h. **MELIANA**  
Showcooking-Degustación: **"Meliana Cor d'Hor-ta: La paella de Fetge de Bou"** de Ca Xoret.
- 16.00 h. Showcooking-Degustación: **Arroces creativos valencianos** by Rubén Fenollar (BdCV. À Punt TV)
- 17.00 h. **VALENCIA**  
Showcooking-Degustación: Fierro (1\*, 1Sol): **"Valencia, despensa del Mediterráneo"**. Visit Valencia.
- 18.00 h. **VALENCIA**  
Showcooking-Degustación: Sergio Giraldo: Zazú (Valencia): **"Gastronomía y arte al plato, la tendencia del dinner show"**.

## 28

### SÁBADO

- 11.00 h. **ONTINYENT**  
Degustación de **embutido artesano** de Ontinyent.
- 12.00 h. **VALENCIA**  
Taller de **Arroces de aprovechamiento** by Rubén Fenollar.
- 13.00 h. **VALENCIA**  
Showcooking-Degustación: Edu Espejo (Flama, 1Sol Repsol; Restaurante Revelación Academia de la Gastronomía de la CV) **"Flama, la tendencia de la brasa en la alta gastronomía de Valencia"**
- 14.00 h. **GANDIA**  
El **Concurs Internacional Fideuà de Gandia** cumple 50 años. Por Avelino Alfaro (Presidente Asociación Fideuà de Gandia)
- 16.00 h. **ONTINYENT**  
Degustación de **embutido artesano** de Ontinyent.
- 17.00 h. **VALENCIA**  
Showcooking-Degustación: Carlos Julián, Restaurante Ampar, Hospes Palau de la Mar (Valencia) **"La cocina valenciana en Hoteles 5 Estrellas"**. Valencia Premium.
- 18.00 h. **ALBORAYA**  
Taller **Artesanos de la Orxata** by Luis Penyafort. Carrito de Orxata artesana para degustación.

## 29

### DOMINGO

- 11.00 h. **"La cultura del almuerzo y el Cacau d'Or"**  
Jairo Suay y el local centenario Casa Quitín Burjassot. Bernardo Ortí, Cal Carrero (Patraix) **"Subcampió d'Espanya 2024 millor entrepà"**. Modera: Paco Alonso.
- 12.00 h. **Taller-show cooking**  
Rubén Fenollar (BdCV. À Punt TV)
- 13.00 h. **ONTINYENT**  
Taller-Degustación: **La pastelería artesana** de Pastelería Mora (Ontinyent)
- 14.00 h. **MELIANA**  
Showcooking-Degustación: **Carnicería artesana de l'Horta**: Ca Ceba y Productes de forn **"Meliana Cor d'Horta"**. Tartar de longaniza de Pascua y pan de cristal de Pastisseria Pana.
- 16.00 h. **GUADASSUAR**  
Degustación de **Granizados de fruta natural de aprovechamiento** por Granny.
- 17.00 h. **ENGUERA**  
Cata-taller de **Aceites de Oliva Virgen Extra**. Feria del Aceite de Enguera. Cooperativa Enguera.
- 18.00 h. **FOTUR**  
**"La tendencia gastronómica de la coctelería"** por la Federación de Ocio y Turismo de la Comunitat Valenciana.

## 30

### LUNES

- 11.00 h. **La costumbre de l'esmorzaret**  
**"Cassalla: La clau de l'esmorzaret"**. Presentació Fira de la Cassalla de Real por Carles Galletero. Degustación de Cazalla con agua y cazalla con limón en porrón. Acompañamiento de Embutidos artesanos de Ca Ceba (Meliana)
- 12.00 h. **VALENCIA**  
Showcooking-Degustación: Fabio Legori y Carlos Tubis **"El arroz del Chef"**: Arroz de Requena con presa, careta de cerdo ibérico, rebozuelos y caramelos de vendimia. La Mar by Portolito (Valencia)
- 13.00 h. **MELIANA**  
Showcooking-Degustación: Paseo por la **gastronomía del Corazón de la Huerta** de Meliana: los Pepitos de El Rustidor, las Alcachofas con Foie de El Racó, la Ensaladilla de El Mosaic.
- 14.30 h. **CULLERA**  
Showcooking-Degustación: **Artesanos del Arroz** **"Presentación de la Bienal del Arroz de Cullera 2024"**
- 16.00 h. **GUADASSUAR**  
Degustación de **granizados con fruta natural** de proximidad, Granny.
- 17.00 h. **GANDIA**  
Showcooking-Degustación: Chema Soler **"Street Food, Gandia"**