



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.

A vertical photograph of an olive tree branch on the left side of the page. The branch is covered in green leaves and several olives in various stages of ripeness, from green to dark purple. The background is a clear blue sky.

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).
ShowcookingDegustación

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: La receta del Concurso Internacional de paella valenciana de Sueca. Sequial 20, Restaurante Ganador del Concurso 2023 y Adolfo Cuquerella, Director Gastronómico del Concurso.

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.