



L'EXQUISIT  
mediterrani

PROGRAMACIÓN  
2024  
COMUNITAT  
VALENCIANA  
SHOWCOOKINGS

madridfusión   
#alimentosdespaña

Pabellón 14, 1ª planta



ACTITUD  
MEDITERRÁNEA





## SHOWCOOKING Lunes 29 enero

**10:30h Gandia.** “Productos gastronómicos Tasta Gandia: la cigala y la berenjena de Gandia”. Showcooking-degustación tapas del chef Amadeo

**11:00h Calpe.** Showcooking-degustación restaurante Orobianco. Chef Andrea Drago.

**11:30h Alicante.** Showcooking-degustación Espacio Montoro. Chef Pablo Montoro.

**12:00h Calpe.** Showcooking-degustación Beat. Chef José Manuel Miguel

**12:30h Calpe.** Showcooking-degustación Audrey´s. Chef Rafa Soler

**13:00h Alicante** Showcooking-degustación. Monastrell MaríaJosé San Román

**13:30h Alicante.** Showcooking-degustación. Casa Riquelme. Moncho Riquelme

**14:00h Altea. Showcooking-degustación. Bon Vent**

**14:30h Castelló** Showcooking-degustación. Raúl Resino. Chef Raúl Resino

**15:00h Esencia de Valencia** by Fran Espí. Restaurante La Sucursal.

**15:30h Benidorm.** Showcooking-degustación. Malaspina. Chef Lucho Pérez Sánchez

**16:00h Tabarca.** Showcooking-degustación.La Muralla. Chef Pedro Juan Santacreu

**16:30h Alicante.** Showcooking -degustación. Plaza Canalla. Chef David Sánchez

**17:00h Elche.** Showcooking-degustación. Huerto Gourmet Caviar cítrico y otro tipo de cítricos

**17:30h Valencia** El Paeller-Showcooking.



# MOSTRADORES DE DIVULGACIÓN GASTRONÓMICA

Lunes 29 enero

## COSTA BLANCA

**11:00h** Saffron-Spain

**12:00h** A Pulpo.

**14:00h** Señoríos de Relleu. AOVES

## ELCHE

**11:00 h.** Huerto Gourmet. Presentación de caviar cítrico envasado.

**12:00 h.** Quesos el Cantó . Presentación de quesos frescos.

**13:00 h.** Almazara el Tendre. Presentación AOVES.



# MOSTRADORES DE DIVULGACIÓN GASTRONÓMICA

Lunes 29 enero

## VALÈNCIA TURISME

**De 10 a 14 h. Cooperativa de Villar:** vinos + aceite de oliva virgen extra. **Trufa de Andilla.** La Serranía (Valencia).

**De 15 a 19 h. Mieles valencianas** (Miel El Corta) y **Embutidos artesanos** del gremio de carniceros de Valencia .

## CASTELLÓN

**10.00 h Fruits de la Terra La Trufa S.L.** Presentación de Trufa fresca para la hostelería.

**12.00 h . Turrone Agut de Benlloch S.L.** Demostración fusión de quemado de mazapán de yema tostada y presentación de nuevo turrón con marca “Castelló Ruta del Sabor”. Turrón de Tiramisú con Mistela.

**13.00 h . Licores artesanos de Burriana.** Licor de mandarina Nuleta.

**14.00 h. Industria cárnica la Cabanenca.** Coents de Borriana. Marca de Calidad CV.

**16.00 h. Sabores naturales Licora.** Degustación de licores artesanos

## SHOWCOOKING Martes 30 enero

**10:30h Valencia:** “Carlos Julián, chef Ampar, Hotel Hospes Palau de la Mar, candidato español al Bocuse d’Or 2024”

**11:00h Pilar de la Horadada.** Bocarriba Cocina. Cocina saludable.

**11:30h Alcocebre.** Rte. Atalaya. Showcooking-degustación. Chef Alejandra Herrador.

**12:00h Valencia.** Brasserie Sorolla-Disfrutando de entorno.

**12:30h Villajoyosa.** Cocina a dos manos, Chefs de la Vila Gastronómica.

**13:00h Denia.** Dexcaro. Sake valenciano y tradición del Japón. Chef Carlos Miguel García Moreno.

**14:00h Meliana:** Productos “Meliana corazón de Huerta: Las alcachofas” por el Chef Matín Jiménez de restaurante El Mosaic (Meliana). Showcooking Degustación

**14:30 h. Oropesa.** Casa Julen. Showcooking con el chef José María Montero Rivas.**15:00h Vall d’Alba.** Cal Paradís. Showcooking La Temporalidad en la cocina con Miguel Barrera.

**15:30h Alboraya:** Arroz cremoso de horchata con blanquet y sepia. Lluís Penyafort, cocinero divulgador y Artesanos de la Horchata.

**16:00h Cullera** “El Arroz de Trasmayo” por David Zorrilla y Paco Rocher “Club ade producto Artesanos del Arroz”.

**16:30 h. Alicante.** Señoríos de Relleu. La importancia del AOVE en la cocina.

**17:00 h. Vinaroz.** Rte. Rubén Miralles. Mediterráneo en temporada. Chef Rubén Miralles.

**17:30 h. Elche.** Showcooking degustación. Dátiles de Elche.



# MOSTRADORES DE DIVULGACIÓN GASTRONÓMICA

**Martes 30 enero**

## COSTA BLANCA

**11:00 h .Saffron-Spain**

**13:00 h. Señorios de Relleu. AOVEs.**

## ELCHE

**11:00 h. Almazara el Tendre.** Presentación de las visitas de Oleoturismo en la almazara.

**12:00 h. Huerto Gourmet.** Presentación de Dátiles de Elche.

**13:00 h. Quesos el Cantó .** Presentación de quesos curados.

**14:00 h. Universidad de Elche.** Presentación de las propiedades del Dátil confitera y de las elaboraciones del concurso innobiotech de la Universidad Miguel Hernández de Elche.

**15:00 h. Cátedra del Palmeral de la UMHE.** Platos innovadores con dátiles de Elche.



# MOSTRADORES DE DIVULGACIÓN GASTRONÓMICA

**Martes 30 enero**

## VALÈNCIA TURISME

**De 10 a 14h Meliana corazón de huerta:** Verduras Gorrito (Meliana) y SH Levante +Prop, y Cerveza Artesana Castrum (producida en la huerta)

**De 15 a 19h Club de Producto Artesanos de la Horchata de Alboraya y fartons Polo. + Vinos Cañas y Barro (Buñol).**

## CASTELLÓN

**10.00 h Fruits de la Terra La Trufa S.L.** Presentación de Trufa fresca para la hostelería.

**11.00 h. Industria Cárnica La Cabanenca.** Coents de Borriana. Marca de Calidad CV.

**13.00 h . Malaerba. AOVE.** Multivarietal Malaerba



## SHOWCOOKING Miércoles 31 enero

í

**11:00h** Moscatel, Merseguera, Bobal y Monastrell y la magia del maridaje perfecto. La importancia de los vinos mediterráneos en la gastronomía. **PROAVA.**

**11:30h** Sueca: Showcooking Experience autèntica recepta del Concurs Internacional de Paella Valenciana de Sueca. Coordinador Gastronómico, Adolfo Cuquerella y Director del Concurs, Tony Landete.

**12:30h** Valencia. Arroz “Valencia Capital Verde” by Francisco Ortiz y Carlos Tubis



**L'EXQUISIT**  
mediterrani







# MOSTRADORES DE DIVULGACIÓN GASTRONÓMICA

**Miércoles 31 enero**

## ELCHE

**10:30 h .Huerto Gourmet.** Presentación de Melón del Carrizal.

**11:00 h .Quesos el Cantó .** Elaboración de platos dulces y salados con Quesos el Cantó.

**12:00 h. Cátedra del Palmeral de la UHME.** Nuevas tecnologías de los Alimentos.

**12:30 h. Universidad de Elche.** Presentación de las variedades de alimentos adaptados a climas áridos mediterráneos

## VALÈNCIA TURISME

**De 10 A 16h.** Vinos Cañas y Barro (Buñol) + Anchoas López (Valencia)

## CASTELLÓN

**11.00 h. Industria Cárnica la Cabanenca.** Coents de Borriana. Marca de Calidad CV.

**13.00h Ceervecería L'audaç.** Elaboración de cerveza artesanal y ecológica con sabores del Mediterraneo.