

Tast Arròs



Diumenge

15 d'abril

Plaça de l'Ajuntament

València

La fiesta del arroz de todos los valencianos

TastArròs 2018



La tercera edición del *TastArròs* se celebró el pasado domingo 15 de abril de 2018 en su espacio habitual: la Plaza del Ayuntamiento de Valencia.

Por tercer año consecutivo, la Denominación de Origen Arroz de Valencia logró reunir a más de una veintena de restaurantes que presentaron sus propuestas gastronómicas a un público de más de 20.000 asistentes, entregado a su *plato estrella del domingo* e impulsado por el inmejorable clima que acompañó al evento.



La plaza a rebozar en un día soleado.



Hasta 25 recetas de arroz diferentes.



Los turistas seducidos por los arroces.



Un día para disfrutar en buena compañía.



Arroces para todos los gustos.



Disfrutando de las degustaciones.

El verdadero protagonista: el arroz de Valencia D.O.

TastArròs 2018



La Denominación de Origen Arroz de Valencia ampara tres variedades de arroz que se convirtieron en las verdaderas protagonistas de la jornada. Uno de los objetivos principales de la D.O. es acercar y mostrar el uso correcto de las mismas en la cocina. Para que el público se familiarizara con cada una de ellas, cada stand del *TastArròs* estaba identificado con el nombre del restaurante, la descripción del arroz elaborado y la variedad empleada: *de tipo senia, bomba o albufera*.



Auténtico arroz de Valencia.



Las mejores materias primas.



Rectificando de sal la paella.



Un buen caldo es garantía de éxito.



Paella casi lista para servir.



Cocinando el arroz con cariño.

25 restaurantes cocinando en la Plaza del Ayuntamiento

TastArròs 2018



Sin duda, el mayor atractivo del evento es poder seguir en directo la elaboración de hasta veinticinco recetas diferentes de arroz puestas en escena, la mayoría de las veces, por sus propios creadores. De esta manera, algunos de los arroces que generaron más expectación fueron el arroz de presa ibérica, remolacha y pesto de hierbas de *EL Poblet*, el arroz de periquitos de *La Ferrera*, el arroz de galeras, calamar y limón de *Lienzo* o el tradicional arroz marinero de *Trencadish*.



Pablo García Vernetta de LA MIRONA.



Arroz de pato, la propuesta de NÓMADA.



Expectación en torno a LA FERRERA.



El acabado perfecto de GASTROADICTOS.



EL POBLET, un auténtico laboratorio.



La maestría en la cocina de TRENCADISH.

Diez mil kilos de arroz en el centro de la ciudad

TastArròs 2018



La D.O. Arroz de Valencia no concibe ninguna actividad sin conciliar la importancia tradicional y cultural del cultivo del cereal con su relevante presencia gastronómica en la actualidad. Por esta razón, el TastArròs hace posible recrear un sequero de arroz en el corazón de la ciudad. Los asistentes de este año pudieron contemplar en primera fila una de las tareas fundamentales del proceso de elaboración del grano así como tocar, pisar y jugar con el arroz con cáscara.



El arroz invadió la plaza como nunca lo habíamos visto: vestido con su cáscarilla.



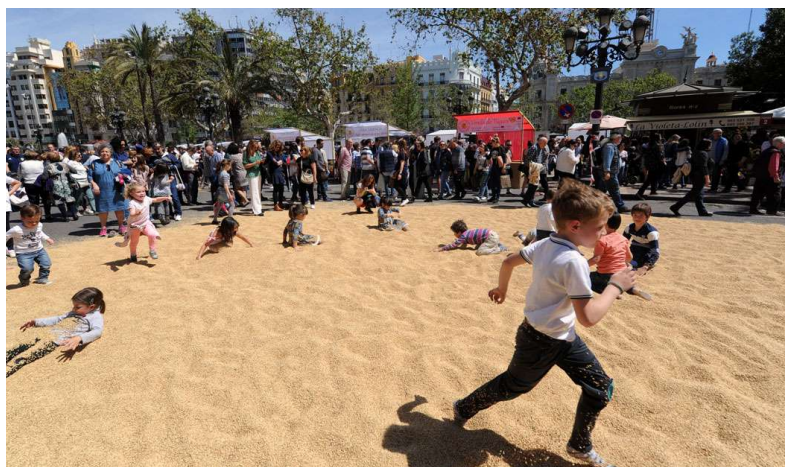
Tareas tradicionales en el centro urbano.



Fotos y videos de una labor inédita.



Improvisado lugar de descanso adulto...



0 de juego y diversión para los peques.

Calçots, productos de proximidad y vinos valencianos

TastArròs 2018



El arroz de Valencia con D.O. estuvo acompañado en la Plaza del Ayuntamiento de otros tantos productos autóctonos que ponen de manifiesto la riqueza de la agricultura y la gastronomía local. Nuestros hermanos, los vinos de la D.O. Valencia, maridaron con cada plato de arroz. Los asistentes también tuvieron ocasión de hacer compra directa de productos del campo así como de disfrutar de una auténtica *calçotada*.



Los vinos valencianos, insuperables.



La D.O. Vino de Valencia en el TastArròs.



Venta directa, buen producto al alcance.



Calçotada para todos bajo el sol.



La peculiar degustación de los calçots...



Siempre con babero y con salsa romescu.

Muixeranga, animación y conciertos en la calle

TastArròs 2018



La música debe estar presente en cualquier fiesta que se precie y para ello la D.O. Arroz de Valencia prepara con esmero una programación que incluya grupos enmarcados dentro del folkllore popular valenciano. Conciertos de *Urbalia Rurana* y *Pepiu i L'Ansamble* para los más mayores pusieron ritmo al evento y *Arrop i Tallaetes* animó a los más pequeños con sus juegos y coreografías. Las torres humanas de la *Jove Muixeranga* volvieron para impresionar un año más.



La muixeranga, 100% tradición local.



Urbalia Rurana sobre el escenario.



Arrop i Tallaetes con los más pequeños.



Urbalia Rurana hizo bailar a casi todos.



Actuación en directo de Pepiu i L'Ansamble.



La zona del escenario estaba a rebosar.

Sábado 14: "TastArròs de les Comarques"

TastArròs 2018



Una de las principales novedades respecto a las dos primeras ediciones del TastArròs es que éste se extendió a sábado 14. El objetivo: dar cabida a los platos tradicionales de las comarcas impulsados por una acción *Del Tros al Plat*, organizada por el Patronato de Turismo de la Diputación de Valencia. Así fue como cocineros de la talla de Juan Carlos Galbis y Sebastián Romero, entre otros, ofrecieron un showcooking a modo de congreso gastronómico abierto al público.



Ponencia de Juan Carlos Galbis.



Momento del showcooking en directo.



Consol Castillo, concejala de agricultura.



Sebastián Romero durante su intervención.



El público se concentró en la plaza.



La prensa no perdió detalle del evento.

El TastArrós con el Medio Ambiente: compostables

TastArròs 2018



Para la celebración de su tercera edición la organización del TastArròs adquirió un compromiso muy importante con el medio ambiente. Todos los materiales para las degustaciones que se utilizaron ese día en el evento (platos hondos, platos llanos, recipientes de comida para llevar, vasos, cubiertos y servilletas), eran de materiales biodegradables, por lo tanto respetuosos con el entorno.

Los contenedores, estratégicamente ubicados y perfectamente identificados, ayudaron a cumplir con una correcta gestión de los residuos.



Platos hondos para los arroces melosos.



Platos llanos para los arroces secos.



Envases especiales para llevar.



Vasos serigrafiados y biodegradables.



Cucharas y servilletas compostables.



Contenedores de residuos organizados.

Una estrella para cada arroz: Cerveza Estrella Galicia

TastArròs 2018



Si hay una marca de confianza para la organización del TastArròs esa es la cervecera *Estrella de Galicia*, que año tras año es la encargada de mitigar el calor y paliar la sed del evento primaveral. Y no solo con su cerveza más clásica, sino también con algunas de sus más exitosas especialidades como la Cerveza 1906. También con otras refrescantes variantes como el *tinto de verano* o las aguas minerales bajo la marca *Cabreiroá*. La marca estuvo presente en todo el mobiliario del evento.



Punto de distribución de la cerveza.



Tiradores a pleno rendimiento.



Mobiliario ubicado dentro de la plaza.



Un selfie cervecero de Estrella Galicia.



Las vallas corporativas delimitaban y protegían las áreas donde se estaba cocinando.



Diumenge

15 d'abril

Plaça de l'Ajuntament

València



Gastronomia · Concerts · Cultura · Tradició · Arròs

TastArròs

