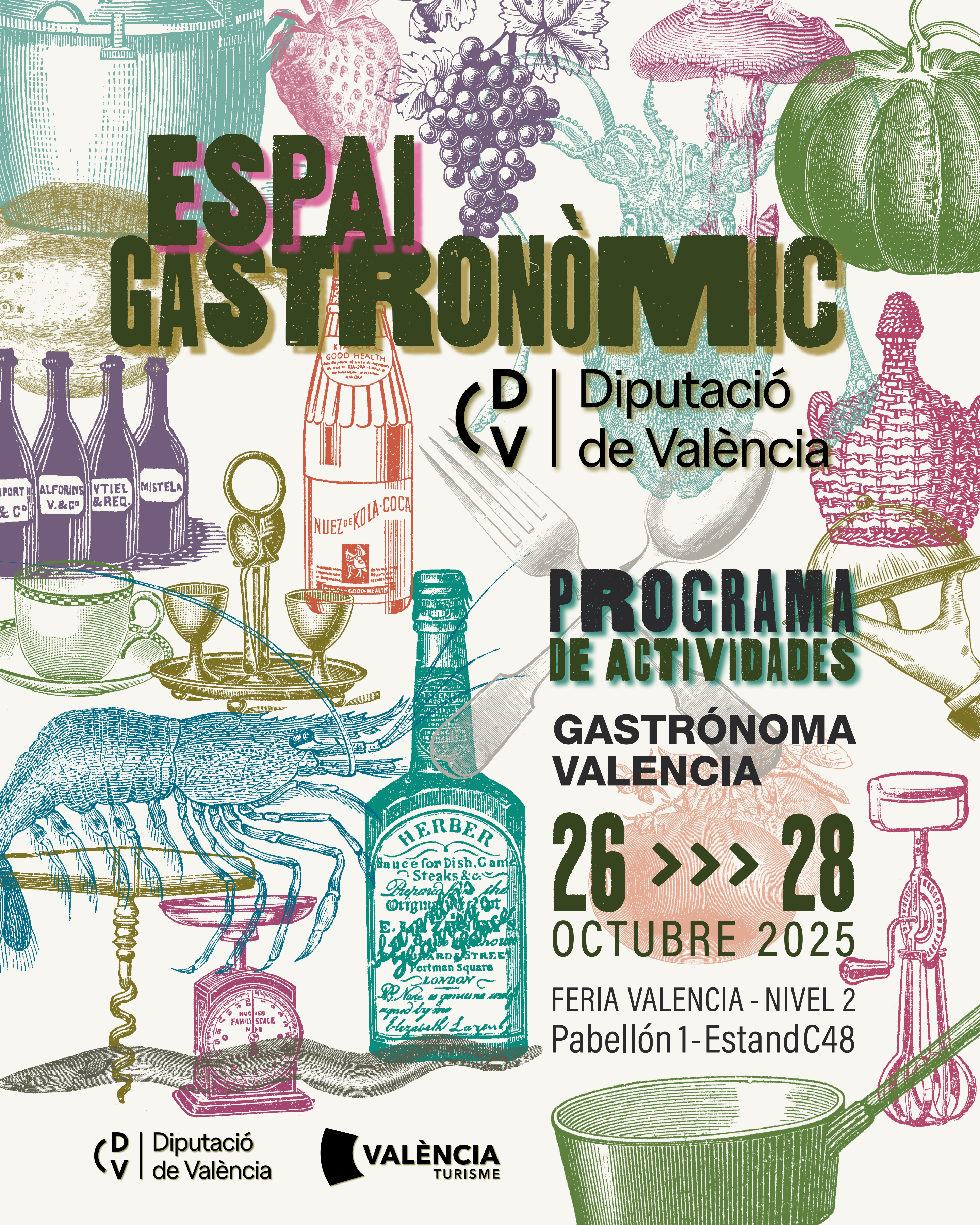




ESPAI GASTRONÒMIC

Diputació
de València

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

GASTRÓNOMA
VALENCIA

26 >>> 28
OCTUBRE 2025

FERIA VALENCIA - NIVEL 2
Pabellón 1-EstandC48

Diputació
de València

VALÈNCIA
TURISME



ESPAL GASTRONÓMIC

Diputació
de València

VALÈNCIA
TURISME

GASTRÓNOMA
VALÈNCIA

Nivel 2 - Pabellón 1 - Estand C48

DOMINGO **26**
OCTUBRE

- 
- 11.00 h. SUECA**
«Temple de l'esmorzaret». Nou Roda Soques.
Showcooking - degustación
- 12.00 h. LA HORA DEL APERITIVO VALENCIANO**
«Cervezas y vermut valenciano de Génesis». Cata
- 13.00 h. ONTINYENT**
«El petardo más dulce del año», una creación by Guinda.
Taller - degustación
- 13.30 h. VALENCIA**
«La gyoza de Paella Valenciana». Showcooking - degustación.
Maridaje con Bodegas Cañas y Barro (**BUÑOL**)
- 14.30 h. GANDIA:** «La auténtica Fideuà de Gandia». Asociación Cultural
Gastronómica Fideuà de Gandia. Avelino Alfaro. Showcooking -
degustación. Maridaje con Bodegas Cañas y Barro (**BUÑOL**)
- 15.30 h. TAVERNES DE LA VALLDIGNA**
«Arròs d'hivern: temporada i proximitat».
Showcooking - degustación
- 16.30 h. GANDIA**
«La Trenza Borgiana», de Raúl Pastelería, desde 1882.
Taller - degustación
- 17.30 h. MELIANA**
«El Cacau de Collaret hecho bombón». Pastelería Pana.
Meliana Cor d'Horta



ESPAL GASTRONÓMIC

D | Diputació
V | de València

VALÈNCIA
TURISME

GASTRÓNOMA
VALÈNCIA

Nivel 2 - Pabellón 1 - Estand C48

LUNES
OCTUBRE 27

11.00 h. LA RUTA DELS ESMORZARS

«Bar El Carrero». Showcooking - degustación

12.00 h. GANDIA

«La gastronomía de Destí Safor». Showcooking - degustación.
«Ruta del Puchero de Gandia». Guillermo Pallarés Fuster de Rte.
Casa Julia (Grau de Gandia)

13.00 h. ALBORAYA

«Trilogía de horchata» Horchata texturizada en forma de cremoso, bizcocho y helado. «White Alboraya» Un recordatorio al clásico cocktail White Russian en su versión Alboraya.
Escuela de Cocina y Turismo ECOTUR con el Club de Producto Alboraya Artesanos de la Horchata

14.00 h. MELIANA COR D'HORTA

«La paella de fetge de bou». El Rustidor, El Mosaic y El Racó.
Showcooking - degustación
Maridaje con Bodegas Cañas y Barro (**BUÑOL**)

15.00 h. SUECA

«Concurs Internacional de paella valenciana de Sueca»
Adolfo Cuquerella, La Granja

16.00 h. BÉTERA

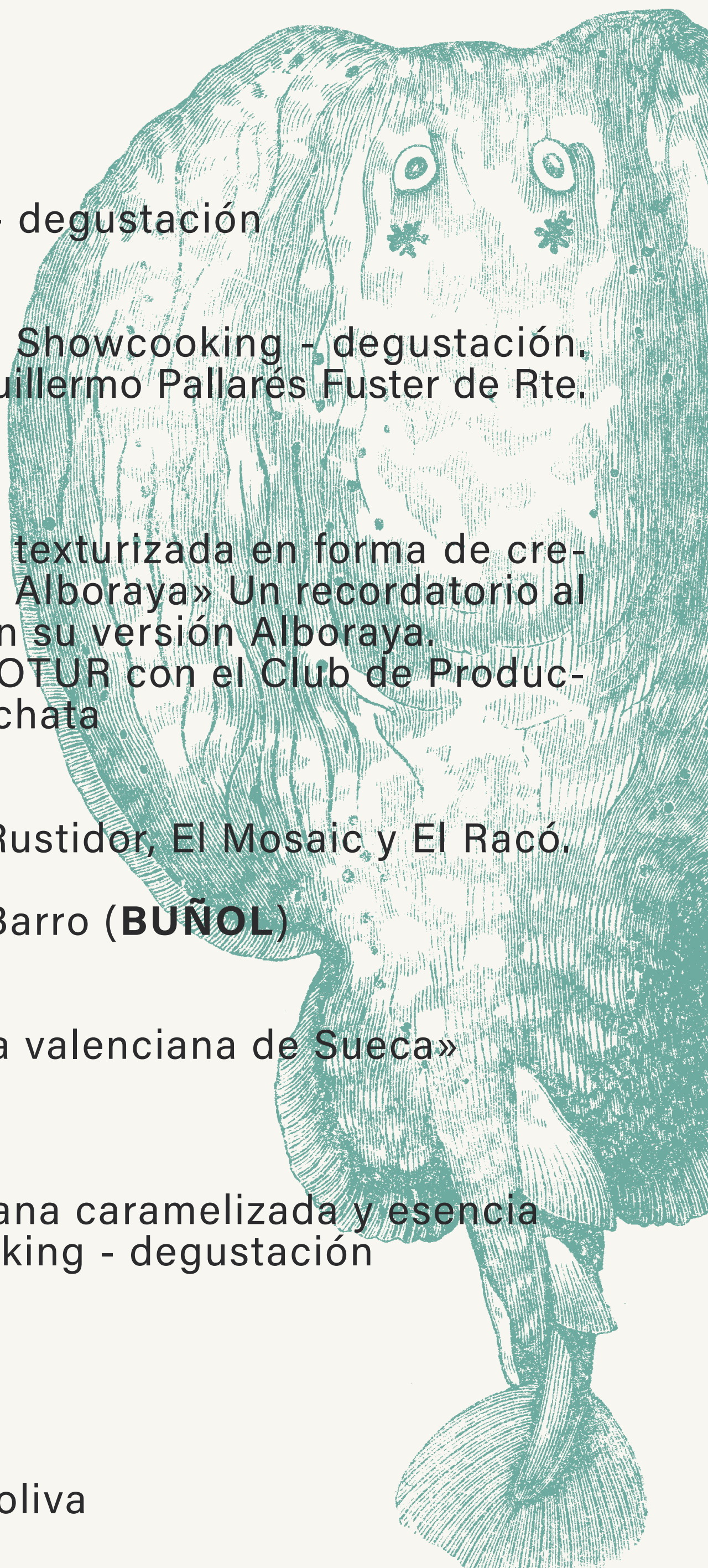
«Revuelto de morcilla con manzana caramelizada y esencia de Bétera», La Volteta. Showcooking - degustación

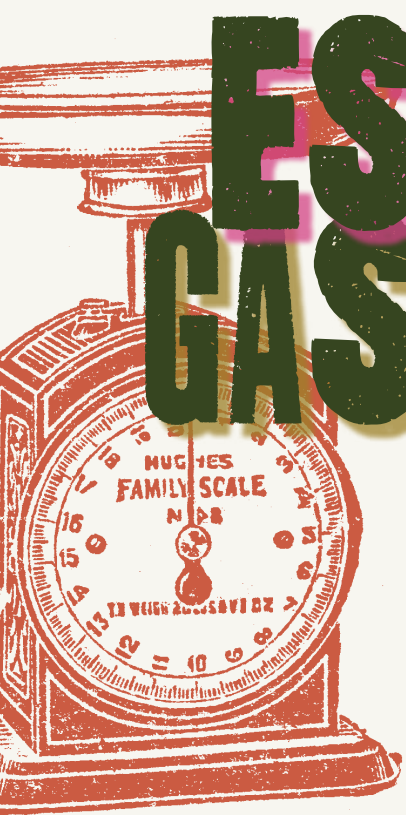
17.00 h. CULLERA

«Artesanos del arroz»

18.00 h. OLIVA

«Els figatells». Asociación Gastroliva





ESPAL GASTRONÓMIC

Diputació
de València

VALÈNCIA
TURISME

GASTRÓNOMA
VALÈNCIA

Nivel 2 - Pabellón 1 - Estand C48

MARTES
OCTUBRE 28

11.00 h. **LA CANAL DE NAVARRÉS**

«Degustación de bocatinas de sobrasada artesana, con lomo duroc y panceta a baja cocción y bocatinas de revuelto de morcilla con longaniza artesana», Grupo Gastro Bar

12.00 h. **ANDILLA**

«Concurso de Trufa y Feria de la Trufa de Andilla». Presentación

12.30 h. **LA SERRANÍA**

«Juventud y emprendimiento gastronómico en La Serranía: una historia real». Vicente Carlos Trinidad Duarte.
Degustación Hamburguesas Gourmet

13.00 h. **CULLERA**

Ganador joven talento arrocero Bienal del Arroz de Cullera 2024:
Carlos García, Ossadia-Dexcaro (Denia)

14.00 h. **ASPRONA**

Presentación del proyecto de Gastronomía Inclusiva

15.00 h. **NÁQUERA**

«La cocina de temporada y proximidad de El Rebollosa»

