Digital MAICA

Ocio en la Comunidad Valenciana Fiestas y Tradidiones

Gastronomía

Valencia al día Actualidad

Exaltación Fallera Mayor Consuelo Llobell



196 ANIVERSARIO DE LA FUNDACIÓN DE LA POLICÍA NACIONAL





40° aniversario de la Feria Internacional de Turismo FITUR

Sandels

PREMIUM BEER



Editorial

Por Maica



Llegan los Carnavales

Llegan los carnavales y San Valentin Valencia se rinde, estos días, ante las fiestas de la fantasía y el desenfreno.

Vienen los días de locura, desde el cálido rió de Janeiro a las tibias playas de Tenerife, pasando por Cádiz ó Venecia, llega la fiebre del Carnaval, corre como la pólvora calentando imaginaciones.

Desenfreno, lujuria, burla, engaño, fantasía y desinhibiciones Carnaval, todo está permitido, todo está bien visto, ya que durante unas pocas fechas del año podemos ironizar sobre lo divino y lo humano, estos días los fieles seguidores de Don Carnal hacen centellar la espada de la alegría contra la astuta doña Cuaresma,



cada ciudad, cada país, cada pueblo, disfrutan de estas fiestas a su manera, todos luchan con las mismas inofensivas armas, la diversión y el disfraz.

Exaltación de Consuelo Llobell, Fallera Mayor de Valencia 2020

El pasado sábado 25 de enero, Valencia exaltó a su Fallera Mayor 2020, la Señorita Consuelo Llobell que lució para la ocasión el Espolin 'Rosa Oporto', de 'Vives y Marí' y elaborado por la indumen tariasta 'Serrano y Navalón' siguiendo el estilo del siglo XIX.

A la Exaltación que tuvo lugar en el Palacio de Congresos de Valencia, un escenario diferente al que viene siendo habitual debido a las obras que se están realizando en el Palau de la Música, llegó acompañada en un coche de época con el concejal de Cultura Festiva, Pere Fuset. Allí le esperaba Alcalde el Valencia, Joan Ribó junto al conseller de Política Territorial, Arcadi España, y el concejal de Turismo, Emiliano García.



El acto transcurrió con normalidad y mucha emoción. Ante un escenario abarrotado, Consuelo recibió la banda de Honor y escuchó emocionada la palabras de su mantenedor el Doctor José Remohí, que no solo es médico como ella, si no que además fue su profesor y así se lo recordó.





Cena conmemorativa del 40º aniversario de la Feria Internacional de Turismo FITUR

Su Majestad el Rey presidio en el Palacio de Cibeles, la cena conmemorativa del 40º aniversario de la Feria Internacional de Turismo, con las máximas autoridades y ministros extranjeros de Turismo, que organiza IFEMA con el apoyo de la Organización Mundial de Turismo (OMT).



FITUR es la primera cita anual para los profesionales del turismo mundial y la feria líder para los mercados receptivos y emisores de Iberoamérica. En la edición 2019 FITUR batió record de participación con 10.487 empresas de 165 países /regiones, 142.642 profesionales y 110.848 visitantes de público general.

La sostenibilidad, la tecnología y la especialización, seguirán siendo ejes principales de FITUR, a lo que se sumará el impulso de las acciones orientadas a crecer en profesionalidad, representatividad e internacionalidad y, por tanto, a superar los resultados obtenidos en la última edición.

Para ello, la organización de FITUR ha puesto especial atención en fortalecer sus Programas de Invitados Internacionales, así como la agenda de encuentros B2B, tanto el programa general, FITUR B2B Match, como el especializado en turismo de incentivos, reuniones y business travel, FITUR MICE, puesto en marcha por primera vez el pasado año. Ambas agendas se han revelado como una herramienta de contrastada efectividad para favorecer el contacto profesional y los intercambios comerciales, como muestran las 9.150 reuniones de negocio llevadas a cabo el pasado año en el marco de estas actividades.

Por otra parte, y ante las expectativas de una mayor participación de empresas y destinos, se ha previsto llevar la ampliación de la superficie expositiva de FITUR 2020, para llevar a cabo un crecimiento ordenado a lo largo de los 10 pabellones del eje central del recinto de IFEMA. De esta manera, al espacio que ya venía ocupando FITUR, se añade el pabellón 1 que concentrará la oferta de África, dejando el pabellón 6 en su totalidad para Asía-Pacífico. El resto de áreas conservan su habitual articulación que sitúa a Oriente Próximo en el pabellón 2; América en el pabellón 3; Europa en el pabellón 4; Empresa, Tecnología y Empresa Global, en el pabellón 8; Empresa y Asociaciones, en el pabellón 10, y Entidades y Organismos Oficiales Españoles, en los pabellones 5, 7 y 9.

FITUR seguirá profundizando en la especialización y en el crecimiento de las secciones recientemente introducidas, como FITUR CINE y FITUR FESTIVALES, a las que suma nuevas plataformas. La feria cuenta además con espacios monográficos ya consolidados, como son FITUR GAY (LGBT +) y FITUR SALUD, así como las secciones FITURTECHY y FITUR KNOW HOW, en las que la tecnología se muestra como herramienta imprescindible para el crecimiento del sector y el avance hacia el concepto del turismo inteligente.

Inauguración de la 40° edición de la Feria Internacional de Turismo – FITUR

Su Majestad la Reina presidió la inauguración de la cuadragésima edición de la Feria Internacional de Turismo-FITUR, que se celebra del 22 al 26 de enero de 2020 en Feria de Madrid, y que cuenta en esta ocasión con Corea del Sur como país socio.

Su Majestad la Reina en el Pabellón de Corea, socio FITUR y país invitado, acompañada del ministro de Turismo del país asiático y su embajador en España



Su Majestad la Reina fue recibida a su llegada al Parque Ferial Juan Carlos I por la presidenta del Congreso de los Diputados, Meritxell Batet; la presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso; la ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto; el ministro de Turismo de la República de Corea, pais socio FITUR 2020, Park Yan-Woo; el presidente de la Junta de Andalucía, Juan Manuel Moreno; el presidente del Principado de Asturias, Adrián Barbón; la presidenta de la Comunidad Autónoma de La Rioja, Concepción Andreu; el presidente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Emiliano García-Page; el presidente del Gobierno de Canarias, Ángel Víctor Torres; el presidente de la Junta de Extremadura, Guillermo Fernández Vara; la presidenta de las Illes Balears, Francina Armengol, así como por los presidentes de las Ciudades Autónomas de Ceuta y Melilla, Juan Jesús Vivas y Eduardo de Castro, respectivamente; y el secretario general de la Organización Mundial del Turismo (OMT), Zurab Pololikashvili; entre otras autoridades.













La Comunidad Valenciana busca en Fitur atraer eventos deportivos internacionales para desestacionalizar el turismo

La Comunitat Valenciana busca atraer eventos deportivos internacionales para desestacionalizar el turismo bajo la marca 'Comunitat de l'Esport', impulsada junto a la Fundación Trinidad Alfonso y que ha sido presentada este miércoles en Fitur.



El presidente de la Generalitat, Ximo Puig, ha destacado en el acto, en el que también ha participado el conseller de Educación, Cultura y Deporte, Vicent Marzà, que este proyecto aglutinará toda la estrategia valenciana de turismo deportivo, atraerá campeonatos, pruebas, concentraciones y eventos deportivos, y lo hará "de manera coordinada y bajo un mismo paraguas".

El objetivo es atraer turismo deportivo, tanto residente como internacional, fomentar "una identidad deportiva común" y promover en los deportistas valencianos "el orgullo de pertenencia a la Comunitat Valenciana".

Además, el 'president' ha abogado por dar impulso al turismo deportivo para desarrollar una oferta "que permita la desestacionalización y la descentralización de los flujos turísticos" que, por tanto, "favorezca la sostenibilidad".

El proyecto, además de visibilizar las competiciones y a los deportistas, dará apoyo a federaciones y selecciones autonómicas y tratará de aglutinar y ordenar bajo el mismo paraguas todo el deporte que se practica en la Comunitat Valenciana.

Cena de gala ofrecida por el Presidente del Estado de Israel, Sr. Reuven Rivlin

Su Majestad el Rey asistió junto a una treintena de Jefes de Estado y Gobierno a la cena de gala, ofrecida por el Presidente del Estado de Israel, en su residencia de Jerusalén, con motivo del "International Leaders' Forum".

Su Majestad el Rey recibe el saludo del Presidente del Estado de Israel, Reuven Rivlin, a su llegada a la residencia Beit HaNassi





En su discurso. Su Majestad Rey afirmó que hoy, "75 después, años mundo aún recuerda hechos estos subrayó el compromiso de todos los presentes en este Foro de permanecer alerta para nunca más algo así se vuelva a repetir" y reflexionó, "las personas no pueden mostrar una mayor insensatez cuando piensan que están por encima de los demás, cuando sienten con se derecho discriminar, a consentir

la intolerancia o a promover el resentimiento contra los demás con interés político, extremismo religioso u odio racial".

Madrid Fusión 2020

Un año más FISAN ha asistido al congreso internacional Madrid Fusión 2020 para presentar sus productos y nuevas colaboraciones con chefs. En los tres días de duración de la feria la marca ha desarrollado diversas actividades culinarias y además ha empezado con las celebraciones de su centenario.

FISAN CELEBRO SU CENTENARIO EN MADRID FUSIÓN 2020

La marca ha mostrado su alianza con la alta cocina internacional con una colaboración con el chef portugués Pedro Almeida del Restaurante Midori con una estrella Michelin. Durante el segundo día de congreso la marca ofreció un brindis junto a Carlos Moro de **Bodegas familiares Matarromera. En** la última jornada de Madrid Fusión 2020 FISAN ha colaborado con Lilicook Gastrobar que presentó dos creaciones de Bellota de Alta Cocina en miniatura. Este año FISAN ha presentado sus productos en Ifema Pavellón 14 stand E230E

Un año más Ibéricos **FISAN** acude a la feria internacional Madrid Fusión. En esta ocasión la firma de Guijuelo presentó sus **jamones de bellota GRAN RESERVA añadas 2016 y 2017**, así como novedosas creaciones inspiradas en el sabor ibérico fruto de su alianza con la alta gastronomía.



En los 3 días de duración del congreso, el stand de FISAN (Ifema Pavellón 14 stand E230E) ha ofrecido degustaciones de su Jamón y del resto de producto curado de su gama GRAN RESERVA, así como diferentes presentaciones de creaciones de alta gastronomía inspiradas en el producto ibérico de bellota de FISAN.

El lunes 13, primer día de Madrid Fusión, empezó con la presentación del Chef **Pedro Almeida** del restaurante **Midori** (Ritz-Carlton Penha Longa Resort) – Estrella Michelín, que elaboró tres creaciones de inspiración ibérico-nipona. Para ello creó: Tartar de Solomillo Ibérico de Bellota con wasabi y nori crujiente. Nigiri de ventresca de atún a la brasa con grasa de chorizo Ibérico de bellota FISAN. Y un crujiente de tomate con jurel y Jamón de Bellota FISAN.

Durante la jornada del martes 14 llegó el momento de brindar por los cien años de historia, trabajo y tradición de la marca. Para esta ocasión FISAN contó con la presencia de Carlos Moro de Bodegas Familiares Matarromera y muchos amigos y chefs que se pasaron por el stand para brindar por el centenario. Los Hermanos Torres, Sacha Hormaechea o Fran Vicente entre otros más estuvieron presentes.

Este año FISAN ha cerrado el congreso con la colaboración del Restaurante Lilicook Gastrobar de Salamanca, que presentó en el stand dos creaciones de Bellota de Alta Cocina en miniatura: Un tartar de Jamón de Bellota y un tataki de Presa de Bellota FISAN.

La familia Sánchez lleva desde 1920 dedicada al Ibérico de Bellota. Tres generaciones que han sabido adaptarse a las nuevas necesidades de los clientes, sin dejar de vigilar la parte tradicional de todo el proceso productivo, desde la crianza a la curación, que define el sabor único de FISAN. Ubicado en Guijuelo, cuna de los mejores ibéricos de bellota por su situación geográfica única que lo hace perfecto para la curación del jamón, FISAN colabora con grandes chefs españoles para promover el uso del sabor de bellota en la Alta Gastronomía. Este 2020 FISAN se prepara para celebrar sus 100 años cumpliendo con la tradición, exigencia y adaptándose a los nuevos medios.

196 ANIVERSARIO DE LA FUNDACIÓN DE LA POLICÍA NACIONAL



En el Salón de Actos de la Fundación Bancaja de Valencia, se ha celebrado el 196 aniversario de la fundación de la Policía Nacional.

El acto estuvo presidido por el Jefe Superior de Policía de la Comunidad Valenciana D. Jorge Zurita Bayona, junto al Subdelegado del Gobierno en Valencia D. Roberto González Cachorro.

Asistieron, la Presidenta del Tribunal Superior de Justicia de la Comunidad Valenciana Dña. María

Pilar de la Oliva Marrades; la Consejera de Justicia, Gobernación y Reformas democráticas de la Generalidad Dña. Gabriela Bravo Sanestanislao y otras autoridades del Ejército y la Guardia Civil.

Se entregaron diferentes condecoraciones y diplomas, destacando el homenaje que se le hizo al policía jubilado de mayor edad: 99 años.

El Jefe Superior de Policía hizo un breve resumen de la historia de la policía desde su fundación por el Rey Fernando VII.

Amenizó el acto un grupo de músicos y participó en el mismo el tenor y Agente D. Juan Ledesma.



Nicolás Martínez Puga





ESPAÑA EXISTE

El pasado 12 de Enero, en la Plaza de Manises de Valencia, convocados por la plataforma "ESPAÑA EXISTE", se dieron cita miles de valencianos, que desbordaron el espacio de la plaza y llegaban a la plaza de la Virgen y calles adyacentes.

Las banderas de España llenaban con su colorido la mañana soleada de Valencia; daba gusto escuchar una y otra vez vivas a España y al Rey.

En estos momentos difíciles que está viviendo nuestra nación, que viene arrastrando la incompetencia y el desvarío de los últimos presidentes gobierno (a cuál más inútil), según de opinión mayoritaria los ciudadanos; el pueblo, la gente sencilla, no le queda otra que la de manifestarse pacíficamente en defensa de la nación y contra los que quieren destruirla: véase los separatistas, ladrones, y de más gente de la misma calaña.

Jóvenes y mayores escucharon con atención las

palabras del Diputado por las Cortes Generales, D. Ignacio Gil Lázaro, que fue muy aplaudido.





El temor de los españoles al haberse conformado un gobierno en el que algunos de sus miembros son comunistas, está justificado y ojalá y Dios quiera que se equivoquen; pero al igual que el nazismo, allá donde gobiernan o han gobernado



donde gobiernan o han gobernado terminan con las libertades y solo hay hambre y destrucción.

Si entran en internet y preguntan por los países donde está prohibido el comunismo verán que son muchos. Por algo será.

Dicho lo anterior, y por el bien de España y de los españoles, ojalá y las personas que temen esta ideología se equivoquen.

Nicolás Martínez Puga

Las falleras mayores presiden la fiesta de la bendición

de animales El barrio valenciano de Sagunto acogio el viernes, 17 de enero, la tradicional bendición de animales y la misa solemne en honor a San Antonio Abad, patrón de los ganaderos y protector de los animales, que se celebro en más de un centenar de localidades de la diócesis con misas, procesiones y bendiciones de animales.

Las falleras mayores de Valencia Consuelo Llobell y Carla García, presidiendo los actos de San Antonio Abad

en la que se realiza la bendición de animales de la calle Sagunto.



Las máximas representantes de las Fallas asistieron a la misa de celebración del festejo. Luego en la tribuna de la bendición junto con el **presidente de la hermandad**, **Rafael Garrote**. así como la Policía Local montada, y unidades de caballería y caninas de distintos Cuerpos de las Fuerzas de Seguridad. Cientos de vecinos los que acuden con sus mascotas para pedir la protección. Al evento también ha acudido **Rocío Gil, fallera mayor**

de Valencia 2018, que ha venido acompañada de su mascota, Dogy, perro de cinco años de color blanco.

Por su parte, la Real Parroquia de los Santos **Juanes** de Valencia acogio viernes por la tarde el acto de bendición de panes y animales con motivo de la festividad de San Antonio Abad, tradición que parroquia recuperó el pasado año y que no se celebraba desde hacía 60 años.





La fiesta de **San Antonio Abad** fue recuperada en los Santos Juanes en 2019 a iniciativa de la Hermandad de San Antonio Abad, la asociación cultural Hermandad Sant Joan del Mercat y los Campaners Sant Joan de Boatella, que se unieron para reavivar esta celebración que organizaban en la parroquia familias de feligreses, procedentes de la comarca de Los Serranos, hace más de 60 años.



Fiestas en los pueblos de la provincia

Entre las numerosas localidades valencianas que celebran a **San Antonio** hay algunas que tienen parroquias dedicadas a él como Alcublas, Alginet, Canals, Casas de Moya, Casas de Pradas, Cerdá, Cullera, Gilet, Los Isidros, Quesa, Rafelbunyol, San Antonio de Benagéber y Sumacàrcer. La fiesta esta precedida por la noche, víspera de san Antonio Abad, por el encendido en numerosas localidades de las tradicionales "fogueres de Sant Antoni", que en el caso de Valencia se celebró el pasado sábado 11 de enero por la noche.





CORONACION REINA DE LA FEDERACIÓN DE ENTIDADES CULTURALES ANDALUZAS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

Auditorio En el Teatro Municipal de Aldaya, sito en la calle de la Música número 11, ha tenido lugar el acto solemne de la proclamación de la Reina de la Federación de Entidades Culturales Andaluzas de la Comunidad Valenciana, recayendo dicho nombramiento en la Srta. Estrella Peiró Sáez, formando parte de su corte la Dama de Honor Srta. Leire Villarrazo Bermeio.

Con la presencia del alcalde de Aldaya, D. Guillermo Luján Valero; así como alcaldes y autoridades de diferentes ciudades de la provincia de Valencia y también de Alicante y Castellón.

El colorido y la belleza de las mujeres que iban ataviadas con los trajes de flamenca o de faralaes, dieron una vistosidad al acto que llamaba la atención.

Esta Federación, de la que es Presidenta Dña. Puri Torres, consigue en cada manifestación que lleva a cabo aglutinar a cientos de personas, muchas correspondientes a Casas Regionales, otras simpatizantes de estos actos andaluces que ya forman parte de la cultura valenciana.

Recomendamos a los que aún no han tenido la oportunidad de presenciar algún evento de los que organiza la Federación de Entidades Andaluzas, que no se lo pierda, suelen terminar con una actuación musical de primer nivel y además de la belleza y el colorido que decíamos anteriormente, podrán compartir la alegría y el duende de Andalucía.

Nicolás Martínez< Puga









MUSA DE LA POESIA 2020

La Asociación Poetas Unidos de Valencia, proclamó el pasado 15 de Enero a la Musa de la Poesía 2020, recayendo tan alta distinción en la poetisa Dña Conchín Muedra Sánchez.



Igualmente fue nombrado Caballero de la Poesía rapsoda Don Joaquín Díaz.

El acto tuvo lugar en la sede de la asociación, sita en Valencia calle Jaime I número 6. El local estaba lleno de público, asistiendo al mismo autoridades del Ayuntamiento de Valencia entre las que se encontraba Dña. Torrado, concejal del Marta Partido Popular, el Defensor del Mayor, etc. etc.

Como ya se ha dicho a través de estas páginas, esta asociación cultural mantiene viva la llama de la poesía y con sus actos y los recitales que se llevan a cabo todos los miércoles a las seis de la tarde, en sus instalaciones, consiguen que se escuchen las palabras de los grandes poetas de Valencia y de España entera en las voces de los rapsodas y actrices de la asociación.

Nuestra felicitación Conchín Muedra por nombramiento y a Joaquín Diaz.



'Dolor y gloria' se impone en los Goya 2020 con siete premios y los galardones a Mejor película y dirección

Dolor y gloria', de Pedro Almodóvar, ha sido la gran galardonada de la 34 edición de los Premios Goya, en la que ha recibido un total de siete galardones de los 16 a los que optaba, entre ellos los galardones a Mejor película y Mejor dirección.

Mientras dure la guerra', de Alejandro Amenábar, ha recibido cinco de los 17 galardones a los que aspiraba: dirección artística, actor de reparto (Eduard Fernández), dirección de producción, maquillaje y mejor vestuario.

Intemperie' ha recibido los Goya a mejor canción original y guion adaptado, mientras que 'La trinchera infinita', que partía con 15 nominaciones, solo ha ganado el Goya a Mejor sonido y Mejor actriz protagonista (Belén Cuesta).

BANDERAS GANA SU PRIMER GOYA AL MEJOR ACTOR

Antonio Banderas ha recogido su primer Goya a mejor actor, que se suma al Goya de Honor que recibió en 2014, y Belén Cuesta ha sido premiada con el galardón







a Mejor actriz, su primer Goya tras tres nominaciones anteriores.

Julieta Serrano ha sido la intérprete que ha conseguido el Goya a la actriz de reparto, que ha recogido a sus 87 años.

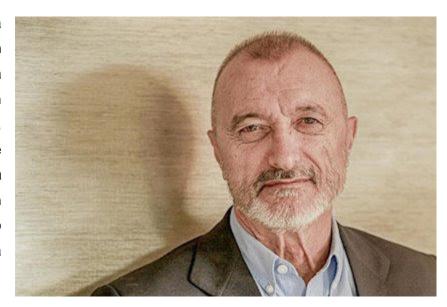
Las hijas de Pepa Flores recogen el Goya de Honor: "Querida mamá, disfrútalo desde ese lugar en calma"

Las tres hijas de Pepa Flores, María Esteve, Celia Flores y Tamara Gades, han subido a recoger el Goya de Honor que ha sido concedido a la actriz en la 34 edición de los premios y que ha decidido no ir a recogerlo.

Pérez-Reverte, el escritor más leído de 2019 gracias a su libro 'Sidi' y a sus artículos en 'Una historia de España'

Arturo Perez-Reverte se ha convertido en el escritor más leído del 2019 gracias a su obra 'Sidi', que le ha aupado al primero puesto en la lista de libros más vendidos y su recopilación de artículos escritos para XL Semanal recogidos en 'Una historia de España' se ha colocado en el cuarto lugar, según datos del Bookscan de Nielsen.

Por detrás del escritor murciano se ha quedado Juan Gómez-Jurado con 'Reina Roja' y Dolores Redondo con 'La cara norte del corazón', que se han quedado en segundo y tercer lugar, respectivamente. Entre las sorpresas de la lista, Nielsen destaca la quinta posición de 'Cómo hacer que te pasen cosas buenas' de Marián Rojas, un libro de autoayuda que refrenda la tendencia literaria de este tipo de libros.



Además, en el noveno puesto se ha situado el nutricionista Carlos Ríos, que con su movimiento Real Food (comida real), ha logrado un gran número de seguidores en redes sociales y ahora también en las líbrerias con el libro 'come comida real'.

A su vez, la lista la completan 'Yo Julia' de Santiago Posteguillo(6º), un clásico de esta lista que el año pasado consiguió la cuarta plaza tras conseguir el premio Planeta en 2018. Por su parte, Isabel Allende y su novela 'Largo pétalo de mar' ha cerrado el 2019 como séptimo libro más vendido, por delante de 'Sapiens. De animales a dioses' de Yuval Noah Harari y cierra la lista 'Todo lo que sucedió con Miranda Huff' de Javier Castillo.

Por otro lado, en la categoría de no ficción, liderado por 'Una historia de España' de Pérez-Reverte, se ha colado el libro del ex presidente del Gobierno, Mariano Rajoy, con 'Una España mejor' que, a pesar de ser haberse publicado el 3 de diciembre, le ha valido para ser de los libros más leídos en dicha categoría.

Y en la categoría infantil, 'El Principito' de Antoine de Saint-Exupéry, casi 80 años después de su publicación, se ha situado un año más como el más vendido en este apartado.

El RCN Valencia presenta el Trofeo SM La Reina y la OptiOrange en Fitur

El Real Club Náutico de Valencia ha presentado el pasado dia 23 en la Feria Internacional de Turismo (Fitur) de Madrid, dos de sus regatas más importantes: El Trofeo SM La Reina, una de las citas nacionales más destacadas de vela de crucero que celebrará su XXII edición del 2 al 5 de julio de 2020 con la incorporación de las clases J70 y Dragón y la OptiOrange Valencia, la regata de vela infantil con mayor proyección internacional



Deporte, turismo

adaptado y gastronomía protagonizan la primera jornada de Fitur en el stand Comunitat Valenciana

La presentación de diversas iniciativas sobre deporte, las rutas de turismo adaptado y adhesión de diputaciones provinciales a la red gastronómica de Turisme 'L'Exquisit Mediterrani' han sido algunos de los protagonistas del día en el stand de la Comunitat Valenciana de la Feria Internacional de Turismo (Fitur) de Madrid. A lo largo de la jornada, la plaza central ha acogido desde un acto con el ciclista Pedro Delgado, a una celebración de los 75 años de la Tomatina de Buñol.



El espacio de la Comunitat Valenciana en Fitur 2020 ocupa las primeras islas del pabellón 7 de Ifema y dos laterales, y agrupa a las seis marcas turísticas de la Comunitat Valenciana en un espacio diáfano en el que destacan unos paneles trapezoidales aéreos, que muestran distintas imágenes turísticas valencianas.

Durante el primer día de Fitur, por el stand valenciano han desfilado diversos representantes políticos, como el president de la Generalitat, Ximo Puig; la vicepresidenta, Mónica Oltra, el alcalde de València, Joan Ribó; el secretario autonómico de Turisme Comunitat Valenciana, Francesc Colomer; la presidenta del PPCV, Isabel Bonig, o los presidentes de las tres diputaciones, Carlos Mazón, José Martí y Toni Gaspar. Rebeca Agustín

Taberna El Albero el tapeo andaluz en Valencia punto de encuentro

Ubicado en el ensanche, concretamente en la calle Ciscar, con aire de taberna andaluza, es un lugar ideal para tapear, productos buenos y bien elaborados.

Típicas tapas andaluzas! Vale la pena ir de vez en cuando para comer cosas diferentes, si vas por la noche hacen un acto de cantarle a la virgen que hay dentro de local, así que no os asustéis. Entre la multitud de sitios apiñados del entorno de la calle Císcar, destaca El Albero.

Taberna decorado con motivos taurinos y andaluces, ha dado un aire más fresco, moderno y renovado la taberna andaluza más chic de la ciudad de valencia.



Los aperitivos siguen el modelo andaluz destacando también la gran variedad de tapas, gambitas blancas de Huelva, atún encebollado, rabo de toro, lagrimitas (pechugas de pollo), jamón de bellota. Buenas tapas a buen precio, decoración rociera (con parada a las 23:00 para escuchar la Salve Rociera), servicio amable y ambiente agradable.

Vinos andaluces (Barbadillo, manzanillas, finos...), además de otras referencias procedentes de las D.O. más habituales del país.

El Albero de lo mejor para empezar la noche o acabar el día. La cerveza bien tirada, ambiente agradable, y un jamón de los de verdad. Un lugar a visitar.

TASCA EL ALBERO

C/. Ciscar, 12 – Tel. 963 356 273

VALENCIA



Variedad de cervezas del Grupo Olvi
SHAMAN IBERIA. S.L.
Calle Jorge Luis Borges, 23
28806 Alcala de Henares
Madrid España
Tlf. 619 239 728
www.shmanspiris.com

LA PEPICA RESTAURANTE CENTENARIO

Más de un siglo lleva el restaurante La Pepica dando de comer a los valencianos y turistas que se acercan a Valencia. Situado en el paseo marítimo de la ciudad de Valencia, en primera línea de playa y cerca del área portuaria, en su cocina se elabora la cocina típica valenciana, pescados y mariscos, pero su especialidad son los arroces. Además dispone de una buena carta de vinos.



La especialidad es el arroz Pepica

Al pintor valenciano Joaquín Sorolla, se le hizo por primera vez "el arroz La Pepica", cuando visitó el

restaurante acompañado de otros artistas. le preparón el arroz de siempre pero con el marisco pelado para evitar que se ensuciase. La visita de la Reina Sofía también hizo que se integrara otro arroz en la carta, ya que al ser vegetariana se le hizo una paella de verduras. Hoy se mantiene como una variedad más de las paellas de La Pepica.

Cocina y tradición

La cocina valenciana de La Pepica y su sabroso arroz, las vistas al mar mediterráneo, el sol y el buen ambiente son el mejor atractivo de un restaurante que va camino de sus 120 años de historia.

Multitud de ilustres personajes han visitado La Pepica, destacando entre otros a los Reyes Don Juan Carlos y Doña Sofía, Ernest Hemingway,

Orson Welles, Octavio Paz o Manolete. Pero para La Pepica todos nuestros clientes son ilustres.

Insuperable trato personalizado y comida excelente el ambiente y las vistas al mar no tienen precio, los propietario y camareros están pendientes constantemente de los clientes que no les falte atención.

La Pepica restaurante tradicional al lado de la playa, carta de platos típicos. visita obligatoria cuando se venga a valencia



Paseo Neptuno, nº 4 Tel. 96 371 03 66 Valencia

RESTAURANTE JAUME I

Situado en la calle Derechos, 11 al lado de la plaza Redonda, se encuentra el restaurante Jaume I, tienen una buena materia prima destacamos excelentes carnes a la piedra, sus ibéricos y croquetas de jabalí, cocina medieval.

Está ambientado con numerosas botellas de vino por los alfeizares de las ventanas, y cuenta con una variada y nutrida bodega de casi todas las procedencias nacionales.

Las mesas, de madera maciza,





así como las sillas. robustas y pesadas, le confieren un ambiente grato y cálido. El servicio atento y profesional con unos adecuados tiempos de espera entre platos. La cristalería superior a la media así como cubertería. Los servicio limpios bien iluminados y bien provistos.

En definitiva, un restaurante a tener en cuenta, cundo busques "algo por el Centro", recomendado por Gastur.



Patatas a la riojana

INGREDIENTES(PARA 4 PERSONAS):

- 1 kilo de patatas
- 4 dientes de ajos
- 1 cebolla grande
- 1 pimiento rojo
- 500 gramos de chorizo criollo
- perejil
- 2 hojas de laurel
- 2 cucharadas de pimenton

REPARACION:

- Pochamos la cebolla, el ajo e pimiento rojo.
- Vamos pelando las patatas y cortándolas como si fueran para patatas bravas.
- Una vez pochado todo, echamos el chorizo cortado en rodajas, las patatas y el pimentón.
- rehogamos unos minutos y a continuación le echamos el caldo de pollo y las hojas de laurel. dejaremos unos 20/25 minutos a fuego lento.



Sopas de ajo

INGREDIENTES(PARA 4 PERSONAS):

- media barra de pan
- 4 Dientes de ajo
- 1 cucharada de pimenton
- 100 gramos de tacos de jamon
- 4 hojas de laurel
- 1 litro de caldo de pollo
- 2 huevos

REPARACION:

 Pochamos en la sarten los ajos partidos finos,a continuación echamos el pimentón,las rebanadad de pan y los taquitos de jamon serrano.



a continaucion echamos el caldo y las hojas de laurel, dejamos que hierva todo unos 10 minutos.

RESTAURANTE VIRREY COCINA TRADICIONAL EN VALENCIA



El restaurante El Nuevo Virrey destaca por su refrescante propuesta de **cocina tradicional española** y a unas tapas que aspiran a ser reconocidas entre la élite de la Capital del Turia.

Ofrecemos gran variedad de **tapas bien elaboradas del día** y una carta en la que podrás encontrar especialidades como el salmorejo, rabo de toro, paella valenciana y arroz meloso de ternera y setas, sin olvidarnos del pescado fresco o cortes de carne de primera calidad. Postres caseros. Servicio atento.

También puedes disfrutar del **menú diario** o de bocadillos por si tienes prisa. Organizamos cenas de grupos y disponemos de una bonita terraza exterior.

Para disfruta de una agradable velada. Restaurante Virrey Avd. Blasco Ibañez, 74 cruce Cardenal Benlloch, Tefs. 963 93 48 81 o 622173873 Valencia.

Guía de restaurantes

Si buscas un restaurante para, comida de negocios, sorprender a tu pareja, o una cita especial aquí encontrarás tu restaurante.

Valencia es conocida por sus arroces siendo su plato más conocido, la Paella, platos de arroz como el arroz a banda, arroz negro, paella de marisco, entre otros.

<u>Restaurante Casa Roberto:</u> Su titular Roberto Aparicio, cincuenta años trabajando en los fogones, ofrece una cocina de alta calidad, su cocina típica valenciana, especialidad sus arroces. Con un ambiente acogedor, mantiene una regularidad con buen trato y un servicio eficiente, que sus clientes han sabido reconocer. Cerrado domingos noche y lunes todo el día. Calle del Maestro Gozalbo, 19, Tel. 963 95 13 61 46005 Valencia.

Restaurante La Pepica:

La Pepica es un restaurante de tradición, situado en primera línea del paseo marítimo, donde lleva desde sus inicios hace mas de 100 años lo hacen muy apetecible. Situado en un lugar en alza, en la playa de Malvarrosa.

Entre sus platos podemos encontrar todo tipo de plato valenciano con un ingrediente por excelencia: el arroz (paella de marisco, arroz a banda, paella de verduras...) recomiendo la primera. También hay distintas carnes al punto muy apetitosas. Los postres muy bien presentados. Siempre está lleno de gente. El local, es muy bonito. Tiene dos entradas, una desde la calle y otra desde la playa. Si entras desde la calle, pasas junto a la cocina, donde puedes ver cómo preparan las paellas. A mano izquierda hay una barra, por si quieres tomar un aperitivo o para pagar. A continuación están las mesas que llegan hasta la terraza, ya en el paseo de la playa. El mayor atractivo turístico: la posibilidad de saborear una paella junto a la playa tomando el sol. Paseo Neptuno 4, Playa de la Malvarrosa, 46011 Valencia Contáctanos: 963712053 www.lapepica.com

Restaurante La Riua

Buen restaurante en el centro de Valencia. Para comer una buena paella valenciana sin tener que salir de la ciudad. Imprescindible reservar. Entrantes buenos - calamar a la plancha, buen jamon - y magnifica paella valenciana, al centro, con raciones muy abundantes. Buena carta de vino. Y de precio normal en este tipo de establecimiento. Calle Mar 27 46003 Valencia, +34 963 91 45 71

Restaurante Ca Teresa En la zona de El Saler Ca Teresa en el Parque Natural de la Albufera, lo hace un excelente lugar para relajarse y disfrutar de la naturaleza. Ca Teresa ofrece unos espacios clásicos que se tornan románticos llegada la noche a la luz de las velas, y una cocina especialista en todo tipo de arroces, lubina y gazpacho marinero. Ofrece una variedad de platos como el "esgarraet" con mojama de bacalao, gazpacho marinero con diferentes productos del mar o ensalada de queso de cabra con setas y jamón.

Restaurante Genuina

Cocina valenciana, especializada en arroz meloso, en una barraca de 200 años decorada con aperos y azulejos. Carrera del Riu, 283, 46012 Valencia.

El Reloj del Sol

Todos días hay menú variado, 5 platos de primero y 5 de segundo, bebida, postre y café por 8 euros, los sábados y domingos menú especial, solo cierran los martes por descanso del personal, la bodega es muy amplia y selecta, el lugar muy acogedor, un lugar muy recomendable para ir a comer o cenar, en un lugar privilegiado como es Monserrat a muy pocos km. de Valencia. En la Avda. Ribera Alta, 17, Tel. 96 299 91 88

El nuevo virrey

Para disfrutar de una agradable velada. Restaurante Virrey en Avd Blasco Ibañez 74 cruce con Cardenal Benlloch, Tel. 96 393 48 81 o 622 17 38 73 Valencia

Taberna El Albero

En Valencia taberna El Albero, salve rociera TABERNA ANDALUZA RECOMENDADA. Muy buenas tapas y ambientete y sus tapas con una buena copita de barbadillo. De fondo música andaluza (...) independientemente de su procedencia. Y esta taberna es especialmente andaluza, con su decoración (...) y que vengan a visitarme y acabar en una taberna andaluza cantando la Salve rociera no tiene precio



Solo con hielo instintivamente único.



BARCELO MON DOMINICANO