vinetur

Vicente Rioja inaugura en Lanzarote el proyecto ‘Estrellas & Terroir’ con su paella valenciana

El chef valenciano compartirá secretos y elaboraciones en una jornada gastronómica junto a Víctor Valverde en Palacio Ico

miércoles 4 de febrero de 2026



El próximo sábado, 14 de febrero, el hotel gastronómico Palacio Ico, situado en la Villa de Teguise (Lanzarote), dará inicio a su nuevo proyecto anual ‘Estrellas & Terroir’ con la presencia del chef valenciano Vicente Rioja. Reconocido por su paella tradicional, considerada por muchos como la mejor del mundo, Rioja será el encargado de abrir esta serie de encuentros culinarios que buscan acercar a Lanzarote a algunos de los

cocineros más representativos de la Península.

La jornada inaugural contará con una charla-diálogo en la que Vicente Rioja explicará los secretos de la paella valenciana, desde la selección de ingredientes hasta las técnicas de cocción. El chef, que traerá todos los productos directamente desde Valencia, realizará una demostración práctica en la que los asistentes podrán participar activamente en la elaboración de la paella. Además, firmará ejemplares de su libro 'El gran libro (secreto) de la paella', considerado una referencia en el mundo del arroz.

El evento, coorganizado con Saborea Lanzarote, forma parte de una programación anual que reunirá en la isla a chefs peninsulares con estrellas Michelin, con el objetivo de mostrar la diversidad gastronómica de España a través de sus protagonistas. La propuesta de Palacio Ico se centra en la idea de 'terroir' como elemento clave de la cocina contemporánea, reivindicando la identidad y el respeto por los productos y tradiciones de cada territorio.

Vicente Rioja, cuarta generación de una familia dedicada a la hostelería desde 1924 en Benissanó (Valencia), ha dedicado su carrera a perfeccionar la receta familiar de paella. Su restaurante es un punto de referencia para chefs y aficionados de todo el mundo, y su paella ha sido reconocida en Europa, América y Asia. Entre sus ingredientes innegociables se encuentran la leña de naranjo, verduras de su propio huerto, pollo, conejo, hígado de conejo, pimentón dulce, azafrán y arroz sénia de la DO Arroz de Valencia, de la que es embajador.

La jornada en Palacio Ico comenzará a las 12:15 horas con una charla sobre los diferentes tipos de arroz de Valencia, sus usos y mitos en torno a la paella. A continuación, se ofrecerá un aperitivo elaborado por el chef residente, Víctor Valverde, con productos locales como salmón de Uga, stracciatella de Gran Canaria y atún en adobo. La clase práctica de paella permitirá a los asistentes participar en la cocina junto a Vicente Rioja. El menú principal incluirá la paella valenciana y postres de mango, piña y crème brûlée de maracuyá. El precio del evento es de 85 euros, con bebidas del aperitivo incluidas y opción de maridaje especial con champagne.

Palacio Ico, construido en torno a 1690 y reconocido por su valor arquitectónico y artístico, cuenta con una oferta gastronómica basada en el producto local y una bodega con 200 referencias, de las cuales el 70% son canarias. El restaurante, dirigido por Víctor Valverde, ha sido galardonado con premios como ‘Mejor Desayuno de Canarias’ y ‘Mejor Carta de Vinos de Canarias’ en 2025. El hotel dispone de nueve habitaciones, diseñadas bajo criterios de minimalismo y confort, y mantiene una estrecha relación con el arte y la artesanía local.

El proyecto ‘Estrellas & Terroir’ supone un paso adelante en la apuesta de Palacio Ico por la difusión de la cultura gastronómica en Lanzarote, tras el éxito de sus anteriores ciclos dedicados a chefs de las Islas Canarias. A lo largo de 2026, la programación continuará con la presencia de otros cocineros destacados de la Península, que compartirán sus conocimientos y tradiciones culinarias con el público de la isla.