

CLIPPING



Domingo **21** de **mayo** de **2017**
Plaza del Ayuntamiento de Valencia





TASTARRÒS

Levante

www.levante-emv.com

FUNDADO EN 1872 | DIRECCIÓN TRAGINERS, 7, 46014, VALÈNCIA | ☎ 963 99 22 00 | ✉ levante.rdc@epi.es | DIRECTOR JULIO MONREAL | NÚMERO 25.864

LUNES, 22 DE MAYO DE 2017

EL MERCANTIL VALENCIANO

RECICLEME
Este diario utiliza
papel reciclado
al 80,5 %



1,30 euros

PSOE

PRIMARIAS DEL PARTIDO

SOCIALISTA @ 7,8 y 25 a 27



Susana Díaz,
Pedro Sánchez y
Patxi López,
anoche en Ferraz
tras el escrutinio.
EFE

Sánchez arrasa y pone en un aprieto a Puig

► Susana Díaz recoge el 40 % de los votos y Patxi López se acerca al 10 % ► El portavoz parlamentario presenta su dimisión
► El madrileño dobla en votos a la andaluza en la Comunitat Valenciana



TRÁFICO

Los borrachos recuperan el carné en cuatro días y tras pagar 400 € de multa

► CURSILLO DE 24 HORAS
LAS CLASES NO ABORDAN LA
ADICCIÓN AL ALCOHOL @ 11

NUEVO ÉXITO DE LA FIESTA GASTRONÓMICA TASTARRÒS @ 18



Simulación del trillado
del grano en la plaza del
Ayuntamiento.
GERMAN CABALLERO

València
siembra la pasión
por el CIRTÒZ

El Consell pide datos al Servef para saber con exactitud cuántos empleados tiene

► RASTREARÁ LA VIDA LABORAL
PARA ORDENAR LA PLANTILLA

■ Un tercio de los trabajadores en-
traron durante el mandato del PP
sin un proceso selectivo @ 9



Estañ será el
nuevo líder
valenciano de
Podemos @ 16



18 | LUNES, 22 DE MAYO DE 2017

València

Levante EL MERCANTIL VALENCIANO



El público pudo observar el proceso de elaboración de los platos que ofrecieron los hosteleros participantes. GERMAN CABALLERO

La cifras

15.000

Visitantes

► La afluencia de público aumentó con respecto a la pasada edición en más de 2.000 visitantes, llegando a los 15.000.

25

Restaurantes

► Se dieron cita en la jornada gastronómica para elaborar las recetas de arroz

7

Bodegas

► Las cavas valencianas también estuvieron presentes dando a catar vinos valencianos.

El ADN del arroz en el «cap i casal»

► Un total de 25 restaurantes ofreció sus platos en la fiesta gastronómica Tastarròs

MARINA FALCÓ VALENCIA

■ Desde su siega en tierras del parque natural de la Albufera, hasta que se sirve en plato con diferentes preparaciones. Todo el proceso de tratamiento del arroz fue el protagonista de la segunda edición de Tastarròs, la fiesta del arroz que se celebró ayer en la plaza del Ayuntamiento de València y por la que pasaron alrededor de 15.000 visitantes, tal y como informaron fuentes de la Denominación de Origen Arroz de València, entidad organizadora del acto.

Los objetivos de esta jornada cultural y gastronómica perseguían enseñar a los valencianos las diferentes variedades de este cereal, cómo se ha integrado el producto en la alta gastronomía a través de atrevidas creaciones culinarias, así como profundizar en su origen «que está íntimamente ligado a los arroceros y molineros de la provincia y que nos muestra su ADN, de dónde viene», explicó Santos Ruiz, gerente de la D.O.



Un arrocero trilla el grano del sequer urbano que se instaló en la plaza del Ayuntamiento. GERMAN CABALLERO



Colas interminables para catar los arroces. G. CABALLERO

Durante la jornada se elaboraron y sirvieron más de 25.000 raciones de arroz entre todos los asistentes

arroz repartidos en diferentes stands. Una de las novedades de esta edición fueron los carteles informativos instalados en cada puesto y en los que, además de anunciar el nombre del local y el plato que se ofrecía, se apuntaba la variedad de arroz con el que se había preparado la comida. «De esta forma ayudamos al público a identificar las características propias de cada tipología», apuntó Ruiz. Albufera, Bomba, J. Sendra o Senia son solamente algunos de los tipos de grano que se emplearon en las elaboraciones.

Para los restaurantes presentes «esta es una oportunidad excelente para acercarnos a otros públicos que quizá no conocerían nuestro local de otra forma», explicó Alberto Alonso, propietario del restaurante 2 Estaciones, ubicado en Russafa y que es la segunda vez que participa en Tastarròs.

En esta misma dirección apuntaron algunos de los comensales que se acercaron hasta la céntrica plaza para degustar las creaciones de los cocineros valencianos. «Así podemos tomar contacto con restaurantes que desconocíamos y podemos convertirnos en clientes en su propio local», comentaba Juana Ruiz, vecina de València, mientras degustaba un «fabuloso» arroz con alcachofas y jamón.

Esta segunda edición de Tastarròs aumentó su superficie de ocupación en un 60% y se prepararon cerca de 25.000 raciones de arroz para abastecer al público asistente que también pudo disfrutar de actuaciones de música valenciana en directo.

Arroz de València, a Levante-EMV.

Durante la jornada se concentraron en un mismo espacio los diferentes sectores de actividad económica que conforman la cadena de vida del arroz. Desde los arroceros de Sueca, como Vicente Lledó, que estuvo rastillando el grano del sequer urbano que se instaló en la plaza del «cap i casal», hasta Luis Valls, jefe de cocina del restaurante El Poblet de Quique Dacosta, que cuenta con una estrella Michelin y que es la primera vez que participa en este certamen.

En total 25 restaurantes cocinaron su propia versión del



Un grupo de jóvenes bebe en la calle en el parque Doctor Lluch del Cabanyal. :: MANUEL MOLINES

Un nuevo botellón diurno en Doctor Lluch encrespa a los vecinos del Cabanyal

«Todos los fines de semana es igual y nadie hace nada», lamentan los residentes tras otro día de música, gritos y discusiones a plena luz

:: ÁLEX SERRANO

VALENCIA. Hartos. Así se encuentran los vecinos de la calle Doctor Lluch, que alberga todos los fines de semana un botellón que dura prácticamente 48 horas y que ayer se desarrolló durante varias horas: a las 12 del mediodía aún quedaban varias decenas de personas de fies-

ta en el parque junto a una conocida discoteca.

Las protestas de los residentes en la zona tienen un claro destinatario: el Ayuntamiento de Valencia. O más claramente, la Policía Local. Aseguran que aunque llaman al 092 cada domingo, las patrullas «dan una vuelta pero no los desalojan, y luego cuando tú paseas al perro si lo llevas sin correa se te echan encima».

Durante la mañana de ayer, decenas de personas seguían de fiesta en una zona arbolada al norte del parque de Doctor Lluch. El jardín estaba lleno de restos de botellón: vasos, botellas y bolsas jalonaban un espacio donde se juntaban jóve-

nes de fiesta y vecinos que paseaban a sus mascotas.

Esta situación se repite, aseguran quienes viven en la zona, todos los fines de semana. El causante de esa fiesta continua es un local de ocio situado a escasos metros del parque de Doctor Lluch, que abre a primera hora de la mañana y permanece en funcionamiento todo el día. Según explicaron varios vecinos consultados por este diario, «a veces están hasta las 20 o las 21 horas... es insoportable, tenemos que estar con las ventanas cerradas y las personas mayores tienen problemas para descansar por el ruido y el jaleo que montan».

Los vecinos también lamentan la falta de ayuda de la Policía Local, incluso cuando es avisada en múltiples ocasiones. La concejala de Protección Ciudadana del Ayuntamiento de Valencia, Anaïs Menguzzato, dijo hace unas semanas que el Marítimo y, en concreto, el barrio del Cabanyal, es el barrio «más seguro de la ciudad» porque es el que más policía tienen. Los residentes alzan las cejas cuando se les recuerda esta afirmación.

«Aquí nunca hacen nada. Como mucho vienen un par de patrullas, se dan una vuelta y el botellón se dispersa pero en cuanto se van vuelven a liarla. Además, hay peleas, navajazos, orinan y hacen sus necesidades junto a los árboles... y luego los guarros son los perros», lamentan los vecinos. Tal como pudo comprobar LAS PROVINCIAS ayer mismo, tras la llamada de un residente en la zona acudieron al parque dos agentes en motocicleta y dos más en bicicleta. Sin embargo, los mismos agentes reconocieron que no podían hacer nada porque eran pocos efectivos. La labor de los policías se limitó a conducir hasta la zona donde se desarrollaba en botellón y vigilar unos minutos antes de abandonar el parque.

La concejala de Protección Ciudadana siempre ha asegurado que gestionar los botellones es una de las tareas más complicadas de la regiduría porque no se pueden detener a cientos de personas. En algunos barrios como Benimaclet, la presencia policial continuada a lo largo de varios fines de semana seguidos ha conseguido reducir al mínimo las molestias provocadas por quienes beben en la calle.

Agentes de la Policía Local visitan el parque pero no consiguen desalojar a decenas de jóvenes

EN BREVE

15.000 personas acuden al 'Tastarròs'

GASTRONOMÍA

:: **S. V.** Alrededor de 15.000 personas -más del doble que en la edición inaugural celebrada el pasado mes de noviembre- acudieron ayer a la segunda fiesta del 'Tastarròs' organizada por la D.O de Arroz de Valencia en la Plaza del Ayuntamiento. La jornada reunió a veinticinco restaurantes locales y contó con numerosas actividades relacionadas con este producto, desde exhibiciones sobre la Albufera hasta actuaciones a cargo de Josep Araricio «Apa» y Tres Fan Ball.

Premian al personal de Hacienda en Valencia

GALARDONES

:: **EFE.** La Asociación Contra la Corrupción y la Regeneración Social (Accors) ha entregado sus premios a los denunciantes del caso Acumad; al presidente de Ciudadanos, Albert Rivera, al exlíder de UPyD Andrés Herzog y a la Junta de Personal de la Agencia Estatal de Administración Tributaria de Valencia. Accors, una asociación creada hace cuatro años para luchar contra la corrupción, entregó sus primeros galardones tras elegir a los premiados entre las candidaturas que ciudadanos y organizaciones presentaron.

Dos niños heridos en un accidente en Quart

SUCESOS

:: **EFE.** Un hombre y sus hijos de 4 y 2 años resultaron heridos ayer a consecuencia de la salida de vía que ha sufrido el vehículo en el que viajaban en CV-30 en el término municipal de Quart de Poblet. El suceso se produjo en el enlace entre la V-30 y Paterna cerca de la Feria de Muestras y, a consecuencia del mismo, resultaron heridos tres de los cuatro ocupantes del vehículo, una familia de dos adultos y dos niños. Hasta el lugar del siniestro se desplazaron dotaciones de los parques de Burjassot, Paterna y Torrent.

Sufre quemaduras al arder su piso

PATERNA

:: **EUROPA PRESS.** Una mujer de 72 años resultó herida ayer por quemaduras leves en el incendio de su vivienda de Paterna. En el interior había otras cuatro personas que recibieron asistencia sanitaria por inhalación de humo, uno de ellos menor de edad. Hasta el domicilio de la anciana en la calle Marroca se desplazaron efectivos de los parques de Paterna y Burjassot. Los bomberos extinguieron el incendio a las 18.30 horas, hora y media después de que se iniciaran las llamas en el primer piso de este inmueble.

UNA RAMA CAE SOBRE LAS TERRAZAS DE CONDE ALTEA

Dos ramas de grandes dimensiones cayeron ayer sobre los coches aparcados y las terrazas de la calle Conde Altea, dejando la calle cortada y serios daños en hasta tres vehículos. Los hechos sucedieron cuando más afluencia había a los locales de ocio de la calle, una de las más populares de la ciudad para quienes quieren cenar o tomar algo. Los bomberos acudieron poco después y reabrieron la calle, sin problemas de acceso dado que no necesitaron de los camiones más grandes. El Consistorio no quiso comentar el accidente.



54 **ESCAPARATE** DE MARCAS Y EMPRESASDomingo 21.05.17
LAS PROVINCIAS**D.O. ARROZ DE VALENCIA****TASTARRÒS
CELEBRA HOY SU
SEGUNDA EDICIÓN****Un gran sequer urbà
ocupará buena parte
de la plaza del
Ayuntamiento
de Valencia**

P.G. MOCHOLL. La primera edición del Tastarròs, un evento que gira en torno al principal ingrediente de nuestra gastronomía: el arroz, se celebró el pasado mes de noviembre. Gracias al notable éxito alcanzado, hoy domingo tendrá lugar en la Plaza del Ayuntamiento de Valencia la segunda edición de esta muestra gastronómica. En paralelo a las actividades culinarias en las que participarán 24 restaurantes, se celebrarán actuaciones muy populares, algunas de ellas se realizan durante los periodos de siega del arroz.

Un gran sequer urbà ocupará buena parte de la plaza, en él se verá y conocerá el tratamiento que recibe el arroz con la cascara incluida. En el sequer se pro-

cederá a las labores de secado. Para ello, varios agricultores con utensilios de madera, lo van moviendo para que termine su secado y así poderlo separar de la cascara que lo protege. En este sequer se utilizarán unos 10.000 kilos de arroz, que se transportarán por animales, como a la antigua usanza.

También escucharemos cantos típicos y propios de segadores como son los Cants de Batre o Cantos de Siega, cantos que realizan los segadores durante su actividad y así llevar un ritmo y una cierta alegría.

Sobre el mediodía, se realizará un taller de iniciación a la Muixaranga, actividad que continuará con los bailes populares de la Patrona de Sueca llamados 'Tornejants'. También habrá un concierto para los más pequeños.

Las actividades llegarán hasta las 14 horas, momento en el que los restaurantes participantes, ofrecerán los arroces que han ido elaborando a lo largo de la mañana.



Un niño juega con el arroz del sequer, en la pasada edición. (P)

Está claro que siempre que vemos un puñado de arroz pensamos en nuestra gastronomía, no en balde gracias a este ingrediente, la paella es el plato más representativo no solo de la cocina valenciana, sino de la española.

La historia de nuestra tierra está íntimamente ligada a la de esta gramínea, y este paralelismo lo inició Jaime I cuando después de reconquistar la ciudad, emitió un edicto en el que limitaba el cultivo del arroz cerca de las mu-

allas, pues un buen número de plantaciones del cultivo llegaban a las puertas de nuestra ciudad.

Con el paso del tiempo, el cultivo de arroz ha ido delimitándose a todas aquellas tierras que rodean L'Albufera y su Parque Natural, y aunque su cultivo se ha reducido si lo comparamos con el que existía tiempo atrás, el consumo y la pasión que desarrollamos los valencianos por todo lo que rodea al arroz, se ha multiplicado a unos niveles inimagi-

nables. La involucración de los cocineros ha hecho que el arroz tenga un lugar de honor en las cartas de los restaurantes valencianos.

Hace ya unos años, Santos Ruiz, gerente de la D.O. Arroz de Valencia comenzó a realizar una serie de actividades relacionadas con la cultura del arroz, muchas de ellas eran gastronómicas, pero también han tenido cabida aquellas que desde la tradición se han mantenido a lo largo de los siglos.

BODEGA CLOS COR VI**PRESENTACIÓN DE NUEVAS
AÑADAS DE VINOS BLANCOS**

Redacción. La bodega Clos Cor Vi, ubicada en Moixent y capitaneada por el farmacéutico Luis Corbí, presentó el pasado lunes en la sede de la DO Valencia, las nuevas añadas de sus vinos blancos; los monovarietales Viognier y Riesling; el Clos Cor Vi Coupage, elaborado con Viognier/Riesling, a los que se suma este año una nueva referencia; el Versat, un blanco en los que se apuesta por la variedad autóctona Verdil. Se trata de cuatro propuestas únicas que aspiran a convertirse en todo un referente en vinos blancos.

De esta forma, Luis Corbí, da un paso más en su proyecto innovador que apuesta por vinos singulares y diferentes, que ya cuentan con el aplauso de la crítica especializada (Parker, Peñín, etc).

Clos Cor Vi Versat con un color amarillo pálido con tonos verdosos es un vino exclusivo elaborado, únicamente, con variedad Verdil, autóctona de Valencia 'Terres dels Alforins' de la finca propiedad.

Clos Cor Vi Riesling es un blanco crianza con un atractivo color amarillo brillante con tonos ver-

dosos. El aroma de notable intensidad en nariz con recuerdos de flores de árboles frutales, hierbas aromáticas y especias al final.

El Clos Cor Vi Viognier es dorado intenso con algún reflejo verdoso. Elaborado al 100% con la variedad Viognier blanco casi desconocida en el viñedo español, proporciona un vino corpulento con textura muy suave.

Clos Cor Vi Riesling & Viognier. Amarillo es intenso con ligeros reflejos dorados. Fresco con carácter intenso de fruta blanca, melón y albaricoque.

**BODEGAS HISPANO SUIZAS****IMPROMPTU ROSÉ, MEJOR
ROSADO DE ESPAÑA****La nueva edición
de la guía de la
Semana Vitivinícola
distingue a los vinos
más destacados**

Redacción. El pasado martes se presentó en Valencia la nueva edición de la guía de la Semana Vitivinícola de los mejores vinos españoles del año, y el Impromptu Rosé de Hispano Suizas ha vuelto a encaramarse a la primera posición como el mejor rosado del país, en este caso con la cosecha 2016.

El Impromptu Rosé lleva contraincumbencia de la DOP Valencia, y se elabora exclusivamente con la variedad pinot noir cultivada en Requena. Su paso por barrica le alargan la vida y dan complejidad a un vino sutil y premiadísimo que este año mejora la puntuación del año pasado y se coloca con unos exigentes 97 puntos en la guía, algo poco habitual en vinos rosados convencionales.

La guía que firma Antonio Casado trae más éxitos para Hispano Suizas ya que cuatro de sus vinos forman parte del cuadro de honor,

o lo que es lo mismo, son los mejores de España en su variedad dominante.

Esta es una de las singularidades de la guía de la revista de Salvador Manjón, y es que en vez de colocar los vinos por zonas vitivinícolas, lo hace por variedades principales de las enológicas.

El mejor bobal ha sido elegido el Quod Superius, con DO Utiel-Requena que suma 98 puntos. El mejor pinot noir es de nuevo de Hispano Suizas, en este caso el Bassus

Pinot Noir que alcanza los 98 puntos. En la variedad sauvignon blanc, ya muy habitual en nuestro país, el mejor es el Impromptu Sauvignon Blanc, con 98 puntos, y en chardonnay es el Cava Tantum Ergo Chardonnay & Pinot Noir el que se impone a los demás con 97 puntos.

Sin duda Hispano se ha convertido en la bodega de referencia en el cultivo de la variedad pinot noir y su conversión en vinos de élite, ya que además del Bassus PN y el Impromptu Rosé, el Bassus Dulce logra 94 puntos, también poco habitual para este tipo de vinos.

El palmarés se cierra con otra buena noticia, la consagración del Cava Tantum Ergo Rosé.



Los vinos premiados en la presente edición. (P)

DE FINDE | Cinco Barricas



Imágenes de la edición del año pasado del Tastarròs. E.V.



La cultura del arroz, en vena

La II edición del 'Tastarròs' vuelve a inundar la Plaza del Ayuntamiento

JAUME NICOLAU VALENCIA

El éxito del año pasado respalda el evento que mañana se vivirá en la Plaza del Ayuntamiento de Valencia. Se trata del ya famoso Tastarròs, un encuentro de los valencianos directamente con la cultura del arroz desde todos los puntos de vista. Así, las tradiciones, los juegos, la música... todos girarán en torno al Arroz de Va-

lencia para que todos sepan lo importante que este cultivo es para los valencianos y nuestra economía.

El cocinero valenciano Quique Dacosta, que ostenta tres estrellas Michelin y que está considerado como uno de los más prestigiosos de todo el mundo, será una de las grandes incorporaciones de la II edición del Tastarròs que se cele-

bra el próximo domingo en la plaza del Ayuntamiento de Valencia, un gran evento lúdico gastronómico en torno al mundo del arroz y que organizada la DO Arroz de Valencia.

En esta segunda edición, el número de restaurantes participantes ha pasado de 15 a 25. Cada uno de ellos ofrecerá a los visitantes la posibilidad de degustar

recetas únicas y originales elaboradas con uno de nuestros grandes productos autóctonos: el arroz. Una propuesta que podrá disfrutarse adquiriendo tickets a precios populares, y que en el apartado vinícola contará también con la participación de siete bodegas de la Denominación de Origen Valencia.

En el apartado musical, el Tastarròs contará con la actuación del cantaor Josep Aparici Apa, que forma parte de la primera línea de los actuales cantaores d'estil. En la primera edición del Tastarròs, celebrada el pasado mes

de noviembre, parte de la plaza del Ayuntamiento se convirtió en un gran sequer, en el que los asistentes pudieron conocer el secado del arroz, al tiempo que disfrutaron de diferentes actuaciones musicales, así como de los Tornejants de Sueca y de la Jove Muixeranga.

En aquella edición, estuvieron presentes 15 stands de restaurantes, cada uno con una receta de arroz diferente, desde las más atrevidas, como el arroz de remolacha con verduras, manzana verde y encurtidos, a las más tradicionales.

La apuesta por la marca dispara los resultados de Vicente Gándia

La bodega oficial de la Valencia CF presentó en su convención en Mestalla

SIBARRICAS VALENCIA

El pasado viernes Bodega Vicente Gándia presentó sus resultados del año 2016. El crecimiento respecto al año 2015 ha venido determinado por el aumento del 14% en la facturación de sus marcas principales lo que ha proporcionado un aumento en los beneficios, antes de impuestos, de un 14% con un total de 3,3 millones de euros. La empresa fundada en 1985 dirigida por Javier Gándia, miembro de la cuarta generación de la familia Gándia, cierra el ejercicio 2016 con una facturación de 12 millones de euros.

El gran éxito de su gama de espumosos bajo en alcohol y con un carácter delicado llamada Sandara, con un 68% de incremento de ventas, ha liderado el crecimiento de la bodega en 2016. Además el comportamiento de las marcas más relevantes de la compañía ha sido muy positivo, con aumentos en El Miracle del 30%, Hoya de Cadenas del 8%, Castillo de Lena del 2% y Nebria del 34%.

Estas marcas son las más importantes para la bodega.

Vicente Gándia exporta un 66% de su producción y destina un 34% al ámbito nacional, estando presente en 90 países de los 5 continentes. Los mercados donde mayor crecimiento ha tenido en este último año han sido en España 17%, Japón 54%, Canadá 19%, China 69%, Rusia 130%, Suecia 17% y México 138%. Además, países como Australia, Austria, Corea del Sur o Singapur han sido mercados con importantes volúmenes de compra.

Los vinos de calidad enfocados a un perfil de consumidor joven es la clara apuesta de la bodega en los últimos tiempos. «El consumidor joven es el futuro, nosotros apostamos por los vinos de calidad y por ellos. Por ahora solo podemos decir que el resultado de nuestro enfoque está siendo muy positivo. La compañía lo tiene muy claro, quiere continuar creciendo centrada en producir vinos de calidad y al mismo tiempo innovado-

res» señaló Javier Gándia.

El I+D está en el día a día de la compañía y por ello ha sido la primera bodega que ha decidido crear su propia sala de innovación llamada "Big Bang Innovation Room" donde desarrollan la mayoría de sus proyectos. Su principal objetivo es crear productos adaptados a las tendencias del consumidor y elevar al máximo exponiendo la industria del vino. De esta sala ya han salido proyectos a la luz como el famoso Sandara Mojito, un mojito con base de vino. Un producto innovador que no existía en el mercado y que ha tenido un éxito relevante.

Son conscientes que el público millennial es el futuro, esa generación tan desconocida y a la vez diferente. Es su público, a quien quieren cautivar, sorprender e incluso seducir. Sus últimas apuestas lo demuestran, la marca Sandara viene pisando fuerte, ahora han lanzado un nuevo formato mini, de 37,5cl dirigido principalmente al canal HORECA. Su otra



Equipo directivo de Vicente Gándia en el palco del Mestalla. E.V.

apuesta es el nuevo vino Con un Par Monastrell-Petit Verdot, su nombre tan transgresor, su cuidado diseño y el estilo moderno.

La bodega que en 2014 fue galardonada como mejor bodega española por el prestigioso concurso internacional AWC Vienna apuesta también por las micro-elaboraciones con su proyecto Peculiar Wines, una aventura enológica que no deja indiferente a nadie. Dos de sus enólogos han dado con la clave y han sacado sus primeras dos micro-elaboraciones: Uva Pirata y Ostras Pedrin, con variedades, zonas, conceptos y packaging peculiares. Ambas con un mensaje peculiar en cada proyecto. La

bodega por su parte ha querido ir un poco más allá y ha decidido invertir en depósitos de 16.000 litros que permitan hacer ediciones limitadas.

Vicente Gándia durante el 2016 incrementó la plantilla un 8% para acompañar dicho crecimiento y cuenta actualmente con 132 miembros en su plantilla. El 100% de ellos recibieron formación enológica a través de cursos de cata, siendo la bodega pionera en España en realizar dicha formación. Tal y como dice Javier Gándia, director general, «que mejor embajador de las marcas que el propio empleado, son el centro de nuestro proyecto y la formación es esencial».



Viernes 19.05.17
LAS PROVINCIAS

GASTRONOMÍA | GPS | 11



gps@lasprovincias.es

Cena cata

ELADIO

El próximo jueves el restaurante Eladio (C/ Chiva, 40) realizará una cena cata dirigida por María Lluch, únicamente dirigida a mujeres. El menú y los vinos serán los siguientes: croquetas caseras de bonito y boletus. Tartare de salmón al eneldo. Sardina de bota y berenjena, versión 2.0, estos primeros platos acompañados del cóctel mimosa mediterránea. Ensalada tibia de vieira y gambas, con vinagreta de mostaza; Gessami (vino blanco, noches de jazmín). Lomo de merluza de Burela a la espalda, con Gramona Brut Imperial (cava, la burbuja elegante). De postre, bavarois de mango con un cóctel de mil y una noche.



Habanos

ESTANCO SORIANO

Luis Soriano, propietario del estanco Soriano y su hermana Pilar, trajeron al torcedor cubano Daniel Regal (en la foto) maestro de H. Upmann. Durante todo el día, estuvo en el estanco torciendo hojas de tabaco y haciendo varios habanos. Por la noche, el Club Pasión Habanos realizó una cena epicúrea en el restaurante japonés Komori donde Nacho Honrubia y Andrés Perea, realizaron una animada cena acompañada de un champagne Chanceny Vouvray Excellence Brut.



Vuelve Tastarròs

La plaza del Ayuntamiento acogerá este domingo el evento organizado por la Denominación de Origen Arroz de Valencia

PROPUESTA

PEDRO G. MOCHOLI



Sin lugar a dudas, el éxito cosechado durante la primera edición del Tastarròs, ha animado a la D.O. Arroz de Valencia a repetir evento este domingo (21 de mayo) en la plaza del Ayuntamiento de Valencia. El arroz es el ingrediente más importante de nuestra gastronomía, y entorno a él, giran las cocinas de muchas localidades de la Comunitat, sobre todo aquellas que rodean a l'Albufera.

En un principio histórico, la paella valenciana fue el inicio y punto de partida de su trayectoria histórica, gracias a

que los valencianos fuimos los primeros en dar sabor al arroz, ya que en las culturas asiáticas se utilizaba como sustituto del pan. Con el paso del tiempo, las influencias fueron llegando, y gracias a esa gran permisividad del arroz a la hora de absorber y de transmitir sabores, la gastronomía existente gracias a esta gramínea se fue abriendo gracias a la inclusión de otros productos e ingredientes.

La variedad de arroces marineros que hemos ido añadiendo al recetario del arroz ha sido sobresaliente. Y lo bueno no solo se ha ampliado a nivel de ingredientes e influencia marinera, también se ha ampliado a las elaboraciones melosas y caldosas, bastante desconocidas hace unas décadas, y que desde hace unos años, ya compiten con la seca, que siempre ha sido más popular y tradicional. Santos Ruiz, secretario y alma de la D.O. Arroz de Valencia siem-

pre ha querido acercar la cultura del arroz a los valencianos, y cuando hablo de esta cultura, no solo me quiero limitar a la propia que la gastronomía genera, él va más allá, buscado y manteniendo las tradiciones que los segadores realizan durante la época de la siega. Hace ya varios años, en el puerto de Catarroja se realizan las Jornadas de la Siega del Arroz. Este año pasado se han celebrado la IV Jornadas, y conociendo a Santos cómo lo conozco estoy convencido que van a seguir celebrándose durante muchos años. Sobre todo porque mantiene una tradición muy valenciana, y porque recibe el apoyo incondicional del público. Miles de valencianos acuden a conocer in situ, las tradiciones que han pervivido durante siglos en las localidades que han rodeado a l'Albufera.

Raül Aleixandre, Alejandro del Toro, Quique Barella, Vicente Patiño, Bernd Knöller,



Una de las paellas preparadas en la anterior edición. J. L.

Pablo García-Vernetta han sido algunos de los cocineros que han acudido a cocinar al puerto de Catarroja en las Jornadas de la Siega.

Participantes

La gran aceptación que tuvo de público la I edición del Tastarròs, sin duda ha animado a Santos a realizar una segunda edición, y que mejor que repetir espacio: la plaza del Ayuntamiento para celebrar el acto.

En esta ocasión se ocupará la totalidad de la plaza, así que aquellos que quieran circular por Valencia, recuerden que este próximo domingo la circulación por ella, y por todos sus alrededores estarán cerrados. En esta ocasión el número de establecimientos participan-

tes se va a doblar, alcanzado la cifra de veinticuatro. Los participantes son: Trencadish de Kike Jiménez, Tavella de Pablo Xirivella, Rías Gallegas de Raúl Barruguer, El Poblet de Luis Valls, Lienzo con M^a José Martínez y Juanjo Soría, Sergi Peris Gastronomic de Sergi Peris, Pollo Express de Isabel Gil, Napicol de Chema Rausell, Nou Gourmet de Pablo García Vernetta, Mar de Avelanas de Nacho Yuste, La Tavernarie de Silvia, La Sequieta de Sebastián Romero, La Granja de Adolfo Cuquerella, La Ferrera de Xavi Soler, Goya Gallery de Fernando Navarro y Marce García, Gastrodictos, Forastera de Txiki Nuévalos, Estela de David y Rubén Miralles, Esencia, El Almacén de

Raimon Moreno, Dos Estaciones de Iago Castrillón y Alberto Alonso, Casa Llopis, Casa Clemencia de Vicente Francés y Anou. Cada cocinero realizará varios arroces y seguro que todos ellos serán de su agrado.

Felicitar a la D.O. Arroz de Valencia por mantener vivas las tradiciones valencianas que viven y rodean a un ingrediente tan nuestro como es el arroz, tanto las gastronómicas como culturales.

Restaurante La Picaeta

TODO TIPO DE EVENTOS

Algo está cambiando en La Picaeta. ¡Ven a comprobarlo! Nueva carta- Nuevo estilo- Menús diarios. Almuerzo Popular por tan solo 4.50€.



C/ Tomás Sanz 21-bajo izquierda- Mislata- Valencia TLF: 963704634

CASA NAVARRO
Tel: 96 372 00 27 - fax: 96 372 14 61
Ensaladas por: Avila, Mare Nostrum, P., y Partida de Viena, no (playa)
Paseo Marítimo de Alboraya (junto Malvarrosa)
46100 ALBORAYA (Valencia)
www.casa-navarro.com
casa-navarro@tastarròs.com

40 AÑOS
RISTORANTE - PIZZERIA
NUOVA TONI
100% Casero
Italia en tu mesa
Piazza de Italia, 46137
Playa Puebla de Farnals
Tel: 96 1 460 790
www.pizzeriatoni.com

PRÓXIMA
INAUGURACIÓN
CERVECERÍA TONI
TAPAS ESPECIALES Y
PRODUCTOS A LA PARRA
JUNTO A PIZZERIA TONI EN
NUESTRO ENTORNO LOCAL

Ponte Vecchio
Asador Arrocería
GRAN SALÓN PARA COMUNIONES,
BODAS, BAUTIZOS, ANIVERSARIOS,
JUBILACIONES, ACTOS FALLEROS...
Angel Guimerá, 67. Tel. 960 618 811
Más de 500m2 y de 230 comensales

València

»»» QUÉ HACER EN VALÈNCIA [LO QUE NO PUEDES PERDERTE]

Clóchinas, drones, mantones de Manila y un festival militar

► El Ateneo inaugura la exposición sobre la Estación del Norte



Tastarròs será la gran cita popular del domingo.

JERMAN CALLEJERO

GASTRONOMÍA

TASTARRÒS 2017

► La Plaza del Ayuntamiento acoge este domingo la segunda edición de Tastarròs. El centro de la ciudad recibirá las tradiciones del cultivo más identificativo de la comarca y una seña de identidad de la misma, así como actividades musicales. A la vez, 25 reputados restauradores ofrecerán a precios populares raciones de diferentes recetas realizadas con arroz.

Programa: 9 h. Inauguración de la exposición «Artes de Pescas Tradicionales de l'Albufera», incluyendo un taller de «calafateo». 10 h. Formación del «seque» urbano a base de 10 toneladas de arroz cáscara, que se secará a modo tradicional. 11 h. Inauguración del Túnel del Arroz, con los 25 restaurantes ofreciendo ya degustaciones a precios populares (4 euros/ración). El servicio durará hasta agotar existencias (se prevé hasta 16.30 aprox.). 12 h. Concierto familiar (para adultos y niños) de la POP (Petit Orquesta Peiotaire) 13.30 h. Concierto de José Aparicio «Apa». 15 h. Concierto de Tres Fan Ball con taller de baile popular. 1 Plaza del Ayuntamiento. Domingo 21.

CLOTXINA FEST EN EL MERCADO COLÓN

► El Mercado Colón celebrará unas jornadas en las que los visitantes podrán disfrutar de platos de clótxina valenciana cocinados al estilo de los diferentes restaurantes y cafeterías del edificio. 1 Sábado, 20 y Domingo, 21 12-13.30 y 19-21 horas

ACTOS, ACTIVIDADES, FERIAS

MUSEO MILITAR EN VIVO

► Con motivo de la semana de las Fuerzas Armadas, el Museo Histórico Militar de Valencia organiza la el «Museo Vivo» y abrirá sus puertas a todos los ciudadanos. Todas las actividades que se ofrecen son gratuitas y con acceso libre.

Programa:

Sábado 20. 11 h. Apertura del Museo Vivo. 11.30 h. Carrusel de vehículos históricos. 12 h. Disparo de un cañón. 13 h. Carrusel de vehículos históricos. 16.30 h. Apertura. 17.30 h. Carrusel de vehículos históricos. 18.45 h. Recreación de época napoleónica. 19.45. Carrusel de vehículos históricos.

Domingo 21. 11 h. Apertura del Museo Vivo. 11.30 h. Izado de Bandera y Homenaje a los Caídos. 12 h. Carrusel de Caballería. 13 h. Carrusel de Vehículos históricos. 12.45

h. Recreación de combate de la Segunda Guerra Mundial. 1 General Gil Dolz, 6

FERIA AÉREA DE DRONES

► Más de mil estudiantes valencianos pertenecientes a 63 centros educativos se darán cita en el Campus de Burjassot para exponer y mostrar los drones con finalidades sociales y medioambientales que han construido a lo largo del curso académico. 1 Escuela Técnica Superior de Ingeniería de la Universitat de Valencia (Campus de Burjassot). Viernes 19 9 h. - 14 h.

FIRA VALENCIANA 2017

► La entidad Plataforma Valencianista ha organizado la Fira Valenciana, con degustaciones, juegos tradicionales, música, información de las asociaciones participantes, libros en lengua valenciana, etcétera. 1 Explanada de la Plaza de Toros. De Viernes 19 a Domingo 21.

FESTIVAL CABANYAL ÍNTIM

► Modelo de cultura participativa, colaborativa y de proximidad, el Festival Cabanyal Íntim, que lleva cada primavera las artes escénicas al interior de las casas del barrio valenciano, inicia sus actos hasta

el 28 de mayo bajo el lema Migraciones. Bajo la premisa «más que teatro, experiencias», el festival ofrecerá durante dos semanas una variada programación multidisciplinar para todos los públicos cargada de reflexión y crítica social, vanguardia, humor, poesía, trasgresión y mucha creatividad a través de las artes escénicas y sus infinitas posibilidades: teatro de texto, objetos, sensorial, danza y flamenco contemporáneo, lecturas dramatizadas, performance, música en vivo, títeres, zarzuela bufa, etc. Programa completo en <http://cabanyalintim.com> 1 Casas del Cabanyal. Días 20, 21, 26, 27 y 28

CUARTETO DE CUERDA VALÈNCIA EN LA FUNDACIÓ BANCAIXA

► El Cuarteto de Cuerda Valencia ofrecerá hoy un concierto dentro del ciclo Concerts a la Fundació. La agrupación, compuesta por dos violines, viola y violonchelo, interpretará un programa en el que se recorrerán las diferentes épocas de la historia de la música desde el Renacimiento del siglo XV hasta el siglo XXI. 1 Salón de Actos del Centro Cultural Bancaja (C/General Tovar, 3). Viernes, 19. Entrada gratuita hasta completar aforo. 1 20 h.

FIESTAS Y TRADICIONES

DESFILE DE MANTONES DE ÁLVARO MOLINER

► El Corte Inglés y Álvaro Moliner organizan la exposición «Vestirse con un Cuadro», con exposición de mantones. Así mismo, se celebrarán dos actividades: una charla y un desfile. La charla (Viernes 19, 19.30 h) es de Javier Marco y Pablo Martínez, autores del libro «Vestirse con un Cuadro» sobre el origen del mantón de Manila y su uso en la indumentaria valenciana. El sábado habrá un desfile de mantones antiguos. 1 El Corte Inglés de la Avenida de Francia. Terraza 8ª planta. Viernes 19 (Charla y Exposición) y Sábado 20 (Desfile y Exposición) 1 19.15 h charla del 19 y desfile del 20 (Exposición en horario comercial)

MERCADILLO DE LA FALLA ISLAS CANARIAS-TRAFALGAR

► El casal de la Falla Islas Canarias Trafalgar, acoge el domingo un Mercadillo Fallero que contará con firmas como Lamocaorá, Cosmanuarte, Artesana Ras de Lola, Ché Xulo, Diseños, La Fallereta Presumida, Carmen Ponce, Artesana Ortiz, Píano Manualidades, Jorgito Kastellón, Joana Somní, Dori Sáez, Mª Carmen Berbis y Carmen Alonso entre otras. 1 Islas Canarias 108 1 10 a 14 h y de 16 a 21 h.

LOS PROTAGONISTAS DE LA PELÍCULA IMAX «AMÉRICA WILD» ESCALAN EL HEMISFÉRICO

► Los protagonistas de la película 'America Wild', el fotógrafo Max Lowe y la artista Rachel Pohl, escalarán diferentes escenarios del Museo y del Hemisférico, donde coronarán la cumbre, tras bajar por una impresionante tirolesa que unirá ambos edificios. Es un gran evento abierto al público en el que también participarán Rafael Vidaurte y Coque Pérez, los primeros valencianos que escalaron el Everest hace 25 años y que serán los guías de los protagonistas de la película. 1 El Hemisférico. Sábado 20 1 12 h.

EXPOSICIONES

NOCHE DE LOS MUSEOS

► A lo largo de la jornada de sábado, los museos de la ciudad ofrecen visitas gratuitas o actividades. 1 Sábado, 20

ENCUENTROS EN LA ESTACIÓN EN EL ATENEO MERCANTIL

► El Ateneo Mercantil de Valencia acoge la exposición Encuentros en la estación. Valencia-Nord, un espacio de modernidad (1917-1917), que conmemora el centenario de la estación del Norte de Valencia. La muestra, recorre aspectos relacionados con la estación del Norte, desde la figura del arquitecto que la diseñó, Demetrio Ribes, hasta la vida cotidiana de la estación, pasando por sus proyectos, su arquitectura y su ornamentación. 1 Ateneo Mercantil. Plaza del Ayuntamiento, 18 1 10 h - 21 h

TRAJES DE LA SERIE «ISABEL» EN EL COLEGIO DEL ARTE MAYOR DE LA SEDA

► El Museo de la Seda Valencia amplía su oferta cultural con la inauguración de la exposición «La seda en la corte de los Reyes Católicos», en la que se muestran los trajes medievales de la primera temporada de la exitosa serie de televisión Isabel, inspirada en la vida de la reina Isabel I de Castilla. 1 Hospital, 7 1 Martes a Sábado: 10 - 18.30 h / Domingo y Lunes: 10 - 15 h.

MÚSICA. TEATRO

POPS MARÍTIMS EN LAS NAVES

► Las Naves Centre d'Innovació Urbana y la promotora valenciana Pro21 cultural organizan este festival de proximidad en el que actuarán entre otros, Rosalía y Raúl Refree, Pau Vallvé, Anímico, María Arnal y Marcel Bagés y Cuello. El público podrá disfrutar de música variada que va desde el flamenco, hasta los sonidos electrónicos y propuestas innovadoras. 1 Juan Verdeguer, 16. Sábado 20.

APP Oficial
www.cope.es/valencia



DEPORTES

Todo el deporte valenciano

Dirige Hugo Ballester

Lunes a viernes 14:30h

Escúchanos en 92.0 FM

@DepCOPEValencia facebook.com/DepCOPEValencia



TASTARRÒS

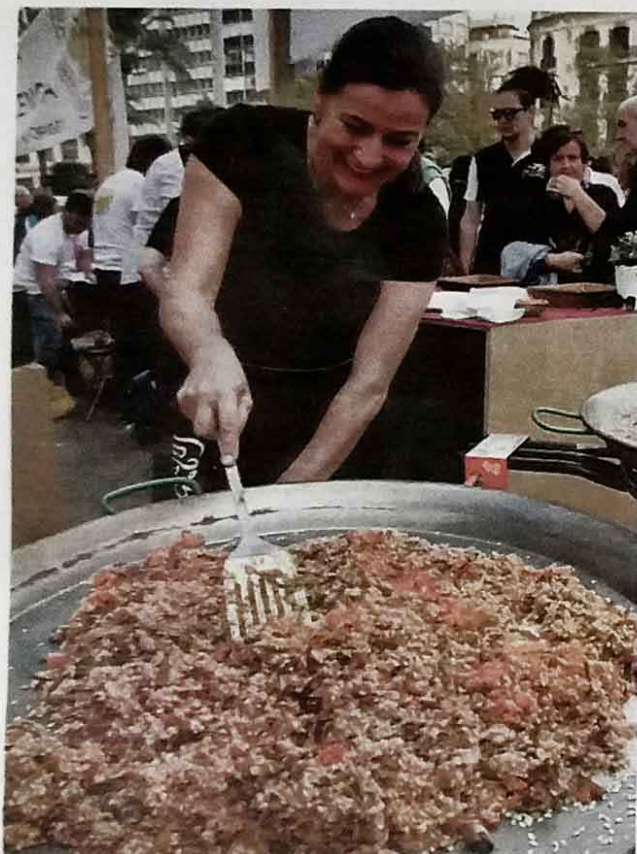
DIARIO FUNDADO EN 1872. PROHIBIDA TODA REPRODUCCIÓN A LOS EFECTOS DEL ARTÍCULO 32.1. PÁRRAFO SEGUNDO DE LA LEY DE PROPIEDAD INTELECTUAL.

Levante
FUNDACIÓN ELEVA

SÁBADO, 20 DE MAYO DE 2017

EDICIÓN ELECTRÓNICA
www.levante-emv.com

TASTARRÒS



Diumenge, 21 de maig
Plaça de l'Ajuntament de València

gastronomia
concerts
tradició
cultura
arròs



ACTIVITATS

- 09:00h. Presentació del **Sequer Urbà**.
Una part de la Plaça de l'Ajuntament de València es converteix en un gran sequer d'arros on, com abans, assecarem deu mil quilos d'arros amb l'ajuda d'animals i ferramentes tradicionals.
- 10:00h. Inauguració de l'exposició **Arts de pesca del Port de Catarroja** (amb la col·laboració de l'Ajuntament de Catarroja i la seua Associació de Pescadors). Exhibició d'albuferenques, veles llatines, arts de pesca i ferramentes de construcció de barques.
- 11:00h. **TastArròs**. Vint-i-cinc restaurants donen a provar els seus millors arrossos (Venda de biques en la Plaça de l'Ajuntament).
- 12:00h. Concert familiar amb **La POP, Petita Orquestra Peiotaire**.
- 13:30h. Actuació de **José Aparicio "Apa"**.
- 15:00h. Concert de música folk: **Tres Fan Ball**.

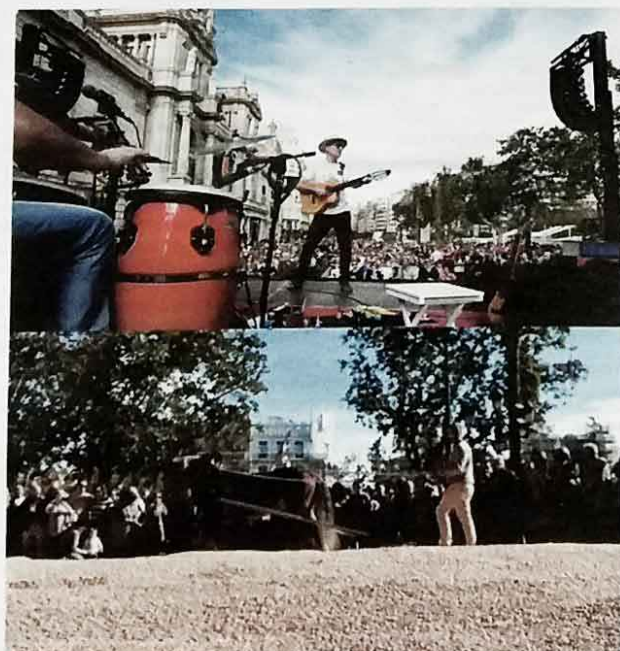
Organitza:



Patrocina:



Col·labora:



Contracorriente

TEXTO DE VIOLETA PERAITA ● FOTO DE GERMÁN CABALLERO

El Museo de la Seda de Valencia expone, hasta el próximo agosto, los trajes de la serie televisiva «Isabel» para destacar el papel de la seda en la corte de los Reyes Católicos durante la época medieval

Un viaje al siglo XV a través de los trajes de Isabel y Fernando

► Una indumentaria elaborada con brocados, sedas y terciopelos muestra la riqueza en la tejeduría de entonces

VIOLETA PERAITA, VALENCIA

■ Lujo, elegancia, detalle. La vestimenta de corona del siglo XV no deja indiferente. Y más aún cuando tienes la posibilidad de apreciarla de cerca. El Museo de Seda de Valencia acoge hasta agosto una muestra de cerca de treinta piezas medievales que permiten situar al visitante en el contexto de la moda de la Corona de Aragón, una época en la que comenzó a forjarse el estilo que años más tarde tendría gran influencia en Europa. Vicente Genovés, presidente del Colegio del Arte Mayor de la Seda, apunta que «los trajes son reproducciones de una época en la que la imagen de poder, riqueza y buen gusto se trasladó a la vestimenta».

Muchos de ellos pertenecen al vestuario de la serie televisiva «Isabel», expuesto ahora en el Colegio de Arte Mayor, y otros, son representaciones cedidas por el Gremi de Velluters.

Fue en 1479 cuando se constituyó este Gremi debido al Privilegio Real que concedió el rey Fernando el Católico. «Va a coincidir durante unos días la exposición de los trajes de la época con el Privilegio que elevó el oficio de velluter a arte. Para el Colegio es todo un orgullo», aseguró, en este sentido,

Genovés. No solo grandes piezas de la corte se aprecian en el museo, también accesorios y «joyas de estado» que reflejan la imagen de poder, de lujo y de linaje de la Corona de Aragón.

Por otra parte, también hay una selección de tejidos donados por la fundación del Gremi de Velluters, que reproducen los motivos de la época que se utilizaban para dar color y gracia a los vestidos. Los vestidos que se exponen de la corte Nazarí representan la conquista de Granada por la Corona de Aragón, que terminó con el último Estado musulmán en la península.

Una tercera sala confirma que la seda es la gran protagonista de esta exposición. Una colección de siete trajes exponen cómo era la moda femenina en el siglo XV. Fue entonces cuando se dio el primer salto a la modernidad. Tras siglos de trajes rectos, anchos y «unisex», el medievo comenzó a distinguir lo que era una pieza de mujer y una de hombre. Este tramo de la exposición está presidido por trajes más ajustados que perfilan el cuerpo de la mujer, que definen el torso y se caracterizan, en su mayoría, por tener unas mangas largas y anchas. Estos trajes ilustran cómo la mujer (la noble, la de corte) podía permitirse lucir la innovación.

En un lugar privilegiado y sobre una pequeña tarima se exhibe la gran representación, que ha sido recreada para emitirse en televisión: El vestido de coronación. Ante una ventana abierta de par en par, la luz natural da un brillo especial a este vestido, concebido para el que fue, posiblemente, el día más importante de Isabel II.



Un recreación de la indumentaria de boda de los Reyes Católicos en la exposición.
(GERMÁN CABALLERO)

Majestuosidad en tejidos, bordados y colores

► A la izquierda, la representación del vestido de coronación de Isabel II en la serie televisiva. A la derecha, un traje medieval de una mujer de la nobleza o la corte.



Un salto a la modernidad durante el reinado inició la distinción en la vestimenta masculina y en la femenina

Diurnenge, 21 de maig
Plaça de l'Ajuntament de Valencia



TASTARRÒS

gastronomia · concerts · tradició · cultura · arròs





23 POLÍTICA. Díaz promete a Puig que ganará para ayudarlo a seguir como presidente



26 ECONOMÍA. Los ayuntamientos se vuelcan con Avalem Joves + y contratarán a 3.000 jóvenes

El caso de abusos sexuales sigue abierto en el centro Monteolivete

Se investiga la dimensión del presunto delito de corrupción de menores para inducirlos a la prostitución

VICENTE USEROS VALENCIA

Las pesquisas continúan abiertas para averiguar la dimensión del caso y si éste puede derivar en un delito de corrupción de menores y de inducción a la prostitución. No en vano, agentes de la Policía Nacional en colaboración con la de la Unidad Adscrita —de la Generalitat Valenciana— mantienen la investigación sobre varios menores del centro de Recepción de Menores de Monteolivete y sobre personas que acudían a sus alrededores en busca de favores sexuales de los niños y adolescentes a cambio de pequeñas sumas de dinero.

Las investigaciones se iniciaron al tener constancia que un hombre de edad avanzada —que fue detenido— podría estar induciendo a la prostitución a los jóvenes ingresados en las instalaciones de la residencia pública de acogida.

Durante las investigaciones, los policías confirmaron que un hombre de 70 años, de origen español, merodeaba alrededor del centro



Una mujer pasa delante de la puerta de entrada del Centro de Recogida de Menores de la Generalitat. JOSÉ CUÉLLAR

desde el año 2005, y tras acercarse a la puerta de entrada del mismo sacaba un monedero que les mostraba a los jóvenes, ofreciéndoles

en un primer momento pocas cantidades de dinero o tabaco. En un principio, el detenido que repartía mínimas cantidades económicas a

los menores no exigía nada a cambio. Sin embargo, una vez que ganada la confianza de los niños, al parecer, les proponía mantener re-

laciones sexuales con él.

Durante la indagación policial, se constató que las relaciones sexuales, al parecer, consistían en que los menores se dejaban masturbar por él a cambio de cinco euros. También se pudo averiguar que la frecuencia con la que el sospechoso acudía a las inmediaciones era de dos y tres veces por semana.

Para la detención del hombre que buscaba relaciones sexuales con los tutelados, los agentes establecieron un dispositivo de vigilancia en los alrededores del centro, en el transcurso del cual localizaron a un hombre merodeando por

Algunos menores ofrecían servicios sexuales a cambio de dinero y tabaco

las inmediaciones, que coincidía con las características físicas aportadas, por lo que lo identificaron.

Como consecuencia de las investigaciones y tras realizar diversas comprobaciones, lo detuvieron como presunto autor de un delito de corrupción de menores. El detenido, sin antecedentes policiales, pasó a disposición judicial. Al estar abierto el caso, no se descartan nuevas detenciones.

Diumenge, 21 de maig · Plaça de l'Ajuntament de València

TASTARRÒS

gastronomia · concerts · tradició · cultura · arròs



Organitza:



Patrocina:



Collabora:





HOY ENTREGA
CORAZÓN CZN TVE 0,50€
MODA MUJER HOY 0,50€
MUJER HOY Y EXTRA
MOTOR GRATIS

ÚLTIMA EDICIÓN
SÁBADO 20 05 17
LAS PROVINCIAS

Depósito legal V-4/1958 / Distribuye: Valdemor, S. L. Tfn: 963 132 050 / Edición: Domènec, S. A. Reservados todos los derechos. / Control de D.D.
valencia Redacción: Gremi, 1. Vía de Quart. 46014 VALENCIA. Tfn: 963 502 211. Fax 963 590 188.
Publicidad: Tfn: 902 338 855. Fax 963 598 288. publicitat@lasprovincias.es
Suscripciones: Tfn: 902 945 900
Alaire: Foces Pies, 2 Tfn: 963 404 226. Fax 962 404 284. laire@lasprovincias.es
Dénia: Marqués de Campo, 45. 1.º Tfn: 966 420 101. Fax 966 421 067. laire@lasprovincias.es
Gandia: Cofradía de la Limpieza, 1. 1.º Tfn: 962 868 052. Fax 962 867 056. laire@lasprovincias.es
L'Horta: Tfn: 963 502 211. Fax 963 590 188. laire@lasprovincias.es

centro

MENÚS VARIADOS

bloggastronomicodeantoniovergara.wordpress.com



Manuel Velarte, Rita Barberá y Antonio Galbis (con gafas de sol) en el récord de 1992.

La paella 'made in Hollywood' de Galbis

ANTONIO VERGARA



Fue en marzo de 1992, en el viejo cauce, convertido en un plato de cine. Con capacidad para 100.000 raciones, sobraron 23.768

El sábado 13 de mayo de 2017 falleció el hostelero Antonio Galbis. Tenía 84 años. Durante los años setenta, ochenta y noventa del siglo XX representó la más acrisolada culinaria 'rechional'. Se sustentaba en su paella y en el acontecimiento histórico de obtener el récord Guinness con la paella que él y otro valenciano, Manuel Velarte

(fallecido en 2011), guisaron en el viejo cauce en marzo de 1992.

Tres años después, el PP y UV, espoleados por este récord, firmaron 'El Pacte del Pollastre'. El PP y UV desalojaron al PSPV de las instituciones. Se llamó así porque uno de sus orfebres fue Federico Félix, siempre jovial y huertano, y ciclista de verdad, de carretera. Hace varios años lo vi bajando de Serra, casi a 'tumba abierta', muy bien equipado y con una 'máquina' de carreras. Me emocioné. Yo también fui ciclista de carretera.

Antonio Galbis fue un buen hombre. Lizondista de sentimiento, 'rechionalista', en suma. En 1992 el lizondismo campaba por sus respetos. Aquella paella equivalía a elevar el lizondismo y la paella a la altura de una superproducción de Cecil B. de Mille. La paella de 1992 para 100.000 personas, situó nuestra principal seña de identidad en el estrellato.

La paella la construyeron expresamente. Ningún restaurante tiene paellas para 100.000 clientes. El recipiente media unos 20 metros de diámetro. Los maestros ferreteros comenzaron a ensamblar, con soldadura autógena, las cuatro partes de la paella y sus robustas patas. Las chispas de la soldadura saltaban. Fue una tarea ciclópica. Admirable. Montones de leña permanecían esperando su entrada en la escena.

El 'Día D' (8 de marzo), el general Eisenhower dio la orden de 'avant!', 'focí'. Todas las tropas encendieron la leña, y a debajo de la paella. Varios especialistas, provistos de mascarillas para no intoxicarse por el humo ascendente, arrojaban desde unas grúas parecidas a las utilizadas para la construcción de fincas, decenas de kilos de arroz desde una altura aproximada de dos o tres metros. Los trozos de pollo y conejo, así como el 'ga-

profó' y las demás verduras, se precipitaban al vacío desde las grúas. Un suicidio colectivo. El agua para el caldo de cocción lo suministraban unas mangueras de bomberos.

El sofrito, de tomate de bote, lo habían hecho con unas enormes palas de la industria siderúrgica. La brigada anti incendios vigilaba la correcta combustión de la leña y la distribuía regularmente. Vestían uniformes ignífugos.

Al final de la cocción, Galbis y Velarte probaron el arroz y le otorgaron el 'vist i plau'. La muchedumbre se abalanzó al lugar de autos y comió paella hasta saciarse. Y aún sobraron 23.768 raciones. El cauce sin agua del río Guadalaviar fue un plato de cine.

Antonio Galbis nació en Alcoy. Su abuela, Eulalia Doménech, al finalizar la Guerra Civil, abrió en el puente de Gabarda (Ribera Alta) un ventorrillo de carretera para los viajeros de comercio y los camiones. Antonio Galbis lo transformó en Hostal Galbis. En los años ochenta se afilió a la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa: Currillo, Mesón de la Villa (Aranda de Duero) o José Castillo (Hostal Castillo, Olabarria). Fue pionero en organizar Jornadas Gastronómicas. Recuerdo la primera, en el restaurante Río Sil de Valencia (calle Mosén Femades).

A finales de los setenta empezó a cosechar buenas críticas. El recordado Lorenzo Millo, que trabajaba como depositario en el ayuntamiento de Alcúdia de Carlet, fue su descubridor. Comía en Galbis a menudo. Lo recomendó en la 'Guía Gourmetour', fundada en 1976. Edición 1979: «Antonio y su hijo, Juan Carlos, han subido el nivel de este local por su entusiasmo y buen hacer. Hacen cocina regional con un agradable punto de originalidad. Puntuación, 6,5».

Cambiaron los tiempos y la gran esperanza blanca de Antonio, su hijo Juan Carlos, abandonó Casa Galbis y ayudado por su padre abrió (1989) un restaurante en la calle Marvía. No tuvo éxito. Cerró en 1996.

Reposa en la paz de los justos, Antonio.

MANUEL ALCÁNTARA

EL VUELO DE LAS BRUJAS



Siempre han tenido mejor prensa y más abundante literatura las brujas que los brujos, pero ahora recorren tan altos prados celestes que nadie les puede dar alcance. Vuelan demasiado alto y los políticos no logran echarles la vista encima y se conforman con echarles tierra por delante. Nuestros eventuales líderes muestran más fe que esperanza, pero están de acuerdo en su descorazonamiento, mientras los ciudadanos en lo que creen es en que hay que dejar de lamerse las heridas y atender a la gente que viene detrás sin haber pedido venir. ¿Han sido tan malos nuestros mayores o no tuvieron más remedio que serlo? El patriotismo geográfico fue determinante y unos cayeron de un lado y otros de otro, pero algunos cayeron en tierra de nadie y se les sigue echando tierra encima en el llamado Valle de los Caidos porque el pasado no se decide a pasar y porque en España siempre es de ayer la fecha, caiga quien caiga.

Sobrevuelan las brujas, cada una con su escoba. Como lo pequeño mío es grande, que decían los latinos, a algunos supervivientes nos preocupa el futuro del PSOE, ya que creemos que es necesario, pero no de toda necesidad. Hacer el ridículo, como en televisión, en el célebre festival, no debe ser obligatorio. Ya está bien de lamentarse, mientras las brujas cabalgan por los aires indecisos. Algo hay que hacer, aunque sea poco. A mí me quedan, más o menos, tres teledíarios, pero no me pierdo ninguno para ver «de mi patria la aflicción». Sospecho que soy, como tantos españoles, un creyente descreído, pero me asustan más los brujos que las brujas. No hay que perder el tiempo para contar deslealtades. El futuro empieza mañana por la mañana, que para mí es casi a media tarde, cuando consigo echar pie a tierra sin perder pie y sin abandonar la tierra. Lo mío es lo nuestro. Lo de todos.

Diumenge, 21 de maig · Plaça de l'Ajuntament de València

TASTARRÒS

gastronomia · concerts · tradició · cultura · arròs

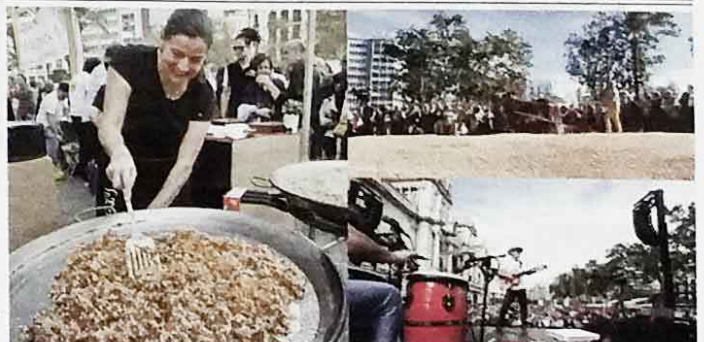
Organitza



Patrocina



Collabora



<http://www.levante-emv.com/valencia/2017/05/22/adn-arroz-cap-i-casal/1569908.html>

La esencia del arroz se disfruta en el 'cap i casal'

Un total de 25 restaurantes ofrecieron sus arroces en la fiesta gastronómica Tastarròs

Marina Falcó | València 22.05.2017 | 08:00



Desde su siega en tierras del parque natural de la Albufera, hasta que se sirve en plato con diferentes preparaciones. Todo el proceso de tratamiento del arroz fue el protagonista de la segunda edición de Tastarròs, la fiesta del arroz que se celebró ayer en la plaza del Ayuntamiento de València y por la que pasaron alrededor de 15.000 visitantes, tal y como informaron fuentes de la Denominación de Origen Arroz de València, entidad organizadora del acto.

Los objetivos de esta jornada cultural y gastronómica perseguían enseñar a los valencianos las diferentes variedades de este cereal, cómo se ha integrado el producto en la alta gastronomía a través de atrevidas creaciones culinarias, así como profundizar en su origen «que está íntimamente ligado a los arroceros y molineros de la provincia y que nos muestra su ADN, de dónde viene», explicó Santos Ruiz, gerente de la D.O. Arroz de València, a Levante-EMV.

Durante la jornada se concentraron en un mismo espacio los diferentes sectores de actividad económica que conforman la cadena de vida del arroz. Desde los



arroceros de Sueca, como Vicente Lledó, que estuvo rastrillando el grano del sequer urbano que se instaló en la plaza del «cap i casal», hasta Luís Valls, jefe de cocina del restaurante El Poblet de Quique Dacosta, que cuenta con una estrella Michelin y que es la primera vez que participa en este certamen.

En total 25 restaurantes cocinaron su propia versión del arroz repartidos en diferentes stands. Una de las novedades de esta edición fueron los carteles informativos instalados en cada puesto y en los que, además de anunciar el nombre del local y el plato que se ofrecía, se apuntaba la variedad de arroz con el que se había preparado la comida. «De esta forma ayudamos al público a identificar las características propias de cada tipología», apuntó Ruiz. Albufera, Bomba, J. Sendra o Senia son solamente algunos de los tipos de grano que se emplearon en las elaboraciones.

Para los restaurantes presentes «ésta es una oportunidad excelente para acercarnos a otros públicos que quizá no conocerían nuestro local de otra forma», explicó Alberto Alonso, propietario del restaurante 2 Estaciones, ubicado en Russafa y que es la segunda vez que participa en Tastarròs.

En esta misma dirección apuntaron algunos de los comensales que se acercaron hasta la céntrica plaza para degustar las creaciones de los cocineros valencianos. «Así podemos tomar contacto con restaurantes que desconocíamos y podemos convertirnos en clientes en su propio local», comentaba Juana Ruiz, vecina de València, mientras degustaba un «fabuloso» arroz con alcachofas y jamón.

Esta segunda edición de Tastarròs aumentó su superficie de ocupación en un 60% y se prepararon cerca de 25.000 raciones de arroz para abastecer al público asistente que también pudo disfrutar de actuaciones de música valenciana en directo.

<http://www.lasprovincias.es/comunitat/201705/22/personas-acuden-tastarros-20170522005019-v.html>

15.000 personas acuden al 'Tastarròs'

• S. V.

22 mayo 2017 00:50

Alrededor de 15.000 personas -más del doble que en la edición inaugural celebrada el pasado mes de noviembre- acudieron ayer a la segunda fiesta del 'Tastarròs' organizada por la D.O de Arroz de **Valencia** en la Plaza del Ayuntamiento. La jornada reunió a veinticinco restauradores locales y contó con numerosas actividades relacionadas con este producto, desde exhibiciones sobre la Albufera hasta actuaciones a cargo de Josep Araricio «Apa» y Tres Fan Ball.



TASTARRÒS

<http://www.elmundo.es/comunidad-valenciana/2017/05/18/591d961e22601db2268b4597.html>

5BARRICAS

El Poblet y los vinos de Valencia, protagonistas del Tastarròs

EL MUNDO Valencia



El cocinero valenciano Quique Dacosta. E.M.

El cocinero valenciano **Quique Dacosta**, premiado con tres estrellas Michelin y considerado uno de los más prestigiosos de todo el mundo, será una de las grandes incorporaciones de la II edición del **Tastarròs** que la D.O. Arroz de Valencia organizará este próximo domingo en la Plaza del Ayuntamiento.

Toda una celebración gastronómica que para su segunda entrega **amplía el número de restaurantes de 15 a 25**, ofreciendo a los visitantes la posibilidad de degustar recetas únicas y originales elaboradas con uno de nuestros grandes productos autóctonos.

Una propuesta que podrá disfrutarse adquiriendo tickets a precios populares, y que en el apartado vinícola contará también con la participación de **siete bodegas** de la Denominación de Origen Valencia.



TASTARRÒS

<http://ocio.superdeporte.es/agenda/noticias/nws-585650-la-fiesta-arroz-vuelve-domingo-valencia.html>

<http://ocio.levante-emv.com/agenda/noticias/nws-585649-la-fiesta-arroz-vuelve-domingo-valencia.html>

La fiesta del arroz vuelve el domingo a València

La plaza del Ayuntamiento acoge la segunda edición del Tastarròs en la que los locales colaboradores darán a probar sus mejores arroces

15-05-2017 12:14



La **Plaza del Ayuntamiento** de Valencia acogerá el próximo domingo **21 de mayo** la **segunda edición del Tastarròs**, una jornada gastronómica y festiva con el arroz como gran protagonista. Hasta un total de **veintiséis** prestigiosos restaurantes - once más que en la edición inaugural que se celebró en 2016- participarán en una actividad que está organizada por la **D.O. Arroz de Valencia** y en la que todos los locales colaboradores darán a probar a los visitantes sus mejores arroces.

La principal novedad será la ampliación de la superficie destinada a las diferentes actividades, que en este caso comprenderá la práctica totalidad de la plaza.

Como ya sucedió en la edición que tuvo lugar el pasado 13 de noviembre, la degustación de arroces estará acompañada de todo tipo de actividades relacionadas con este producto, desde **actuaciones en directo** hasta un gigantesco Sequer Urbà. La previsión de los organizadores es superar el número de visitantes del primer Tastarròs, un total de 7.000.



<http://gastroagencia.es/hacemos-este-finde-tastarros-clotxina-fest-surforama-una-fiesta-ferraris/>

¿QUÉ HACEMOS ESTE FINDE?: ¡TASTARRÒS, CLOTXINA FEST, SURFORAMA Y UNA FIESTA DE FERRARIS!



GASTRO — 19 MAYO, 2017



Este fine semana la agenda de eventos en Valencia viene cargada de propuestas de todo tipo para que a ninguno os falte opciones de ocio y entretenimiento. Son decenas de oportunidades las que se presentan estos 3 días, pero desde **gastroagencia.es** hemos querido seleccionar las 5 que más interesantes nos han parecido para que este finde, no sea un finde cualquiera. Comenzamos:

II EDICIÓN DEL TASTARRÒS

La Plaza del Ayuntamiento de Valencia acogerá el próximo domingo 21 de mayo la segunda edición del Tastarròs, una jornada gastronómica y festiva con el arroz como gran protagonista. Hasta un total de veinticinco prestigiosos restaurantes -once más que en la edición inaugural que se celebró en 2016- participarán en una actividad que está organizada por la D.O. Arroz de Valencia y en la que todos los locales colaboradores darán a probar a los visitantes sus mejores arroces. La principal novedad será la ampliación de la superficie destinada a las diferentes actividades, que en este caso comprenderá la práctica totalidad de la plaza.

A partir de las 10, la plaza se convertirá en un gran **Sequer Urbà** de arroz, y será a las 11 cuando el público podrá empezar a degustar las recetas preparadas por los diferentes chefs. En esta ocasión, los locales colaboradores serán Nou Gourmet, Asados Express Gil, Rías Gallegas, Tavella Restaurant, La Granja, La Sequieta, Mar de Avellanas, Napicol, El Almacén NCR, Estela, Forastera, Esencia,

Anou, Casa Clemencia, Llopis, Goya Gallery, Gastrodictos, Dos Estaciones, La Ferrera, La Tavernaire, Lienzo, Trencadish y El Poblet de Quique Dacosta.



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 11:30 tendrá lugar un concierto familiar a cargo de la POP (Petita Orquestra Peiotaire), seguido de las actuaciones del cantaor **Josep Aparicio “Apa”** (13:30 h.) y del grupo de música tradicional valenciana **Tres Fan Ball** (15 h.).

Como ya sucedió en la edición que tuvo lugar el pasado 13 de noviembre, la degustación de arroces estará acompañada de todo tipo de actividades relacionadas con este producto, desde actuaciones en directo hasta un gigantesco Sequer Urbà. La previsión de los organizadores es superar el número de visitantes del primer Tastarròs, un total de 7.000.



<http://valenciabonita.es/2017/05/18/tastarros-la-fiesta-del-arroz-valenciano-regresa-la-plaza-del-ayuntamiento-valencia/>

TastArròs, la fiesta del arroz valenciano, regresa a la plaza del ayuntamiento de Valencia

por [ValenciaBonita](#) | 0 Comentarios



De nuevo, este domingo 21 de mayo, la plaza del ayuntamiento de Valencia acoge la II edición de "TastArròs, la fiesta del arroz valenciano", dentro de la capital. La fiesta del arroz valenciano reúne gastronomía, conciertos, tradición, cultura y mucho arroz. Días después, del 22 al 28 de mayo, tendrá lugar las Jornadas Gastronómicas que organizan todos los restaurantes que van a participar en la fiesta del arroz valenciano.

Denominación de Origen Arroz de Valencia ha preparado un programa de actividades como ya hizo el pasado noviembre. En esta segunda edición, que tendrá lugar el próximo domingo 21 de mayo, la plaza volverá a convertirse en un Sequer d'Arròs, que fue bautizado como "Sequer Urbà" en la primera edición. Para ello, la plaza del ayuntamiento se convertirá en un gran sequero de arroz donde, como antaño, se secan 10.000 kilos de arroz con la ayuda de animales y herramientas tradicionales.

Además, habrá una gran exposición de barcas de la Albufera (con sus diferentes tipologías y velas), una demostración de artes de pesca (con talleres de pesca y tejido de redes), para el deleite de los asistentes en poder ver estas tradiciones tan valencianas de antaño, casi en desuso.

Como el auténtico protagonista es el arroz, los 25 restaurantes participantes que, además participarán en las Jornadas Gastronómicas del 22 al 28 de mayo, ofrecerán degustaciones en la plaza del ayuntamiento de Valencia por un importe de cuatro euros, pudiendo el comensal probar diferentes propuestas gastronómicas desde antes de mediodía con el arroz, en arroces secos o melosos, como ingrediente principal. Además, en todo momento el visitante sabrá qué tipo de **variedad de arroz** estará probando con



TASTARRÒS

cada propuesta del restaurante. Por supuesto, los tickets se podrán adquirir allí mismo en la plaza el domingo.

Y no podía faltar la música, que este año contará con la participación especial de de José Aparicio “Apa”, con “Flamencianes”, una extraña fusión, que está triunfando, entre el flamenco y el folklore musical valenciano. Además, durante toda la mañana del festival TastArròs, habrá talleres y participarán otros grupos de animación que amenizarán la jornada a todos los asistentes.



TASTARRÒS

<http://www.hellovalencia.es/tastarros-valencia/>

LA FIESTA DEL ARROZ VUELVE ESTE DOMINGO A LA PLAZA DEL AYUNTAMIENTO

POR REDACCIÓN2 • ACTUALIDAD, GASTRONOMÍA

26 restaurantes cocinarán sus mejores arroces en la Plaza del Ayuntamiento

La Plaza del Ayuntamiento de Valencia acogerá el próximo domingo 21 de mayo la **segunda edición del Tastarròs**, una jornada gastronómica y festiva con el arroz como gran protagonista. Hasta un total de veintiséis prestigiosos restaurantes -once más que en la edición inaugural que se celebró en 2016- participarán en una actividad que está organizada por la Denominación de Origen de Arroz Valenciano.

Todos los locales colaboradores darán a probar a los visitantes sus **mejores arroces** que podrán ser desgastados a precios populares. La principal novedad será la ampliación de la superficie destinada a las diferentes actividades, que en este caso comprenderá la práctica totalidad de la plaza.

Diumenge, 21 de maig
Plaça de l'Ajuntament de València

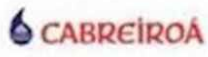
TASTARRÒS

gastronomía · concerts · tradició · cultura · arròs

Organitza:



Col·laboren:



Como ya sucedió en la edición que tuvo lugar el pasado 13 de noviembre, la degustación de arroces estará acompañada de todo tipo de actividades relacionadas con este producto, desde actuaciones en directo hasta un gigantesco Sequer Urbà. La previsión de los organizadores es superar el número de visitantes del primer Tastarròs, un total de 7.000.



TASTARRÒS

<http://www.informavalencia.com/2017/05/15/la-segunda-edicion-del-tastarros-vuelve-el-domingo-a-valencia/>

La segunda edición del Tastarròs vuelve el domingo a Valencia

15 Mayo, 2017



La Fiesta del Arroz se celebra en la Plaza del Ayuntamiento con más restaurantes y mayor superficie

SM.- La Plaza del Ayuntamiento de Valencia acogerá el próximo domingo 21 de mayo la segunda edición del **Tastarròs**, una jornada gastronómica y festiva con el arroz como gran protagonista.

Hasta un total de veintiséis prestigiosos restaurantes -once más que en la edición inaugural que se celebró en 2016- participarán en una actividad que está **organizada por la D.O. Arroz de Valencia** y en la que todos los locales colaboradores darán a probar a los visitantes sus mejores arroces.

Diumenge, 21 de maig
Plaça de l'Ajuntament de València

TASTARRÒS

gastronomia · concerts · tradició · cultura · arròs

Organiza:



Col·laboren:



La principal novedad será la ampliación de la superficie destinada a las diferentes actividades, que en este caso comprenderá la práctica totalidad de la plaza.

Como ya sucedió en la edición que tuvo lugar el pasado 13 de noviembre, la degustación de arroces estará acompañada de todo tipo de actividades relacionadas con este producto, desde actuaciones en directo hasta un gigantesco Sequer Urbà. La previsión de los organizadores es superar el número de visitantes del primer Tastarròs, un total de 7.000.

<http://www.thespanishfood.es/2017/05/quique-dacosta-y-la-do-vino-de-valencia.html>

QUIQUE DACOSTA Y LA DO VINO DE VALENCIA SE UNEN A TASTARRÒS



Quique Dacosta y la D.O. Vino de Valencia participarán en la II Edición de Tastarròs

El cocinero valenciano Quique Dacosta, premiado con tres estrellas Michelin y considerado uno de los más prestigiosos de todo el mundo, será una de las grandes incorporaciones de la II edición del Tastarròs que la D.O. Arroz de Valencia organizará el próximo domingo en la Plaza del Ayuntamiento del Cap i Casal.

Toda una celebración gastronómica que para su segunda entrega amplía el número de restaurantes de 15 a 25, ofreciendo a los visitantes la posibilidad de degustar recetas únicas y originales elaboradas con uno de nuestros grandes productos autóctonos. Una propuesta que podrá disfrutarse adquiriendo tickets a precios populares, y que en el apartado vinícola contará también con la participación de siete bodegas de la Denominación de Origen Valencia.

Hasta un total de **veintiséis prestigiosos restaurantes** -once más que en la edición inaugural que se celebró en 2016- participarán en una actividad que está organizada por Arroz de Valencia D.O. y en la que todos los locales colaboradores darán a probar a los visitantes **sus mejores arroces**. La principal novedad será la ampliación de la superficie destinada a las diferentes actividades, que en este caso comprenderá la práctica totalidad de la plaza.

Como ya sucedió en la edición que tuvo lugar el pasado 13 de noviembre, la degustación de arroces estará acompañada de todo tipo de actividades relacionadas con este producto, desde actuaciones en directo hasta un gigantesco Sequer Urbà. La previsión de los organizadores es superar el número de visitantes del primer Tastarròs, un total de 7.000.

<http://maridajegourmetymas.com/segunda-edicion-de-tastarros/>

Segunda Edición de Tastarròs



La **Plaza del Ayuntamiento de Valencia** acogerá el próximo **domingo 21 de mayo** la segunda edición del **Tastarròs**, una jornada gastronómica y festiva con el arroz como gran protagonista. Hasta un total de veintiséis prestigiosos restaurantes -once más que en la edición inaugural que se celebró en 2016- participarán en una actividad que está organizada por la **D.O. Arroz de Valencia** y en la que todos los locales colaboradores darán a probar a los visitantes sus mejores arroces. La principal novedad será la ampliación de la superficie destinada a las diferentes actividades, que en este caso comprenderá la práctica totalidad de la plaza.

Como ya sucedió en la edición que tuvo lugar el pasado 13 de noviembre, la degustación de arroces estará acompañada de todo tipo de actividades relacionadas con este producto, desde actuaciones en directo hasta un gigantesco Sequer Urbà. La previsión de los organizadores es superar el número de visitantes del primer Tastarròs, un total de 7.000.



http://www.viuvalencia.com/articulo/restaurantes_tastarros_menus_especiales/472783320

GASTRONOMÍA

Los restaurantes del 'Tastarròs' ofrecen menús especiales hasta el 28 de mayo

Durante toda esta semana, los veinticinco restaurantes participantes (diez más que en 2016) ofrecen a sus clientes menús muy atractivos con el arroz como gran protagonista

REDACCIÓN 2017-05-22

Lejos de concluir, el **Tastarròs** que ayer organizó la **D.O. Arroz de Valencia** en la Plaza del Ayuntamiento continuará hasta el próximo domingo 28. Durante toda esta semana, los veinticinco restaurantes participantes (diez más que en 2016) ofrecen a sus clientes menús muy atractivos con el arroz como gran protagonista. Desde algunos de corte clásico con sus imprescindibles paellas hasta otros más creativos con propuestas únicas y originales, estos veinticinco emblemas de la cocina valenciana serán los encargados de poner la guinda al Tastarròs 2017.

En esta ocasión, los locales colaboradores han sido los siguientes: **Anou, Casa Clemencia, Dos Estaciones, El Almacén NCR, El Poblet de Quique Dacosta, Esencia, Forastera, Goya Gallery, La Tavernaire, Lienzo, Mar de Avellanas, Nou Gourmet, Rías Gallegas, Tavella, Trencadish, Sergio Peris Gastronòmic y Asados Express** (todos ellos de València), **Casa Llopis y La Granja** (Sueca), **La Ferrera** (Playa de Pinedo), **Estela** (Tavernes Blanques), **La Sequieta** (Alaquàs) y **Gastroadictos** (Segorbe). Todas las propuestas pueden consultarse a través de la página web www.arrozvalencia.org.