

Valencia celebra la Giornata Mondiale della Paella il 20 settembre 2019

In occasione del World Paella Day migliaia di persone si riuniranno in Piazza dell'Ayuntamiento, dove si potranno gustare oltre 1.300 degustazioni preparate da 13 chef



Da Valencia a Tokio, Londra a New York, la paella raggiungerà quest'anno una dozzina di città in tutto il mondo attraverso eventi e appuntamenti per celebrare questo gustoso piatto, far conoscere e diffondere non solo le tradizioni, ma anche i sapori della paella valenciana, che è sicuramente il piatto iconico e rappresentativo di questa Città.

Gli chef spagnoli, attraverso questa manifestazione diffonderanno i benefici dei prodotti del Mediterraneo e l'importanza di preparare piatti con ingredienti freschi e genuini. La paella è una ricetta che racchiude tutti i benefici della dieta mediterranea, un delizioso piatto che contiene anche tutti i gruppi alimentari necessari: verdure, proteine e carboidrati.

Oltre ad essere il piatto tipico della tradizione valenciana, **la paella è anche uno dei piatti più internazionali della gastronomia spagnola**; infatti, le otto milioni di ricerche annuali su Internet, la rendono il quarto piatto più ricercato del pianeta.

Per tutti questi motivi, **dal 2018 è stata istituita la giornata internazionale della paella: il World Paella Day, che si celebra ogni 20 settembre.** Questa giornata vuole esportare e diffondere l'idea che la comunità valenciana ha di questo piatto: la paella non è solo una ricetta, è un rito che riunisce amici e famiglia, un rito che racchiude la tradizione e lo stile di vita valenciano, autentico e unico.

Eventi e attività nelle principali città del mondo

Quasi una dozzina di città in tutto il mondo si uniranno a questa giornata con vari eventi legati alla paella. A Londra, lo chef tre stelle Michelin Quique Dacosta, una delle figure di spicco della cucina mediterranea, realizzerà una masterclass di paella per la stampa britannica; a Milano, Parigi, Mosca e Zurigo si terranno eventi per deliziare il palato dei giornalisti con l'autentica paella; a Rotterdam avrà luogo un grande showcooking, in seguito al quale verranno servite 700 porzioni per i partecipanti all'evento.

Dall'altra parte dell'oceano, a New York, si terrà uno showcooking per giornalisti e influencer in collaborazione con Jose Andres, presso lo spazio gastronomico Little Spain Market, aperto da uno chef spagnolo per esportare la cucina mediterranea nella Grande Mela; a Quito, in Sud America, il 21 settembre si terrà un concorso di paella, in cui Nou Raco parteciperà come esperto paellero.

In Asia, quaranta ristoranti a Tokyo celebreranno la settimana speciale della paella; infine, a Guangzhou, la città cinese gemellata con Valencia, celebrerà anche eventi commemorativi.

Eventi in Spagna

Ma gli eventi principali avranno luogo nella Città dove ha avuto origine questo piatto: Valencia. Nella piazza del Municipio di Valencia si terrà una grande festa, saranno offerte **degustazioni gratuite di 23 diverse tipologie di paella, cucinate secondo le ricette della Comunità Valenciana con la partecipazione di 13 chef e 1.300 degustazioni.**

Infine, alcuni [ristoranti aderiscono all'iniziativa #compartetupaella](#): per chi mangerà una prima paella **la seconda porzione sarà gratuita!**

Quest'anno tutto il pubblico è invitato a condividere sui social le immagini della propria paella, sia che sia cucinata in casa sia che venga gustata al ristorante, con l'hashtag #WorldPaellaDay!

Per consultare tutte le attività: worldpaelladay.org

Per informazioni:

www.visitvalencia.com

www.visitvalencia.com/it/blog/

www.facebook.com/VisitaValencia/

twitter.com/VisitaValencia

Ufficio Stampa Turismo Valencia – P.R. & Go Up Communication Partners

Francesca Giustiniani - Mobile: +39 335 73 23 996 – Email: francesca.giustiniani@prgoup.it

Marialuisa Scatena – Mobile: +39 340 56 74 473 – Email: marialuisa.scatena@prgoup.it