

22 AL 30 DE MARZO



PROGRAMACIÓN
de catas y showcooking con
Carla Centelles de Terrenae





Sábado 22 de marzo

*** 12:30h | Sobrasada y elaborados artesanos de trufa, cata con Rossamelia (Forcall)**

19:00h | Showcooking alcachofa de Benicarló el Carxonut con Carlos Miralles de Mar Blava (Benicarló) y Lo Sarao (Canet Lo Roig)





Domingo 23 de marzo

**19:00h | El mejor taco de España con
producto de Castelló con Andrés Salas de
Los Chamacos (Castellón)**



Lunes 24 de marzo

- * **12:30h | Maridaje Maestrat** Sent Soví: el sabor del recetario más antiguo de España, y de origen valenciano, con Cati Chiva de La Carrasca (Culla) maridado con vinos del Celler del Vino Carlón (Benicarló)
- * **19:00h | La Sierra de Espadán**, cata de vinos con Dominio de Rodeno (Azuébar) y Celler la íbola (Aín)





Martes 25 de marzo

13:00h | El queso castellonense en la alta cocina Alejandra Herrador y Emanuel Carlucci de Atalaya (Alcossebre)

19:00h | El Mercado Central cocinado por Luis Arrufat (Fandango)





Miércoles 26 de marzo

* **13:00h | Las mieles de los Parques Naturales** de Castellón, cata con Pau Sos de Mos de Bresca

18:30h | Showcooking - maridaje: El llangostí de Vinaròs con Marc Martorell de Nadiu (Vinaròs) y el nuevo destilado de langostino, naranja navelate y tomillo (Associació Gastronòmica de Vinaròs).





Jueves 27 de marzo

* **12:30h | Cata la excelencia del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) del Maestrat con Finca Varona La Vella (Sant Mateu)**

* **13:00h | Cata champagne y vinos de Grandes Pagos Gallegos**

19:00h | Showcooking de nuestra Estrella Verde Michelin, Miguel Barrera de Cal Paradís (La Vall d'Alba)





Viernes 28 de marzo

12:30h | Casquería fina, el mar y montaña de Castelló con Jorge Lengua de Llavor (Oropesa)

*** 18:30h | Cata de cervezas 1906 con Juan Carlos Navarro, técnico en cultura de cerveza y Brand Manager de Cervezas 1906**





Sábado 29 de marzo

El vino de l'Alcalatén, lo que viene con dos bodegas referentes que presentan sus novedades:

- * **13:00h | Cata de Clos d'Esgarracordes** con su enóloga Sonia Valero (bodega Barón d'Alba, Les Useres)
- * **18:30h | Cata de la Bodega Flors** con Alma Nebot y Vicent Flors, Les Useres



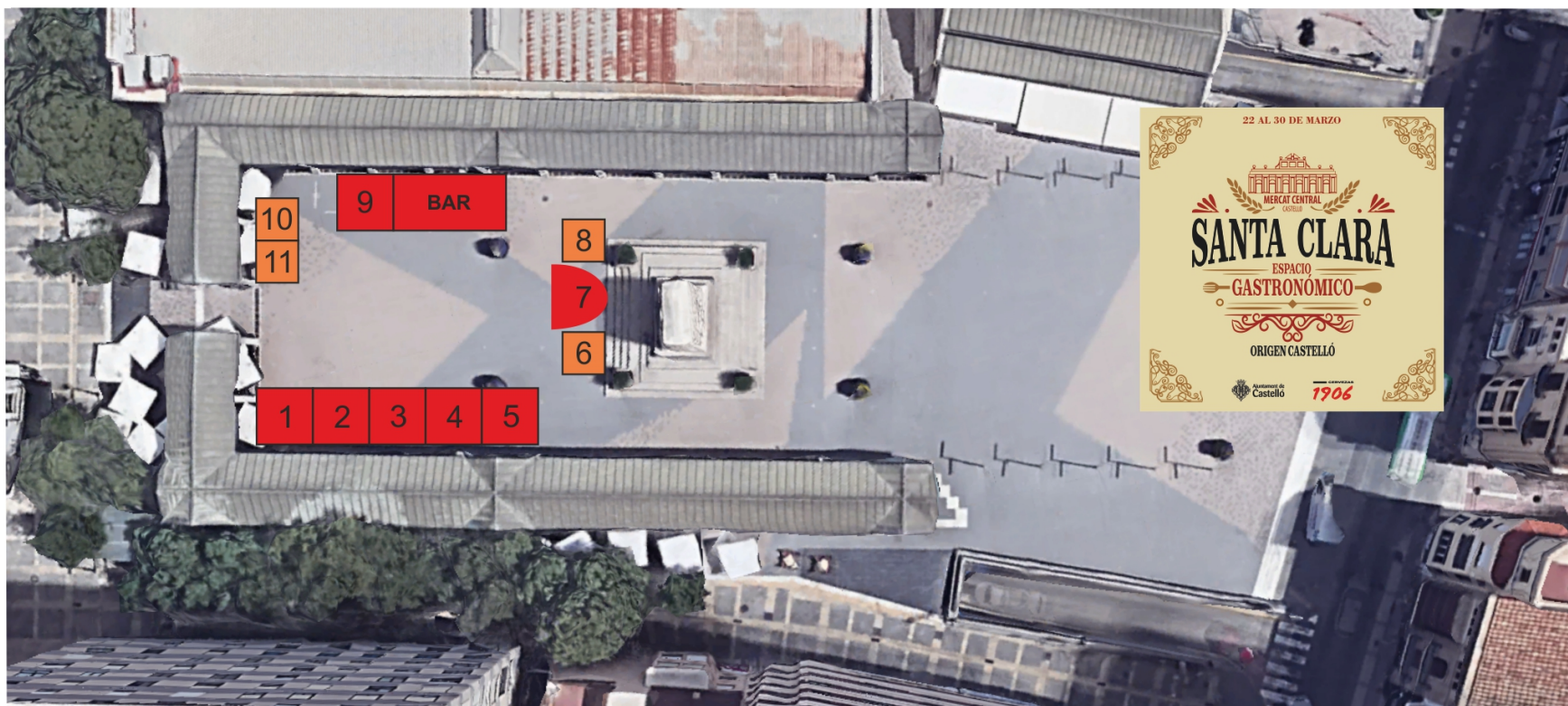


Domingo 30 de marzo

**13:00h | Los arroces gastronómicos
con Adrián Merenciano (Pistorum) y
Crea Gastronomía**



*Las actividades son de acceso gratuito,
es aconsejable reservar por mensaje privado a la
cuenta oficial para asegurarse plaza (catas) **



1 VICIO DE CROQUETAS
2 NADIU
3 LO SARAO
4 SANTA RITA
5 CREA GASTRONOMIA
6 LOS CHAMACOS

7 ZONA DE CATAS Y SHOWCOOKING
7 LUNES Y MARTES, LA CARRASCA
8 JULIETA STREET FOOD
9 GIN, COFEE & CARAJILLO
10 MAYA
11 KEIK CHEESECAKE

PAGO CON TARJETA, EN TODOS LOS PUESTOS.
EFECTIVO, EN LA CASETA DE BAR

*Mercado gastronómico disponible todos los días
a partir de las 12.30h*



PROGRAMACIÓN
de catas y showcooking con
Carla Centelles de Terrenae

Sábado 22 de marzo

12:30h | Sobrasada y elaborados artesanos (Rossamelia)

19:00h | Showcooking alcachofa de Benicarló (Lo Sarao / Mar Blava)

Domingo 23 de marzo

19:00h | El mejor taco mexicano de España (Los Chamacos)

Lunes 24 de marzo

12:30h | Showcooking y maridaje del Maestrat (La Carrasca y Bodega del Vino Carlón)

19:00h | Vinos de la Sierra de Espadán (Dominio de Rodeno y Celler la Íbola)

Martes 25 de marzo

12:30h | Showcooking, el queso castellonense en cocina (Atalaya)

19:00h | Showcooking, elaboraciones del Mercat Central (Luis Arrufat)

Miércoles 26 de marzo

13:00h | Cata de mieles de Parque Natural de Castelló (Mos de Bresca)

19:00h | Showcooking con maridaje del destilado del llangostí de Vinaròs (Nadiu)

Jueves 27 de marzo

12:30h | Cata Aceite de Oliva Virgen Extra (Finca Varona La Vella)

13:00h | Cata Champagne y vinos de Grandes Pagos Gallegos

19:00h | Showcooking con Miguel Barrera de Cal Paradís

Viernes 28 de marzo

12:30h | Showcooking casquería fina de mar y montaña (Llavor)

19:00h | Cata de Cerveza 1906

Sábado 29 de marzo

12:30h | Cata vinos novedades de l'Alcalatén (Barón d'Alba)

18:30h | Cata vinos novedades de l'Alcalatén (Bodega Flors)

Domingo 30 de marzo

13:00h | Showcooking los arroces gastronómicos (Adrián Merenciano)

*Las actividades del programa son de acceso gratuito,
es aconsejable reservar por mensaje privado a la cuenta
oficial de Instagram @santaclara_gastronomica
para asegurarse plaza (catas)*