

València comparte la paella con el mundo

#WorldPaellaDay



BALANCE 2023

Índice de contenidos



01 WPD Cup p.4

02 Hospitality /Stage p.8

03 Rueda de Prensa p.11

04 Presentación en el Mestalla p.12

05 Exposición de la Copa en el Mercado Central p.14

06 Evento del WPD CUP 2023 p.15

07 Wordl Paella Stage p.26

08 Nueva Campaña publicitaria p.30

09 Balance de medios y Redes sociales p.42

World Paella Day Cup

Celebramos el Día Internacional de la Paella para dar visibilidad al plato más internacional y el reconocimiento que merece la gastronomía valenciana.

En esta fecha tan señalada, Valencia comparte la paella con el mundo. Por un día, los valencianos “aceptan” las paellas que no siguen la receta tradicional con el objetivo de festejar la grandeza y la relevancia que ha adquirido este icono de la gastronomía mundial.

No obstante, no dejamos pasar la oportunidad de hacer pedagogía sobre la tradición, la historia y el origen de la paella, con el objetivo de ampliar la influencia de este plato.

Se trata de una iniciativa colectiva, impulsada por Ayuntamiento de Valencia, a través de Visit València, junto al Patronato de Turismo de la Diputación de València, Turisme Comunitat Valenciana y Turespaña con la colaboración de la D.O. Arroz de València, la Federación de Hostelería de Valencia, Wikipaella y el Concurso de Paella Valenciana de Sueca.

01.

World Paella Day Cup

Seguimos con la estrategia de marketing instaurada en el 2020, elaborando una campaña en la que 10 chefs internacionales competieron por elaborar la mejor paella.

Entre los requisitos se pedía, el currículum profesional de cada chef (nos decantábamos por aquellos chefs que previamente demuestren que tienen un negocio relacionado con la hostelería) y que fueran capaces de mover en redes cuantos más seguidores y likes mejor.

Se lanzó una campaña en la web de www.worldpaelladay.org para elegir a los 12 finalistas en la cual participaron **de 16 países a 33 este año 2023 y de 50 inscritos a 62 en el 2023.**



Finalmente, los 12 chef finalistas fueron:

-  **ALEMANIA:** Mario Furlanello
-  **FRANCIA:** Grégory Cordoba
-  **ITALIA:** Luca Zanette
-  **POLO니아:** Adrian Stojewski
-  **RUMANIA:** Rodica Placinta
-  **MARRUECOS:** Mohamed El Jaouhari
-  **EE.UU:** Raúl Cob
-  **MEXICO:** Carlos Salvador Leal Martínez
-  **COLOMBIA:** Arturo Bedregal
-  **ECUADOR:** Cristian Raúl Arroba Ríos
-  **JAPÓN:** Kohei Hatashita
-  **INDIA:** Shipra Khanna



Descripción de los finalistas

Alemania: Mario Furlanello

El año pasado participó en el Concurso Internacional de Paella de Sueca, quedando en tercera posición.

Francia: Grégory Cordoba.

Cocinero francés de familia española (Moratalla -Murcia). Aprendió la técnica de la paella de la mano de sus abuelos. Cuenta con un negocio de paellas para eventos.

Italia: Luca Zanette

Su pasión por la paella tiene origen en su infancia, en un restaurante español próximo a su casa donde comía paella. Aprendió a cocinar paella de la mano de un chef español en el restaurante "Ciruela" (Platja d'Aro). Junto a su mujer, montó el catering Paella Loca.

Polonia: Adrian Stojewski.

Graduado en la Escuela de Gastronomía, se enamoró de la cocina española en una visita a Valencia, mientras degustaba su primera paella. Tras ello recorrió el país y se formó en la UCAM de Murcia, de la mano de David López Carreño, Kiko Moya, María José San Román y Pablo González. Es embajador de la gastronomía española en Polonia a través de talleres culinarios, programas de cocina en televisión, radio, periódicos y redes sociales. Cocina paella siempre con ingredientes de Valencia, porque considera el producto y el corazón son esenciales para crear una paella auténtica.

Rumania: Rodica Placinta.

Tras trabajar 8 años en el sector hostelero de España regresa a Bucarest trabajando para el

grupo Alioli, referente en la gastronomía española en Rumania. Entre otras actividades, recorrió el país en un Foodtruck donde comercializaron más de 250.000 de raciones de paellas.

EEUU: Raúl Cob Ferrer.

De origen valenciano, tuvo un restaurante en el Cabanyal. Dirige el restaurante Aventura en Ann Arbor como chef ejecutivo. Chef del año en 2016 por Wikipaella. El restaurante Aventura fue incluido en 2018 en la guía Wikipaella

México: Carlos Leal.

El aspirante mejicano fue finalista en el concurso Masterchef de México. Cuenta con más de 130k seguidores en RRSS y ha realizado conferencias en TEDx en México y Gastronomix en España. Es embajador del Cook and Chef Institute de España, así como embajador y creador de

Descripción de los finalistas

contenido para la Asociación de Productores de Arroz de los EEUU y Alianza de Leguminosas, entre otros.

Colombia: Arturo Bedregal.

Propietario del restaurante "Paella de Leyva", en medio de las montañas de Boyacá, en Villa de Leyva, Colombia. En su mesa, fundada con bases españolas y fortalecida con saberes locales, la paella es el plato insignia: un símbolo del compartir, del celebrar, del comer en familia, alrededor del fuego y ante la vista imponente de nuestros campos.

Ecuador: Cristian Raúl.

Es chef ejecutivo del yate de lujo Stellamaris de las islas Galápagos y dueño del restaurante Maitane en el Swissotel. Aprovecha los productos ecuatorianos para explotar nuevos sabores dentro

del mundo de la paella, siempre respetando y valorando la tradición valenciana. Ha colaborado con Jorge Pardo, de Nou Racó, en jornadas gastronómicas en la Albufera de Valencia y junto al maestro paellero Juan Carlos Galbis.

Marruecos:

Mohamed El Jaouhari.

Marroquí residente en España comenzó su formación en la cocina del Restaurante Puerta del Mar, donde ha llegado a ser el jefe de cocina del que, considera, es uno de los mejores restaurantes de arroces de Valencia. Como ayudante suyo estará Toni Carceller (que participó en Masterchef España).

India: Shipra Khanna.

Shipra Khanna. Ganadora de Masterchef India,

nombrada Celebrity Chef Influencer por los premios World Influencers and Business Women Awards de Cannes, embajadora cultural de la India, autora de 8 libros de cocina, embajadora de salud y bienestar y creadora de contenidos. Tiene 5 millones de seguidores en IG y estuvo invitada por Visit Valencia y Turespaña en el pasado.

Japón: Kohei Hatashita.

El aspirante japonés obtuvo el 3er puesto Concurso Internacional de Paella Japón 2022. Con el lema "¡Haz feliz al mundo con paella!" busca que el mayor número posible de personas conozca la diversión y la alegría de hacer paella.

02.

Hospitality/Stage



2.1 Entrenadores
2.2 Agenda

2.1

Entrenadores

Noelia Pascual

Nacida en Elche, (Alicante), es jefa de cocina y codirectora en Restaurante Cachito de Elche, restaurante familiar que lleva en activo desde 1935, especializado en arroces. Estudió Dirección y Gestión de Empresas de Hostelería en la Universidad de Alicante y fue la ganadora del World Paella Day Cup 2021.

Chabe Soler

Ganadora de World Paella Day Cup 2020. Especializada en arroces, uno de sus platos más famosos es el arroz de La Senyoreta, que creó en honor a su hermana Lola. Chabe tiene más de 15 años de experiencia en el mundo de gastronomía y destaca sobre si misma que es autodidacta, emprendedora, le encanta comer, la gastronomía y todo lo que conlleva.

Rafa Margós

Maestro paellero y cocinero ideólogo del proyecto El Paeller. Hace 30 años su familia fundó Las Bairetas, restaurante referente en la elaboración de paellas a leña y que alberga el paellero más grande del mundo. Rafa ha dedicado toda su vida al mundo de arroz y ha asesorado a chefs como José Andrés o Quique Dacosta.

Santos Ruiz

Gerente de la DO Arroz de Valencia, ingeniero Agrónomo y crítico gastronómico. Es uno de los más destacados especialistas en la gastronomía valenciana. Además, Santos imparte cursos para profesionales y aficionados en la Escola de l'Arròs de València, una institución formativa, nacida del Consell Regulador y con el fin de explicar al público las particularidades del cultivo de arroz y la mejor forma de emplear en la cocina sus especificidades técnicas.

2.2

Agenda



La agenda de formación de los aspirantes a la World Paella Day Cup 2023 se prolongó del 16 al 20 de septiembre, día en el que competían en la Plaza del Ayuntamiento de València. Entre las actividades en las que participarán se destaca:

- Visita el **Mercado de Castilla**, participación en el Concurso de Paellas de los vendedores de los mercados de Valencia.
- Cata de vinos **D.O. VINOS DE VALENCIA**
- Masterclass con **Rafa Margós** en su restaurante de LES BAIRETES en Chiva (Valencia)
- **Visita a la fábrica de CARMENCITA**, que en 2023 cumple 100 años de actividad
- Visita al Palmeral, **Patrimonio de la Humanidad de Elche**, en Costa Blanca
- **Masterclass con Noelia Pascual** en su restaurante Cachito en Elche
- Visita al **Mercado Central de València**
- **Masterclass con Santos Ruiz**, en la Albufera, Gerente de la DO Arroz de Valencia
- **Masterclass con Chabe Soler**, en la Albufera. Chabe trabaja actualmente en el restaurante LA SALITA con *Michelin



03.

Rueda de prensa en el ayuntamiento

La rueda de prensa en la Sala de prensa del Ayuntamiento tuvo lugar el 6 de septiembre a las 10:30. El acto contó con la asistencia institucional de:

- **Concejal de Turismo del Ayuntamiento de Valencia, Paula Llobet**
- **Ester Labaig**, Directora General en Turisme Comunitat Valenciana
- **Pedro Cuesta**, diputado de Turismo y deporte

En la Rueda de Prensa se presentó:

- Balance del World Paella Day Cup 2022
- Video de la campaña 2023
- Chefs finalistas
- Stage 2023, explicando el programa que haría los chefs invitados
- Presentación de los entrenadores
- El jurado no se anunció hasta el 19 de septiembre, para reducir posibles presiones por parte de los finalistas

04.

Presentación en el Mestalla

El martes 19 de septiembre, se convocó a los 12 finalistas en la zona VIP del estadio para conocer qué países competían entre sí:

CONTENIDO:

- World Paella CUP
- Sorteo de semifinales



Sorteo de semifinales

Además, en la rueda de prensa se sacaron las papeletas de las urnas para ver qué países competían en semifinales. La clasificación quedó de la siguiente manera:



05.

Exposición de la copa en el Mercado Central

Un año más, encargamos la elaboración de la Copa del WPD CUP artesana al maestro artesano José Luis Platero, miembro del Gremio de Artistas Falleros. Una copa de 75cm de alta por 36cm de ancha que estuvo expuesta en el Mercado Central desde el viernes 8 de septiembre al martes 19.



06.

Evento World Paella Day Cup 2023

El miércoles 20 de septiembre, a las 10:00 de la mañana arrancó el Mundial de la competición hasta las 15:00 aproximadamente.

- 6.1 Dinámica
- 6.2 Jurado
- 6.3 Primera ronda
- 6.4 Finalistas
- 6.5 Ganador

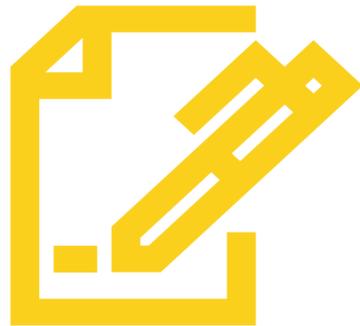
6.1

Dinámica



La dinámica de la competición comienza con el cocinado de 12 paellas/arroces en esta primera fase del concurso. De los 12 chefs sólo pasaran a la final 6 ya que un jurado convocado para la ocasión valorará diferentes ítems puntuando del 1 al 5:

1. Olor
2. Sabor
3. Socarrat
4. Originalidad
5. Cocción
6. Diseño



El jurado del 2023 lo formaban personalidades relacionados directamente con el mundo de la gastronomía:

Jesús Melero.

Secretario del Jurado WPD CUP 2023, Maestro paellero -maestro paellero desde hace más de 50 años y coordinador de Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca. Imparte numerosos talleres de cocina valenciana a nivel nacional preservando la tradición y la cultura gastronómica.

Juan Ramos Roda.

Jefe de Cocina de Llista Negra

Juan Ramos Roda, cocinero nacido en Utiel, vinculado a las casas de Quique Dacosta durante muchos años. Cocina con maestría los arroces. Ha impartido cursos para la DO Arroz Valencia y realizado showcookings en congresos gastronómicos.

Carmina Crespo.

Gerente del Restaurante L'Altet , Distinción de honor de Wikipaella. Carmina es tercera generación del restaurante que lleva desde 1967 abierto. Su especialidad son los arroces guisados con leña. "Somos un restaurante valenciano en el que siempre hemos cuidado la elaboración de nuestras recetas y cocinamos producto fresco y de proximidad." Restaurante L'Altet cuenta con el reconocimiento de guía Repsol - un solete por segundo año consecutivo.

Cristina Prados.

Jefa de sala de BonAmb, Premio Nacional de Sala 2022

Cristina forma parte del equipo del restaurante Bon Amb con dos estrellas Michelin. Fue reconocida con el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Directora de Sala 2023 convirtiéndose en la primera valenciana en recibir este galardón.

6.2

Jurado



El jurado del 2023 lo formaban personalidades relacionados directamente con el mundo de la gastronomía:

Yvonne Arcidiacono.

Sumiller y jefa de sala de Apicius. Nacida en Colonia, Alemania. Desde muy joven tuvo claro que quería enfocar su vida profesional hacia la gastronomía. Acabada su formación de hostelería en un hotel de Colonia, continuó trabajando en hoteles de lujo en Alemania, Suiza y España.

Yvonne es cofundadora, sumiller y jefa de sala de restaurante Apicius.

José Manuel Casañ.

Cantante de Seguridad Social José Manuel Casañ fundó Seguridad Social en Benetúser, en 1982, y es el único miembro permanente en todas las etapas del grupo. Lleva más de 40 años en la música y más de una docena de álbumes grabados.

Sam Giansante.

Finalista del WPD CUP 2021 , Representante de de Eric Gil, ganador del WPD CUP 2022

Sam ha tenido la oportunidad de participar en el World Paella Day Cup dos veces incluida una victoria el año pasado porque participó como acompañante de Eric Gil.

Participó en la preparación de la paella más grande de Sudamérica en Uruguay para 4500 personas y también en Bélgica, su país de residencia, cocinando la paella para 780 personas.

Juani Kittlein.

Subcampeón del WPD CUP 2022. Juani comenzó cuando tenía tan solo 12 años, en el restaurante que tenía su familia y luego formado profesionalmente en Mar del Plata, el año pasado consiguió convertirse en el subcampeon del WPD CUP. Hace 5 años empezó un trabajo de investigación sobre la cultura de arroz en Argentina. Ahora mismo está a punto de lanzar su propio proyecto gastronómico.

6.3

Primera ronda



En la **primera ronda** de la semifinal se cocinaron las siguientes paellas:

Polonia vs Ecuador

Paella del río con cangrejos vs Biodiversidad Marina.

Italia vs Colombia

Paella "veneta" de pescado vs Arroz de patatas andinas y trucha arcoiris.

India vs Alemania

Paella "veneta" de pescado vs Arroz de patatas andinas y trucha arcoiris.

Japón vs Méjico

Paella de anguilas y setas vs Paella de chuletas de cordero y albóndigas.

EEUU vs Francia

Arroz del mar de Maine vs Magret de pato, corazón de pato con compota de ajo negro y cebolla Con truffes blanche de verano Foie gras con higos.

Marruecos vs Rumanía

Arroz de gamba y torrezno de Soria.
Paella de pato con "setas trompetas de la muerte y trufas negras de transilvania".



6.4

Finalistas



Sobre las **11:15h** el jurado delibera y **pasan a la final sólo 6 finalistas**, que en esta última ronda cocinan los siguientes arroces:

Ecuador

Las alturas de los andes. Paella enfocada a los productos de los Andes Ecuatorianos con sus diferentes alturas desde 300 metros hasta los 4600 metros sobre el nivel del mar. (interpretado con productos valencianos)

Colombia

Arroz tierra y mar de cordonices y mejillones.

Alemania

Arroz de jabalí y arándanos.

Japón

Arroz de Pato a la naranja con ajopuerro.

EEUU

Paella de Pastrami y calabacines.

Marruecos

Arroz allipebrat de sepia.



20
SEPT
2023

World
PAELLA DAY
CUP



6.5

Clasificación



Después de un largo debate entre el jurado, se decide que el ganador del concurso es el **concurante de Japon, Kohei Hatashita**. En segundo, lugar queda Cristian Raúl Arroba, de Ecuador. Por último, en tercer lugar, queda Arturo Bedregal, procedente de Colombia.

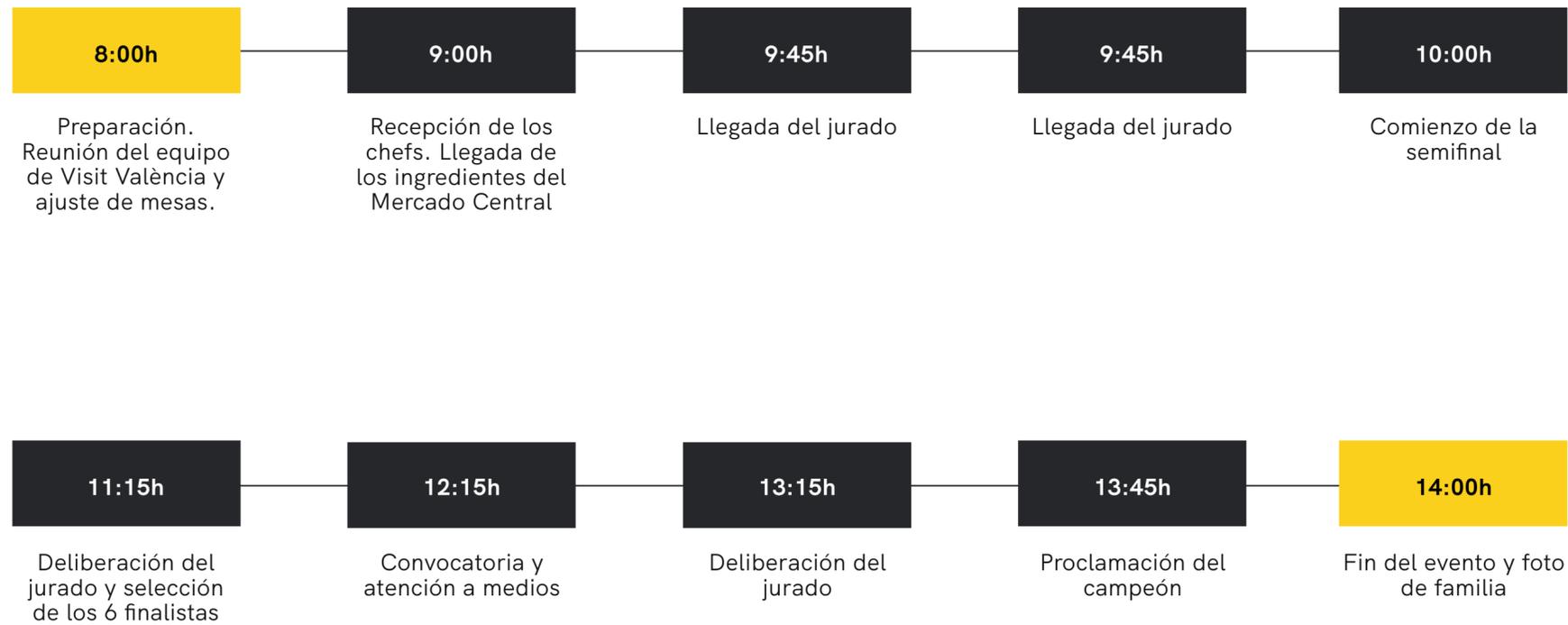
1. **Kohei Hatashita**
JAPÓN

2. **Cristian Raúl Arroba**
ECUADOR

3. **Arturo Bedregal**
COLOMBIA



Escaleta del evento



Acciones en mercados internacionales

ESTE AÑO SE COORDINARON LAS ACCIONES CON LAS OETS A TRAVÉS DE **TURESPAÑA** EN LAS CUALES 19 OETS QUISIERON PARTICIPAR CON ACCIONES DIVERSAS, DESDE WEBINAR, HASTA ARTÍCULOS EN PRENSA SOBRE EL DESTINO Y LA PAELLA. ADEMÁS, LOS PAÍSES DE PROCEDENCIA DE LOS PARTICIPANTES TAMBIÉN MOVIERON ACCIONES EN SUS PAÍSES DE ORIGEN.

València

ESPAÑA



- Concurso de Paellas organizado por Confe Mercats y METRAE (Mercados Tradicionales de Abastos de España). 16 de septiembre. Plaza de Maguncia (explanada Mercado de Castilla).

Abu Dhabi

EMIRATOS



- Evento a público profesional y prescriptores .
- Participación en el concurso de paellas organizado por VLC.

Frankfurt

ALEMANIA



- Difusión en medios propios de RRSS en Alemania.

Oslo

NORUEGA



- Semana de la Paella en Facebook (campaña de difusión adicional y concurso en el que se regalarán algunos lotes de paella).

Pekín

R.P CHINA



- Difusión en medios propios de RRSS con concurso en RRSS.

Roma

ITALIA



- Presentación a agentes y medios de comunicación

Nueva York

EEUU



- Difusión en medios propios de RRSS

Miami

EEUU



- Envío de newsletter e email marketing

Tokio

JAPÓN



- Difusión de medios propios de RRSS

Estocolmo

SUECIA



- Nota de prensa sobre el evento en Vía TT (principal agencia de medios) + envío a periodistas e influencers gastronómicos de nuestro CRM en agosto.
- Publicación en Facebook el día 20 de septiembre (día de la paella).
- Publicación post evento en Facebook con el ganador, participantes etc.

Bombay

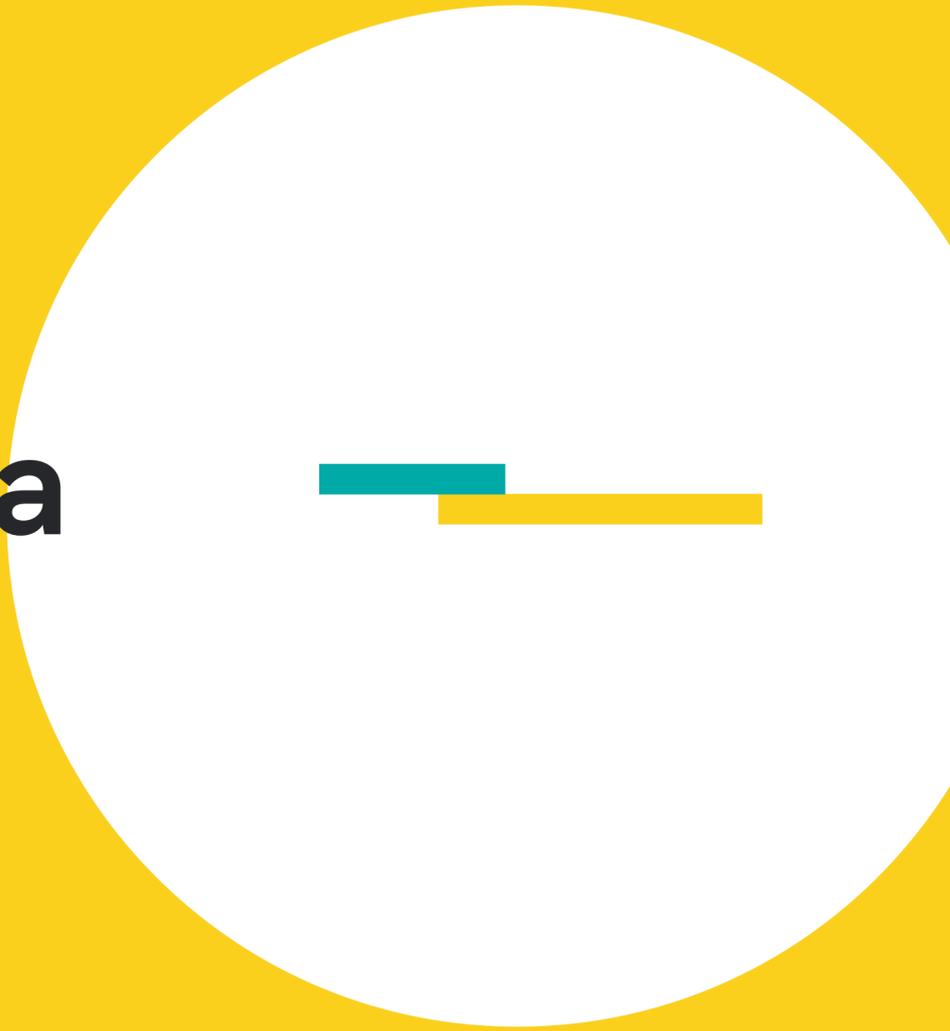
INDIA



- Promoción vía contactos/influencers/periodistas; enviaremos los merchandising de WPD a algunos contactos nuestros y animándolos que hagan un shout-out en sus cuentas respectivas de RRSS. También, se entregarán como regalos en algún concurso vía nuestras propias RRSS.

07.

World Paella Stage 2023



ESTE AÑO 2023 ELABORAMOS UN PROGRAMA INTENSO DE 3 DÍAS EN LOS CUALES CADA ENTRENADOR ENSEÑABA LAS BONDADES DE LOS INGREDIENTES Y TÉCNICAS DE COCINADO DEL ARROZ:

DÍA 1

Rafa Margós

Primera masterclass en Las Bairetas el paellero a fuego de leña más grande del mundo donde Rafa Margós explicó todos los secretos del manejo de la leña. A continuación, visitamos El Paller.



DÍA 2

Noelia Pascual

Visita a la fábrica de Carmencita que cumple 100 años, es la fábrica de especias más grande de Europa. Segunda masterclass con Noelia Pascual en su restaurante Cachito en Elche. Noelia fue ganadora del World Paella Day 2021.

Y terminamos con visita a Denia, Ciudad Creativa de la Gastronomía por UNESCO.



DÍA 3

Santos Ruiz y Chabe Soler

ecorrido por la Albufera de Valencia, con el Gerente de la DO de Arroz de Valencia, Santos Ruiz, que nos descubrirá todos los secretos de las distintas variedades de arroz. Y además catamos vinos valencianos D.O. Valencia,

Masterclass y comida con Chabe Soler, primera campeona en 2020 del World Paella Day CUP.

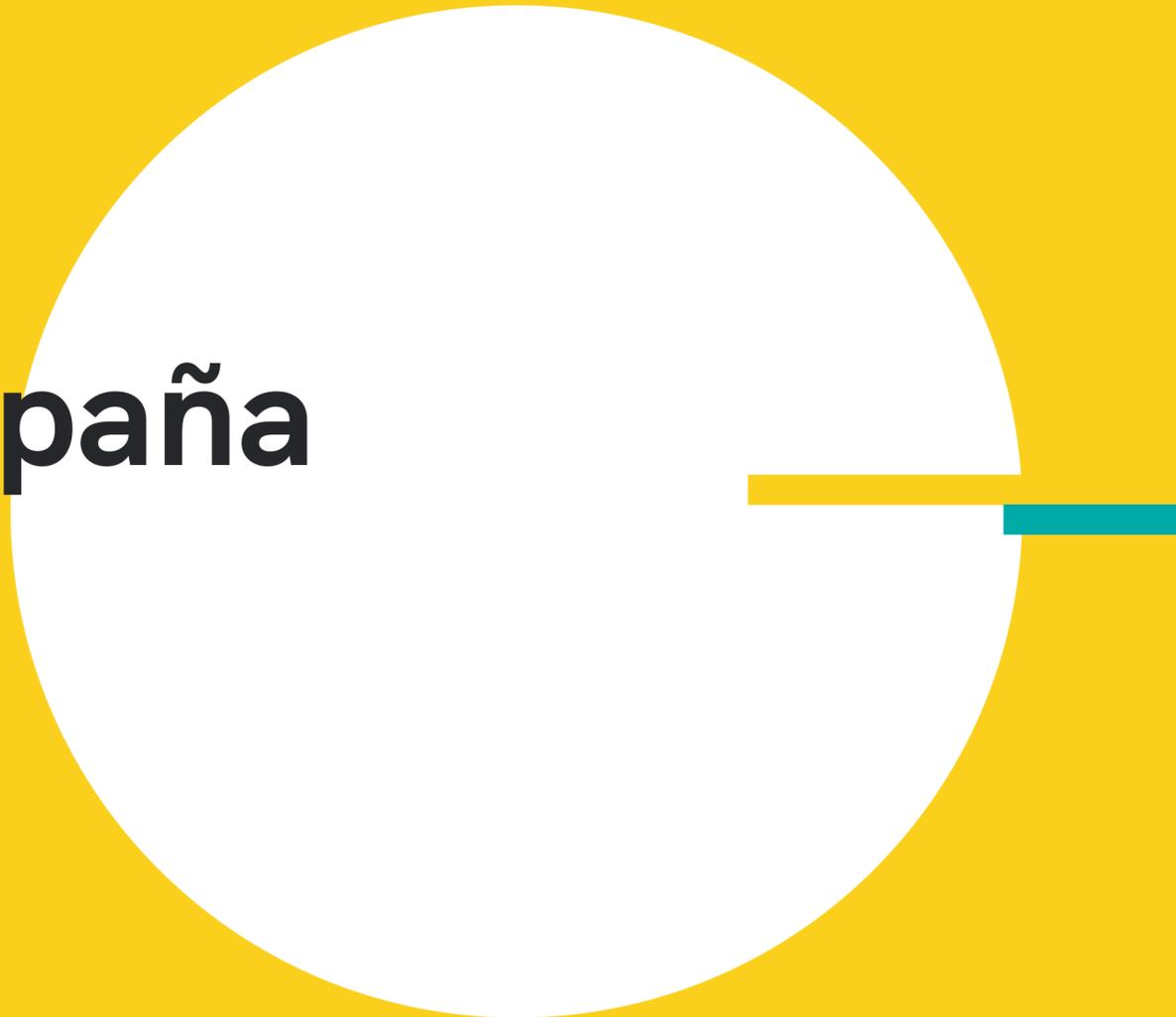
También incluimos en el stage, la visita al primer Concurso de Paellas entre Mercados Municipales, oportunidad para conocer trucos populares.





08.

**Nueva Campaña
publicitaria
2023**



CLAIM:

**“Llevamos
todo el año
ensayando”**

La campaña está inspirada en teatro, y más concretamente, en la dramaturgia (acción y efecto de crear, componer, escenificar y representar un drama); en la “actitud dramática” y “socarrada” que caracteriza a los valencianos cuando hablan de paella.

Se unen dos universos, paella y teatro, a través del humor y una estética muy cuidada que permite, además, incluir algunos de los conceptos fundamentales de la cultura de la paella (ingredientes, recipiente...). El objetivo es generar notoriedad, visibilidad y conversación en RRSS en torno al World Paella Day.

Herramientas

Audiovisuales:

1. El ensayo de un valenciano para “aceptar” una paella “no prototípica” durante el World Paella Day.

Ej. del texto: ¿Has visto eso? (señalando una paella imaginaria, habla con curiosidad)

Una paella con almejas, chorizo y guisantes... ¡Qué buena pinta! Y el arroz es alargado... Parece bas-

El actor para de actuar. Cierra los ojos y toma aire profundamente (...).

(entusiasmado) Y el arroz es alargado, parece basmati. ¡Qué maravilla!

Y eso... ¿qué es? ¡Curry! ¡Una paella con curry!
Jamás lo hubiese imaginado



Herramientas

Audiovisuales:

2. Ensayo de una persona de habla inglesa

Ej. del texto: Y el fuego a tope, Peter. Los primeros diez minutos el fuego a tope. Más. Más. ¡Más!



Herramientas

Audiovisuales:

3. Ensayo de una persona con rasgos orientales



Herramientas

Audiovisuales:

4. Ensayo de persona con rasgos latinos

Ej. de texto: Escucha Nelson, no se dice paellera.
¿Me oyes? La sartén se llama paella. ¡Pa-e-lla! La
paellera es la persona que la cocina. Un día te vas a
confundir y en lugar de echar pollo en la paella, ¡vas
a echar a tu madre!



Herramientas

Audiocurso

Con el objetivo invitar e incitar a que el público ensaye para el 20 de septiembre se impulsan los audiocursos con técnicas de interpretación paelleras, que cualquier usuario podrá descargarse en worldpaelladay.org

Se realizarán 3 audiocursos:

1. En español dirigido a los valencianos/residentes, con un perfil local (con amplios conocimientos en la cultura de la paella)

Ej. texto: Bienvenido al Curso World Paella Day para compartir la paella con el mundo. Unas sencillas técnicas de interpretación para poner buena cara ante cualquier receta de paella, sin importar los ingredientes que lleve.

2. En español dirigido a público general

Ej. texto: Bienvenido al Curso World Paella Day, unas sencillas técnicas de interpretación para celebrar el día internacional de la paella como lo celebra un valenciano.

(...) Repita conmigo: La mejor paella es la de mi madre

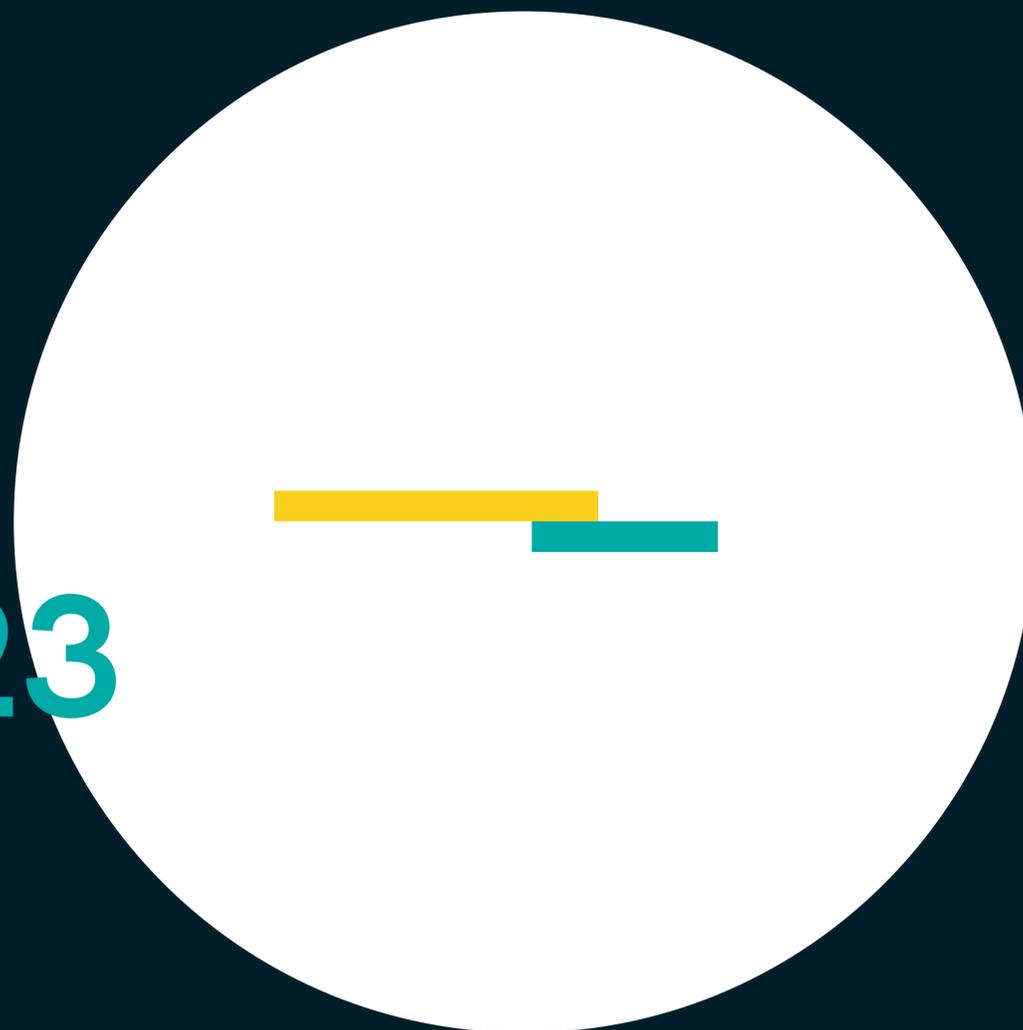
(...) Ahora piense que es Amparo, más conocida como Ampariues

Toca el clarinete en una banda de música, le encanta tirar masclets en Fallas y desde que tiene memoria come paella todos los domingos, sin excepción. Y nada le gusta más que llevarse una cucharada de socarrat a la boca.

3. En inglés dirigido a público general internacional

09.

Clipping WPD 2023



Nacional



199

MENCIONES EN
MEDIOS NACIONALES

+900.000

SE GENERARON MÁS DE 900.000
IMPRESIONES



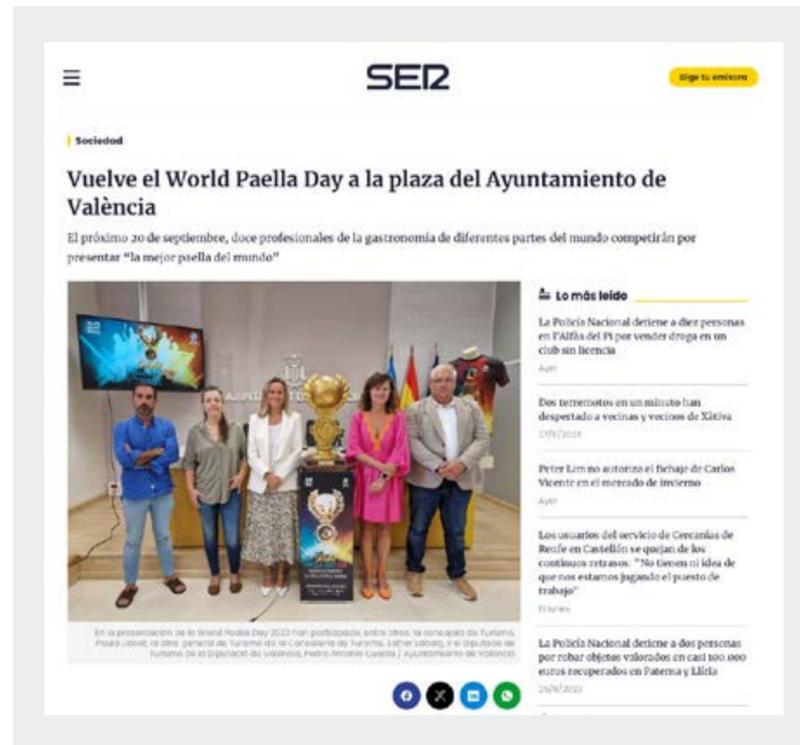
Destacamos presencia
en mercado francés
y italiano: más de 20
medios



Clipping WPD 2023



España



SE2

Sociedad

Vuelve el World Paella Day a la plaza del Ayuntamiento de València

El próximo 20 de septiembre, doce profesionales de la gastronomía de diferentes partes del mundo competirán por presentar "la mejor paella del mundo"



Lo más leído

- La Policía Nacional detiene a diez personas en FAIRÚS del PI por vender droga en un club sin licencia
- Los terremotos en un minuto han despertado a vecinos y vecinas de Xàtiva
- Pérez Lim no autoriza el fichaje de Carlos Vicens en el mercado de Invierno
- Los usuarios del servicio de Creencias de Resúe en Castellón se quejan de los constantes retrasos: "No tenemos ni idea de que nos estamos jugando el puesto de trabajo"
- La Policía Nacional detiene a dos personas por robar objetos valiosos en casi 100.000 euros recuperados en Paterna y Liria

CADENASER.COM



ABC C. Valenciana

La World Paella Day Cup 2023 ya tiene a sus doce finalistas

El 20 de septiembre una docena de chefs internacionales viajarán a Valencia para competir por el trofeo a la mejor paella del mundo

Dabiz Muñoz desvela el restaurante que cocina «la mejor paella del mundo»



ABC.ES



LARAZÓN

Comunidad Valenciana

Así es la paella japonesa que ha ganado el World Paella Day Cup en Valencia

El chef Kohei Hatashita se ha impuesto como vencedor con un ingrediente secreto



LARAZON.ES

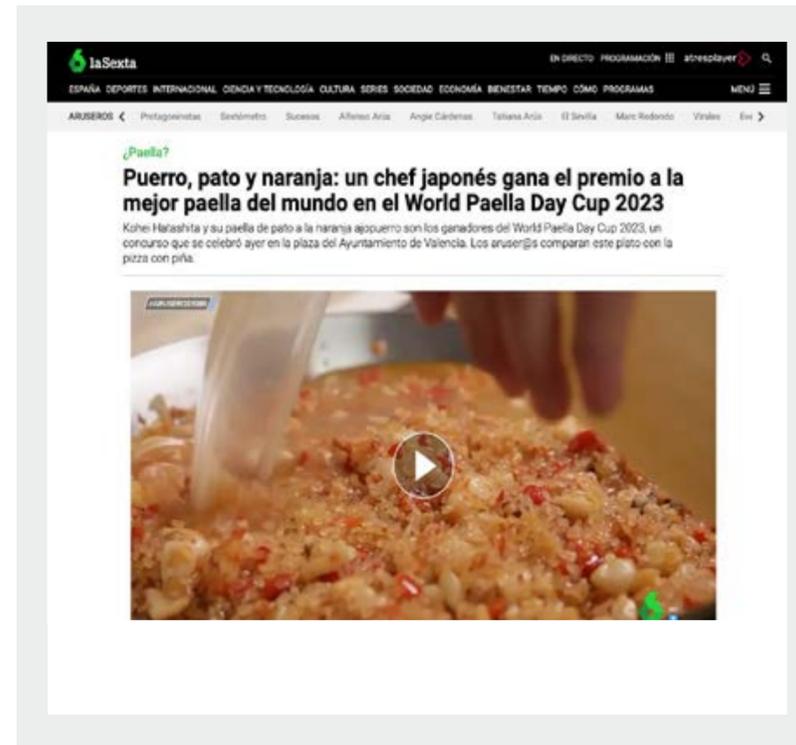
Clipping WPD 2023



España



LASPROVINCIAS.ES



LASEXTA.COM



ELMUNDO.ES

Clipping WPD 2023

Italia




La World Paella Day Cup svela i finalisti: presente anche l'Italia

20.07/2023 14:45 | Redazione Agnfood | EVENTI

Tempo lettura: 3 minuti

(Agn Food) - Milano, 20 lug. - Inizia il conto alla rovescia per accendere i fornelli della quarta edizione della World Paella Day Cup: oggi è stato annunciato l'elenco dei finalisti che si contenderanno il trofeo di miglior chef di paella internazionale. In questa edizione, 12 finalisti provenienti da Italia, Germania, Francia, Polonia, Romania, Stati Uniti, Messico, Colombia, Ecuador, Marocco, India e Giappone si sfideranno per conquistare il titolo di campione attualmente detenuto da Eric Gil, lo chef francese che ha vinto nel 2022.

La paella risplende nei cinque continenti

AGENFOOD.IT



World Paella Day, anche un italiano in lizza a Valencia per la Coppa del Mondo

di Alessandra Iannello

Il 20 settembre, in coincidenza con il giorno d'inizio della raccolta del riso in Spagna, si celebra la Giornata Internazionale della Paella. Il World Paella Day è un'iniziativa promossa dall'Ayuntamiento de Valencia insieme al Patronato de Turismo de la Diputación de Valencia, Turisme Comunitat Valenciana e Turisme de la Diputación de Valencia, con la collaborazione della D.O. Arroz de Valencia, della Federación de Hostelería de Valencia, di Wikipaella e del Concurso de Paella Valenciana de Sueca. Teatro degli eventi che animeranno la giornata è la Plaza del Ayuntamiento a Valencia. Qui si sfideranno dodici chef, fra cui l'italiano Luca Zanette, provenienti da diverse parti del mondo nel contest "World Paella Day Cup 2023", la competizione che decreterà la

LEGGO.IT



LA PAELLA? UN PIATTO DELL'ALTRO MONDO!

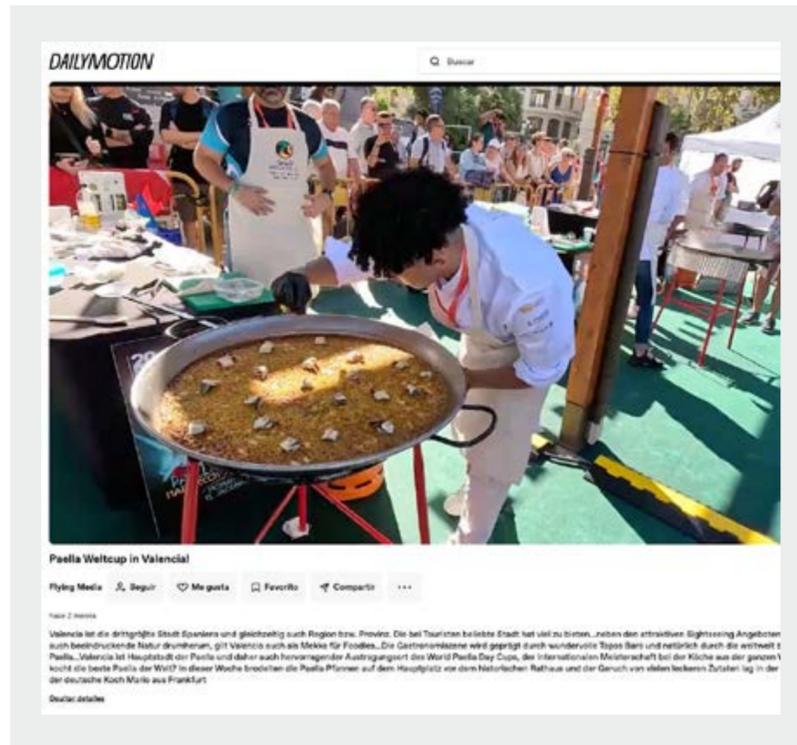
Il campionato mondiale in cui cuochi di tutto il mondo si sfidano a colpi di riso è stato vinto da un giapponese, ma sono tante le idee creative che sono state presentate in questa edizione 2023 a Valencia, capitale di questo piatto

Sembra proprio così scorrendo la classifica del Campionato mondiale che si è tenuto in questi giorni a Valencia, la città spagnola che della paella è la capitale indiscussa. Tanto che il 20 settembre si celebra la Giornata Mondiale della Paella e viene organizzato nella centrale Piazza del Municipio il Campionato mondiale durante il quale cuochi provenienti da ogni parte del globo si sfidano a colpi di riso. Nella città, secondo tradizione, la data assegnata a tale evento è infatti quella dell'inizio della raccolta del riso e questo spiega anche il perché si è scelto questo giorno per celebrare il campionato. La giuria è composta da esperti e cuochi: nell'edizione 2023 sotto la guida di Jesús Melero, per quarant'anni patron del ristorante Ri-Ra, uno dei più celebri per questa preparazione tutta valenciana. Il giapponese Kohel Hatahita ha sbaragliato gli avversari con una paella d'anatra, arancia e porro. Al secondo e terzo posto l'ecuadorense Cristian Raúl Arroba con una paella dedicata alle Ande con patate e permico e il colombiano Arturo Bedregal con la sua versione di paella di terra, con soli funghi. Bedregal aveva peraltro eliminato l'italiano in gara, Luca Zanette di Sacile (PN), sostenitore di una paella veneto-trulana con Prosecco, radicchio di Treviso IGP e pesce di Chioggia. "Questo è l'unico giorno che noi valenziani accettiamo di buon grado di non seguire la ricetta tradizionale" ha affermato la sindaca di Valencia María José Catalá durante la premiazione.

SALEPEPE.IT

Clipping WPD 2023

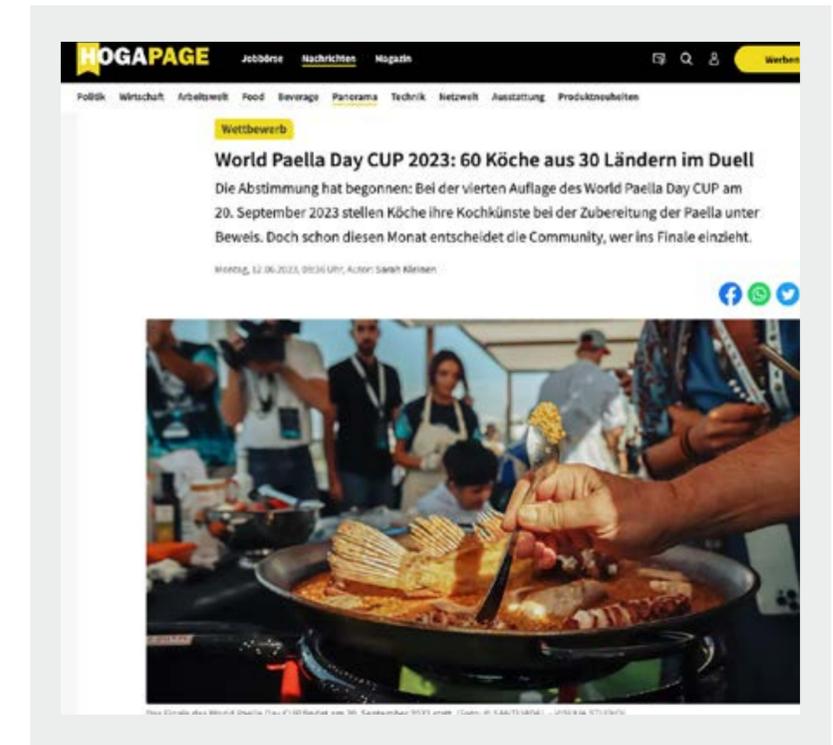
Alemania



DAILYMOTION.COM



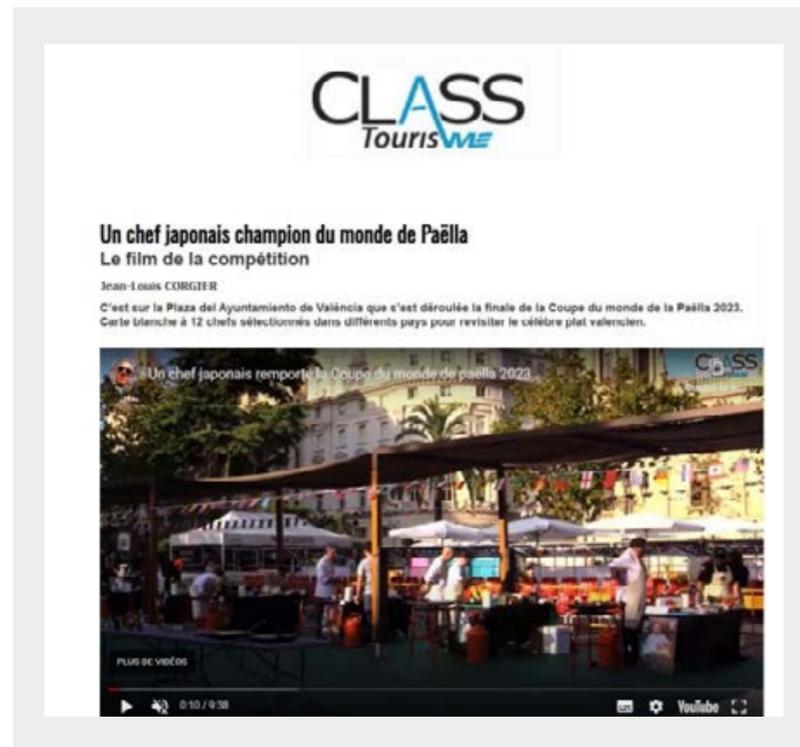
RNZ.DE



HOGAPAGE.DE

Clipping WPD 2023

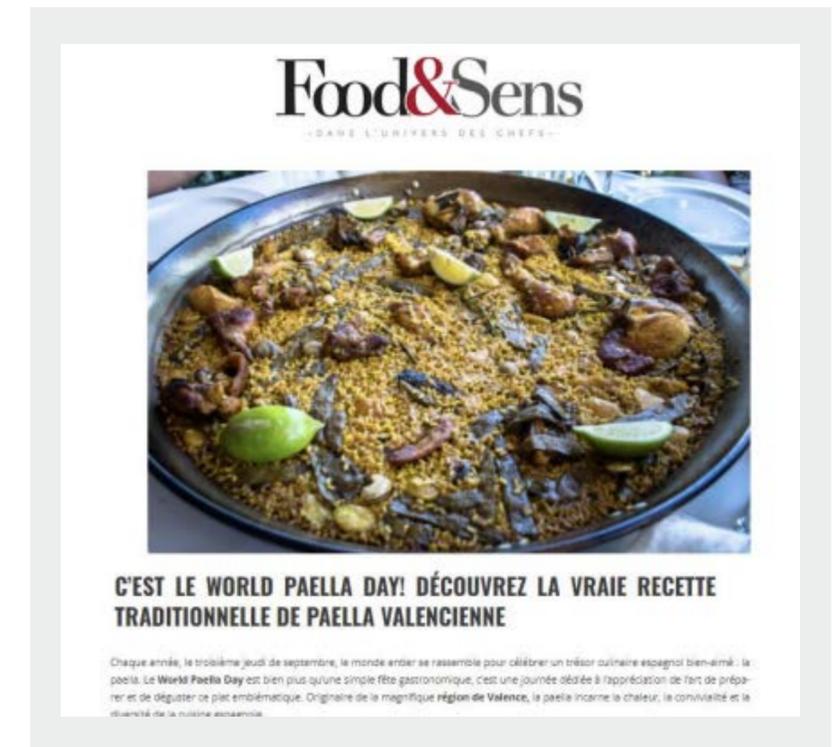
Francia



CLASSTOURISME.COM



LEPETITJOURNAL.COM



FOODANDSENS.COM

Clipping WPD 2023

Irlanda y Holanda



BY SHANE CULLEN · AUGUST 21, 2023

This autumn, Valencia will host several international events where sustainability within tourism management will play a key role. The city is looking forward to hosting major international events in the coming months. They will be focusing on tourism management and sustainability, as well as gastronomy and culture, in order to unlock the keys to the future of tourism already in practice in Valencia.




■ ITTN.IE

Tasty Trails

Nieuws · Eten · Drinken · Hotspots · Bestemmingen · Culinair van Tasty Trails

Over Tasty Trails verhalen

Bestemmingen

Strijden om de World Paella Day Cup in Valencia

Door Nels van Gersbergen · 8 september 2023 · #Paella #Spain #Valencia



Twaalf finalisten strijden op 20 september, World Paella Day, in Valencia voor de titel 'Beste Paella-chef ter wereld'. De finalisten komen uit: Duitsland, Frankrijk, Italië, Polen, Roemenië, de Verenigde Staten, Mexico, Colombia, Ecuador, Marokko, India en Japan. Op deze dag wordt naast een winnaar het meest bekende gerecht uit de Valenciaanse gastronomie geëerd en erkend.

Dit is de vierde keer dat deze prestigieuze prijs te winnen valt. Vorig jaar was het de Franse chef-kok Eric Gê die met deze eer werd door gong. In de voorrondes hebben 60 chefs uit 30 landen gestreden om bij de laatste twaalf en in de finale te komen. Sallant detail: voor het tweede jaar op rij is er geen Spaanse chef die aan de wedstrijd meedoet.

12 finalisten

De twaalf finalisten komen van uit de hele wereld. Uit Europa doen chefs Mario Furlanelli uit Duitsland, Corinae Grigory uit Frankrijk, Luca Zanetti uit Italië, Adrian Stojewski uit Polen en Rodica Placinta uit Roemenië mee.

Zoeken

Artikel zoeken

Recente Artikelen

Nieuwe productielocatie op gestaaide screwfundins vo Rose & Vanille

In Amsterdam heeft nieuw kransje Groot & Pien a dweren, geestd

Lijst 43 introduceert nieuw limited edition smaak, Crème brûlée

Chef Estee Strooker absent t diegen, nou, in Bar, Bistrot

Jatrofia walker antwort limit edition Blue Label blend, Jatrofia, Jatrofia

Rubrieken

Categorie selecteren

■ TASTYTRAILS.NL



ORGANIZA



COLABORA

