

La chef Mari Carmen Vélez de Petrer realiza una ponencia en la Feria Gastronómica del Mediterráneo

13/11/2019



La Feria Gastronómica del Mediterráneo se celebró el pasado fin de semana en Valencia y contó con 40 estrellas Michelin y 50 soles Repsol, así como con grandes chefs entre las que se encuentra **Mari Carmen Vélez** del restaurantes La Sirena, de Petrer. Esta Feria Gastronómica del Mediterráneo es un foro abierto para grandes cocineros, fabricantes, distribuidores, pequeños comerciantes y artesanos. Una muestra pensada para que profesionales de la gastronomía experimenten y disfruten con catas, talleres, cocina en directo, debates y mucho más. Una de sus principales actividades "Cocina

Central. Ponencias/Showcooking" ha estrenado un nuevo espacio para su edición 2019: el "**Aula Arroz de Valencia D.O**" donde la chef alicantina ha presentando tres platos de arroz seco.

Mari Carmen Vélez ha cocinado sus tres platos usando diferentes técnicas para cada uno de ellos. Con el fin de presentar las texturas de estos cefalópodos en el contexto de los **arrocillos secos**, Vélez se ha apoyado en tres instrumentos diferentes para cocinarlos: una sartén, un cazo y la tradicional paella. A su vez, utilizando un ingrediente clave en la dieta mediterránea y

acompañándolo de productos de primera calidad, Mari Carmen ha deleitado al público gourmet con su ponencia, que tuvo lugar el lunes 11 de noviembre. El objetivo de esta "Aula del Arroz Valencia D.O" era abrir un diálogo entre la cocina de vanguardia, las recetas dulces, las tradicionales y las internacionales.

