

VIERNES

12:00

Showcooking “Productos y productores de Castellón”

por Alejandra Herrador, ATALAYA (Alcossebre), 1* Michelin, 1 Sol Repsol.

12:30

Showcooking-degustación “La excelencia en la gastronomía valenciana por Vicente Patiño, Saiti (Valencia)” Conhostur.

13:00

Showcooking-degustación de arroces artesanos por Artesanos del Arroz (Cullera)

14:00

Showcooking-degustación “La fideuà de Gandia”

Restaurante Casa Jose (Playa de Gandía-Destí Safor)

16:00

Showcooking-degustación “Artesanos Gil: Montadito de Carrillera y patatas bravas”

Altura (Castelló)

17:00

Showcooking-degustación “La auténtica e histórica Paella Valenciana de Levante Benisanó”

Rafa y Victor Vidal (Benisanó).

SABADO

11:00

Showcooking-degustación “La cultura del esmorzaret valenciano por Gastroadictos” Nestor Vaccaro (Grupo Gastroadictos).

11:30

Showcooking JOSE MANUEL MIGUEL, BEAT, CALPE, 1*MICHELIN, 2 SOL REPSOL
“Viaje entre la técnica francesa y el producto mediterráneo”

13:00

Showcooking-degustación “Gastronomia de l’horta Nord: Paella de Fetge de Bou de El Mosaic (Meliana) Embotits artesans de Ca Ceba (Meliana) i postre en cacau del collaret de Pasteleria Pana (Meliana)”

14:00

Showcooking-Degustación “El arroz a banda de Gandia. Hogar del pescador (Gandia). Ganador Concurso Fideuà de Gandia 2023”. DESTÍ SAFOR.

15:00

Showcooking-degustació “Polp a caduf, de la llotja de Benicarló”
Alexis Mulet, Restaurante San Rafael, Benicarló.

16:00

Showcooking-degustación “Los arroces con vistas de Poniente”
Restaurante Poniente (Alicante)

17:00

Presentación-degustación “El beso visigodo”
Gremio de panaderos artesanos de Riba Roja del Turia

17:30

Presentación-degustación del primer bizcocho de chufa by Panach. VisitValencia.

18:00

Showcooking-degustación “Concurs Internacional de paella valenciana de Sueca”. Adolfo Cuquerella, Director Gastronómico del concurso.