

Clipping



Diumenge

15 d'abril

Plaça de l'Ajuntament

València

ios

riesgo
por
elina

al

na de-
ria de
lonia
a vi-
o de
del
e se
sta

OS,

ri-

no

1-

2-

3-

4-

5-

6-

7-

8-

9-

0-

1-

2-

3-

4-

5-

6-

7-

8-

9-

0-

1-

2-

3-

4-

5-

6-

7-

8-

9-

0-

1-

2-

3-



Un momento de la última edición del «Tastarròs» en la plaza del Ayuntamiento. GERMAN CABALLERO

El «Tastarròs» vuelve a la plaza del Ayuntamiento

► Un arroz meloso de cochinita y otro de remolacha y pesto son algunas de las propuestas más llamativas que se podrán degustar el domingo

Ciutat Vella
► SANT FRANCESC

EL L. V. VALÈNCIA
La plaza del Ayuntamiento de València se llenará de fogones el próximo domingo en la tercera edición del «Tastarròs», una jornada gastronómica y festiva en torno al arroz que el año pasado atrajo a 15.000 visitantes. Esta vez se espera un total de 22 prestigiosos restaurantes que participarán en esta iniciativa organizada por la D.O. de Valencia y que dará comienzo a las nueve de la mañana

con la presentación del ya tradicional Sequer Urbà, que convertirá parte de la plaza en un gran sequero donde se secarán 10.000 kilos de arroz con la ayuda de animales, detallan los impulsores del evento en un comunicado. A partir de las 10.00 h, tendrá lugar una exposición de herramientas y aperos tradicionales, y será a las once cuando el público podrá empezar a saborear las recetas preparadas por los diferentes chefs.

Entre las propuestas más llamativas que podrán degustarse se

encuentran un arroz meloso de cochinita pibil con curry rojo y tierra de torreznos, uno de prensa ibérica, remolacha y pesto de hierbas, u otro con calabaza, alcachofas y jamón de Segorbe.

Mientras los restaurantes dan a probar sus particulares menús, los asistentes tendrán la oportunidad de disfrutar de actuaciones musicales para espectadores de todas las edades. A mediodía tendrá lugar un concierto a cargo del dúo de Godella Arrop i Tallaet seguido de las actuaciones de grupos de música tradicional.

El PP denuncia que Fuses en un 20% el presupuesto de contratación

EL L. V. VALÈNCIA
El portavoz del Ayuntamiento de Motzò, dercojal de Cuset, «lleva de un presupuesto y oficial de 18 millones sin cobrar partida lar crítica el Ejecutivo gastan supuebertu nefas lleva con N pre pre de do n c

POR
Barrios

Arroz con mil ingredientes

► Tastarrós ofrecerá el domingo 22 especialidades, desde las clásicas a las más originales

Ciutat Vella
► **SANT FRANCESC**

► **M. DOMÍNGUEZ** AGENCIÀ
► **Secreto ibérico, curry rojo, alcachofas, costillas, aceitunas, jamón, habas, presa ibérica, remolacha, conejo, calabaza, pulpo, escarola, y los elementos clásicos de la paella valenciana. Son algunos de los ingredientes, de los apellidos que llevan los arroces que se podrán degustar el próximo fin de semana en Tastarrós, la gran feria culinaria dedicada al arroz, y que,**

organizada por Denominación de Origen Arroz de València, que convertirá la plaza del Ayuntamiento en un espacio en el que la agricultura tradicional y la gastronomía inventiva se dan la mano y que congregará a gran cantidad de personas que, mediante el sistema de tickets, podrán disfrutar de cualquiera de las alternativas culinarias que les ofrecerán un total de 22 restaurantes y chefs.

Los apellidos de cada receta aventuran una mezcla de sabores que obligará a los comensales a

tomar decisiones en el momento de decantarse en función al apellido de cada uno. Hay recetas que son garantía de éxito, incluyendo la más clásica de todas: la paella valenciana, que tiene dos alternativas, la de Casa Clemencia o el restaurante Riuja.

Hay recetas especialmente originales. Por ejemplo, desde Tastarrós, la firma Paellas&Más trae lo que consideran una receta natural y artesanal, herencia de nuestros abuelos, el arroz albufera de reserva Denominación de Ori-

gen de Teruel, elaborado con lan-ganiza, costilla, lomo y huevos...
y después, en menú especial
Tastarrós no finalizará con la fiesta de la plaza. A lo largo de la semana, del 16 al 20 de abril siguientes, los restaurantes participantes ofrecerán unas jornadas gastronómicas en las que se puede degustar nuevamente cada arroz, pero acompañado de una serie de entrantes escogidos, un postre y la bebida. Para recordar las experiencias vividas a pie de plaza,

Refuerzo de trenes, sanidad y seguridad para las paellas universitarias
EUROPA PRESS - G. LEZAMA
► Metrovalencia ofrece hoy lunes, 13 de abril, un total de servicios extraordinarios a paradas de Angel Guardiámini-CEU y 169 ordo línea 1, entre Bétera y de Castellón, con motivo de Paellas Universitarias. Ferrocarril de Paellas Universitarias Valenciana neralitat Valenciana tendre dar servicio sonas que la orga que se desplace el certamen, m aforo de 24.000 Durante te viernes, Metro made un tot extraordinaria mera y Ser 15.30 hora franjas h para el n zambien total d ridad, hosp com de go b



Ampar Palau de Mar ► Arroz bomba negro de gamba roja y alcachofas



Granero ► Paella de secreto ibérico y setas con arroz bomba.



Esencia ► Arroz albufera de rape, gambón y espinacas.



Estela ► Paella de conejo, robellones y alcachofas con arroz bomba.



La Granja ► Arroz J. Sendra de chi-



La Sequieta ► Paella de varrins-



La Granja ► Arroz J. Sendra de chi-



Estela ► Paella de conejo, robellones y alcachofas con arroz bomba.

València

Tastarròs organiza una degustación previa el sábado

► Diez cocineros valencianos elaborarán mañana platos de comarcas en directo

señaló coocineras

La tercera edición de Tastarròs contará con un previo en la jornada de mañana, sábado. En la gran fiesta del domingo, los 12 restaurantes participantes demostrarán que el arroz, la materia prima más importante de València y alrededores, es capaz de maridar con todo tipo de ingredientes en forma de creaciones, perfectamente compatibles con el clásico estirpe los clásicos: la paella valenciana. Pero el sábado lo que se ofrecerá es un viaje por las comarcas valencianas para que diferentes profesionales demuestren que existen variaciones regionales en la cocina a las disponibilidades históricas que definen el campo y el paisaje de cada lugar.

De esta forma nace «El Tastarròs de les comarques. Del tros al plat». En ella se darán cita, por ejemplo, Sebastián Romero (La Sequieta de Albufera), Juan Carlos Galbis (La Cuina Mediterrània de l'Alcudia), Ruba Calabuig (El Tinell de Calabuig de Ondinyent), Martí del Climent (Restaurant Calabuig

de València), Pico Santamaria (El Vermut de València), Restaurant La Lluna de València o Eduardo Frechina (Restaurant El Cascillo de Godalla).

Elaboración explicada

Los maestros cocineros mostrarán la diversidad del recetario arrocero bajo la fórmula del «congreso abierto»: es decir, cocinarán en directo y con explicaciones. A continuación se procederá a degustar estas especialidades con la misma fórmula de la gran fiesta del día siguiente, adquiriendo las recetas mediante sistemas de tickets. La acción se celebrará de 12 a 16 horas en la Plaza del Ayuntamiento y se convertirá en el particular prebando del festival gastronómico del domingo.

Este proyecto, que organiza el Patronat de Turisme de la Diputació de València, es otra forma de poner en valor la Diversitat de D'origen Arroz de València, que se convierte en una particular fiesta de turismo gastronómico descubriendo las variedades.



Tastarròs ha tènido un gran èxito de convocatori en las dos ediciones previas ARMÀS CALABUIG



Las propuestas del domingo

- Ampar Hospes Palau de la Mar** ► Arroz bomba negro con ajos tiernos y gambas roja pelada.
- Casa Clements** ► Paella valenciana con arroz de tipo sena.
- Casa Granero** ► Paella de secreto ibérico y setas con arroz bomba.
- Cuina d'Art** ► Arroz bomba meloso de cocineta pibí con curry rojo y tierra de torrazos.
- El Almadén** ► Arroz tipo sena negro con alioli de ajo scabò.
- El Poblet** ► Arroz albufera de presa ibérica, remolacha y pèsto de hierbas.
- Esencia** ► Arroz albufera de rape, gambón y espinacas.
- Estela** ► Paella de conejo, robellones y alcachofas con arroz bomba.
- Wemada (Begoña Rodrigo)** ► Arroz bomba meloso de cocineta pibí con alioli y cebollina encurtida.
- La Sequieta** ► Paella de verduras de temporada con arroz albufera.
- La Talemaire** ► Paella de alcachofas, habas y ajos tiernos con arroz J. Sendra.
- Lianzo** ► Arroz albufera de cocineta y escarola.
- Llopis** ► Arroz J. Sendra de alcachofa, coquilla y habas.
- Paellas & Mas** ► Arroz albufera de conserva D. Tena.
- Rioja** ► Paella Valenciana con arroz bomba.
- Trancadish** ► Arroz bomba meloso y alcachofas.
- Forasters** ► Arroz albufera de pinnetos scabòs y pescado azul.
- Gastroadictos** ► Arroz albufera de costilla con calabaza de Altura, alcachofas y jamón de Sagorbe.
- Goya Gallery** ► Paella de gambas, aspèigs y ajos tiernos con arroz albufera.
- La Ferrera** ► Arroz de periquitos con arroz albufera.
- La Graja** ► Arroz J. Sendra de chipirones, pulpo y ajos tiernos.
- La Mirona** ► Arroz albufera de foie y alcachofas.

Renfe

La estación

► La compañía...

Renfe ha anunciado el inicio de las obras de mantenimiento de la línea de alta velocidad entre Madrid y Barcelona, con un presupuesto de 1.500 millones de euros. Las obras consistirán en la renovación de la infraestructura ferroviaria, incluyendo la mejora de la señalización, la modernización de los sistemas de comunicación y la adaptación de las vías para permitir el paso de trenes de mayor velocidad. El proyecto se llevará a cabo en varias fases durante los próximos meses, con el objetivo de garantizar la seguridad y la eficiencia del servicio ferroviario de alta velocidad en esta ruta clave.

►►► QUIÉ HACER EN VALÈNCIA | LO QUE NO PUEDES PERDERTE!

Tastarròs, la fiesta del arroz

La plaza del Ayuntamiento acoge este fin de semana un gran evento gastronómico organizado por la DO Arroz de Valencia

JORNADAS

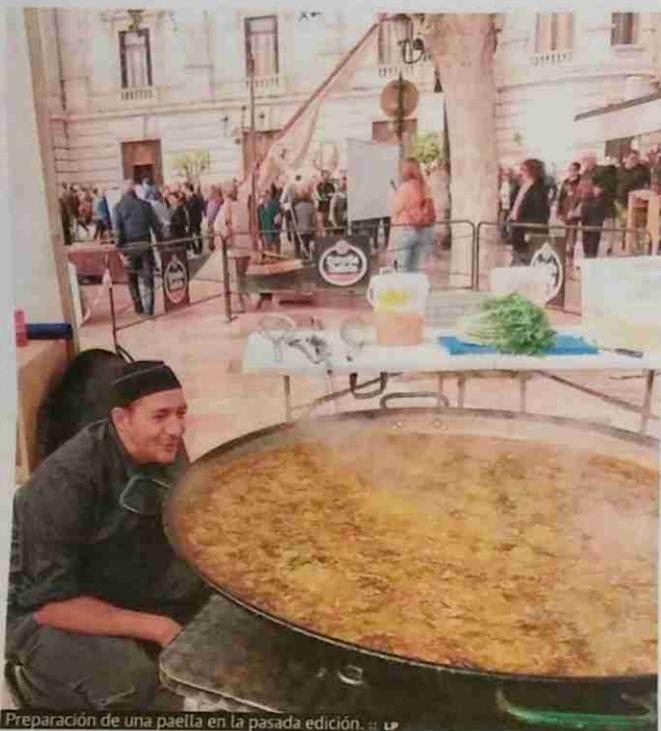
PEDRO G. MOHOCLI

La plaza del Ayuntamiento de Valencia se llenará de fogones este fin de semana en la tercera celebración del Tastarròs, una jornada gastronómica y festiva en torno al arroz que el año pasado congregó a 15.000 visitantes. Este año, a diferencia de los anteriores, los actos comenzarán mañana, sábado, a las 12 de la mañana. A esa hora, se realizará un Congreso Abierto 'El Tastarròs de les Comarques. Del Tros al Plat'. Diez restaurantes de nuestra Comunitat, mostrarán la gran diversidad que posee el recetario arroceño valenciano. A cada uno de ellos, le acompañará un productor (agricultores, ganaderos y carniceros entre otros), para demostrar la gran complicidad que debe de existir entre el cocinero y el productor, esencial que exista esta cohabitación entre ambos.

A las 12.30 se iniciará el 'Túnel del Arroz'. Al finalizar, algunos de los restaurantes darán a probar varios arroces, todos ellos a precios populares. Los establecimientos participantes en esta actividad serán los siguientes: La Sequieta, Arroz del Senyoret (Sebastià Romero), La Cuina Mediterrànea, Paella valenciana (Juan Carlos Galbis), Rafa Calabuig (El Tinell de Calabuig), Paco Santamaría (Restaurante Vermut), Carlos (Restaurante La Lluna), y Eduardo Frechina (Restaurante Castillo, en Godella).

Al día siguiente, el domingo 15 de abril, en la plaza del Ayuntamiento, continuará Tastarròs, una fiesta íntegramente dedicada al mundo del arroz y a todas las modalidades culturales que este mundo desarrolla, que son muchas y muy tradicionales. De todas ellas, será la gastronómica la que más actividad desarrollará a lo largo del día.

Organizada por la D.O. Arroz de Valencia, el Tastarròs reunió el año pasado a más de 15.000 valencianos entorno al Ayuntamiento,



Preparación de una paella en la pasada edición. LP



La plaza del Ayuntamiento se convierte en un gran sequer de arroz. LP

los cuales disfrutaron de todas las actividades que habían preparado la D.O. y más concretamente su gerente Santos Ruiz, verdadera alma y pensador de toda esta jornada. Las actividades de esta edición comenzarán a las 9 con 'Un Sequer Urbà'. Una parte de la plaza, se conver-

tirá en un sequero de arroz (el sequero es el espacio donde los agricultores y los segadores depositan el arroz una vez segado, y lo depositan para que realice el secado expuesto al sol).

En esta edición, al igual que en las anteriores, se van a llevar 10.000 kilos que se se-

carán con la ayuda de animales y herramientas tradicionales.

A partir de las 10 horas del domingo se inaugurará una exposición de herramientas y aperos tradicionales, herramientas que hasta hace bien poco eran utilizados por los agricultores que se dedican al cultivo del arroz.

A las 11 los restaurantes que participan en este Tastarròs comenzarán a elaborar los distintos arroces que ofrecerán al público asistentes. No olviden que habrán varias casetas que venderán los tickets, necesarios para poder adquirir los platos de arroz.

Al mediodía, se realizará un concierto familiar con Arrop i Tallaetes (Dúo de Godella). Canciones infantiles populares con ritmos actuales. A las 13.30 horas, actuación de Urbalia Rurana, grupo de música popular y mediterránea valenciana.

Las actividades musicales finalizarán a las 15 horas del mismo domingo con el concierto de Pepu i l'Ansamble que interpretarán música tradicional valenciana modificada e injertada con grandes dosis de surrealismo.

Sostenibilidad

Uno de los retos que este año la organización es el respeto por la causa medioambiental. Santos Ruiz, gerente de la D.O. Arroz de Valencia y el principal animador del Tastarròs, reconoció que en la última edición, una vez el público asistente abandonó la plaza, la cantidad de residuos que allí quedaron fue en cierto modo, desproporcionada. Y ello le hizo recapacitar, y pensaron que no tiene sentido organizar un evento de tales características, si al medioambiente se le daña.

Por lo que esta edición nace con un premisa muy clara, reducir al máximo los residuos y basuras.

Por ello, este domingo, los cocineros servirán los arroces en vajillas y cucharas hechas con materiales orgánicos. Estos materiales, permitirán que todo los desechos, irán a la misma basura. De ahí los llevarán a la planta de compostaje sin producir nada de plástico.

Esta tarea llevará un sobre-coste, el cual ha decidido asumirlo el Ayuntamiento de Valencia, en concreto la Concejalía de Agricultura. Además la Sociedad de Agricultores de la Vega, se comprometen a facilitar los medios necesarios para llevar a buen puerto toda esta labor de reciclaje.

Por ello, la concejala de Agricultura, Consol Castillo ha declarado que supone «una iniciativa fundamental para potenciar el producto valenciano más esencial, y en este sentido, el Ayuntamiento ha querido mostrar su apoyo a la D.O. Arroz de Valencia».

Así que ya lo saben, este fin de semana tenemos una cita en la plaza del Ayuntamiento de Valencia para descubrir y probar los mejores arroces valencianos, y disfrutar de las tradiciones que ha vivido l'Albufera y los cultivos del arroz.

RESTAURANTES Y ARROCES

► **Ampar Hospes Palau de la Mar.** Arroz Bomba negro con ajos tiernos y gamba roja pe-lada.

► **Casa Clemencia.** Paella valenciana con arroz de la variedad Senia.

► **Casa Granero.** Paella de secreto ibérico y setas con arroz Bomba.

► **Cuina d'Art.** Arroz Bomba meloso de cochinita pibil con curry rojo y tierra de to-treznos.

► **El Almacén.** Arroz negro con all i oli de ajo asado, elaborado con la variedad Senia.

► **El Poblet.** Arroz de la variedad Albufera de presa ibérica, remolacha y pesto de hierbas.

► **Esencia.** Arroz Albufera rape, gambón y espinacas.

► **Estela.** Paella de conejo, reboliones y alcachofas con arroz Bomba.

► **Forastera.** Arroz Albufera de pimientos asados y pescados azul.

► **Gastrodictos.** Arroz Albufera de costilla con calabaza de Altura, alcachofas y jamón de Segorbe.

► **Goya Gallery.** Paella de galera, acelga y ajos tiernos con la variedad Bomba.

► **La Ferrera.** Arroz de periquitos con la variedad Albufera. La Granja; Arroz J. Sendra de chipirones, pulpo y ajos tiernos.

► **La Mirona.** Arroz de alcachofas y foie, con la variedad Albufera.

► **La Salita.** Arroz Bomba meloso de cochinita pibil con all i oli y rebolla encurtida.

► **La Sequita.** Paella de verduras de temporada, con arroz Albufera.

► **La Tavernarie.** Paella de alcachofas, habas y ajos tiernos con arroz J. Sendra.

► **Lienzo.** Arroz de costillas y escalrola con arroz Albufera.

► **Llopis.** Arroz J. Sendra de alcachofas, costillas y habas.

► **Paellas & Mas.** Arroz de conserva Denominación Ter-ruel.

► **Asador Rioja.** Paella valenciana con arroz Bomba.

► **Trencadish.** Arroz Bomba marinero.

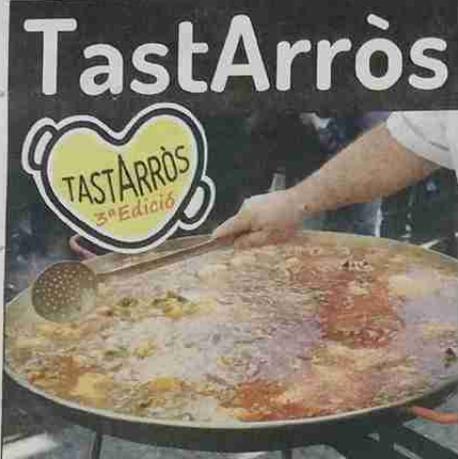
URBAN



LA GUINDA

TASTARRÒS, LA FIESTA DEL ARROZ VALENCIANO

Este fin de semana se celebra el *tastarròs*. Una fiesta con el arroz como protagonista. El domingo 15 de abril, 22 restaurantes se desplazarán a la Plaza del ayuntamiento. Habrá de todo. Desde la clásica paella valenciana hasta los arroces innovadores de La Salita o El Poblet. El sábado una decena de cocineros nos mostrarán el amplio abanico de los arroces tradicionales valencianos en un mini congreso abierto a todo el público que se celebrará frente a la fachada del ayuntamiento. El evento promete mucho.



14 i 15 d'abril
Plaça de l'Ajuntament
València



· **Gastronomia** · **Concerts**
· **Cultura** · **Tradició** · **Arròs**



www.arrozdevalencia.org



Contracorriente

Màxim Huerta

PRESENTADOR Y ESCRITOR

TEXTO DE CARLA MELCHOR ● FOTO DE ARTURO IRANZO

Lleva más de una década triunfando en la pequeña pantalla, pero según él, la literatura «nunca ha salido de su vida». Desde su infancia, Màxim Huerta escribe de manera metódica. Fruto de esa diligencia literaria es «Firmamento» (Espasa), su séptima obra.

«Siempre me ha atraído más la mentira que la verdad»

► «Escribir siempre me ha parecido un lugar en el que vivir desde que era pequeño»

❶ Se llega a acostumbrar al ritmo de las giras promocionales?

❷ Claro que sí. Las vivo con mucha felicidad. Además, esta la estoy viviendo con entusiasmo. Con la otra acabé lleno de heridas.

❸ Con la gira de «La parte escondida del iceberg»?

❹ Sí. Aquel fue un libro muy personal y duro de escribir. Firmamento, en cambio, es liberador. De hecho, es como el agua salada, que cura.

❺ ¿Cuál era el propósito de «Firmamento»?

❻ Dicen que el agua salada todo lo cura, así que quise hacer un libro que sanara, que tratara de quitar todos los males internos para poder purificarse. En este libro hay mucho mar, muchas lágrimas y mucho sudor.

❼ El amor perdido, la superación personal o el olvido son temas recurrentes en su obra.

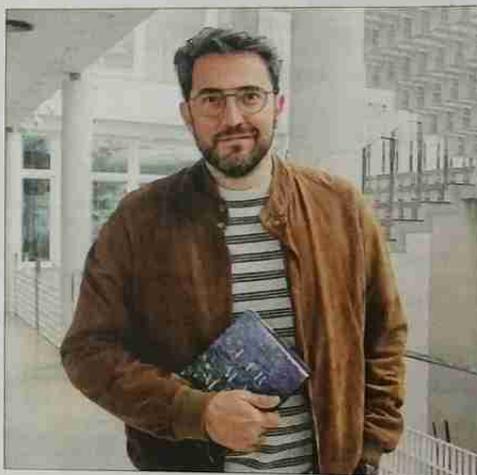
❽ También en toda la literatura. Todas las obras de un autor son autobiográficas, ya que surgen de sus propias vivencias, de lo que observa o de lo que le inspira. Todo es subjetivo. Aunque yo diría que la única obra autobiográfica es *La parte escondida del iceberg*.

❾ En el último programa de «Viva la Vida», presentado por Toni Moreno en Telecinco, comentó que la literatura había sido una válvula de escape en su infancia. ¿También lo es actualmente?

❿ Sigue siendo un lugar donde construir otros mundos. Como lector, la literatura me sirve de evasión, me plantea preguntas y me da respuestas a muchas incógnitas. Escribir siempre me ha parecido un lugar en el que vivir, y de pequeño lo hacía para escapar del ruido. Ahora, de mayor, me gusta escribir para crear algo bonito que no puedo encontrar en la realidad.

⓫ Prefiere la evasión.

⓬ La ficción alivia mucho. Escribo para que me quieran y para vivir



Màxim Huerta (Utiel, 1971), en las instalaciones de Levante-EMV.

durante un tiempo en el mundo que he creado para la novela.

Ⓜ Debí ser un niño muy imaginativo.

Ⓝ Sí. Pero, sobre todo, me gusta la literatura porque me fascina la mentira. Empezamos a mentir en familia, es la escuela de la mentira. Siempre que nos preguntan: ¿Estás bien?, respondemos con un «sí». La ficción es el segundo paso de esa mentira. Siempre me ha resultado más atractiva que la verdad.

Ⓞ Eso también se ve en «Firmamento». ¿En la novela juega a los espejos?

Ⓟ La obra es el propio reflejo del mar y del cielo. Narra como dos personas se encuentran en un hotel y actúan como si fueran las únicas que habitan en el universo.

Ⓠ ¿Quién puede sentirse identificado?

Ⓡ Todo el mundo. Habla de lo solos que podemos estar y del engaño de

nuestras propias vidas. Mario y Ana (los protagonistas) son personajes auténticos. A mí me gustan los protagonistas que no dejan indemne al lector, que te revuelven. Esos personajes siguen viviendo en ti durante mucho tiempo. Me interesan los personajes y no tanto la acción.

Ⓢ Los personajes inolvidables son aquellos imperfectos?

Ⓣ Por supuesto, y es irónico que ocurra cuando vivimos en un tiempo donde impera la postverdad y aquello superficial. Todos vivimos en una gran ficción, y nos encanta mentarnos. La mentira es más bonita porque la eliges tú, mientras que la verdad no tiene remedio.

Ⓤ Ya tiene en mente su próxima obra?

Ⓥ Sí, y no será novela. Este año publicaré un libro con la ilustradora valenciana María Herreros. Un proyecto muy bonito del que no puedo hablar mucho.



Las Provincias

de la bodega de sus vecinos, que cuenta con el apoyo de los vecinos Llorens. Trescientas hectáreas adornan la bodega, destacando las numerosas arrosetas que encontramos en los vinos de la Comunitat Valenciana, destacando especialmente las alicantinas. Los postres pasan por la responsabilidad de Fran Segura, que nos ofrece un consejillo Coullant de Chocolate y la tarraleta de limón. Aunque de verdad, me sorprendió la pinya asada a las brasas que sirve acompañada de helado.

Para acompañar los postres no falta un fondillon alicantino. La satisfacción se mantiene a lo largo de la comida gracias a la gran calidad



Corvina a la brasa. LP

de todos los productos, tanto los que pasan por las brasas, cómo los que lo hacen por los fogones. Hay que felicitar a José Antonio por el magnífico equipo de cocina que ha formado en Villa Antonia, y que seguro va a figurar entre los grandes asadores españoles, porque entre los de la Comunitat, ya lo está. Enhorabuena.

...consumian las que se encontraban en las rocas.

La base es el criango o cria que se pasa cerca de 9 meses hasta que logra el tamaño adecuado. Además de la cria, lo verdaderamente importante es el agua del puerto y la continua corriente que alimenta a las clochinas. Un agua que está cargada de nutrientes que son fundamentales en la alimentación de este molusco tan mediterráneo.

Casa Montaña (C/ José Benlliure, 69) quien acogió el evento, al igual que en las últimas presentaciones. Hay que reconocer que desde hace años, Emiliano García, propietario y alma del establecimiento siempre ha apoyado el inicio de la campaña acogiendo a los Clochineros en la presentación e inicio de la

Emilio Expósito, Emiliano García y Juan Aragonés.

campana. Este año ha sido la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena quien ha facilitado sus cavas para que los asistentes disfrutaran de las primeras clochinas con cavas valencianos; cavas de gran calidad y que armonizan maravillosamente bien con ellas.

Hispano-Suizas, Vegamar, Chozas Garrascal, Dominio de la Vega, Vegalfaro, Pago de Thaisys, Vega Medien (UVE), Torre Oria fueron las bodegas que aportaron sus cavas que hicieron las delicias de los asistentes, al igual que los primeros platos de clochinas que iban saliendo de la cocina de Casa Montaña.

Además de Juan Aragonés

y Emilio Expósito (presidente de la Asociación del Cava), también estuvo presente D. Francisco Rodríguez Mulero; Secretario autonómico de Agricultura y Pesca.

Sin barba

La forma más común de elaborarla es al vapor. En la cacerola se incluye algunos trozos de limón que le dan el toque cítrico característico.

Desde hace unos años, las clochinas de la asociación vienen ya sin la característica barba, que es bastante incómoda a la hora de cocinar y de comer. Otra de las grandes ventajas que posee es su bajo poder calorífico. La mayoría de

ella es agua, por lo que es muy recomendada en todos los regímenes de adelgazamiento. Además, posee Omega 3, Calcio, Hierro, Potasio, Fósforo y Magnesio, además de diferentes vitaminas.

El año pasado la producción superó los 800.000 kilos, cantidad que los Clochineros esperan superar, y viendo el tamaño de los primeros ejemplares que comimos el pasado martes en Casa Montaña, estamos seguros que superarán esa cantidad de kilos.

Se pueden encontrar en los mercados valencianos y en las pescaderías. Consum es el único supermercado que las ofrece a sus clientes.





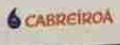
TastArròs

Gastronomia · Concerts · Cultura · Tradició · Arròs

14 i 15 d'abril

Plaça de l'Ajuntament de València







www.arrozdevalencia.org

El delator de Taula regresa al Ayuntamiento

Jesús Gordillo, ex asesor de Alfonso Grau, entra como economista interino en Valencia

CRISTÓBAL TOLEDO VALENCIA. El Ayuntamiento de Valencia tendrá a partir de mañana a un nuevo empleado en el área económica. Y no uno cualquiera. Jesús Gordillo, ex asesor de Alfonso Grau y delator en la instrucción del caso Taula, se incorporará en los próximos días a la nómina municipal después de que el consistorio haya echado mano de la bolsa para cubrir tres puestos vacantes de economistas. Así consta en el expediente al que ha tenido acceso este periódico y que confirma el regreso de Gordillo a los despachos del Ayuntamiento de Valencia. El nuevo trabajador municipal quedará inscrito como interino en el servicio de Intervención General Municipal con adscripción temporal de la persona al servicio económico presupuestario, según el expediente que se aprobará hoy en la Junta de Gobierno.

Gordillo contará con un sueldo bruto cercano a los 2.800 euros más la productividad que le corres-

ponde y la parte proporcional de las pagas extraordinarias legalmente establecidas.

El nuevo interino aprobó el primer examen de acceso a las bolsas de economistas en diciembre de 2016 y no ha sido hasta ahora cuando el ayuntamiento ha decidido tirar de aquel proceso de selección para cubrir tres plazas en calidad de interinos. El expediente para la contratación de los nuevos empleados municipales, además, viene acompañado de un informe del Intervención General en el que se da la conformidad a la operación pero se descarga la responsabilidad de la contratación en la Junta de Gobierno a través de una observación complementaria: «Es requisito para el nombramiento interino que por la Junta de Gobierno Local se aprecie que concurren las circunstancias excepcionales, urgentes e inaplazables que, a tal efecto, exige la Ley 3/2017 de 27 de junio de Presupuestos Ge-



Jesús Gordillo detrás de Alfonso Grau en el Ayuntamiento. JOSÉ CUÉLLAR

nerales del Estado para el año 2017».

Las declaraciones judiciales de Gordillo no sólo sirvieron de base para apuntalar la rama del caso Taula en el Ayuntamiento de Valencia con respecto al pitufeo (la presunta entrega de 1.000 euros a cambio de dos billetes de 500 en metálico) sino que también desembocaron en nuevas investigaciones sobre la financiación irregular del Partido Popular en la ciudad a través de Laterne. El nuevo interino del Ayuntamiento de Valencia desveló a los investigadores muchos

de los detalles a los que tuvo acceso por la relación de confianza que mantenía con Alfonso Grau. De hecho, fue durante mucho tiempo asesor adscrito al que fuera vicecalde de Rita Barberá.

Su testimonio sitúa al ex dirigente del PP como uno de los principales intervinientes en los hechos. No sólo por su implicación directa en el seguimiento y control de la campaña, puntualiza la UCO, «sino también por su contribución a la obtención de fondos que permitiesen afrontar el pago de la deuda a los proveedores electorales».

STEPV registra una huelga de interinos para el 24, 25 y 26

VALENCIA. Representantes del Sindicat de Treballadors i Treballadores de l'Ensenyament del País Valencià (STEPV) registraron ayer en la Conselleria de Economía la convocatoria de huelga de profesorado interino prevista para los próximos días 24, 25 y 26 de abril.

El motivo de la convocatoria del paro responde, «por un lado, a la exigencia a la Conselleria de Educación de negociar un pacto de estabilidad que realmente garantice la continuidad en el trabajo del profesorado interino que no supere las oposiciones masivas los próximos años». Por otro lado, se justifica en la «reclamación al Ministerio de Educación de la activación de los procesos de consolidación recogidos en Texto Refundido del Estatuto Básico del Empleado Público, es decir a una consolidación se realizaría, por lo tanto, mediante un concurso de méritos para el profesorado interino».

Según STEPV, «el acuerdo de marzo de 2017 firmado entre CCOO, UGT y CSIF y el ministro (Cristóbal) Montoro ha permitido la convocatoria de oposiciones masivas para consolidar plantillas, pero no para consolidar al profesorado interino».



TastArròs

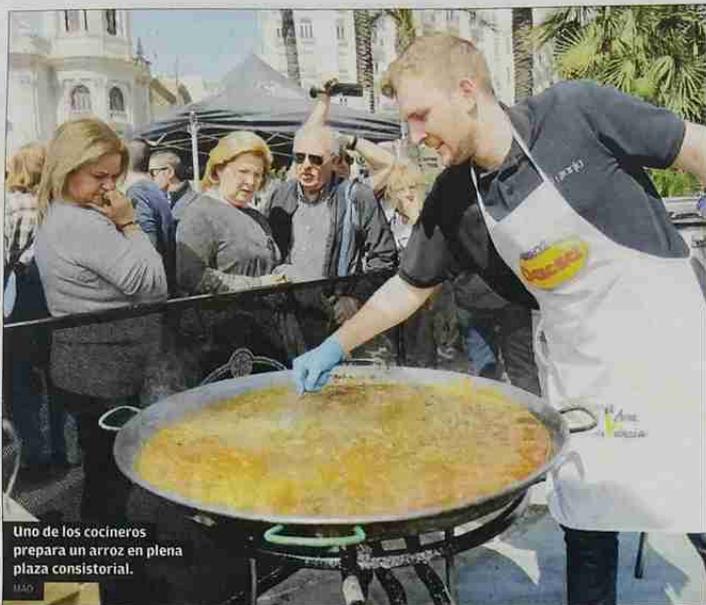
Gastronomia · Concerts · Cultura · Tradició · Arròs

14 i 15 d'abril

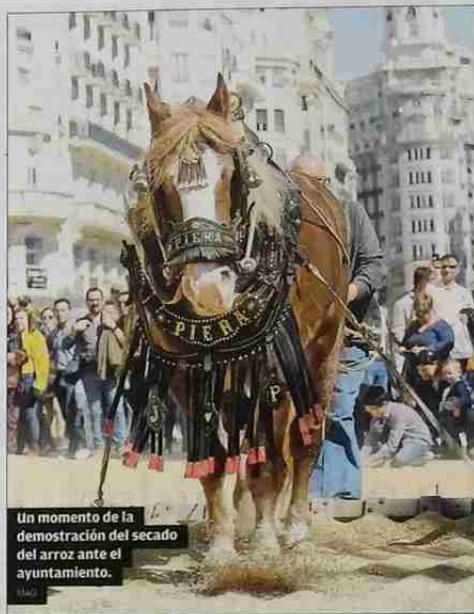
Plaça de l'Ajuntament de València

www.arrozdevalencia.org





Uno de los cocineros prepara un arroz en plena plaza consistorial.



Un momento de la demostración del secado del arroz ante el ayuntamiento.

Más de 10.000 raciones de Tastarròs

► La tercera edición de esta muestra gastronómica atrae a unas 20.000 personas a la plaza del Ayuntamiento en dos días

GERARDO S. FERRANDO VALENCIA
 ■ La plaza del Ayuntamiento de València fue ayer muchas cosas. Fue un secadero de arroz, un mercado al aire libre de productos de la huerta valenciana, un escenario de conciertos, sobre todo, un espacio donde preparar y degustar más de 25 platos de arroz diferentes y de gran calidad. De ello se encargaron los restaurantes seleccionados para esta tercera edición del Tastarròs, organizado por la DO Arroz de València. Algunos, como Casa Clemencia, optaron por buques insignia como la paella de pollo y conejo. Mientras que otros, como Cuina d'Art mostraron apuestas tan innovadoras como un arroz meloso de cochinita pibill con curry rojo y tierra de torreznos: «Es un asado típico

mexicano y la gente muestra gran curiosidad», decía su cocinero, Miguel Fernández que servía las primeras raciones sobre las 12 de la mañana. Para entonces ya había algunos que llevaban una hora sirviendo platos. De este modo, Adolfo Cuquerella, de La Granja, confesaba que ya había terminado 9 calderos y servido 18 kilogramos de arroz cuando el reloj no marcaba ni las 12.30 horas. Allí, entre fogones, gente tomando varias bebidas y comentando el «bon día que ha eixit», el fuerte sol anunciaba que ya estamos en plena primavera. Las largas colas que se registraron durante todo el día para comprar los tickets y para pedir los platos y las bebidas dan fe del éxito de esta edición en la que, según la orga-



Mónica Oltra ayer en la plaza.

«El arroz es tradición, pero también es innovación y es desconocido. Hay mucho que hacer con él»

MÓNICA OLTRA
 VICEPRESIDENTA DEL CONSELL

nización, se sirvieron más de 10.000 raciones y pasaron por allí más de 20.000 personas durante el sábado y el domingo. «Es ya momento de salir a la calle, de disfrutar de los espacios públicos como este y vendrán ahora muchos más eventos en la plaza», indicaba el concejal de Comercio,

Carlos Galiana tras visitar varios de los puestos. Ayer, sin lugar a dudas, los protagonistas eran los cocineros y cocineras que tantas veces están «escondidos» en sus cocinas y que eran los primeros que se detenían a hablar con la gente, a recibir elogios y también más de un comentario constructivo o indicativo. Porque ya se sabe, esto de hacer arroz es un poco como el fútbol; todos se sienten entrenadores. También se paró a degustar varios platos la vicepresidenta del Consell, Mónica Oltra, que ponía en valor que «València tenga esas actividades que nos hacen ser pueblo, porque no deja de ser un pueblo, aunque más grande, donde a la gente le gusta encontrarse y compartir experiencias».

TESTIMONIOS



«Nos damos a conocer y nos permite conectar con los clientes»

VICENT NAVARRO
 CASA GRANERO



«Hay un gran ambiente, a la gente le gusta y el lugar es emblemático»

INMACULADA FRANCÉS
 CASA CLEMENCIA



«Nos encontramos con otros cocineros a los que no solemos ver por trabajo»

QUIQUE JIMÉNEZ
 TRENCADISH



«Estar aquí defendiendo nuestro producto básico es un orgullo»

ADOLFO CUQUERELLA
 LA GRANJA



«Es una iniciativa muy interesante y tenemos colas durante toda la mañana»

VICENTE JUANIS
 AMPAR

Los investigados del metro piden que se interrogue a otros cinco cargos de FGV

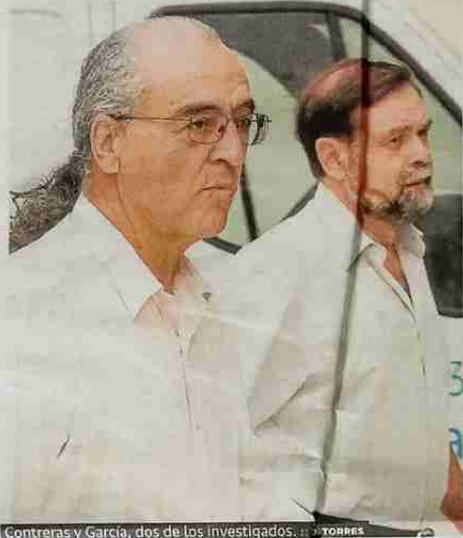
El juzgado recibe nuevas solicitudes de diligencias, que incluyen un informe de ADIF sobre vías del ferrocarril en las que aún no hay control de velocidad

■ A. CHECA

VALENCIA. Los últimos compases de la investigación judicial por el accidente de metro de Valencia con 43 muertos y 47 heridos incluyen nuevas pruebas. Al menos la solicitud de más diligencias por parte de seis de los ex altos cargos de Ferrocarrils de la Generalitat Valenciana (FGV), que es lo que ha llegado a manos del juzgado de instrucción número 21 de Valencia y sobre lo que la jueza debe decidir. Entre las reivindicaciones de los investigados están la de que se tome declaración, como testigos, a otros cuatro responsables de FGV en el momento del siniestro.

Según la documentación aportada al juzgado, se trata del jefe de Prevención, el de Relaciones Laborales, el de Planificación y Organización o el Asesor Jurídico. El objetivo, según los argumentos de los investigados, «tomarles declaración habida cuenta de que pueden tener conocimiento de hechos relevantes para la investigación».

La realización de nuevas testifi-



Contreras y García, dos de los investigados. J. TORRES

cales no es la única diligencia puesta sobre la mesa del juzgado la semana pasada, cuando acababa el plazo fijado por la magistrada para pedir más pruebas. Otra de las solicitudes de los investigados es que se pida a ADIF un informe sobre dos cues-

tiones muy concretas: «cuántos kilómetros de vía de ferrocarril había en España sin control de velocidad en curvas a fecha del accidente» y «cuántos hay en la actualidad». La ausencia de este control es uno de los elementos que la fiscalía y las

OTRAS PETICIONES

► **Requisitos.** Reclaman a FGV para que informe de los requisitos concretos para acceder a cada puesto del organigrama.

► **Directiva.** Que FGV informe si los servicios jurídicos informaron sobre la aplicación de la directiva europea 2004/49, que el fiscal sitúa como incumplida.

► **Inversión.** Se pide también a FGV que informe de la inversión de FGV desde 1996 a 2006.

acusaciones particulares ponen sobre la mesa para responsabilizar del siniestro a los investigados.

Otras peticiones de informes van dirigidas a FGV. En este caso, los abogados piden que Ferrocarrils señale cuántos trenes pasaron por la curva escenario del descarrillamiento antes de que este tuviera lugar, el número de curvas de la Línea 1 y su señalización y un estudio sobre el número e identidad de los maquinistas que circularon por el punto del accidente.

A finales de marzo declararon como investigados el ex responsable de Seguridad de FGV, Juan Gimeno; el director de operaciones, Manuel Sansano; el ex responsable de la Línea 1, Sebastián Alente; y el ex jefe de Prevención, Luis M. Domingo. Además, el abogado Marisa Gracia presentó un escrito médico para pedir la declaración de

En esa misma fecha, se decidió prolongar un máximo de tres meses más la duración del juicio. Después de un primer juicio de juicio de primera instancia, la apertura de juicio oral y el debate del metro entró en el momento de enjuiciamiento.

EN BREVE

Campaña para prevenir incendios forestales

AGRICULTURA

■ **EFE.** La Conselleria de Agricultura ha puesto en marcha una campaña de concienciación para la prevención de incendios forestales en terreno agrícola-forestal dirigida a los agricultores. Esta iniciativa tiene como objetivo generar oportunidades de encuentro y discusión, para favorecer el diálogo entre los actores del sector agrario y forestal, de forma que sean capaces de diseñar escenarios de futuro que contemplen alternativas consensuadas a la quema de restos de poda agrícolas.

La Comunitat tiene 65.000 dependientes

DEPENDIAS

■ **EFE.** El sistema de atención a la dependencia de la Comunitat Valenciana tiene actualmente a 65.079 personas a través de algún tipo de servicio o prestación económica. Concretamente durante el mes de marzo se han incorporado al sistema un total de 2.577 personas, un dato que si se contabiliza desde enero de este año alcanza un total de 6.527. Desde la Generalitat han destacado mediante un comunicado que desde julio de 2015 se han incorporado 43.526 nuevos beneficiarios al sistema de dependencia.

El Derecho de Familia, a debate en Valencia

JORNADAS

■ **EFE.** Unos 300 jueces y abogados de todo el país participarán los días 21 y 22 de abril en Valencia en las I Jornadas sobre Derecho de Familia, donde expertos en divorcio, separaciones, herencias o custodias debatirán sobre la nueva figura del coordinador de parentalidad para padres peleados. En las jornadas, los juristas también se analizarán los acuerdos prematrimoniales, según informó la Asociación Española de Abogados de Familia organizadora del encuentro, en colaboración con el Ilustre Colegio de Abogados de Valencia.

FGV firma un contrato de mantenimiento

INFRAESTRUCTURAS

■ **EFE.** Ferrocarrils de la Generalitat Valenciana (FGV) cuenta desde el pasado 1 de abril con un nuevo contrato de mantenimiento para conservación y mantenimiento de los 85 ascensores y 137 escaleras mecánicas de Metrovalencia, adjudicado a la empresa Thyssenkrupp Elevadores, por casi seis millones de euros. La adjudicación es por un plazo de cuatro anualidades con posibilidad de prórroga y las actuaciones previstas están adaptadas a los parámetros de seguridad establecidos por la normativa.



EL ARROZ REÚNE A MILES DE PERSONAS EN VALENCIA

Miles de personas han acudido a lo largo del fin de semana a fiesta del 'Tastarròs' organizada por la D.O de Arroz de Valencia en la Plaza del Ayuntamiento. Degustaciones de restauradores locales y demostraciones de cómo se seca este cereal pusieron el broche al evento.

JUAN J. MONZO

AGENDA · AGENDA GAS I HONORICA · GAS I HONORICA

III edición de Tastarròs

3 de abril de 2018 by Agencia [No Comments](#)



LA GRAN FIESTA DEL ARROZ MUESTRA SU COMPROMISO CON EL MEDIO AMBIENTE

La Plaza del Ayuntamiento de Valencia acogió el próximo domingo 15 de abril la tercera edición del Tastarròs, una jornada gastronómica y festiva con el arroz como principal protagonista. La actividad, organizada por la D.O. Arroz de Valencia, se ha

convertido en apenas dos años en un referente en cuanto a la degustación arrocera se refiere, gracias a la participación de diferentes restaurantes y a la afluencia cada vez más mayor de visitantes, que en la edición de 2017 duplicaron la cifra inicial hasta alcanzar los 15.000.

La principal novedad de este año será la connotación del Tastarròs con la causa medioambiental. En palabras de Santos Ruiz, gerente de la D.O. Arroz de Valencia, la idea surgió nada más terminar la pasada edición:

"Acabamos de vivir una fiesta multitudinaria en la que la gente había disfrutado del arroz y de diferentes actividades, pero cuando todos se marcharon nos impresionó comprobar la cantidad de residuos que habíamos generado. Fue entonces cuando nos dimos cuenta de que no tiene sentido organizar una celebración tan importante si después acabas dañando el medio ambiente".

El tercer Tastarròs nace, por tanto, con el objetivo claro de disminuir al máximo los residuos. De este modo, los platos se servirán con unas vajillas y unas cucharas compostables hechas con materiales orgánicos, lo que permitirá que, a la hora de recoger los desechos, todos se depositen en un mismo cubo de basura que va directamente a la planta de compostaje sin generar plástico. Una acción que, lógicamente, conlleva un sobrecoste que en este caso ha decidido asumir la Concejalía de Agricultura del Ayuntamiento: "Su implicación ha sido importantísima a la hora de hacer frente a ese coste extra", señala Ruiz. "Pero todo ello no sería posible sin una recogida selectiva de materia orgánica, razón por la cual la Sociedad de Agricultores de la Vega se ha comprometido a poner los medios que sean necesarios". Para la concejalía de Agricultura, Consejo Castillo, la celebración del Tastarròs supone "una iniciativa fundamental para potenciar el producto valenciano más esencial, y, en este sentido, el Ayuntamiento ha querido mostrar su apoyo a la D.O. Arroz de Valencia".

<http://www.levante-emv.com/valencia/2018/04/05/tastarrós-alia-medio-ambiente-tercera/1699951.html>

Tastarrós se alía con el Medio Ambiente en su tercera edición

La Plaza del Ayuntamiento cogerá el próximo domingo 15 de abril una jornada gastronómica y festiva

R. V. L. | Valencia | 05.04.2018 | 04:15

La Plaza del Ayuntamiento acogerá el domingo 15 de abril la tercera edición del Tastarrós, una jornada gastronómica y festiva con el arroz como principal protagonista. La actividad, organizada por la D.O. Arroz de Valencia, se ha convertido en apenas dos años en un referente en cuanto a la degustación arroceras se refiere, gracias a la participación de diferentes restaurantes y a la afluencia cada vez más mayor de visitantes.



Tastarrós se alía con el Medio Ambiente en su tercera edición

 Fotos de la noticia

La principal novedad de este año será la concienciación del Tastarrós con la causa medioambiental. En palabras de Santos Ruiz, gerente de la D.O. Arroz de Valencia, la idea surgió nada más terminar la pasada edición: «Acabábamos de vivir una fiesta multitudinaria en la que la gente había disfrutado del arroz y de diferentes actividades, pero cuando todos se marcharon nos impresionó comprobar la cantidad de residuos que hablamos generado». Los platos se servirán con unas vajillas y unas cucharas compostables hechas con materiales orgánicos, lo que permitirá que todos se depositen en un mismo cubo de basura directo a la planta de compostaje. Sobrecoste que ha asumido la concejala de Agricultura, con Consol Castillo al frente.

<http://www.elmundo.es/comunidad-valenciana/2018/04/08/5ac9b517268e3e0b738b468c.html>

ELMUNDO España Opinión Economía Internacional Deportes Cultura Tv Papel

< España | Comunidad Valenciana | Alicante Castellón Arts

PAPEL CUCHE

Desde una buena perspectiva

ESTHER CERVERÓ | Valencia 8 ABR. 2018 | 08:22

Y si hablamos de referentes, el **Tastarrós** no lo es menos. Apunten la fecha 15 de abril y en la plaza del Ayuntamiento. El arroz con DO Valencia vuelve a reinar en el centro de nuestra ciudad para reivindicar uno de nuestros productos más autóctonos.

GASTRONOMÍA, TRADICIÓN Y MEDIO AMBIENTE SE UNEN EN LA III EDICIÓN DEL TASTARRÒS

Comments



Gastronomía, tradición y medio ambiente se unen en la III Edición del Tastarròs

- *La Plaza del Ayuntamiento de Valencia acogerá el próximo domingo la tercera celebración del Tastarròs, una jornada gastronómica y festiva en torno al arroz que el año pasado congregó a 15.000 visitantes*

Hasta un total de veintidós prestigiosos restaurantes participarán en esta iniciativa organizada por la **D.O. Arroz de Valencia** y que dará comienzo a las nueve de la mañana con la presentación del ya tradicional **Sequer Urbà**, que convertirá parte de la plaza en un gran sequeiro donde se secarán 10.000 kilos de arroz con la ayuda de animales. A partir de las 10, tendrá lugar una exposición de herramientas y aperos tradicionales, y será a las 11 cuando el público podrá empezar a saborear las recetas preparadas por los diferentes chefs.

En esta ocasión, los **locales colaboradores** serán Ampar Hospes Palau de la Mar, Casa Clemencia, Casa Granero, Cuina d'Art, El Almacén, El Poblet, Esencia, Estela, Forastera, Gastroadictos, Goya Gallery, La Ferrera, La Granja, La Miróna, La Salita, La Sequieta, La Tavernaire, Lienzo, Llopis, Paellas&Mas, Rioja y Trencadish.



Entre las **propuestas más llamativas** que podrán degustarse se encuentran un arroz meloso de cochinilla pibil con curry rojo y tierra de torreznos, uno de prensa ibérica, remolacha y pesto de hierbas, u otro con calabaza, alcachofas y jamón de Segorbe.

Mientras los restaurantes dan a probar sus particulares menús, los asistentes tendrán la oportunidad de disfrutar de **actuaciones musicales** para espectadores de todas las edades. A las 12 tendrá lugar un concierto familiar a cargo del dúo de Godella Arrop i Tallastes, seguido de las actuaciones de los grupos de música tradicional valenciana Urbalia Rurana (13:30 h.) y Pepiu i L'Ansamble (15 h.), este último con un repertorio modificado con altas dosis de surrealismo. Una celebración que, para esta tercera edición, mostrará también su compromiso con el medio ambiente sustituyendo las vajillas de plástico por unas compostables.

TASTARRÒS: JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL ARROZ VALENCIANO EN LA PLAZA DEL AYUNTAMIENTO

10 abril, 2018 | Marta Landete Manco | Gastronomía



Si quieres degustar el mejor arroz valenciano a precios populares no te puedes perder el tercer certamen gastronómico de *Tastarròs* el domingo 15 de abril en la plaza del Ayuntamiento. Suena bien, ¿verdad? Pues sigue leyendo que te lo contamos todo.

Se trata de una iniciativa promovida por la "Denominación de Origen Arroz de Valencia" que este año, en su tercera edición, tendrá como objetivo no solo poner en valor las posibilidades gastronómicas de nuestro arroz valenciano sino también la concienciación del *Tastarròs* con la causa medioambiental. En palabras de Santos Ruiz, gerente de la D.O. Arroz de Valencia, la idea surgió nada más terminar la pasada edición: "Acabábamos de vivir una fiesta multitudinaria en la que la gente había disfrutado del arroz y de diferentes actividades, pero cuando todos se marcharon nos impresionó comprobar la cantidad de residuos que habíamos generado. Fue entonces cuando nos dimos cuenta de que no tiene sentido organizar una celebración tan importante si después acabas dañando el medio ambiente".

El certamen cuenta con la participación de 22 restaurantes valencianos, tanto de corte clásico como de cocina más moderna e innovadora. En esta ocasión participarán Ampar Hospes Palau de la Mar, Casa Clemencia, Casa Granero, Culina d'Art, El Almacén, El Poblet, Esencia, Estela, Forastera, Gastrodictos, Goyo Gallery, La Ferrera, La Granja, La Mirona, La Salita, La Sequieta, La Tavernaire, Llenso, Llopis, Paellas&Mas, Rioja y Trencadish.

Actividades organizadas a lo largo de *TastArròs*, la fiesta del arroz valenciano

- 09: Presentación del *Sequer Urbà*: una parte de la Plaza del Ayuntamiento de Valencia se convierte en un gran sequeiro de arroz donde, como antes, secaremos 10.000 kilos de arroz con la ayuda de animales y herramientas tradicionales.



- 10 h: Inauguración de la *Exposición Herramientas y Aperos Tradicionales* del cultivo del arroz.
- 11 h: *TastArròs*: 22 restaurantes darán a probar sus mejores arroces (Venta de tiques en la plaza del Ayuntamiento).
- 12 h: Concierto familiar con *Arrop i Talleetes* (Dúo de Godella). Canciones infantiles populares con ritmos actuales.
- 13:30h: Actuación de *Urbèlia Rurana*, grupo de música popular y mediterránea valenciana.
- 15 h: Concierto de *Pepi i L'Ansamble*, música tradicional valenciana modificada e injertada con altas dosis de surrealismo.

Si este domingo no tienes ningún plan y te apetece saborear este plato tan completo como famoso desde *Top Valencia* te recomendamos que te acerques a la Plaza del Ayuntamiento de Valencia, donde los veintidós restaurantes participantes ofrecerán sus arroces a precios populares.

Jornadas gastronómicas del 16 al 20 de abril

Durante los días siguientes al evento, del 16 al 20 de abril, los restaurantes participantes ofrecerán unas *Jornadas Gastronómicas*, donde podrás volver a degustar los mejores platos locales. Puedes consultar pinchando [aquí](#) las propuestas de sus menús.

Foto principal: Buenas Migas (Cadena SER)

<http://gastroagencia.es/la-iii-edicion-del-tastarrós-une-gastronomia-tradicion-medio-ambiente/>

LA III EDICIÓN DEL TASTARRÓS UNE GASTRONOMÍA, TRADICIÓN Y MEDIO AMBIENTE



La Plaza del Ayuntamiento de Valencia acogerá el próximo domingo 15 de abril la tercera celebración del Tastarrós, una jornada gastronómica y festiva que gira en torno al arroz, la cual congregó 15.000 visitantes la pasada edición.



Un total de veintidós prestigiosos restaurantes participarán en esta iniciativa organizada por la D.O. Arroz de Valencia y que dará comienzo a las 09:00h con la presentación del ya tradicional **Sequer Urbà**, que convertirá parte de la plaza en un gran sequer donde se secarán 10.000 kilos de arroz con la ayuda de animales. A partir de las 10:00h, tendrá lugar una **exposición de herramientas y aperos tradicionales**, y será a las 11:00h cuando el público podrá **empezar a saborear las recetas** preparadas por los diferentes chefs. En esta ocasión, los locales colaboradores serán Ampar Hospes Palau de la Mar, Casa Clemencia, Casa Granero, Cuina d'Art, El Almacén, El Poblet, Esencia, Estela, Forastera, Gastroadictos, Gaya Gallery, La Ferrera, La Granja, La Mirona, La Salita, La Sequeta, La Tavernaire, Lienzo, Llopis, Paellas&Mas, Rioja y Trencadish. Entre las **propuestas más llamativas** que se podrán degustar se encuentran un **arroz meloso de cochinita pibil con curry rojo y tierra de torreznos**, uno de **prensa ibérica, remolacha y pesto de hierbas**, u otro con calabaza, alcachofas y jamón de Segorbe.



Mientras los restaurantes dan a probar sus particulares menús, los asistentes tendrán la oportunidad de disfrutar de actuaciones musicales para espectadores de todas las edades. A las 12:00h, tendrá lugar un **concierto familiar** a cargo del dúo de Godelia Arrop i Talantes, seguido de las **actuaciones** de los grupos de música tradicional valenciana Urbalia Rurana y Pepu i L'Ensamble.

Para disfrutar del mejor arroz, solo tenéis que acudir el **domingo 15 de abril a la Plaza del ayuntamiento**. ¡Que aproveche!

<http://valencianoticias.com/la-plaza-del-ayuntamiento-de-valencia-acogera-el-proximo-domingo-la-tercera-celebracion-del-tastarròs/>

ACORDA CASI HISTÓRICA - CASI HISTÓRICA

La Plaza del Ayuntamiento de Valencia acogerá el próximo domingo la tercera celebración del Tastarròs

10 de abril de 2018 by Agencias [No Comments](#)

G+

Me gusta 1

Twitter



La Plaza del Ayuntamiento de Valencia acogerá el próximo domingo la tercera celebración del Tastarròs, una jornada gastronómica y festiva en torno al arroz que el año pasado congregó a 15.000 visitantes.

Hasta un total de veintidós prestigiosos restaurantes participarán en esta iniciativa organizada por la D.O. Arroz de València y que dará comienzo a las nueve de la mañana con la presentación del ya tradicional 'Sequer Urbà', que convertirá parte de la plaza en un gran sequer donde se secarán 10.000 kilos de arroz con la ayuda de animales. A partir de las 10, tendrá lugar una exposición de herramientas y aperos tradicionales, y será a las 11 cuando el público podrá empezar a saborear las recetas preparadas por los diferentes chefs. En esta ocasión, los locales colaboradores serán Ampar Hospes Peleu de la Mar, Casa Clemència, Casa Granero, Cuina d'Art, El Almàcèn, El Poblet, Essència, Estela, Forestera, Gastroedictos, Goya Gallery, La Ferrera, La Granja, La Miróna, La Salta, La Sequeta, La Tavernaire, Llenzo, Liopla, Peelles&Mies, Riola y Trencadís. Entre las propuestas más llamativas que podrán degustarse se encuentran un arroz meloso de cochinita piloti con curry rojo y tierra de torreznos, uno de prensa ibérica, remolacha y pesto de hierbas, u otro con calabaza, alcachofas y jamón de Segorbe.

Mientras los restaurantes dan a probar sus particulares menús, los asistentes tendrán la oportunidad de disfrutar de actuaciones musicales para espectadores de todas las edades. A las 12 tendrá lugar un concierto familiar a cargo del dúo de Godella Arrop i Tallarbo, seguido de las actuaciones de los grupos de música tradicional valenciana Urballa Rurana (13:30 h.) y Pepflu i L'Ansamble (15 h.), este último con un repertorio modificado con altas dosis de surrealismo. Una celebración que, para esta tercera edición, mostrará también su compromiso con el medio ambiente sustituyendo las vajillas de plástico por unas compostables.

Valencia Noticias Noticias de Valencia, Castellón y Alicante Periódico, prensa digital valenciana, Noticias en València, noticias nacionales e internacionales.

<https://www.efe.com/efe/comunitat-valenciana/sociedad/valencia-acoge-la-jornada-gastronomica-tastarròs-con-22-restaurantes/50000880-3578956>

CVA-GASTRONOMÍA ARROZ

València acoge la jornada gastronómica Tastarròs con 22 restaurantes

EFE | Valencia | 10 abr. 2018



Dois homes cocinan una paella, en una imatge facilitada por Tastarròs.



Veintidós restaurantes participan en la jornada gastronómica Tastarròs que se celebrará este domingo en la plaza del Ayuntamiento de Valencia, organizada por la DO Arroz de Valencia.

A las nueve de la mañana comenzará la jornada con el 'sequer urbà' que ocupará parte de la plaza y en la que se secarán 10.000 kilos de arroz con la ayuda de animales, y una hora después se expondrán herramientas y aperos tradicionales, ha informado la organización.

Después los asistentes podrán empezar a saborear las recetas preparadas por los chefs, con Ampar Hospes Palau de la Mar, Casa Clemencia, Casa Granero, Cuina d'Art, El Almacén, El Poblet, Esencia, Estela, Forastera, Gastroadictos, Goya Gallery, La Ferrera, La Granja, La Miróna, La Salita, La Sequieta, La Tavernaire, Lienzo, Llopis, Paellas&Mas, Rioja y Trencadish como locales colaboradores.

Podrá degustarse un arroz meloso de cochinita pibill con curry rojo y tierra de torreznos, uno de prensa ibérica, remolacha y pesto de hierbas, u otro con calabaza, alcachofas y jamón de Segorbe.

La jornada gastronómica, que el año pasado congregó a 15.000 visitantes, se complementará con actuaciones musicales para espectadores de todas las edades.

A las 12 tendrá lugar un concierto familiar a cargo del dúo de Godella Arrop i Tallaetes, seguido de las actuaciones de los grupos de música tradicional valenciana Urbaila Rurana (13:30 h.) y Pepiu i L'Ansamble (15 h.), este último con un repertorio modificado con altas dosis de surrealismo, ha indicado la organización de Tastarròs.

La jornada de este año, su tercera edición, mostrará su compromiso con el medio ambiente sustituyendo las vajillas de plástico por unas compostables. EFE

im

<http://www.europapress.es/comunitat-valenciana/noticia-mil-caras-arroz-iii-edicion-tastarros-20180410114334.html>

Las mil caras del arroz, en la III edición del Tastarròs



Actualizado 10/04/2018 12:19:09 CEV

VALÈNCIA, 10 Abr. (EUROPA PRESS) -

La Plaza del Ayuntamiento de València se llenará de fogones el próximo domingo en la tercera celebración del Tastarròs, una jornada gastronómica y festiva en torno al arroz que el año pasado congregó a 15.000 visitantes

Hasta un total de 22 prestigiosos restaurantes participarán en esta iniciativa organizada por la D.O. Arroz de Valencia y que dará comienzo a las nueve de la mañana con la presentación del ya tradicional Sequer Urbà, que convertirá parte de la plaza en un gran sequero donde se secarán 10.000 kilos de arroz con la ayuda de animales, detallan los impulsores del evento en un comunicado.

A partir de las 10.00 h, tendrá lugar una exposición de herramientas y aperos tradicionales, y será a las once cuando el público podrá empezar a saborear las recetas preparadas por los diferentes chefs.

En esta ocasión, los locales colaboradores serán Ampar Hospes Palau de la Mar, Casa Clemencia, Casa Granero, Cuina d'Art, El Almacén, El Poblet, Esencia, Estela, Forastera, Gastroadictos, Goya Gallery, La Ferrera, La Granja, La Mirona, La Salita, La Sequieta, La Tavernaire, Lienzo, Llopis, Paellas&Mas, Rioja y Trencadish.

Entre las propuestas más llamativas que podrán degustarse se encuentran un arroz meloso de cochinita pibil con curry rojo y tierra de torreznos, uno de prensa ibérica, remolacha y pesto de hierbas, u otro con calabaza, alcachofas y jamón de Segorbe.

Mientras los restaurantes dan a probar sus particulares menús, los asistentes tendrán la oportunidad de disfrutar de actuaciones musicales para espectadores de todas las edades.

A mediodía tendrá lugar un concierto familiar a cargo del dúo de Godella Arrop i Tallaaetes, seguido de las actuaciones de los grupos de música tradicional valenciana Urbalia Rurana (13.30 h) y Pepi i L'Ansamble (15 h), este último con un repertorio modificado con altas dosis de surrealismo. Una celebración que, para esta tercera edición, mostrará también su compromiso con el medio ambiente sustituyendo las vajillas de plástico por unas compostables.

LAS PROVINCIAS

Tastarrós, la fiesta del arroz



Preparación de una paella en la pasada edición. / 137

La plaza del Ayuntamiento acoge este fin de semana un gran evento gastronómico organizado por la DO Arroz de Valencia

PEDRO G. MOHOCLÍ
Viernes, 13 abril 2018, 00:31



La plaza del Ayuntamiento de Valencia se llenará de fogones este fin de semana en la tercera celebración del Tastarrós, una jornada gastronómica y festiva en torno al arroz que el año pasado congregó a 15.000 visitantes. Este año, a diferencia de los anteriores, los actos comenzarán mañana, sábado, a las 12 de la mañana. A esa hora, se realizará un Congreso Abierto 'El Tastarrós de les Comarques. Del Tros al Plat'. Diez restaurantes de nuestra Comunitat, mostrarán la gran diversidad que posee el recetario arrocer valenciano. A cada uno de ellos, le acompañará un productor (agricultores, ganaderos y carniceros entre otros), para demostrar la gran complicidad que debe de existir entre el cocinero y el productor, esencial que exista esta cohabitación entre ambos.

A las 12.30 se iniciará el 'Túnel del Arroz'. Al finalizar, algunos de los restaurantes darán a probar varios arroces, todos ellos a precios populares. Los establecimientos participantes en esta actividad serán los siguientes: La Sequieta, Arroz del Senyoret (Sebastián Romero). La Cuina Mediterránea, Paella valenciana (Juan Carlos Galbis). Rafa Calabuig (El Tinell de Calabuig). Paco Santamaría (Restaurante Vermut). Carlos (Restaurante La Lluna), y Eduardo Frechina (Restaurante Castillo, en Godella).

Al día siguiente, el domingo 15 de abril, en la plaza del Ayuntamiento, continuará Tastarrós, una fiesta íntegramente dedicada al mundo del arroz y a todas las modalidades culturales que este mundo desarrolla, que son muchas y muy tradicionales. De todas ellas, será la gastronómica la que más actividad desarrollará a lo largo del día.

Organizada por la D.O. Arroz de Valencia, el Tastarrós reunió el año pasado a más de 15.000 valencianos entorno al Ayuntamiento, los cuales disfrutaron de todas las actividades que habían preparado la D.O. y más concretamente su gerente Santos Ruiz, verdadera alma y pensador de toda esta jornada. Las actividades de esta edición comenzarán a las 9 con 'Un Sequer Urbà'. Una parte de la plaza, se convertirá en un sequero de arroz (el sequero es el espacio donde los agricultores y los segadores depositan el arroz una vez segado, y lo depositan para que realice el secado expuesto al sol.

En esta edición, al igual que en las anteriores, se van a llevar 10.000 kilos que se secan con la ayuda de animales y herramientas tradicionales.

A partir de las 10 horas del domingo se inaugurará una exposición de herramientas y aperos tradicionales, herramientas que hasta hace bien poco eran utilizados por los agricultores que se dedican al cultivo del arroz.

A las 11 los restaurantes que participan en este Tastarrós comenzarán a elaborar los distintos arroces que ofrecerán al público asistentes. No olviden que habrán varias casetas que venderán los tickets, necesarios para poder adquirir los platos de arroz.

Al mediodía, se realizará un concierto familiar con Arrop i Tallaetes (Dúo de Godella). Canciones infantiles populares con ritmos actuales. A las 13.30 horas, actuación de Urbalia Rurana, grupo de música popular y mediterránea valenciana.

Las actividades musicales finalizarán a las 15 horas del mismo domingo con el concierto de Pepiu i l'Ansamble que interpretarán música tradicional valenciana modificada e injertada con grandes dosis de surrealismo.

Sostenibilidad

Uno de los retos que este año la organización es el respeto por la causa medioambiental. Santos Ruiz, gerente de la D.O. Arroz de Valencia y el principal animador del Tastarrós, reconoció que en la última edición, una vez el público asistente abandonó la plaza, la cantidad de residuos que allí quedaron fue en cierto modo, desproporcionada. Y ello le hizo recapacitar, y pensaron que no tiene sentido organizar un evento de tales características, si al medioambiente se le daña.

Por lo que esta edición nace con un premisa muy clara, reducir al máximo los residuos y basuras.

Por ello, este domingo, los cocineros servirán los arroces en vajillas y cucharas hechas con materiales orgánicos. Estos materiales, permitirán que todo los desechos, irán a la misma basura. De ahí los llevarán a la planta de compostaje sin producir nada de plástico.

Esta tarea llevará un sobrecoste, el cual ha decidido asumirlo el Ayuntamiento de Valencia, en concreto la Concejalía de Agricultura. Además la Sociedad de Agricultores de la Vega, se comprometen a facilitar los medios necesarios para llevar a buen puerto toda esta labor de reciclaje.

Gastronomía, tradición y medio ambiente se unen de nuevo en Tastarròs

EL MUNDO ▼ 11 ABR. 2018 | 15:22



Dos cocineros preparan una paella en la última edición de Tastarròs. / E.M.

La Plaza del Ayuntamiento de Valencia acogerá el próximo domingo esta jornada gastronómica y festiva en torno al arroz

Veintidós prestigiosos restaurantes participarán este domingo en Tastarròs, una iniciativa que cumple su tercera edición organizada por la D.O. Arroz de Valencia. Dará comienzo a las nueve de la mañana con la presentación del ya tradicional *Seguer Urbà*, que convertirá parte de la plaza en un gran sequeiro donde se secarán 10.000 kilos de arroz con la ayuda de animales. A partir de las 10, tendrá lugar una exposición de herramientas y aperos tradicionales, y será a las 11 cuando el público podrá empezar a saborear las recetas preparadas por los diferentes chefs. En esta ocasión, los locales colaboradores serán Ampar Hospes Palau de la Mar, Casa Clemencia, Casa Granero, Cuino d'Art, El Almacén, El Poblet, Esencia, Estela, Forastera, Gastrodictos, Goya Gallery, La Ferrera, La Granja, La Mirona, La Salita, La Sequieta, La Tavernaire, Lienzo, Llopis, Paellas&Mas, Rioja y Trencadish.

Entre las propuestas más llamativas que podrán degustarse se encuentran un arroz meloso de cochinita pibil con curry rojo y tierra de torreznos, uno de prensa ibérica, remolacha y pesto de hierbas, u otro con calabaza, alcachofas y jamón de Segorbe.

PUBLICIDAD

Mientras los restaurantes dan a probar sus particulares menús, los asistentes tendrán la oportunidad de disfrutar de actuaciones musicales para espectadores de todas las edades. A las 12 tendrá lugar un concierto familiar a cargo del dúo de Godella *Arrop i Tallaetes*, seguido de las actuaciones de los grupos de música tradicional valenciana *Urballa Rurana* (13:30 h.) y *Pepi i L'Ansamble* (15 h.), este último con un repertorio modificado con altas dosis de surrealismo. Una celebración que, para esta tercera edición, mostrará también su compromiso con el medio ambiente sustituyendo las vajillas de plástico por unas compostables.

<http://www.valenciaplaza.com/vuelve-el-tastarròs-más-comprometido-que-nunca-con-el-medioambiente>

GUÍA HEDONISTA

III EDICIÓN DE LAS JORNADAS

Vuelve el Tastarròs, más comprometido que nunca con el medioambiente



La gran fiesta del arroz recala en la Plaza del Ayuntamiento

Por [Guía Hedonista](#) | 06/04/2018 | 2 min, 3 seg



VALÈNCIA. La Plaza del Ayuntamiento de València acogerá el próximo domingo 15 de abril la tercera edición del Tastarròs, una **jornada gastronómica y festiva con el arroz como principal protagonista**. La actividad, organizada por la D.O. Arroz de Valencia, se ha convertido en apenas dos años en un referente en cuanto a la degustación arroceras se refiere, gracias a la participación de diferentes restaurantes y a la afluencia cada vez más mayor de visitantes, que en la edición de 2017 duplicaron la cifra hasta 15.000.

La principal novedad de este año será la concienciación del Tastarròs con la causa medioambiental. En palabras de Santos Ruiz, gerente de la D.O. Arroz de Valencia, la idea surgió nada más terminar la pasada edición: "Acabábamos de vivir una fiesta multitudinaria en la que la gente había disfrutado del arroz y de diferentes actividades, pero cuando todos se marcharon nos impresionó comprobar la cantidad de residuos que hubíamos generado. Fue entonces cuando nos dimos cuenta de que no tiene sentido organizar una celebración tan importante si después acabas dañando el medio ambiente".

El tercer Tastarròs nace, por tanto, con el objetivo claro de disminuir al máximo los residuos. De este modo, los platos se servirán con unas vajillas y unas cucharas compostables hechas con materiales orgánicos, lo que permitirá que, a la hora de recoger los desechos, todos se depositen en un mismo cubo de basura que va directamente a la planta de compostaje sin generar plástico. Una acción que, lógicamente, **conlleva un sobrecoste** que en este caso ha decidido asumir la Concejalía de Agricultura del Ayuntamiento: "Su implicación ha sido importantísima", señala Ruiz.

"Pero todo ello no sería posible sin una recogida selectiva de materia orgánica, razón por la cual la Sociedad de Agricultores de la Vega se ha comprometido a poner los medios que sean necesarios". Para la concejala de Agricultura, **Consol Castillo**, la celebración del Tastarròs supone "una iniciativa fundamental para potenciar el producto valenciano más esencial, y, en este sentido, el Ayuntamiento ha querido mostrar su apoyo a la D.O. Arroz de Valencia".

GASTRONOMIA

La Plaza del Ayuntamiento acoge el III Tastarròs

HACE 6 DÍAS por VALENCIA CITY

La Plaza del Ayuntamiento de Valencia acoge el domingo, 15 de abril, la tercera celebración del Tastarròs, una jornada gastronómica y festiva en torno al arroz que el año pasado congregó a 15.000 visitantes.

Hasta un total de veintidós prestigiosos restaurantes participarán en esta iniciativa organizada por la **D.O. Arroz de Valencia** y que dará comienzo a las nueve de la mañana con la presentación del ya tradicional **Sequer Urbà**, que convertirá parte de la plaza en un gran sequero donde se secarán 10.000 kilos de arroz con la ayuda de animales.

A partir de las 10:00 horas, tendrá lugar una exposición de herramientas y aperos tradicionales, y será a las 11:00 horas cuando el público podrá empezar a saborear las recetas preparadas por los diferentes chefs. En esta ocasión, los locales colaboradores serán Ampar Hospes Palau de la Mar, Casa Clemencia, Casa Granero, Cuina d'Art, El Almacén, El Poblet, Esencia, Estela, Forastero, Gastroadictos, Goya Gallery, La Ferrera, La Granja, La Mirona, La Salita, La Sequieta, La Tavernaire, Lienzo, Llopis, Paellas&Mas, Rioja y Trencadish. Entre las propuestas más llamativas que podrán degustarse se encuentran un arroz meloso de cochinita pibil con curry rojo y tierra de tozreznos, uno de presa ibérica, remolacha y pesto de hierbas, u otro con calabaza, alcachofas y jamón de Segorbe.



Mientras los restaurantes dan a probar sus particulares menús, los asistentes tendrán la oportunidad de disfrutar de actuaciones musicales para espectadores de todas las edades. A las 12:00 horas tendrá lugar un concierto familiar a cargo del dúo de Godella **Arrop i Tallaetes**, seguido de las actuaciones de los grupos de música tradicional valenciana **Urbalia Rurana** (13:30 horas) y **Pepiu i L'Ansamble** (15:00 horas), este último con un repertorio modificado con altas dosis de surrealismo. Una celebración que, para esta tercera edición, mostrará también su compromiso con el medio ambiente sustituyendo las vajillas de plástico por unas compostables.



Tastarròs se amplía con "Del tros al plat"

Tastarròs 2018 se refuerza este año con una acción "Del Tros al Plat" organizada por el Patronat de Turisme de la Diputació de Valencia. La cita será el **sábado 14 de abril**, a modo de congreso abierto para mostrar la diversidad de la cultura arrocerca valenciana.

La acción se celebrará de 12:00 a 16:00 horas en la Plaza del Ayuntamiento y contará con la participación de la **Associació de Cuiners i Cuineres de la Comunitat Valenciana** y productores valencianos de la **Tira de Comptar**, además de otros perfiles relacionados con la producción agroalimentaria autóctona.

El programa del congreso abierto "El tastarròs de les comarques. Del tros al plat" arrancará a las 12:00 horas con cocineros y cocineras de diez restaurantes del territorio valenciano, los cuales, acompañados por productores y agentes locales (agricultores, ganaderos, carniceros, etc.), mostrarán la diversidad del recetario arrocerca valenciano y visibilizarán la estrecha relación existente entre el paisaje, el producto y la cocina autóctona. En definitiva, el objetivo del congreso consistirá en divulgar cómo la geografía y sus sistemas productivos tradicionales han construido la cocina valenciana.

Tastarròs 2018 continuará con el programa "Del tros al plat" a las 12:30 horas con un túnel del arroz y degustación de arroces a precios populares. Algunos de los cocineros y restaurantes participantes serán Sebastián Romero (La Sequieta), Juan Carlos Galbis (La Cuina Mediterránea), Rafa Calabuig (El Tinell De Calabuig), Maribel Climent (Restaurante Cabaña), Paco Santamaría (El Vermut), Restaurante La Lluna y Eduardo Frechina (Restaurante El Castillo de Godella).



<http://www.lavanguardia.com/ocio/20180415/442599665954/la-tercera-edicion-del-tastarros-reune-a-20000-personas-en-valencia.html>



LAVANGUARDIA

CVA-GASTRONOMÍA ARROZ

La tercera edición del "Tastarròs" reúne a 20.000 personas en València



Comparte en Facebook



Comparte en Twitter



0

15/04/2018 20:02

València, 15 abr (EFE).- Alrededor de 20.000 personas han participado en la tercera fiesta del "Tastarròs" celebrada en la plaza del Ayuntamiento de València, donde una veintena de restauradores locales han demostrado diferentes formas de cocinar el arroz.

Organizada por la DO de Arroz de València, las jornadas arrancaron el sábado con el congreso "Del tros al plat" y han continuado este domingo con exposiciones de herramientas y aperos y un "sequer" urbano, que ha mostrado cómo se secan 10.000 kilos de este producto con la ayuda de animales y utensilios tradicionales.

El acto ha contado con la presencia de la vicepresidenta del Consell, Mónica Oltra; y los concejales de Agricultura, Comercio y Movilidad Sostenible de València, Consol Castillo, Carlos Galiana y Giuseppe Grezzi, respectivamente, entre otras autoridades, ha informado la organización en un comunicado.

Entre los platos que se han podido degustar a precios populares se encontraban algunos tan curiosos como un arroz meloso de cochinita pibil con curry rojo y tierra de torreznos, uno de prensa ibérica, remolacha y pesto de hierbas, u otro con calabaza, alcachofas y jamón de Segorbe.

Se calcula que se han repartido unas 10.000 raciones entre todos los asistentes, para las cuales se han utilizado unas vajillas compostables, en un claro compromiso de los organizadores con el medio ambiente.

Mediante esta iniciativa gastronómica y lúdica, la DO Arroz de Valencia vuelve a rendir homenaje a uno de los ingredientes más preciados en la dieta mediterránea, a la vez que propaga la cultura autóctona entre diferentes generaciones. EFE

<http://www.levante-emv.com/valencia/2018/04/16/10000-rationes-tastarròs/1704616.html>

Más de 10.000 raciones de Tastarròs

La tercera edición de esta muestra gastronómica atrae a unas 20.000 personas a la plaza del Ayuntamiento en dos días

Gerard B. Ferrando | València | 16.04.2018 | 08:59

La plaza del Ayuntamiento de València fue ayer muchas cosas. Fue un secadero de arroz, un mercado al aire libre de productos de la huerta valenciana, un escenario de conciertos y, sobre todo, un espacio donde preparar y degustar más de 25 platos de arroz diferentes y de gran calidad.

De ello se encargaron los restaurantes seleccionados para esta tercera edición del Tastarròs, organizado por la DO Arroz de València.

Algunos, como Casa Clemencia, optaron por buques insignia como la paella de pollo y conejo. Mientras que otros, como Cuina d'Art mostraron apuestas tan innovadoras como un arroz meloso de cochinita pibill con curry rojo y tierra de torreznos: «Es un asado típico mexicano y la gente muestra gran curiosidad», decía su cocinero, Miguel Fernández que servía las primeras raciones sobre las 12 de la mañana. Para entonces ya había algunos que llevaban una hora sirviendo platos. De este modo, Adolfo Cuquerella, de La Granja, confesaba que ya había terminado 9 calderos y servido 18 kilogramos de arroz cuando el reloj no marcaba ni las 12.30 horas.



Más de 10.000 raciones de Tastarròs



Más de 10.000 raciones de Tastarròs

 Más fotos

Allí, entre fogones, gente tomando varias bebidas y comentando el «bon día que ha eixit», el fuerte sol anunciaba que ya estamos en plena primavera. Las largas colas que se registraron durante todo el día para comprar los tickets y para pedir los platos y las bebidas dan fe del éxito de esta edición en la que, según la organización, se sirvieron más de 10.000 raciones y pasaron por allí más de 20.000 personas durante el sábado y el domingo.

«Es ya momento de salir a la calle, de disfrutar de los espacios públicos como este y vendrán ahora muchos más eventos en la plaza», indicaba el concejal de Comercio, Carlos Gallana tras visitar varios de los puestos.

Ayer, sin lugar a dudas, los protagonistas eran los cocineros y cocineras que tantas veces están «escondidos» en sus cocinas y que eran los primeros que se detenían a hablar con la gente, a recibir elogios y también más de un comentario constructivo o indicativo. Porque ya se sabe, esto de hacer arroz es un poco como el fútbol; todos se sienten entrenadores.

<http://www.lasprovincias.es/valencia-ciudad/tastarros-2018-plaza-ayuntamiento-valencia-20180415130636-ga.html>

LAS PROVINCIAS



<http://www.valenciaplaza.com/la-fiesta-del-arroz-valenciano-tastarros-llena-la-plaza-del-ayuntamiento-de-valencia-fotos-irene-bernard>

valenciaplaza

Multimedia

La fiesta del arroz valenciano 'Tastarros' llena la Plaza del Ayuntamiento de València (Fotos: IRENE BERNARD)

1 de 18

VER MÁS GALERÍAS

NUEVO VOLVO XC60 PREMIUM EDITION Desde 34.950€

CASTRODÍKTOS

RIEJOJA

RADIOS

- ONDA CERO: Entrevista el 4 de abril a las 12:45.
- À PUNT RÀDIO: Entrevista el 11 de abril a las 12:30. (radio pública).
- CV RADIO: Entrevista el 11 de abril a las 19:05.
- CADENA SER: Entrevista el 12 de abril a las 13:30.
- 99.9 VALENCIA RADIO: Entrevista el 12 de abril a las 19.
- GESTIONA RADIO: Entrevista el 13 de abril a las 12.
- COPE VALENCIA: Entrevista el 13 de abril a las 13:30.

TELEVISIONES

- LA 8 MEDITERRÁNEO TV: Entrevista el 12 de abril a las 18.
- LEVANTE TV: Entrevista el 13 de abril a las 14:15.
- TELE 7: Pieza para informativos desde la Plaza el domingo 15.
- LA 8 MEDITERRÁNEO TV: Pieza para informativos desde la Plaza.
- LEVANTE TV: Pieza para informativos desde la Plaza.
- ANTENA 3: Conexión en directo y pieza para informativos desde la Plaza.

http://www.antena3.com/noticias/sociedad/un-total-de-22-restaurantes-unen-gastronomia-tradicion-y-medio-ambiente-en-la-iii-edicion-del-tastarros-en-valencia_201804155ad357540cf264760ecd6bbb.html

Un total de 22 restaurantes unen gastronomía, tradición y medioambiente en la gran fiesta del arroz de Valencia

Miles de personas se han reunido para probar los arroces preparados por una veintena de prestigiosos restaurantes en este encuentro que se celebra por tercer año consecutivo.

