vinetur

Las Rozas reúne a los mejores maestros arroceros en la segunda edición de Paellarte

Hasta el domingo 19 de abril en el Centro Multiusos

lunes 13 de abril de 2026

ESCRITO POR COUNTRY MOUSE



¿Cuál es el arroz favorito de los madrileños? ¿Paella, negro, del senyoret...? Miles de personas han visitado el Centro Multiusos de Las Rozas (Avenida del Polideportivo, 22) el pasado fin de semana en la segunda edición de Paellarte, que repite del viernes 17 al domingo 19 de abril. Tres de las mejores arrocerías del área Noroeste y Madrid Capital

se reúnen para cocinar en directo arroces emblemáticos y otros inéditos, acompañados de tapas y postres nacionales. Participan Zoko Retiro del Grupo Zoko, La Fábrica del Arroz de Aravaca y Arroces Lavin de Las Rozas, además de Jamónpolis, El Jamoncito Fábrica de Embutidos y Wenazo Restobar. Más de 30.000 personas asistieron a su primera edición en 2024. De acceso gratuito, abre viernes y sábado de 12:00 a 00:00, y domingos de 12:00 a 22:00. Organiza Gesfer Eventos en colaboración con el Ayuntamiento de Las Rozas.

El arroz en directo es un todo un espectáculo en Paellarte, de la mano de maestros arroceros no solo nacionales, también internacionales como el guineano Djouma Bah (Grupo Zoko). Como novedad, presenta su arroz seco de mar y montaña, con langostinos y pollo al ajillo con trompetas de la muerte. Manuel Camacho (La Fábrica del Arroz) prepara su arroz negro de sepia y chipirón, homenaje al Mediterráneo con tinta natural, producto de lonja y "ese punto de cocción que solo consiguen los arroceros de toda la vida", según apunta Julio Oviedo, director de Paellarte. Manuel también elabora la auténtica paella valenciana, con su propio caldo de carne y de ingredientes pollo de corral, conejo troceado, judía verde plana y garrofón, todo ello coronado con romero.



No podemos olvidar el arroz del senyoret al estilo de la Vega Baja alicantina, por Adrián Lavin (Arroces Lavin): caldo cargado de sabor, marisco listo para disfrutar sin esfuerzo y "ese punto perfecto del arroz que también lo hace irresistible". ¡El aroma de todas las paellas en ebullición inunda ya el Centro Multiusos! Los arroces se sirven todo el día sin interrupción, a 8€ la ración. Tapa a 7€ y postre por 5€. ¡Bienvenidos a la gran fiesta del arroz y la cocina española!

Video

Zoko Retiro abre boca con sus tacos de camarón y la ensaladilla mayonesera casera de siempre. Para acompañar el inconfundible arroz del senyoret de Lavin, nada mejor que sus croquetas de jamón. La Fábrica del Arroz apuesta por el salmorejo cordobés con lascas de ibérico y huevo duro, las tiras de pollo rebozado con salsa de miel mostaza, los torreznos de Soria y las gildas. Otro irresistible preámbulo a los arroces son las alitas de pollo al olivo con ajo y AOVE de Wenazo Restobar, que también sirve sus alitas bravas y las patatas bravas con alioli.



En este tributo a la gastronomía española no faltan los ibéricos de bellota de Jamónpolis, abanderados por su jamón etiqueta negra 100% ibérico, además del chorizo, el salchichón y el lomo. También cecina de vaca de la IGP Cecina de León, valorada como la mejor del mundo, y quesos de oveja artesanos. Además, El Jamoncito ofrece sus sabrosas brochetas de chorizos criollo y rojo y sus piruletas de chistorra. Endulzamos el paladar con la tarta de queso payoyo de Grupo Zoko, las tartas de queso al horno clásica y con pistacho de Lavin, y el brownie cremoso de chocolate de La Fábrica del Arroz.

El más buscado de la red

"La paella es el plato más universal de la cocina española", añade Julio Oviedo. No le falta razón, ya que la paella lidera el ranking de platos españoles más buscados en internet, según Barrancosfood.com. También encabeza la mayoría de los Top 10 de platos españoles más famosos dentro y fuera de nuestras fronteras. "Aquí reunimos una selección de los mejores arroces de Madrid, tanto en restaurantes como a domicilio", explica el organizador sobre una feria que regresa a Las Rozas dos años después para seguir dando a conocer la oferta arrocera de nuestra región. La paella valenciana es también el 6º plato tradicional del delivery nacional, según el II Barómetro GastroEspaña de Glovo.



Los más arroceros

Según los datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, los españoles consumimos entre 4 y 6 kilos de arroz por persona al año, algo más que los 4'5 de media de la Unión Europea. En la última década la media de consumo se mantiene estable. Prueba de ello es que, en 2024, el consumo de platos preparados con este cereal aumentó un 6,5%, superando los 34.756 kilogramos en los hogares, según Circana. Sin embargo, la producción nacional de arroz se ha reducido más del 50% en ese periodo, pasando de 761.000 toneladas a las 325.000 que se preveían para 2023/24, según datos de Cooperativas Agro-alimentarias.

En el mundo existen 80.000 especies de arroz. Los tipos comunes en España son Redondo, Largo, Vaporizado, Senia, Bomba, Bahía y Guadamar. Los madrileños los saborean recién hechos en las paellas de Paellarte, acompañados de carnes, mariscos y verduras del campo y otros alimentos de proximidad. Sus propuestas conjugan la tradición levantina con la innovación de la alta restauración madrileña, desde los arroces de toda la vida a otros más originales.



Paellarte abre al público este viernes 10 desde las 12:00. Nos esperan dos fines de semana para toda la familia aderezados con actividades formativas sobre el universo del arroz, como showcookings y catas, además de sesiones de tardeo, pantalla gigante, animaciones infantiles, sorteos y promociones. Paellarte también cuenta con la colaboración de Cerveza El Águila, Thermomix, Costco Wholesale y Vivaticket. Síguenos en Instagram: @paellarte_rutadelarroz.

¿Qué vino le va a tu arroz?

Las catas de los sábados al mediodía armonizan los vinos ideales para los arroces. El blanco Cañas y barro de Viñas El Portillo (DO Valencia), fresco y vibrante, con notas a cítricos y fruta blanca, potencia los sabores delicados del arroz negro con sepia y chipirón y el arroz del senyoret. El tinto Rivendel de Bodegas El Inicio (Ribera del Duero) enamora por sus aromas a frutos rojos maduros y ligeros toques especiados. Elegante, suave pero estructurado en boca, con un final persistente que invita a disfrutar en profundidad de la paella valenciana y el arroz seco de mar y montaña. "Las catas de Paellarte son toda una experiencia para disfrutar del vino en un entorno gastronómico, con buen ambiente y pasión por el sabor", explica Julio Oviedo.



Especial atención merecen también los aperitivos con vermú cordobés 12pb, elaborado con una selección de vinos blancos de uva Pedro Ximénez macerados con hierbas aromáticas y especias como el ajenjo y la artemisa. La sobremesa se transforma en un confortable tardeo gracias a las sesiones latinas, de pop rock español y de pop de los 2000 del DJ Nacho Remón, además de las ochenteras de Víctor Collado, acompañadas de agua de Valencia, pisco sour... Para los más pequeños, zona infantil con talleres, castillos hinchables y juguetes educativos y artesanales.

Los más cocinillas no pueden perderse la masterclass y demostraciones del nuevo modelo de Thermomix (TM7), con recetas donde cocinar también es disfrutar, sorprender y ganar tiempo para lo importante. Además, al escanear el QR de los tickets de consumición de Paellarte, entran en el sorteo de lotes de producto para más de 120 ganadores. Por su parte, el club de precios Costco Wholesale da a conocer su amplia oferta de servicios y productos, desde Gasolinera hasta Óptica, de forma amena y sin compromiso. Tras acceder fácilmente a su sistema de registro, los nuevos socios de Costco en Paellarte recibirán un regalo de bienvenida.


10-12 | 17-19 ABRIL