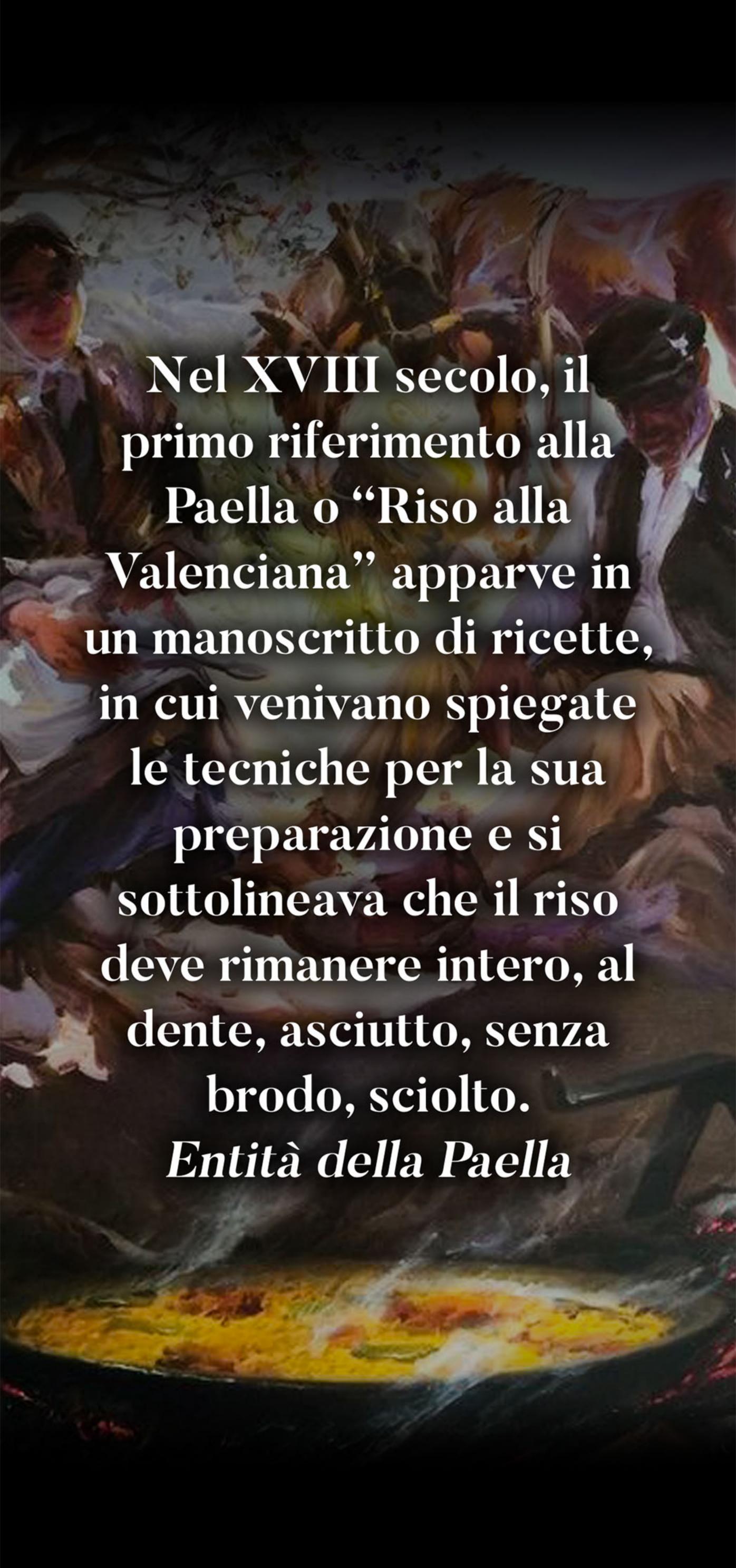


# ARRÒS a la VALENCIANA per a la IRIE II A A L'ESPANYA





#### LA PAROLA PAELLA SIGNIFICA PADELLA, SARTEN

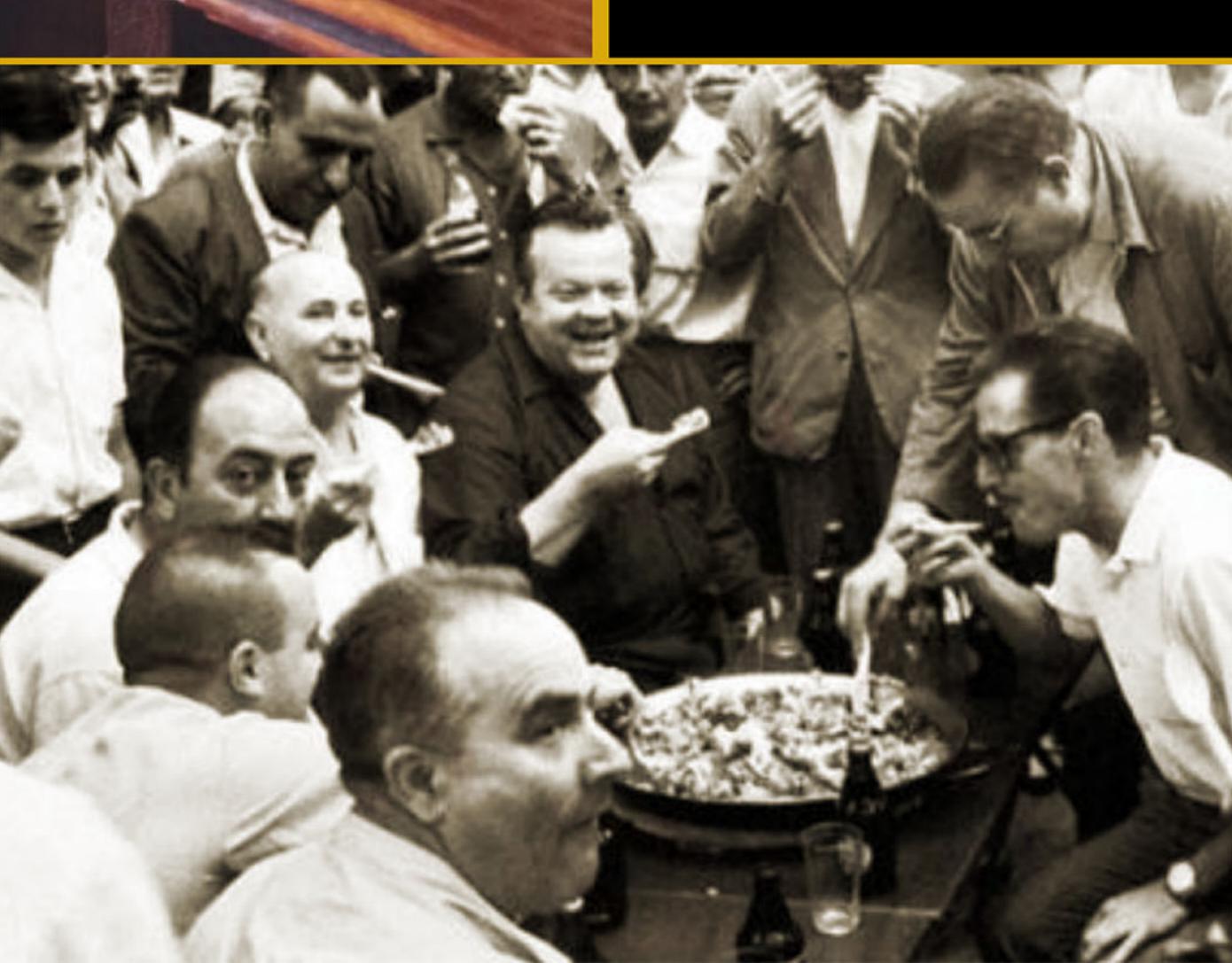
È un "piatto tradizionale, contemporaneo e vivo allo stesso tempo".

Da decenni, se non secoli, il riso a Valencia viene prodotto in un modo speciale, che oggi Noi la chiamiamo Paella, che continua ad essere il piatto principale e più caratteristico della cucina della Comunità Valenciana.





Questo piatto emblematico è descritto come piatto collettivo "l'arte di unire e condividere", viene cucinata a legna e consumata direttamente nella padella con un cucchiaio di legno.



Già che hai cucinato questa ricetta puoi sentirti orgoglioso, qualsiasi sia stato il risultato, ricordati che stai cucinando la ricetta di riso più difficile al mondo, presta attenzione agli errori, scrivi note e fanne uso per migliorare la successiva, sei l'unico responsabile del risultato, il punto più difficile è il conseguimento del socarrat.

#### **EL SOCARRAT**

SENSAZIONE GUSTATIVA è il segno d'identità della Paella Valenciana. Tantissimi abitanti della comunità Valenciana sono ghiotti di questo chicco di riso croccante rosolato, raggiungere un buon socarrat di prestigio è molto difficile si ottiene nella fase finale della Paella Valenciana dove il cuoco se la gioca nell'ultimo momento, devi ascoltare la Paella lei dirà quando è pronto il socarrat.

Nel Concorso di Sueca se la Paella non ha il socarrat non ganas.























#### Da 61 anni i cittadini del comune di Sueca organizzano il Concorso



#### CONCURS INTERNACIONAL **DE PAELLA VALENCIANA** DE SUECA



# LA GIORNATA INTERNAZIONALE DELLA PAELLA È UN RICONOSCIMENTO DEL PIATTO PIÙ UNIVERSALE DELLA GASTRONOMIA SPAGNOLA.

SI CELEBRA IL
20 SETTEMBRE





Ingredienti delle Paelle de l'horta. In conclusione, distinguiamo tra ingredienti base, presenti nel 100% delle ricette, e ingredienti variabili, la cui presenza dipende dalla zona della Comunità Valenciana in cui ci troviamo.





Riso di Albufera DO, Olio, Sale, Zafferano, Pollo, Coniglio, Acqua, Fagiolo di Spagna, Taccole, Pomodoro. *Variabili: Lumache, Rosmarino, Aglio, Oca, Fagiolo tondino, Carciofo, costolette di Maiale, Paprica.* 





## RECORD MUNDIAL DE PAELLA





info@chefdipaelladomicilio.it www.chefdipaelladomicilio.it 0823857910 - 0823859508 3356439667

Via Napoli, 8 81030 Cancello ed Arnone (CE)



### VALENCIA ES AHORA

Descubre el destino imprescindible en 2022. Porque hay momentos únicos en los que todo te lleva a un mismo lugar.





Questo decennio di studio e classificazione dei ristoranti che preparano la Paella in tutto il mondo hanno cambiato la concezione della Paella che questa Entità difendeva Pertanto, quelle a base di chorizo, cipolla o grano sono considerate Paella tradizionali in un elenco di 20 ricette sconosciute alla maggior parte dei valenciani. Secondo Wikipaella "...il vecchio dibattito intorno agli ingredienti della Paella Valenciana è ormai superato L'obiettivo rimane lo stesso, avvicinare la Paella al mondo in modo che tutti possiamo godere appieno della gastronomia Valenciana del riso: **la Paella come tecnica di** cottura del riso, alla Valenciana, all'insegna del piacere che si crea intorno a lei...".In totale sono già 364 i ristoranti affiliati a Wikipaella, di cui 67 si sono distinti con la "Cucharade Palo" per la loro preparazione a legna, come vuole la tradizione Valenciana della vera Paella.

