

MAPA DE ACTIVIDADES



ESCENARIO
PRINCIPAL

ZONA DE
DEGUSTACIONES

ZONA DE
CATAS Y TALLERES

ESCENARIO
DR. ALEMANY

ACTIVIDADES,
ANIMACIONES Y FERIA

EXPOSICIÓN AGRÍCOLA

ZONA DE DEGUSTACIONES
Jardines del Mercado

Jueves 15, viernes 16 y sábado 17

**DEGUSTACIÓN
DE TAPAS**

ASOCIACIÓN
DE HOSTELERÍA
de 18:00 a 23:50

Sábado 17 y domingo 18

**DEGUSTACIÓN
DE ARROCES**

CLUB DE PRODUCTO
ARTESANOS DEL ARROZ
de 12:00 a 16:00

**JUEVES Y VIERNES DESDE LAS 18:00H
SÁBADO Y DOMINGO DESDE LAS 10:30H**

FERIA DE PRODUCTOS — Paseo Dr. Alemany
Mercado de productos artesanales
de la Comunidad Valenciana

EXPOSICIÓN AGRÍCOLA — Calle Ateneo
Exposición de maquinaria agrícola

B bienal
mundial
arroz
cullera

3ª edición
15, 16, 17 y 18
OCTUBRE '26



SHOWCOOKING
DEGUSTACIÓN
FERIA _____
EXPOSICIÓN _____
CONCURSO _____
TALLERES _____
ACTIVIDADES _____

 **Ajuntament de Cullera**

 **cullera**

 **origen
cullera**

 **ARTESANOS DEL
ARROZ**

 **L'EXQUISIT
mediterrani**

 **AEHC**
CULTURA Y ECONOMÍA

 **GENERALITAT
VALENCIANA**
Conselleria de Agricultura
Rural, Medio Ambiente y Agua

 **COMUNITAT
VALENCIANA**

 **Diputació
de València**

 **VALÈNCIA
TURISME**

 **sabores España**
INSTITUTO ESPAÑOL

JUEVES 15 DE OCTUBRE

ESCENARIO PRINCIPAL		Jardines del Mercado
20:30	Inauguración con Jordi Mayor, Begonia Rodrigo y Pepe Palacios	
21:30	Monólogo de Óscar Tramoyeres	
23:00	Sesión de DJ	
ESCENARIO 'DR. ALEMANY'		Paseo Dr. Alemany
19:30	Showcooking de la Asociación Baladre	
20:30	Showcooking de la Asociación ANEC	
ZONA DE CATAS Y TALLERES		Plaza de la Virgen
19:30	Cata de vino ecológico y mermeladas con 'M&O Agricultura ECO'	
20:30	'Paella Valenciana. La tradición transmitida con parámetros' con Chabe Soler del restaurante 'Villa Indiano'	
ZONA DE ACTIVIDADES		Paseo Dr. Alemany
18:00 - 21:00	Yincana familiar 'El juego de la paella' Talleres artesanales de esparto y madera	
20:00	Pasacalle de 'tabal i dolçaina'	
19:30 - 21:00	Recreación teatralizada 'la Ermitaña del arroz'	

VIERNES 16 DE OCTUBRE

ESCENARIO PRINCIPAL		Jardines del Mercado
9:00 - 14:00	Taller 'arrocero por un día' para alumnos de primaria	
19:00	Carlos Grifo de 'Restaurante Quinqué' (Madrid): 'El arroz visto con los ojos de la meseta'	
19:45	Jose Manuel Miguel de 'Restaurante Beat' (Calpe), una estrella MICHELIN: 'El arroz en la cocina Neoclásica'	
20:30	Jorge Lengua de 'Restaurante Llabor' (Benicàssim), una estrella MICHELIN: 'Nuevas formas de interpretar la identidad local en la cocina del arroz'	
22:00	Concierto 'Los Roper'	
ESCENARIO 'DR. ALEMANY'		Paseo Dr. Alemany
18:00	Showcooking de David Cotaina (Restaurante 'M'encanta'): 'Arròs al forn de tonyina salà i fesol careto'	
19:15	Showcooking de Saborea España	
20:00	Showcooking de la Asociación Amas de Casa 'Tyrius' de Cullera	
ZONA DE CATAS Y TALLERES		Plaza de la Virgen
9:00 - 14:00	Taller 'tu primer arroz' para alumnos de bachillerato	
18:00	'Arroz de cigalas y alcachofas' con Rafa Brandez del restaurante 'Enboga Bar'	
19:00	'Arroz de costillas con sobrasada' con Miquel Gilabert del restaurante 'Mare' (Benidoleig)	
20:00	Degustación de aceite y turrones con 'Olis Grattitude'	
21:00	'Arroz empedrao' con Emilio Miralles del restaurante 'Al d'Emilio'	
ZONA DE ACTIVIDADES		Paseo Dr. Alemany
18:00 - 19:30	Ruta cicloturística entre arrozales	
18:00 - 21:00	Yincana familiar 'El juego de la paella' Talleres artesanales de esparto y madera	
18:30 - 19:30	Recreación teatralizada 'la Ermitaña del arroz'	
19:30 - 20:00	Actuación tradicional de bailes/muixeranga Pasacalle de 'tabal i dolçaina'	

SÁBADO 17 DE OCTUBRE

ESCENARIO PRINCIPAL		Jardines del Mercado
12:00	Esperanza Cano: 'El arroz como expresión del territorio'	
13:00	Carolina Álvarez de 'Flores Raras' (València), dos estrellas MICHELIN; Ana Llopis, de 'Restaurante Llisa Negra' (València); Euardo Idrobo de 'Arros QD' (Londres); Grupo Quique Dacosta: 'Un universo gastronómico al servicio del arroz'	
14:00	Sesión DJ's JAJAJERS: 'Tot per l'aire'	
18:00	Bernd Knöller de 'Restaurante Riff', una estrella MICHELIN: 'Descontextualizando el arroz'	

→ SÁBADO 17 DE OCTUBRE

18:45	Paco Rocher y Kiko Rocher de los restaurantes 'Casa Rocher' y 'Terra' (Cullera): 'Dos generaciones con dos visiones diferentes sobre un mismo producto: el arroz'	
19:30	Kiko Moya, del restaurante 'l'Escaleta' (Cocentaina), dos estrellas MICHELIN: 'Nuevas técnicas al servicio del arroz'	
22:00	Concierto Pep Gimeno 'Botifarra'	
ESCENARIO 'DR. ALEMANY'		Paseo Dr. Alemany
13:00	Showcooking de Saborea España	
14:00	Showcooking de 'Dones del Raval de Cullera'	
18:00	Showcooking de Amadeo Faus (Restaurante Chef Amadeo): 'Arroz de gambita y acelgas'	
19:00	Showcooking de Ferrán Giró (Restaurante Quadros 45): 'Arroz de montaña'	
20:00	Showcooking de Evarist Miralles (Restaurante Nou Cavall Verd)	
ZONA DE CATAS Y TALLERES		Plaza de la Virgen
12:00	Creación de velas artesanales de cera de abeja con 'Apicultura Urbana'	
13:00	'Risotto con pericana' con Massimo Arienti de 'Toy Restaurante'	
14:00	Cata de aceites de producción local con 'Aldea d'Olia'	
18:00	Taller con Saborea España	
19:00	'El arroz en la cocina de Cullera' con el club de producto 'Artesanos del Arroz'	
20:00	'La verdadera fideuá de Gandia' con los cocineros de 'Destí Safor'	
21:00	'Dragut, el cóctel de Cullera' con 'Cazalla Cerveró'	
ZONA DE ACTIVIDADES		Paseo Dr. Alemany
11:00 - 12:30	Ruta cicloturística entre arrozales	
17:30 - 19:00		
11:00 - 14:00	Yincana familiar 'El juego de la paella'	
18:00 - 21:00	Talleres artesanales de esparto y madera	
13:00 - 14:00	Taller tradicional	
13:30 - 14:30	Recreación teatralizada 'la Ermitaña del arroz'	
18:30 - 19:30		
14:00 - 14:30	Pasacalle 'xaranga'	
19:30 - 20:00	Actuación tradicional de bailes/muixeranga Pasacalle de 'tabal i dolçaina'	

DOMINGO 18 OCTUBRE

ESCENARIO PRINCIPAL		Jardines del Mercado
12:00	Giacomo Murari	
12:45	Esperanza Cano: 'El arroz como expresión del territorio'	
13:00	David Zorrilla, Restaurantes 'Casa Salvador' y 'Pescador' (Cullera): 'La lonja de Cullera al servicio del arroz'	
14:00	Entrega premio 'Jovenes Talentos'	
14:15	Concierto 'Yambu'	
ESCENARIO 'DR. ALEMANY'		Paseo Dr. Alemany
12:00	Showcooking de Eva Davó (Centro de Voluntariado 'La Cantina'): 'Una iniciativa para no olvidar la DANA'	
13:00	Showcooking de las Asociaciones 'Súper Iván' y 'Creciendo con Jimena'	
14:00	Showcooking de Félix Chaques	
ZONA DE CATAS Y TALLERES		Plaza de la Virgen
11:00 - 13:30	Concurso 'Jóvenes Talentos'	
ZONA DE ACTIVIDADES		Paseo Dr. Alemany
11:00 - 12:30	Ruta cicloturística entre arrozales	
11:00 - 14:00	Yincana familiar 'El juego de la paella' Talleres artesanales de esparto y madera	
13:00 - 14:00	Taller tradicional	
13:30 - 14:30	Recreación teatralizada 'la Ermitaña del arroz'	
14:00 - 14:30	Pasacalle 'xaranga'	