



PROGRAMA

10.30 h. Recepción y bienvenida

por Antonio Pérez Planelles, propietario de Dársena

10.45 h.

Cristina de Juan, directora de Dársena

"Evolución de los arroces en Dársena"

11.30 h. Coffee break

11.45 h. Santos Ruiz, gerente de la D.O. Arroz de Valencia

"Nuevas tendencias en el arroz: variedades contemporáneas y líneas creativas"

12.45 h. Descanso y visita a expositores

13.00 h. Mesa redonda

"Claves del éxito. Tradición en la elaboración de arroces"

Intervienen:

José López, **Govana** (Alicante)

José A. Luengo, **Dársena** (Alicante)

M^a Carmen y M^a José Batllé, **Casa Carmina** (Valencia)

José Gómez, **Racó del Plá** (Alicante)

Juana Ferrer, **Venta la Montaña** (Benimantell)

Modera:

José Ramón Navarro Pareja, periodista y crítico gastronómico

Tradición y evolución

Nuevos conceptos y aplicaciones técnicas

Restaurante Dársena, Alicante

LUNES 6 DE FEBRERO 2017

14.15 h. Descanso

14.30 h. Almuerzo. Menú * "a cuatro manos" ofrecido por

Nazario Cano, **El Rodat** (Jávea) y José A. Luengo, **Dársena** (Alicante)

16.30 h. Mesa redonda

"Evolución, técnicas y nuevos conceptos en la cocina del arroz"

Intervienen:

Kiko Moya, **L'Escaleta** ** (Cocentaina)

Miguel Barrera, **Cal Paradis** * (Vall d'Alba)

Dani Frías, **La Ereta** (Alicante)

Nazario Cano, **El Rodat** (Jávea)

Norberto Jorge, **Casa Benigna** (Madrid)

Norberto Navarro, **Foodtopía** (Murcia)

Modera:

Lluís Ruiz Soler, periodista y crítico gastronómico

18.00 h.

Clausura a cargo de **D. Gabriel Echávarri**, Alcalde de Alicante

* Precio de menú "a cuatro manos" **40€** (bebidas incluidas)

Aforo limitado. Inscripciones en www.darsena.com - Tel.: 965 207 399

Colaboran



Coordina **gastrostrum**.com