

Tast Arròs



Dissabte i Diumenge —

13 i 14 d'abril

Plaça de l'Ajuntament

València

La fiesta del arroz de todos los valencianos

TastArròs 2019



La cuarta edición del TastArròs se celebró el pasado fin de semana 13 y 14 de abril de 2019 en su espacio habitual: la Plaza del Ayuntamiento de Valencia.

En esta ocasión, la Denominación de Origen Arroz de Valencia logró reunir un total de 36 restaurantes (repartidos en la plaza entre el sábado y el domingo), que ofrecieron recetas con identidad propia, a las más de 20.000 personas que llenaron la plaza, dispuestas y entregadas a disfrutar de un buen arroz valenciano al aire libre.



La plaza rebosante de gente en un día soleado.



Hasta 36 recetas de arroz diferentes.



Dos turistas seducidas por la paella.



Sol, buena compañía y... ¡mucho arroz!



Arroces para todos los gustos.



Disfrutando de las degustaciones.

Novedades de este año en el TastArròs

TastArròs 2019



Este TastArròs integró varias novedades respecto a ediciones anteriores. La más significativa la cantidad (in crescendo) de restaurantes participantes; la extensión horaria del evento al sábado por la tarde ofreciendo conciertos de rock de bandas valencianas y degustaciones de arroces étnicos y de all i pebre.

Ya durante el domingo, las ponencias de los cocineros en el escenario y el concurso ARROCERO DEL FUTURO que cayó en la manos de Kiko Lázaro del Rte. Belvedere de Benidorm.



La familia TastArròs crece cada año.



Kiko Lázaro, primer Arrocero del Futuro.



All i Pebre, plato típico de marjal.



El TastArròs acogió arroces de tipo étnico como el sushi.



TENDA, grupo valenciano en fase emergente.



LOS ROPPER hicieron bailar con versiones de siempre.

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

TastArròs 2019



La Denominación de Origen Arroz de Valencia ampara tres variedades de arroz que son las verdaderas protagonistas de cualquier evento. La Denominación de Origen pretende acercar y mostrar las aplicaciones correctas de las mismas y para darlas a conocer, cada restaurante estaba identificado con su nombre, la receta de arroz elaborado y la variedad empleada, que podía ser de tipo senia, bomba o albufera.

Durante el resto del año es La Escuela del Arroz la que se encarga de promover y enseñar su uso en la cocina.



Auténtico arroz de Valencia en todos los platos.



Las mejores materias primas.



Rectificando de sal una de tantas paellas.



Un buen caldo es la base que garantiza el éxito.



Santos Ruiz probando una de las paellas.



Espigas junto a las distintas variedades de arroz D.O.

36 restaurantes cocinando en la Plaza del Ayuntamiento

TastArròs 2019



Sin duda, el mayor atractivo del evento sigue siendo asistir en directo a la elaboración de hasta 36 recetas diferentes de arroz puestas en escena, la mayoría de las veces, por sus propios creadores.

A continuación, la relación de restaurantes participantes y los arroces que ofrecieron:



Raúl Aleixandre y el equipo de BAOBAB.



El maestro Juan Carlos Galbis en acción.



Rafa Calabuig apostó por un meloso.

1. 2 Estaciones

Arroz de merluza en salsa verde y mantequilla de cítricos.

2. Ampar (Hospes Palau de la Mar)

Arroz negro de tellinas con ajos tiernos.

3. Asados Express

Arroz con sepia, gambas y alcachofas.

4. Avenida 2.0

Paella de hígado de toro.

5. Baobab, Raúl Aleixandre

Arroz seco marinero.

6. La Bodega de Tofolet

Paella de pato y alcachofas.

7. Casa Clemencia

Paella Valenciana.

8. Casa Granero

Arroz de secreto ibérico y setas.

9. Casa Macario

Arroz de jabalí y calabaza.

10. Casa Manolo

Arroz de secreto ibérico y setas.

11. Cofradía de Pescadores de Catarroja

Arroz de secreto ibérico y setas.

12. Cuina D'Art

Sábado: Arròs en fessols i naps.

Domingo: Arroz meloso de pato y rojet, hummus de garrofón y chips de remolacha.

13. El Cerrao

Arroz de jabalí y setas.

14. El Llibrell

Arroz de pulpo con acelgas.

15. El Poblet, Quique Dacosta

Arroz de cangrejo azul, puré de tomate semiseco y pankó.

16. El Tinell de Calabuig

Arroz meloso de pulpo de roca.

Arroz al horno.

17. Esencia

Arroz de almendritas, calabaza y ajos tiernos.

18. Forastera

Arroz con leche.

36 restaurantes cocinando en la Plaza del Ayuntamiento

TastArròs 2019



Algunos de los restaurantes participantes hicieron doblete y estuvieron presentes en el TastArròs durante la jornada del sábado y la jornada del domingo.

Este fue el caso de Cuina D'Art, que ofreció cada día un arroz diferente, y del Restaurante Rioja, que mantiene la tradición de traer a la plaza su plato estrella por excelencia en la carta: la paella valenciana.



Víctor Vte. (Casa Granero), y su equipo.



Echamos el arroz y a esperar...



La famosa paella valenciana de Rioja.

19. Gastroadictos

Arroz paseado con carne y embutidos del Alto Palancia, calabaza ECO de Altura y alubia de Viver.

20. Juan Carlos Galbis

Paella Valenciana de la Ribera Alta del Xúquer.

21. Kuzina

Spanakorizo, especialidad griega.

22. La Ferrera

Arroz de cangrejo azul.

23. La Granja

Arroz negro de chipirones, gambas y ajos tiernos.

24. La Lluna, cocina vegetariana

Ensalada de arroz.

Arroz con setas.

25. La Pitanza

Arroz de rabo de toro.

26. La Sequieta

Paella de verduras de primavera.

27. La Tavernaire

Paella de alcachofas, habas y ajos tiernos.

28. Miss Sushi

Rollito Tasty Tuna.

29. Napicol

Arroz de costilla, col y bacalao.

30. Nómada by Begoña Rodrigo

Arròs en fessols i naps.

31. Paellas & Mas

Arroz de conserva.

32. Estela

Paella de pulpo, alcachofas, ajos tiernos y remolacha.

33. Rioja

Paella Valenciana.

34. Sequial 20

Arròs del Senyoret.

35. Sucar, cuina i tradició

Arròs amb fessols i naps.

36. Vernetta, el mercado de las flores

Arroz de pulpo y alcachofa.

Recetas de arroz de hoy y de siempre.



TastArròs 2019

El TastArròs evoluciona a convertirse en un evento de encuentro entre cocineros donde intercambiar impresiones y compartir propuestas. ¿Qué receta de arroz vas a llevar al TastArròs? Algunos, utilizan el evento para presentar las novedades de sus cartas o para probar algunas creaciones. Otros, ofrecen sus recetas emblemáticas de toda la vida.

A continuación, algunas fotos de algunos de los arroces que pudimos disfrutar en la cuarta edición del TastArròs.



Arroz negro de tellinas y ajos tiernos.



Arroz de merluza en salsa verde.



Spanakorizo, especialidad griega.



Rollito Tasty Tuna, una receta étnica.



Arroz con leche, delicioso postre.



Paella valenciana, apuesta segura.

Sábado 13: "TastArròs de les Comarques"

TastArròs 2019



En esta edición del TastArròs se repitió la fórmula de extender el evento al sábado 13 con la denominación de TastArròs de les Comarques. La geografía de la Comunitat se reparte en 34 comarcas. Hasta 12 de ellas estuvieron representadas por restaurantes que ofrecieron recetas con ingredientes propios de su entorno.

Juan Carlos Galbis de la Ribera Alta y Sebastián Romero de L'Horta Oest, entre otros, son algunos de los cocineros comarcales que estuvieron presentes durante la jornada.



Ponencia de Juan Carlos Galbis.



Galbis junto a Begoña Rodrigo.



Sebastián Romero nos hizo disfrutar.



Ponencia en directo de Sebastián.



El público se concentró en la plaza.



La prensa no perdió detalle del evento.

Diez mil kilos de arroz en el centro de la ciudad

TastArròs 2019



La D.O. Arroz de Valencia concibe cada actividad desde la conciliación de la tradición y la cultura del cultivo del cereal con su relevante presencia gastronómica actual. Por esta razón, en el TastArròs se recrea un sequeiro de arroz en el corazón de la ciudad donde los presentes pueden contemplar y tocar el arroz con cáscara.

Además esta edición fue la plataforma de promoción del MUSEO DEL ARROZ DE VALENCIA, que está siendo gestionado por la Denominación del Origen desde finales de 2018.



El arroz invadió la plaza del pueblo.



Tareas de labranza en la ciudad.



Improvisado lugar de descanso adulto...



O de juego y diversión para los peques.



Consol Castillo, fiel al TastArròs.



Exposición del molino de arroz.

El TastArrós con el Medio Ambiente: compostables



TastArròs 2019

Desde 2018, la organización del TastArròs mantiene un compromiso con el medio ambiente. Todo el menaje de degustaciones que se utiliza es de material biodegradable, por lo tanto respetuoso con el entorno: platos hondos, platos llanos, recipientes de comida para llevar, vasos, cubiertos y servilletas.

Los contenedores, estratégicamente ubicados y perfectamente identificados, permiten la correcta gestión de los residuos.



Muestra de plato hondo para los arroces melosos.



Muestras de platos llanos para los secos.



Envases especiales para llevar a casa las raciones.



Vasos biodegradables que cuidan el medio ambiente.



Cucharas y servilletas compostables.



Contenedores de residuos organizados y a la vista.

Una estrella para cada arroz: Cerveza Estrella Galicia

TastArròs 2019



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 un año más en el 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 cada uno de los arroces.