



# ESPAI GASTRONÒMIC

Diputació  
de València

## PROGRAMA D'ACTIVITATS

GASTRÓNOMA  
VALÈNCIA

26 >>> 28  
OCTUBRE 2025

FIRA VALÈNCIA - NIVELL 2  
Pavelló 1 - Estand C48

Diputació  
de València

VALÈNCIA  
TURISME



# ESPAL GASTRONÓMIC

 Diputació  
de València

 **VALÈNCIA**  
TURISME

**GASTRÓNOMA**  
**VALÈNCIA**

Nivell 2 - Pavelló 1 - Estand C48

**DIUMENGE**  
**OCTUBRE 26**

**11.00 h. SUECA**

«Temple de l'esmorzaret». Nou Roda Soques.  
Showcooking - degustació

**12.00 h. L'HORA DE L'APERITIU VALENCIÀ**

«Cerveses i vermut valencià de Génesis». Tast

**13.00 h. ONTINYENT**

«El petard més dolç de l'any», una creació by Guinda.  
Taller degustació

**13.30 h. VALÈNCIA**

«La gyoza de Paella Valenciana». Cuina en directe - degustació  
Maridatge amb Bodegas Cañas y Barro (**BUNYOL**)

**14.30 h. GANDIA:** «L'autèntica Fideuà de Gandia». Asociación Cultural  
Gastronómica Fideuà de Gandia. Avelino Alfaro. Cuina en directe  
- degustació. Maridatge amb Bodegas Cañas y Barro (**BUNYOL**)

**15.30 h. TAVERNES DE LA VALLDIGNA**

«Arròs d'hivern: temporada i proximitat».  
Cuina en directe - degustació

**16.30 h. GANDIA**

«La trena borgiana», de Raúl Pastisseria, des de 1882.  
Taller - degustació

**17.30 h. MELIANA**

«El Cacau de Collaret fet bombó». Pastisseria Pana.  
Meliana Cor d'Horta



# ESPAL GASTRONÓMIC

**D** | Diputació  
**V** | de València

**VALÈNCIA**  
TURISME

**GASTRÓNOMA**  
**VALÈNCIA**

Nivell 2 - Pavelló 1 - Estand C48

**DILLUNS**  
**OCTUBRE** **27**

**11.00 h. LA RUTA DELS ESMORZARS**

«Bar El Carrero». Cuina en directe - degustació

**12.00 h. GANDIA**

«La gastronomia de Destí Safor». Cuina en directe - degustació.  
«Ruta del Putxero de Gandia». Guillermo Pallarés Fuster de Rte.  
Casa Julia (Grau de Gandia)

**13.00 h. ALBORAIA**

«Trilogia d'orxata» Orxata texturada en forma de cremós, bes-  
cuit i gelat. «White Alboraia» Un recordatori al clàssic cocktail  
White Russian en la seua versió Alboraia.  
Escola de Cuina i Turisme ECOTUR amb el Club de Producte  
Alboraia Artesans de l'Orxata.

**14.00 h. MELIANA COR D'HORTA**

«La paella de fetge de bou». El Rustidor, El Mosaic i El Racó.  
Cuina en directe - degustació  
Maridatge amb Bodegas Cañas y Barro (**BUNYOL**)

**15.00 h. SUECA**

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

**16.00 h. BÉTERA**

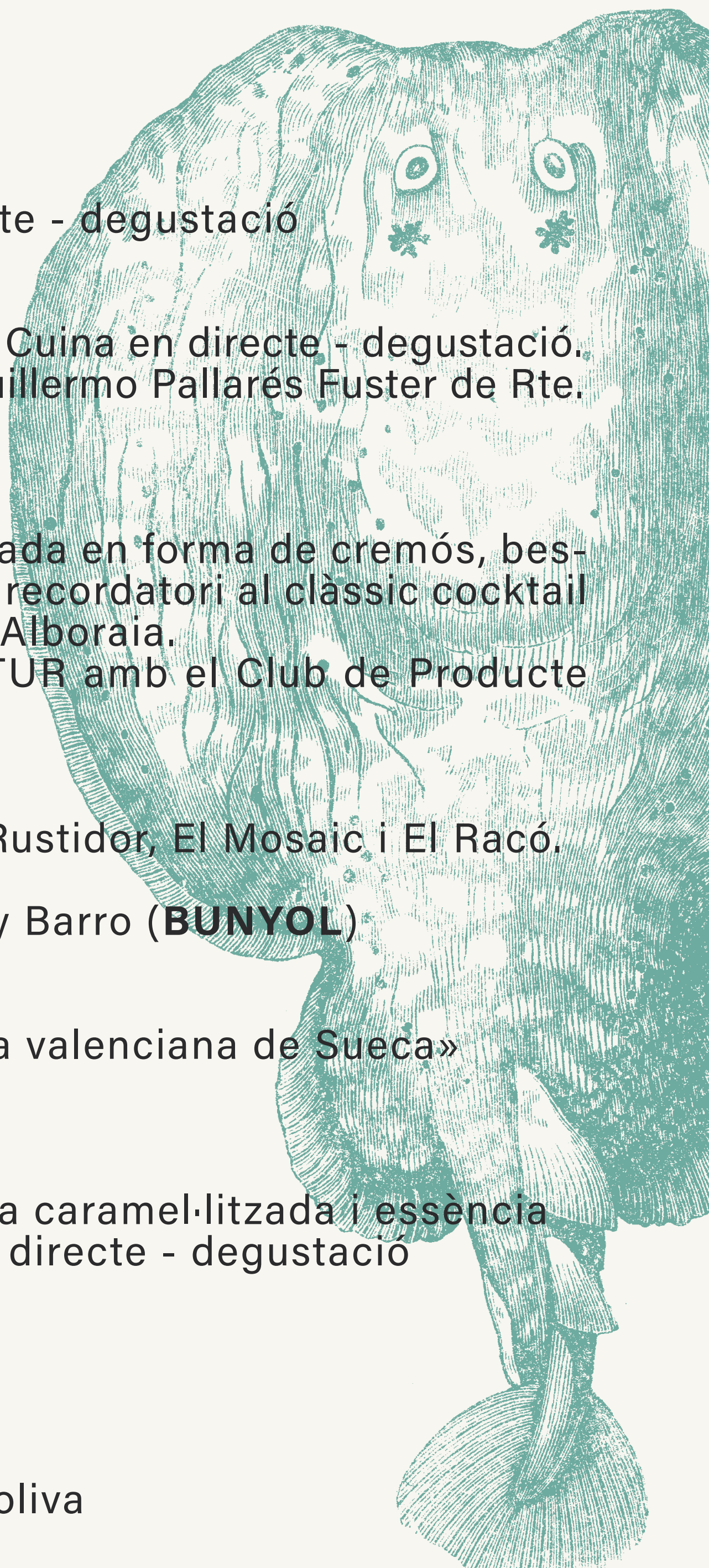
«Remenat de botifarra amb poma caramel·litzada i essència  
de Bétera», La Volteta. Cuina en directe - degustació

**17.00 h. CULLERA**

«Artesans de l'arròs»

**18.00 h. OLIVA**

«Els figatells». Associació Gastroliva





**DIMARTS**  
**OCTUBRE 28**

**11.00 h. LA CANAL DE NAVARRÉS**

«Degustació de bocatinas de sobrassada artesana, amb llonganissa i cansalada a baixa cocció, i bocatinas de regirat de botifarra amb llonganissa artesana», Grupo Gastro Bar

**12.00 h. ANDILLA**

«Concurs de la Tòfona i Fira de la Tòfona d'Andilla». Presentació

**12.30 h. LA SERRANIA**

«Juventud y emprendimiento gastronómico en La Serrania: una historia real». Vicente Carlos Trinidad Duarte.  
Degustació Hamburgueses Gourmet

**13.00 h. CULLERA**

Guanyador del Jove Talent Arroser de la Biennal de l'Arròs de Cullera 2024: Carlos García, Ossadia-Dexcaro (Dénia)

**14.00 h. ASPRONA**

Presentació del projecte de Gastronomia Inclusiva

**15.00 h. NÀQUERA**

«La cuina de temporada i proximitat d'El Rebollos»

