

ESPAIN GASTRONÓMIC

Diputació
de València

PROGRAMA
DE ACTIVIDADES
GASTRÓNOMA
VALENCIA

26 >>> 28
OCTUBRE 2026

FERIA VALENCIA
Nivel 2 - Pabellón 4



ESPAL GASTRONÓMIC

Diputació
de València



GASTRÓNOMA
VALENCIA

FERIA VALENCIA
Nivel 2 - Pabellón 4

LUNES
OCTUBRE 26

11.00 h. **VALENCIA**

La Ruta dels Esmorzars.

12.00 h. **BURJASSOT**

Restaurante casa Quitín: La cultura de l'esmorzar i del bar.
Jayro Suay

13.00 h. **SUECA**

Concurs Internacional de Paella Valenciana de Sueca

14.00 h. **MELIANA**

Recetas del Cor d'Horta. Restaurante El Rustidor.
José Vicente Biot i Nuria Roig

15.00 h. **GANDIA**

Restaurante La Visteta. *Beatriz Ballester*

16.00 h. **GANDIA**

Pasteleria Raul 1882. Cuarta generación de pastelería tradicional de Gandia: Trenza Borgiana y La delicà.

17.00 h. **SUECA**

Restaurante La Granja. *Adolfo Cuquerella*

18.00 h. **VALENCIA**

Bodegas Ferrer Gallego. *Raúl Ferrer*



ESPAL GASTRONÓMIC

**GASTRÓNOMA
VALENCIA**

FERIA VALENCIA
Nivel 2 - Pabellón 4

MARTES
OCTUBRE 27

11.00 h. BUÑOL

Mieles Perpiñan. *Marivi Perpiñan*. Cata de mieles

11.30 h. LOS SERRANOS

Federació d'Hosteleria: Presentación del nuevo recetario Comer Territorio

12.00 h. ALBORAYA

Sabor a Alboraya, Gastronomía con los cinco sentidos.
Alumnos de la Escuela Oficial de Cocina y Turismo ECOTUR

13.00 h. EL PALMAR

Restaurante BONAIRE. *Borja Marco y Elena Marco*

14.00 h. GANDIA

La auténtica fideuà de Gandia. Asociación Cultural y Gastronómica Fideuà De Gandia.

16.00 h. OLIVA

Taller de coques d'Oliva. *Pepe Cotaina*

17.00 h. CABANYAL

De la vivencia al plato: Restaurante COCLEQUE. *Adrià Inglés*

18.00 h. SUECA

Arròs allipebrat d'anguila. Restaurante Sequial 20. *Juan Jose San Bartolomé*



ESPAL GASTRONÓMIC

FERIA VALENCIA
Nivel 2 - Pabellón 4

GASTRÓNOMA
VALENCIA

MIÉRCOLES
OCTUBRE 28

11.00 h. **VALENCIA**

Taller encurtidos y salmueras.
Juan Gayà Sastre

12.00 h. **ANDILLA**

Caza y Trufa: Arroz meloso de jabalí con
boletus y trufa de Andilla, *Toni Fernández*

13.00 h. **VALENCIA**

Restaurante Ampar (Hotel Hospes Palau de la mar, 5*GL):
Miguel Calaforra

14.00 h. **CULLERA**

Club de Producto Artesanos del Arroz Cullera.
José Palacios Presidente del Club