



# II JORNADA ARROZ BOMBÓN

-VARIEDAD AUTÓCTONA RECUPERADA  
DE LA PROVINCIA DE ALICANTE-

MARTES 14 DE NOVIEMBRE DE 2017

Diputación de Alicante. Avda. de la Estación, 6. ALICANTE.

## PROGRAMA

11.30h | PRESENTACIÓN. **César Sánchez**, Presidente de la Diputación de Alicante y **Eladio Aniorte**, Presidente ASAJA Alicante.

11.45h | Resultados de la II Fase del Proyecto de recuperación de la variedad autóctona Arroz Bombón del Marjal de Pego-Oliva. **Vicent Dominguis**, Ingeniero Técnico Agrícola. Pego Natura.

12.00 h | La Marca Parcs Naturals de la Comunitat Valenciana. Productos agrícolas sostenibles para un consumidor exigente.

**Eduardo Ballesteros**, Auditor de la Marca Parcs Naturals de la Comunitat Valenciana.

12.15h | La cocina del arroz, plato de referencia para la restauración alicantina. **Mª del Mar Valera**, Presidenta de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Alicante (APEHA).

12.30h | El Arroz Bombón, una variedad autóctona privilegiada para la alta cocina. **Kiko Moya**, Jefe de Cocina del Restaurante L'Escaleta (2 Estrellas Michelin) y **Evarist Miralles**, responsable del laboratorio de cocina del INVAT.TUR.

12.45h | CLAUSURA. **Enrique Moll**, Alcalde de Pego y **César Sánchez**, Presidente de la Diputación de Alicante.

13.00-14.00h | Degustación de Arroz Bombón. LUGAR: Jardines de la Diputación.

**ASISTENCIA GRATUITA LIMITADA AL AFORO DEL LOCAL.**

Inscripciones en: [lauranova@alicanteasaja.com](mailto:lauranova@alicanteasaja.com)



# UN ARROZ DE CARACTERÍSTICAS EXCEPCIONALES

Kiko Moya, jefe de cocina del Restaurante la Escaleta, con dos estrellas Michelin, dice que el arroz Bombón “funciona muy bien como trasmisor de sabor y es el grano perfecto para conseguir un arroz meloso en su punto perfecto”.

El arroz Bombón es un producto exclusivo que se diferencia de otras variedades por su resistencia a determinadas enfermedades, por lo que necesita menos productos fitosanitarios. Sin duda, esta es una cualidad muy valiosa y positiva para que este cultivo se asiente en el Parque Natural del Marjal de Pego-Oliva, lugar donde prima como máxima el equilibrio de los caudales y un respeto permanente por la flora y fauna de la zona.

