vinetur

Valencia acoge el primer Congreso Mundial del Arroz

Chefs de todo el mundo homenajearán a la paella en el I Congreso Mundial del Arroz de Valencia

miércoles 28 de septiembre de 2011

ESCRITO POR EUROPA PRESS

Chefs de todo el mundo homenajearán a la paella en el I Congreso Mundial del Arroz



Chefs de todo el mundo participarán en el I Congreso Mundial del Arroz-Homenaje a la Paella, que se celebrarán en las Ciudad de las Artes y las Ciencias de Valencia desde el próximo jueves, 29 de septiembre, y hasta el 2 de octubre.

No obstante, el congreso se abre a todo el público que podrá asistir a las ponencias, además de participar y degustar a precios populares las mejores recetas con el arroz como principal ingrediente, según ha informado la Generalitat en un comunicado.

El domingo 2 de octubre, dentro de los actos organizados, se celebrará el Concurso a la Mejor Paella donde se cocinarán y degustarán cientos de paellas. Lomejordelagastronomia.com premiará con 1.000 euros a la ganadora.

El evento estará abierto al público en general que podrá así participar en esta fiesta gastronómica entorno al plato español más internacional. Las paellas serán elaboradas en el Paseo Sur por asociaciones, agrupaciones falleras, entidades culturales y centros de formación, así como por diversos hosteleros.

El plazo para inscribirse y elaborar una paella estará abierto hasta el próximo viernes 30 de septiembre. Las agrupaciones que deseen participar pueden apuntarse a través del e-mail lomejordelagastronomia@lomejordelagastronomia.com.

La organización facilitará el butano y los ingredientes para 8 personas. Cada agrupación solamente necesitará llevar el trípode, el quemador de gas y el recipiente.

El Congreso, organizado por lomejordelagastronomia.com en colaboración con el Patronato Provincial de Turismo València Terra i Mar de la Diputación de Valencia, reunirá a algunos de los mejores chefs de todo el mundo y convertirá la Ciudad de las Artes y las Ciencias en punto de encuentro e intercambio de conocimientos sobre las distintas culturas y formas de cocinar el arroz.

Los asistentes podrán degustar las recetas más tradicionales y los platos más exquisitos e innovadores a precios populares. Asimismo, entre los actos centrales del encuentro destaca el homenaje a la paella que tendrá lugar el domingo 2 de Octubre, con la participación de los españoles Martín Berasategui y Quique Dacosta, junto con Gualtiero Marchesi y Davide Scabin (Italia), Mathías Dahlgren (Suecia), Bo Bech

(Dinamarca), Anatoly Kromm (Rusia), Jiro Ono (Japón) y Alvin Leung (China), quienes en sus ponencias darán su particular visión de este plato.

Además, con motivo de este congreso, Quique Dacosta (Denia), Salvador Gascón de Casa Salvador (Cullera), Jiro Ono de Aukiyabashi Jiro (Tokio), Gualtiero Marchesi (Erbusco), Pedro y Marcos Morán de Casa Gerardo (Prendes) y Alberto Herraiz de Fogón (París) recibirán el sábado 1 de octubre la medalla de Oro a la Cocina del Arroz.

También tendrá lugar cada día, de 11.00 a 21.00 horas --excepto el domingo que terminará a las 16.00 horas--, la Gran Fiesta de la Morcilla de Arroz con degustaciones a precios muy populares. Además de forma permanente y en el mismo horario, los ciudadanos que lo deseen podrán visitar la Feria Gastronómica que reunirá en el Salón Arquerías del Museo Príncipe Felipe a 70 stands que ofrecerán una infinidad de productos gastronómicos para degustar.