



# ALICANTE GASTRONÓMICA

ESTILO DE VIDA MEDITERRÁNEO



Del 24 al 27  
Septiembre  
2021



EMBAJADORES  
DE LA DIETA  
MEDITERRÁNEA

La mayor Feria  
**GASTRONÓMICA**  
de España

Toda la información en

[alicantegastronomica.com](http://alicantegastronomica.com)

Programa Alicante Gastronómica 2022

# Alicante Gastronómica,

III ENCUENTRO DEL ESTILO DE VIDA MEDITERRÁNEO

---

**24 al 27 de sept.**

Institución Ferial Alicantina, Elche.

Viernes 24, de 10:00h a 21:30h

Sábado 25 y Domingo 26 de 11:00h a 21:30h

Lunes 27 de 10:00h a 20:00h

---

Ponencias, Talleres Gastronómicos, Degustación de miles de tapas a precios populares...

---

Viernes 24 y Sábado 25

**CONCIERTOS de LIVERPOOL BAND y de SIEMPRE ASÍ**

Venta anticipada y  
Toda la Información en

[alicantegastronomica.com](http://alicantegastronomica.com)

# COMITÉ DE EXPERTOS

Para esta edición contamos con un comité de expertos compuesto por las Estrellas Michelin de la Provincia, así como otras figuras relevantes del mundo de la gastronomía.



Quique Dacosta



Kiko Moya



Susi Díaz



Rafa Soler



Borja Susilla



José Manuel Miguel



Ferdinando Bernardi



María José Román



Cristina Figueira



Alberto Ferruz



Nazario Cano



Paco Torreblanca



























Joaquín Baeza

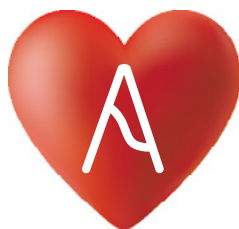
# PLANO DE EXPOSITORES

## PABELLÓN 1

## PABELLÓN 2



 EXPOSITORES	 RESTAURACIÓN	 BODEGAS	 SABOREA COSTA BLANCA	 PLAÇA DE L'ARTESANIA	 CASTELLÓ RUTA DEL SABOR
 SALAS DE CATAS: SALA DRINK LAB SALA D-GUSTA ESPACIO LABORATORIO DE LOS SENTIDOS	 RINCÓN DE LAS ESTRELLAS Y LOS SOLES	 TÚNEL DEL VINO DEGUSTACIONES	 CBB HOSTELERIA	 ANHECA	 WET MAP
 COCINA MADE IN COSTA BLANCA	 LUDOTECA COOK & PLAY	 ESPACIO GASTRONOMÍA Y FUTURO (CONCURSOS)	 PRONA	 APPPA	 ADOLFO GILIANA
 ESPACIO SALA CATAS ALICANTE GASTRONOMICA	 SALÓN DE ACTOS	 ESPACIO SALA DE CATAS "ESCUELA DE CATAS ALICANTE"	 THE ROYAL BBQ	 CENTRO D'ALEXANDRIA DE LA D.V.	 ASSOCIACIÓ DE CERVERES VALENCIANES



# **ALICANTE GASTRONÓMICA**

**ESTILO DE VIDA MEDITERRÁNEO**

**PROGRAMA DE EVENTOS**  
DEL 24 AL 27 DE SEPTIEMBRE 2021



# ESCENARIO COSTA BLANCA (PABELLÓN 2)

**En este escenario se realizarán ponencias magistrales de la mano de chefs locales y nacionales, que comentarán aspectos como sus inicios, sus equipos, los productos y sus proveedores, anécdotas,... Un encuentro entre “las Estrellas y su público”.**



## VIERNES 24

- 10h. *“Carmencita y los niños”*
- 11h. *“Taller escolar 1001 sabores de Murcia”*  
*BY Antonio Carlos Nicolás Saura, Formador en Centro de Cualificación Turística de Murcia, Asesor Gastronómico.*
- 12h. **Nazario Cano** (Odiseo, Murcia, 1\*, 1SOL) *“El cacao de mar”*
- 13h. **Kiko Moya** (L’Escalaeta, Cocentaina, 2\*, 3SOL) +  
**Carlos Gaytan** (Tzuco, Chicago, 1er Estrella Michelin Mexicano).
- 16h. **Fran Martínez**, (Maralba, 2\*, 1SOL, Almansa) *“Alta cocina manchega con balcones al Mediterráneo”*
- 16,40h. **Josep Palomares** (El Xiri, Monovar): *“Historia del Xiri a través de sus platos”*
- 17,10h. **José Manuel Miguel** (Beat, Calpe 1\*, 2 SOL) *“El savoir faire Mediterráneo”*
- 18h. **Yeyo Morales** (Cebo, Madrid 1\*, 2 SOL), *“La versatilidad del arroz”*
- 19h. **Juan Guillamón** (Alma Mater, Murcia, 1 SOL) *“La Región de Murcia en el plato y en la copa”*

## SÁBADO 25

- 11h. Showcooking de 4 tapas km. 0 + 4 cócteles por Las Colinas Golf, con Fonsi Lillo y Juan Tomás.
- 12h. Ponencia MEG: **María Diago** + showcooking sostenible: *“La Guía Sustentable a escena”*
- 13h. **Rubén Fenollar** *“Arroz con ostras, Oro de 24 kilates y Ostras con aire de Champagne ”*
- 16,30h. **José Cremades** (La mestiza, Murcia) *“La mestiza, la dualidad de un concepto”*
- 17,30h. **Miquel Montoro** (Youtuber del campo)  
*“Cocina casera: bacallá amb salsa de cítrics Gómez-Montoro”*
- 18,30h. **Cesar Marquiegui, Nou Manolín, Piripi**. La cocina del Grupo Gastronou.(2SOL)  
*“Pescados y casquería. Mar y Montaña”*



## DOMINGO 26

**10,15h. María José San Román** (Monastrell, 1\*, 1SOL) *“El Jardín de hierbas: biodiversidad mediterránea, una fuente de inspiración para la cocina de María José San Román”*

**11,00h. Mari Carmen Vélez** (La Sirena, Petrer, 1Sol) *“Cocina de mariscos y pescados en frío”*

**11,40. Dani Frías** (L'Ereta, Alicante) *“La experiencia gastronómica de La Ereta sobre 5 platos”*

**12,10h. Joaquín Baeza Rufete** (Baeza & Rufete, 1\*, Recomendado Repsol)

**13h. Miquel Ruiz** (El Baret de Miquel, Dénia, 1SOL) *“El valor de las cosas olvidadas de la cocina alicantina”*

**16,30h. Pablo Montoro**, Rte. Espacio Montoro (Alicante)

*“Sala y cocina, un solo equipo: Vivir experiencias a través de él”*

**18h. Mesa expertos con profesorado del Curso de Sumiller Profesional de la Cámara de Comercio de Alicante** por:

- **Fernando Gurrucharri**: La cata del vino y su importancia para el sumiller
- **Rafael del Rey**: Panorama del vino en España y su comercio en hostelería
- **Santos Ruiz**: Riqueza gastronómica de la Comunidad Valenciana
- **Guillermo Cruz**: Cómo despertar emociones en el momento gastronómico

**19h. Tomás Écija y Cundi Sánchez** (El Albero, Ceutí, 1 SOL, y La Maita, Molina de Segura. Ambos recomendados por Guía Michelin) *“Tradición, Recuperación y Evolución”* *“La Gallina Murcia”*

**19,40H Cristina Figueira** (EL Xato, La Nucía, 1\*, 1SOL) *“El Xato, un siglo de tradición, 100 años de evolución”*





## LUNES 27

**10,15h.** Los sabores de la alta cocina de Castellón: El cocinero de la montaña:

**Miguel Barrera**, Cal Paradís, Vall d'Alba (1\*, 2 SOL)

**10,50h.** Pablo González (Cabaña Buenavista, Murcia, 2\*, 3 SOL)

**11,30h.** Jornada "El Valor del dulce" by Paco Torreblanca.

**Pasteleros invitados:**

- **11,30h-12,10h David Pallás** (Soy Cacao) & **Ciriaco Vicente**
- **12,10-12,50: Betina Montagne** (Wonder Cookies, "Bake Off") *"Masas crudas de galleta: comestibles, modernas, vanguardistas"*
- **12,50-13,30: Jacob Torreblanca** (Maestro pastelero, Paco Torreblanca)
- **13,30-14,10: Daniel Álvarez** (Dalúa, Elche)
- **14,15-15h. Andrés Mármol** (La Gloria, Murcia) *"Del salado al dulce en la pastelería murciana"*
- **15-16H: Descanso**
- **16,00-16,40h. Ginés G. Nicolás (Nikko)** (Odiseo, Murcia) *"Diseño y tecnología en el futuro del dulce"*
- **16,40-17,20h. Sergio Torreblanca** (Maestro chocolatero, Paco Torreblanca)
- **17,20- 18,00h. Fran Castell** (Confitería Castell, Elche. Docente): *"Camp d'Elx: el dulce saludable y de cercanía"*

## 18h. HOMENAJES ALICANTE GASTRONÓMICA

Se homenajeará la trayectoria de **Lucio Blázquez (Lucio, Madrid)**, como empresario de éxito en el mundo de la hostelería y ejemplo de gestión del servicio y la hospitality. También se realizará un reconocimiento a **Jose Manuel Varó** (Restaurante Maestral, 1º Estrella Michelin de Alicante) y al empresario turroneiro **José Enrique Garrigós**, presidente de la Cámara de Comercio de Alicante, impulsor de la Feria y defensor a ultranza de la 'Dieta Mediterránea'.





## ESPACIO COCINA CENTRAL (PABELLÓN 1)

En este escenario se realizarán actividades participativas y activas por parte del público. Un escenario en el que asistir a talleres impartidos por grandes cocineros, catas y degustaciones. Además, el escenario y la zona de alrededor, estará acondicionada con equipamiento para la realización de concursos populares y profesionales.

### VIERNES 24

**10h.** Actividades escolares para escolares “*Tescoma y los niños*”

**13h.** YAAAS! *Acción inesperada del nuevo concepto gastronómico experiencia.*

**16,30h.** CONCURSO NACIONAL DE TORTILLA DE PATATAS, [lomejordelagastonomia.com](http://lomejordelagastonomia.com) by Rafael García Santos.

(<https://alicantegastronomica.com/campeonato-tortilla-patatas/>)

- **10 cocineros profesionales, preseleccionados, venidos de toda España**
- **Un jurado especial**
  - Rafael García Santos
  - Quique Dacosta
  - Fran Martínez de “Maralba”
  - Kiko Moya
  - Paco Torreblanca
  - José Gómez (Joselito)
  - Pepa Fernández (RNE)
  - José Ribagorda (Telecinco)





## SÁBADO 25

**11h. Taller by Salva Llinares** (Grupo El Sorell, Finalista Master Chef): *“El Mundo del Catering a la Vanguardia”*

**11,40h. Presentación Gastro-cinema Alicante**

**12h. Final Infantil Concurso “Mejor arroz del Mediterráneo”:**

- Participan los finalistas amateurs de las rondas clasificatorias realizadas en centros Carrefour de la provincia de Alicante y Murcia. <https://elmejorarrozdelmediterraneo.com/>
- Presidenta del Jurado: **Susi Díaz**

**16,30h. Álvaro Nicolás** (Pastelero, Beniaján, Murcia) *“Murcia, idilio con el pastel de carne”*

**18h. I Campeonato Profesional de Marineras, Región de Murcia Capital de la Gastronomía Española**



## DOMINGO 26

**11h. Odón Martínez** (El Granaino, Elche, 1SOL). *“La despensa de El Granaino”*

**En el mismo pabellón: 11h. Realización de la Pastilla de Turrón Más Grande Del Mundo:** Durante la noche, los maestros turroneiros realizarán esta pastilla de turrón de más de 35 metros. El evento complementará el homenaje que realizará a **José Enrique Garrigós**.

**12h. Final Concurso “Mejor Arroz del Mediterráneo”**

- Participan los finalistas amateurs de las rondas clasificatorias realizadas en centros Carrefour de las provincias de Alicante y Murcia. <https://elmejorarrozdelmediterraneo.com/>
- Jurado: **Hermanos Torres y Susi Díaz**

**16,30h. Aurora Torres**, (Lula, Los Montesinos) *“Lula, Raíces Mediterráneas”*

**17,10h. Ponencia MEG: Eugenia Lorente** (Casa Pitxó, Chef Ganadora GMCash) & **Albufera Foods:** *“Gastronomía de territorio: Sabores que van al grano”*

**18h. Vicente Rioja** (Restaurante Rioja, Benisanó, “Cullera de Fusta 2021”, recomendado Guía Michelin). *“Masterclass de paella valenciana”*



## LUNES 27

**Jornada profesional Sala&Management. (Presenta: Óscar Carrión)**

**10h. Mesa Redonda: *La sala tiene nombre de mujer.***

- **Ana Botella** (El Poblet, 2\* Valencia)
- **Silvia García Guijarro** (Devesa, Mandarin Oriental Ritz, Grupo QD)
- **Marián Martínez** (Cenador de Amós, 3\*)
- **Cristina Díaz** (Maralba, 2\*)
- MODERA: **Carmen González** (Gestora Gastronómica APS, Zalacaín)

**11,30h. Presentación Curso Sumiller Profesional Cámara de Alicante.**

Participan: **Custodio López Zamarra, Pepe Casal, Manuela Romeralo, Javier Gila, Ferrán Centellés** (Bullipedia).

**12,00h. El Futuro de la Sala:** Empresas relacionadas con la digitalización, el management y la tecnología del sector:

- **Juan Moll** (Grupo Robuchon, 32 \* Michelin): *“Gestión de equipos e inteligencia emocional.”*
- **Manuel Alonso** (Casa Manolo, Daimús, 1\*): *Management con estrella*
- **Naji Sabeh** (Hosteltáctil Lanzadera): *La digitalización de la hostelería y las novedades fiscales que afectarán al sector.*

**16h. La nueva era de los eventos:**

- **Lourdes Muñoz** (Consultora LM Estrategias)
- **Lola Vélez** (Quinta Lacy)
- **María García** (L'Escaleta)
- **Pablo Montoro** (Montoro Catering)
- **Daniel Álvarez** (Dalúa Catering)

**18h. Entrega de premios a los MEJORES VINOS DEL TÚNEL DEL VINO**

**Entrega premios Mejor Sumiller de la CV. FASCV**



ALICANTE GASTRONÓMICA

# Concurso Popular

MEJOR  
ARROZ  
*mediterráneo*

Categoría  
Adulto e Infantil



ALICANTE  
GASTRONÓMICA  
ESTILO DE VIDA MEDITERRÁNEO

I Campeonato  
Profesional de  
**Marineras**





# ESCENARIO GASTRONOMÍA Y FUTURO (PABELLÓN 1)

## VIERNES 24

17h. **Mujeres en Gastronomía.** Debate *“El futuro de gastronomía en femenino”*

## SÁBADO 25

11,30h. **MESA DE EXPERIENCIAS “Alicantinos por el mundo”**

- **Ignacio Martínez García**, Chef ejecutivo del hotel Canopy by Hilton Castellana (Madrid), docente EAE Business School. Next Generation Chefs
- **Alberto Durá**, chef Club Náutico Marina Greenwich (Altea)
- **Carlos Cuenca**, Joven Promesa de la Sala Valenciana 2020, 2º Sumiller **Orobianco Calpe (1\*, 1sol)**, **2º Sumiller Azurmendi, Bilbao (3\*, 3SOL, Nº14 The World’s Fifty Best, Restaurante Sostenible 2014 y 2018)**. *Conexión online*
- **Nacho Doménech**, chef pastelero restaurante NOMA, Copenhague, Dinamarca. **Nº1 The World’s Fifty Best**. *conexión online*

13,30h. **VEGA SCORZA.** *“Vega Scorza, El Apetizzer de limón con extracto de hoja”*

17h. **Mesa. Algunos casos de éxito del Curso de Sumiller Profesional de** Cámara de Comercio de Alicante comentados por ellos mismos: *La formación en sumillería. Su utilidad profesional:*

- **José Casal del Rey:** Objetivos y contenidos del curso de sumiller profesional
- **Casos de éxito de la mano de sus protagonistas**
- **Milagros Torres:** Forma de comunicar el vino adecuadamente al cliente en el restaurante

18h. **David Roca:** *Tendencias de gestión en la cocina.*

## DOMINGO 26

12,30h. **Els Magazinos y Colegio de Educación Especial Raquel Payá:**

*“Proyecto Inclou-me: Gastronomía y sostenibilidad con enfoque social”.*

13,30h. **Juan Tomás (Coctelero de Las Colinas Golf) y Fonsi Lillo, (Chef ejecutivo Colinas Golf), Iván Talens (Malabusca), Guillermo Albert (Three Monkeys).** *“La reinención y futuro de la coctelería”,* Presentación del primer bar de España creado y gestionado desde cero por personas con discapacidad.

17h. **Els Magazinos: 4 agricultores + tomates.**

Degustación de variedades y Presentación del Concurso de la Millor Tomaca de la Marina.



**19h. “Emprender en tiempos de pandemia”**

- **Luiti Callealta** (Ciclo, Cádiz, Chef del año en Madrid Fusión)
- **Alba Esteve Ruiz**, (12 años en Roma en restaurantes de alta cocina y nuevo restaurante en Alicante)
- **Miquel Gilabert** (julio de 2020 restaurante Mare)
- **Kiko Lázaro** (después de Belvedere, ha abierto en agosto [Pinea](#), Ayora).
- **Ferdinando Bernardi (1\***, Casa Bernardi, Benissa)



**LUNES 27**

**10h. I Premio Internacional de Cocina Profesional con Dátil de Elche**

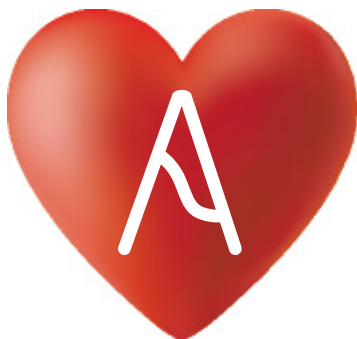
**12,30h. I Concurso profesional Mejor Tartar de Atún Rojo del Mediterráneo de la provincia de Alicante 2021**

**13h. Píldora formativa sobre atún rojo “Atrévete a facturar 24x7 con tu empresas de gastronomía”.**  
De la Nicolás y Valero Academy. Impartida por BAR Taberna de Ideas

**13,30h Deliberación concurso Atún Rojo.**

**16h. I Concurso profesional Mejor Steak Tartar de la provincia de Alicante 2021**





CIAGRO | UNIVERSITAS Miguel Hernández



Cátedra Palmeral d'Elx  
UNIVERSITAS Miguel Hernández

1er Concurso  
Internacional de  
Cocina profesional  
con  
**Dátil**  
de Elche

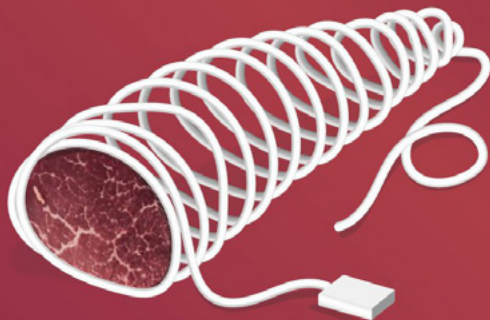


SABORARTE  
ONLINE 2021

CONCURSO MEJOR

**STEAK  
TARTAR**

DE ALICANTE



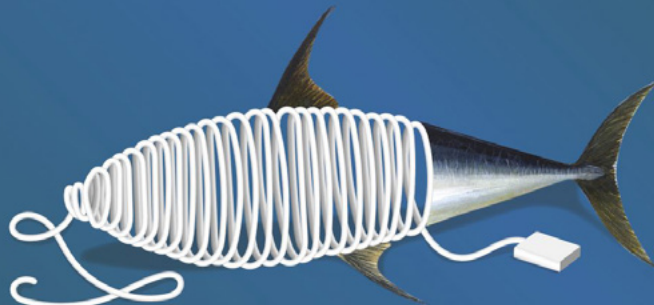
**N.**  
NICOLÁS Y VALERO  
SUPERMERCADOS Y SERVICIOS

SABORARTE  
ONLINE 2021

CONCURSO MEJOR

**TARTAR  
DE ATUN**

DE ALICANTE



**N.**  
FUENTES  
EL ATÚN BUENO  
1991-2004  
NICOLÁS Y VALERO



## ESPACIO SABOREA COSTA BLANCA (PABELLÓN 2)

**Es el espacio dedicado a los pequeños productores de la Comunitat Valenciana, así como a las actividades gastronómicas y tradicionales de los municipios que quieren visibilizar sus esfuerzos para convertirse en destinos turísticos a través de experiencias en este espacio.**

### VIERNES 24

- 12h. ALTEA:** Showcooking tapa ganadora RUTA DE LA TAPA 2020 *“Dorada de temporada”*  
**12,30h. ALMORADÍ:** Degustación: *Almoradí, Corazon De La Gastronomía*  
**13h. CALLOSA DEL SEGURA:** *Showcooking De Arroz Con Costra*  
**16h. XIXONA:** Showcooking *“Els Meus Avis”, de Conchi Mateo:*  
Elaboración de uno de los postres ganadores del V Concurso de Repostería Dolça Xixona  
**16:30 h. XIXONA:** *Presentación Día Mundial del Turrón, “De Jijona al mundo”*  
**17,30h. MUTXAMEL:** *Degustación de elaboraciones con Tomate Muchamiel.*

### SÁBADO 25

- 11h. CALLOSA DEL SEGURA:** *Degustación de bilitreras y bacalao meneao en tortitas.*  
**12h. ALMORADÍ:** *Taller “Almoradí, Corazón de la Gastronomía”*  
**12,30h. SANTA POLA:** Cofradía de pescadores de Santa Pola: *Taller De Arroz Con Tropezones*  
**13h. GUARDAMAR Y ACyRa:** *“Encocado de la langostino de Guardamar con toques latinos, por Eddy Dalton de la “Galería de la Mirada”*  
*Arroz de cola azul de atún Balfegó con Ñora de Guardamar*  
**13,30h. BENIDORM:** *Cata del vermút tradicional “Puig Campana”*  
**14,30h. LA VILA JOIOSA.** *Cuina romana de La Vila, “El toro de Vulcano”:*  
*La cocina en la antigua ciudad romana de Allon”,*  
**16:00.H XIXONA:** *Demostración de yema tostada y turrón a la piedra*  
**16,30h. ORIHUELA:** *Cata de productos de la gastronomía oriolana*  
**17h. TORREVIEJA:** *Sangochao de sepia, Mónica Andreu Pila, chef del restaurante las Cañas.*  
**17,30h. RELLEU:** *Cata aceite “Señorío de Relleu”: Descubre uno de los Secretos De La Cocina Mediterranea: Aove De La Comunitat Valenciana*  
**18h. RELLEU:** *Eduardo Palacio (Señorío de Relleu) Apadrina Olivos Monumentales.*  
**18,30h. ALTEA:** *Ke Water Drinks: Aguas de ke(fir) orgánicas, made in Altea.*







## DOMINGO 26

- 12h. NOVELDA:** Presentación y degustación *Plato De Aperitivo De “Xanxullo” de Novelda.*
- 12,30h. ALMORADÍ:** Presentación y Degustación *Almoradí, corazón de la gastronomía*
- 13h. GUARDAMAR:** Guiso de Juande Zaragoza Restaurante La Herradura / El Gastro Asesor: *Pollo, Ñora y Langostino de Guardamar*
- 13,30h. GUARDAMAR:** Presentación Tradición y Vanguardia por Jose Fillol, Restaurante La Galería de la Mirada: *Ceviche y caldero*
- 14:00 h. COX:** Degustación showcooking a cargo de “ Amas de casa”: *Pelotas de verdura*
- 16h. CREVILLENTE:** Degustación de Horchata
- 16,30h. GUARDAMAR:** Postres de autor por David Mayor; Restaurante Real Casino de Murcia: *Trampantojo de Ñora de Guardamar*
- 18h. TORREVIEJA:** *Gazpacho marinero de mero y atún rojo, Israel Jaráiz Vélez,* Chef del restaurante el Insaciable.
- 18,30h. CALLOSA DEL SEGURA:** *Degustación de almojábanas*

## LUNES 27

- 10h. RONQUEO EN VIVO DEL ATÚN DE NICOLÁS Y VALERO / RICARDO FUENTES.**  
A continuación: Realización del Concurso mejor tartar de Alicante (en la zona de concursos)
- 12,30h. ALBATERA:** Exhibición de elaboración de Panes de Higo
- 13h. ALBATERA:** Explicación y degustación del típico plato de Albatera “Cocido con pelotas
- 13,30h. GUARDAMAR:** *Revalorización de un plato con historia, Berenjenas a la crema.* Homenaje al Chef Raimundo González, elaboración de su receta estrella versionada por Antonio Reyes (CUCU Gastrobar).
- 14h. TORREVIEJA:** *Arroz con boquerones y Alcachofas. Davinia Martínez, Chef del Restaurante las Columnas.*
- 14,30h. CALLOSA DEL SEGURA:** *Degustación de Aceitunas Bernal*
- 15h. EL CAMPELLO:** *Showcooking y degustación de Fideuà Campellera con pescado de Lonja, Restaurante Seis Perlas.*
- 15,30h. EL CAMPELLO:** *Showcooking y degustación de Gazpacho de pescado, Restaurante Club Náutico de el Campello.*
- 16h. GUARDAMAR:** *Helado Sabor Mediterráneo: Degustación de helado biológico por el Club Náutico de Guardamar*
- 16,30h. EL COMTAT:** COOPERATIVA AGRICOLA CATÓLICA COOP. V .. *Presentación y degustación de aceites*
- 17h. DÉNIA: AEHTMA – TURISMO DENIA:** *Showcooking y degustación de paella de tomates secos y pulpo de Ximo Pastor (La Calma Restaurant).*
- 17,30h. DÉNIA: AEHTMA – TURISMO DENIA:** *Showcooking degustación Tomates, con tomate y tomate. Bruno Ruiz (Aticook, Dénia). Degustación de Helados Gastronómicos Gelart.*



## ESPACIO HÉROES CON DELANTAL (PABELLÓN 1)

### VIERNES 24

- 10h. **Trino Muñoz, Asociación de panaderos y pasteleros de la provincia de Alicante (APPPA):**  
*"El pan en la alimentación"*
- 11h. **Eli Romero (Petrer).** Gyozas doradas con salsa picante
- 12h. **Gicelia Dos Santos (CDT Alicante).** Sabores de la Tierra.
- 13h. **Juan Pablo Hernández (Hotel AC by Marriott, Alicante).** Maíz.
- 16h. **Martín Sire (Alicante Gastronómica Solidaria, AGS),** Recetario con calabaza, harina y especias.
- 17h. **Vicente García (Wine On, Benidorm).** Aprovechamiento Mediterráneo.
- 18h. **Juana García (AGS).** Cocina con sabor, color y corazón.
- 19h. **Sergio Torreblanca (International School of Pastry & Arts)** Valor del chocolate.

### SÁBADO 25

- 11h. **Antonio García (Panadería Carasa, Aspe).** Artesanía y tradición.
- 12h. **Odón Martínez (El Granaino, Elche).** Pimiento de temporada asado, yema y parmentier.
- 13h. **Aurora Torres (La Herradura, Los Montesinos).** Verduras de la Vega Baja.
- 16h. **Moncho Riquelme (Casa Riquelme, Alicante).** Arroz de la almadraba
- 17h. **Homenaje a título póstumo a Ildelfonsa Martínez Rodes. (La Caña, Daya Vieja)** gran cocinera y #HeroínaConDelantal. Degustación de caldo con pelotas.
- 18h. **Marta Devesa (Hogar del Pescador, La Vila Joiosa).** Arroz con mucho corazón.

### DOMINGO 26

- 11h. **Ginés Lorente (Trasluz, Meliá Alicante).** Interpretación del primer plato que se sirvió en Alicante Gastronómica Solidaria (AGS).
- 12h. **Alvaro Abad (El Plantío Golf Resort, Alicante).** Salmonete y tamarindo.
- 13h. **Salva Lozano y Carmen Canals (La Latería, Elche).** Tortilla de patatas Latera.
- 16h. **Chelo Berná (El Galgo, Elche).** Tradición con legumbres.
- 17h. **Patricia Sanz (Restaurante Patricia Sanz, Elche).** Pollo 4.0.
- 18h. **Andrés Ramírez (Alicante).** Las especias y botánicos en la coctelería.
- 19h. **Juan Tomás (Las 2T, Elche).** Bloody Mary y variaciones.



## LUNES 27

- 11h. **Josetxo Pajares (Grupo La Mejillonera. Benidorm).** ¡Tus sobras son de lujo!
- 12h. **Ernesto Frutos (Alma “Cocina viajera”. Alicante).** Brioches de ropa vieja.
- 13h. **Kiko Lázaro y Elisabeth Navarro (Pinea. Ayora).** Royal de cordero guirra con berros de agua.
- 15h. **Pepe Cases (Rincón de Capis. Torrevieja).** Gazpacho marinero de aprovechamiento.
- 16h. **Gustavo Mira (Grupo Ya. Aspe).** Arroz en paella con “sobras del cocido”.
- 17h. **Paco Cano (El Xato. La Nucía).** El valor de la sala



# ESPACIO SALA DE CATAS “ESCUELA DE CATAS DE ALICANTE” (PABELLÓN 1)

## VIERNES 24

- 17h. Bodegas Emilio Moro, dirige José Moro “Si lo sabes escuchar, el vino te habla”  
19h. Ferrán Centelles y David Seijas. “Seijas y Centelles, 10 años tras el cierre de El Bulli Restaurante”

## SÁBADO 25

- 11h. Comando Giropa. “Una apuesta por el terroir de la Marina Alta”  
13h. Felipe Gutiérrez de la Vega. “Las viñas y los vinos de la comarca de Llíber-Xàbia”  
17h. Rafael Poveda y David Doñate. “El Fondillón y sus Maridajes”  
17h. (Pabellón 1, escenario “Gastronomía y Futuro”). Mesa. Algunos casos de éxito del Curso de Sumiller Profesional de Cámara de Comercio de Alicante comentados por ellos mismos: *La formación en sumillería. Su utilidad profesional:*
- José Casal del Rey: Objetivos y contenidos del curso de sumiller profesional
  - Casos de éxito de la mano de sus protagonistas
  - Milagros Torres: Forma de comunicar el vino adecuadamente al cliente en el restaurante
- 19h. Pepe Mendoza “El potencial de las variedades autóctonas”

## DOMINGO 26

- 11h. FAP Grand Cru, dirige Juancho Asenjo, “Burdeos, las dos orillas”  
13h. Guillermo Cruz. “Arquitectura de la armonía”  
13h. (Espacio “Sala Laboratorio de los Sentidos”): Ramón Castaño, Bodegas Castaño  
“El arte de la Monastrell por Bodegas Castaño”  
16h. Concurso de cata “Mejores vinos FASCV Alicante Gastronómica” I Edición  
Unas mesas de expertos, convocadas por FASCV, evaluarán los vinos presentes en el Túnel de Vino para determinar los mejores vinos del certamen.

### Mesa PROFESIONAL 1:

- 1- Presidente: Guillermo Llopis, “Mejor sumiller 2012”, “Le Sol” Alicante.
- 2- Yolanda Hernández Soriano, “Burbuja de Oro 2019”, sumiller, enóloga y redactora – locutora en Radio Requena Cope.
- 3- Pascual Tejada, “Mejor sumiller 2018” sumiller-metre Hospes Palau de la Mar.
- 4- Jorge Juan Marroquí López, “Sumiller- formador – bodeguero”.
- 5- Carmen Garrobo, presidenta ASUMAD (Madrid), sumiller – formadora.
- 6- Manuela Romeralo, Llisa Negra “Quique Dacosta” – Campeona Mundial de puros habanos
- 7- Suplente: Sergio Serra, presidente ASAVU.





**Mesa PROFESIONAL 2:**

- 1- Presidente: **Nicolás Bancalero Guillén**, sumiller - miembro de ASRM.
- 2- **Victoria Lizama**, Profesora enología UPV – ASVASU
- 3- **Juan Francisco Gallego**, “mejor sumiller 2011” y formador sumilleres.
- 4- **Mónica Espigares Ruiz**, ASPA
- 5- **Hernán Menno**, “mejor sumiller 2016”. Sumiller El Poblet. 2\*
- 6- **Mar Acosta**, Sumiller Restaurante El Portal – Alicante
- 7- Suplente: **Paco Guillén Aguirre**, sumiller Paraíso Travel, presidente ASEV.

**Mesa PROFESIONAL 3:** Cata vinos especiales (dulces, espumosos, generosos, fondillones).

- 1- Presidenta: **María Luisa Martín Tejera**, sumiller, formadora, escritora
- 2- **Javier del Castillo**, sumiller - La Cava Aragonesa Benidorm
- 3- **Oscar Daniel**, “mejor sumiller 2019” - Restaurante El Abeto Elche
- 4- **Jonathan Girón**, sumiller restaurante Mauro, ASECA, forma parte de diferentes comités de cata como en la guía Melendo del champagne.
- 5- **Arturo Giner Pérez**, “burbuja de Oro 2019”, Campeón Vindicas 2014, finalista nariz de Oro 2012 y 13
- 6- **Lorena Ríos**, embajadora de la mujer en la sumillería y la sala.
- 7- Suplente: **Nacho Coterón**. Periodista - sumiller

**18h. Mesa expertos con profesorado del Curso de Sumiller Profesional de la Cámara de Comercio de Alicante (Pabellón 2) por Fernando Gurrucharri, Rafael del Rey, Guillermo Cruz y Santos Ruiz.**

## LUNES 27

**10h. Paco y Estefanía Roderó, Pago de los Capellanes “Camino de viña y vida”**

**11:30h. (Pabellón 1 espacio Cocina Central): Presentación XV EDICIÓN Curso 2022 Sumiller Profesional Cámara de Alicante.**

Participan: **Custodio López Zamarra, Pepe Casal, Manuela Romeralo, Javier Gila, Ferrán Centelles** (Bullipedia).

**13h. Eduardo Muga y David de la Fuente de Bodegas Muga. “Rioja, la elegancia y proyección internacional de la tierra de los Mil Vinos”**

# ESPACIO SALA DE CATAS ALICANTE GASTRONÓMICA (PABELLÓN 1)

## VIERNES 24

**13h. Fran Saura y Nicolás Bancalero. CATA FASCV** *“Los vinos mediterráneos: Murcia-Jumilla”.*

**16,30h. David Remolar Ramos (WineLands) y Toni Cortes Recatalá (El Candil) Benicarló**

*“Los vinos mediterráneos: Castellón- Alto Palancia, Les Useres, San Mateu”*

**18h. Cata-Maridaje ASPA: Pedro Palacios + Bodegas Ortigosa.** *“Helados gastronómicos y vinos de Alicante”*



## SÁBADO 25

**11h. CATA MARIDAJE ASPA: MG Wines y La despensa de Andrés. ASPA:**

*“Quesos artesanos y vinos de Alicante”.*

**12h. CATA PROAVA: Joan de la Casa: Nimi Tossal moscatel y Terra fiter tinto, medalla de oro y medalla de plata Concurso proava 2021**

**13h. CATA FASCV: Jose Sánchez Alcaraz** *“Los vinos mediterráneos: Murcia-Bullas, Yecla”*

**16,30h. Juan Francisco Gallego. FASCV** *“Los vinos mediterráneos: Alicante- La Marina, Vinalopó, Comtat”*

**17,30h. CATA MARIDAJE ASPA:** *“Chocolates Marcos Tonda y vinos de Alicante”*

**18,30h. Cata-Maridaje ASPA+ Salazones del Mar Menor y Bodegas Santa Catalina del Mañá:** *“Salazones tradicionales y vinos de Alicante”.*

## DOMINGO 26

**11h. Pascual Tejada, Maria Luisa Martín. FASCV:** *“Los vinos mediterráneos: Valencia- Valentino, Clariano, Utiel-Requena”*

**12h. Cata PROAVA: Eloy Haya:** *“Bodegas Haya y Vinya Natura a cargo de Eloy Haya, premio del mejor vermut de la Comunitat Valenciana, su vermut Adriano.”*

**13h. Cata-Maridaje ASPA + Consejo Regulador Bebidas Tradicionales Alicante.:** *“Bebidas espirituosas de Alicante y sus cócteles Tradicionales”.*

**16,30h. Cata-Maridaje ASPA** *“Dulces alicantinos y vinos de Alicante”.*

**17,30h. Cata PROAVA. Bodegas Xaló- Presenta la Mistela Riu Rau- gran premio PROAVA 2021, y otras elaboraciones ganadoras de medalla en concursos de proava anteriores. Bodegas los Frailes. Medalla de oro en tintos en concurso PROAVA 2021. Los Frailes Monastrell.**



## LUNES 27

- 11h. Cata PROAVA. *“Presentación y cata de Bodegas Gandía Plá. Hoya de Cadenas Chardonnay medalla de oro en el concurso de PROAVA 2021 y vino Ceramic”*
- 12h. Cata Pedro Martínez (Nariz de Oro 2001): *“Vinos “de nariz”*
- 13,30h. Cata Carlos Cuenca (Azurmendi, 3\*) Oscar Mestre (Enólogo), Manu Guardiola (Enólogo), *“Estilos de vinificación en la Marina Alta”*
- 14,40h. Comarca Armagnac (Francia) Cata de Armagnac francés por Sr Olivier Goujon (Presidente de la DO Armagnac) y Jean Philippe Sendat colaborador Sumillería Francesa UDSF y ex embajador Ase para España.





## ESPACIO LABORATORIO DE LOS SENTIDOS (PABELLÓN 1)

### VIERNES 24

- 10h. Taller infantil *CUINA MOLT DE GUST: Cocina con Productos de Calidad diferenciada de la CV: "Creps saludables rellenos de nísperos de Callosa d'en Sarrià y Uva del Vinalopó"*
- 11h. Taller infantil *CUINA MOLT DE GUST: Cocina con Productos de Calidad diferenciada de la CV: "Rollitos de horchata con rayadura de naranja"*
- 12h. Cata cafés Salzillo: *"Los secretos del Combinado de café Asiático"*
- 13h. CATA CAECV-MOLT DE GUST: *Cervesses Lluna ecológicas y encurtidos ecológicos.*
- 16,30h La chufa como ingrediente: *Gin Tonic Ginself, la ginebra con chufa*
- 17,30h Con Horchata y postres con Horchata by Ciriaco y David Pana

### SÁBADO 25

- 11-12,30: Cafés Barsel: *"Aprende a catar café"*
- 12,30H. Cata L'EXQUISIT: Moscatel de Benitaxell: *"Cata de moscatel bio"*
- 16h. Cata Moscatel de Alejandría de Teulada-Moraira-Benissa *"Moscatell seco y dulce"*
- 18h. CATA CAECV-MOLT DE GUST: *Cata de Aceites Ecológicos "Octobris" por Luis Miguel Martínez*







## DOMINGO 26

- 11,00h. Taller de Cafés Barsel: *“Cómo preparar tu mejor café en casa”*
- 13h. Ramón Castaño, Bodegas Castaño *“El arte de la Monastrell por Bodegas Castaño”*
- 17h. CATA CAECV-MOLT DE GUST: *“Cata de patés veganos y eco Vegadénia” por Ferrán Parada*
- 19H CATA CASTELLÓ RUTA DE SABOR: *FRUITS DE LA TERRA, Truffle Experts*

## LUNES 27

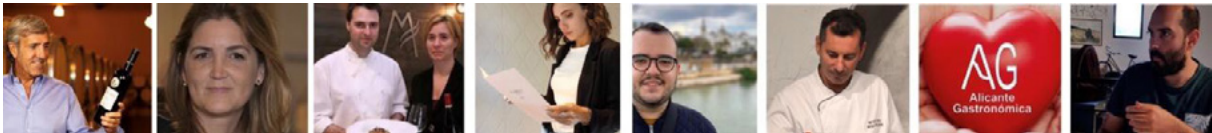
- 11h. Cata Cervezas Abadía. *“Hecha en Camp de Turia”*
- 12h. Carnot Licores. Antonio Fornés: *“Cata de cócteles con Carnot, el licor de Denia de ahora y siempre”*
- 13h. Cata-Maridaje Estrella Levante y Pablo González (La Cabaña, Buenavista, Murcia, 2\*)
- 16h. Cata MG Wines: *“Los vinos de Monóvar”*
- 17h. CATA CAECV-MOLT DE GUST: *Ubago Cafeteros*

## VIERNES 24

- 10h. Taller infantil "CUINA MOLT DE GUST: Cocina con Productos de Calidad diferenciada de la CV"**  
(BY COOK AND PLAY)
- 11h. Taller infantil "CUINA MOLT DE GUST: Cocina con Productos de Calidad diferenciada de la CV"**  
(BY COOK AND PLAY)
- 12h. Cata de vinos La Algueña "Vinos de Alicante"**
- 13h. Alexis Verdú (Director de Certificación del Consejo Regulador del Turrón de Jijona y Alicante):**  
*"Maridaje de Turrón de Jijona, Turrón a la Piedra y Turrón de Nieve, con tres tipos de Chocolate Puro"*

## SÁBADO 25

- 13h. Rafael Poveda, Presidente de la Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana y Alexis Verdú, Director de Certificación del Consejo Regulador del Turrón de Jijona y Alicante.** *"Maridaje de Turrón de Jijona, Turrón a la Piedra y Turrón de Nieve, con Vino Fondillón"*
- 16h. Beatriz Rocamora D.O UVA EMBOLSADA DEL VINALOPÓ:** *"Presentación y cata de variedades Uva Embolsada del Vinalopó"*
- 19h. David Vizcaíno** *"Cata de quesos valencianos organizada por la Feria del Queso Artesano de Montanejos"*



## DOMINGO 26

- 13.30H CATA ACEITES:**
- Hugo Quintanilla (Señorio de Relleu): *"Señorio de relleu intense coupage"*
  - Manuel Sala (Aceite Summum): *"Señorio Jaume Rosell"*
  - Iñaki Aracil (Selección 1916): *"Oli el Comtat"*
- 18h. CATA CASTELLÓ RUTA DE SABOR:**  
*"Artesanos Gil: salsas, tapas, platos preparados y aceite de oliva virgen extra"*



**LUNES 27**

**13,30h. Cata L'EXQUISIT: Bodegas Vinados:** *"Cata de vino ECO y Vermut Artesano"*

**16h. Vicent Insa. Federación de Cooperativas Agroalimentarias de la CV.** *"Oleoturismo, experiencias alrededor de los aceites de la CV"- CATA*

**17h. Vicent Insa. Federación de Cooperativas Agroalimentarias de la CV.** *"Enoturismo, experiencias alrededor de los vinos de la CV"- CATA*

## SALA DRINK LAB (PABELLÓN 1)

### VIERNES 24

- 17h. Quique Martin (Brand Ambassador Coca-Cola)
- 18h. Jesús J. Chouciño Fdez. (Brand Ambassador SOS Bartending&Bartrading) *"Marketing en coctelería: Sobre gustos no hay nada escrito"*
- 19h. Cata "Philia Experience"

### SÁBADO 25

- 11h. Pepe Orts (Formador y Colaborador de Tenis) *"Cocteles para un centenario"*
- 13h. Aitor Gomis (Head Bartender Coffee & Cocktails La Casa) *"Gastro Coctelería"*
- 17h. Elivisa
- 18h. Javier Vidal, Vega Scorza *"Licor de limón ecológico de la Vega Baja"*
- 19h. Christian Mayers: *"Destilados : El Mezcal"*

### DOMINGO 26

- 11h. Juan Tomas, Wine-bar las 2 T, Cantinero en Las colinas Golf y Brand Ambassador Guiffard *"Cata de Guiffard"*
- 13h. Ever Aguilar, Bar Manager Oculito & Colaborador Eivissa *"Coctelería, por qué Elivissa"*
- 17H Miguel Torres (Crítico Gastronómico e investigador): *"Neurociencia líquida"*
- 18h. Johan David Villegas (Bar Manager Santa Gloria, Alicante) *"Flair Bartender, coctelería acrobática"*
- 19h. Juan Gallego, formador de Eventos Alicante y colaborador Tenis *"Coctelería del S.XXI con Anís Tenis"*

### LUNES 27

- 11h. Frank Lledó, Brand Ambassador Oxefruit. *"Coctelería Tiki"*
- 13h. Galin, Bar Station. *"Las 5 claves para mejorar el funcionamiento de una barra"*
- 16h. Ivan Talens, Brand Ambassador Malabusca. *"La ginebra más premiada de Alicante"*
- 17h. Mauro Quiñónez & Sergio González . *"La encantada, un sitio para visitar"*





## ESPAI L'EXQUISIT MEDITERRANI (PABELLÓN 2)

**Turisme CV cuenta con un programa propio que se desarrollará en el stand de la marca turística “L'Exquisit Mediterrani”, donde se realizarán más de 40 actividades en los 4 días, combinadas con catas experienciales en la Sala de Catas 1 del pabellón 1.**

***Actividades para todos los públicos con aforo limitado.***

### VIERNES 24

- 13h. Rest. Seis Perlas, Campello:** “Chipirones rellenos a la mantequilla negra con el sofrito de su propia pata, jamón, tomate seco y chalota”
- 14h. Concurso Internacional Paella Valenciana de Sueca.** “*Showcooking paella valenciana*”
- 16h. Laura Mira, nutricionista, y María Garrigós, catadora oficial por el Consejo Regulador IGP Jijona y Alicante,** de El Artesano Turrónes: *Xixona. El turrón en un estilo de vida saludable*
- 17h. Relleu.** “*Muestra de embutidos tradicionales*”
- 18h. Presentación de la Guía de Turisme Carraixet y el Club de Producte.**
- 19h. Antonio Fornés.** “*Cata de cócteles con Carnot, El licor de Denia de ahora y siempre*”

### SÁBADO 25

- 11h. Exhibición Concurso Nacional Cortadores de Jamón**
- 14h. Auditori Teulada Moraira: Alere/Dolia.** “*Con sabor a Moscatel. El aroma de la tradición*”
- 15h. Aurora Torres, Restaurante la Herradura (Los Montesinos).** Showcooking Olletas alicantinas y pucheros
- 16h. Marta Devesa, Restaurante Hogar del Pescador . Vila-Joiosa.** Showcooking Guisado de raya, col y patata
- 17h. Noelia Pascual, Rest. Cachito (Elche) Ganadora World Paella Day 2021.**  
*Arroz con cebolla, bacalao y patata (PCCV)*
- 18H: David Vizcaíno.** *Presentación de la Feria del Queso de Montanejos.*



## DOMINGO 26

- 10,30h. Alimentación García García:** *Xanxullo de Novelda*
- 11h. Els Magazinos (Mercado Gastronómico de Denia).** *“Concurso tomaca de la Marina, ferias de queso, aceite y embutidos”*
- 12h. José Francisco Gómez Maciá (PCCV), Rest. Los Infantes, Almoradí:** *Guiso de Alcachofa de la Vega Baja*
- 13h. Restaurante Frenezzy (Alicante) Showcooking** *“Nuestra versión de paella de atún con alcachofa”*
- 14h. Daniel Torá, Rest. Raco de San Vicente del Raspeig:** *Arroz de secreto, tomate seco, morcilla, coliflor.*
- 15h. TASTA GANDIA.** *Street food by Chema Soler.*  
*Canelón crujiente de fideuà de Gandia con espuma de Carabineros*
- 16h. Oliva.** *Pebreres farcides de Mavi Pérez*
- 17h. Restaurante L’Entrepà (Xixona):** *Demostración de la mejor tapa con turrón de la 8ª edición de tapeando con turrón por Jijona 2019 “LA CARRASQUETA”*
- 18h. AOVE FORUM COCENTAINA.** Paco Albert

## LUNES 27

- 10h. José Antonio López (Pipi) y Jaime Gillabert (Hosteleria DiverXa), Orihuela (PCCV):** *Arroz con carrilleras y setas*
- 11h. David Marqués, Rest. Gastroadictos (Segorbe), con David Remolar, sumiller Winelands:** *“Davides: cuerpo y alma de la Gastronomía de Castellón”*
- 12h. Concurso de la mejor miel de la Comunidad Valenciana. Carles Galletero, director del Museo de la Miel de Montroy**
- 13h. Masía La Mota, Evenor Sevilla, Alcoy:** *Tiras de Sepia con Bolets, Jamón y Pesto/ Pimientos del piquillo al pil pil, pan frito y queso parmesano/ Salpicón de navaja, tierra de palomitas y caviar de fruta.*
- 14h. Juan Lorenzo Sanchiz, Rest Casa Sanchiz (PCCV), Monóvar:** *Gachamiga de Monóvar*
- 15h. Francisco Siles, Rest. L’Aplec, Onil:** *Arroz de Montaña*
- 16h. Francisco Javier Amorós, Rest. Morote (Callosa del Segura):** *Bacalao Meneao*
- 17h. Trufa de Andilla** *Presentación del concurso de Trufa de Andilla y de las experiencias gastroturísticas alrededor de la trufa.*



## OTRAS ACTIVIDADES

En diferentes espacios del recinto ferial, se realizarán actividades y experiencias singulares para el disfrute de los asistentes

# PROGRAMACIÓN DEL STAND AYUNTAMIENTO DE ALICANTE (PABELLÓN 2-CALLE 1)

### VIERNES 24

- 11h. Taller de Especias para Niños de Carmencita
- 12h. Hora del Vermut. Diábolo
- 13h. Showcooking de Arroz. Restaurante Riquelme
- 14h. Showcooking de Arroz. Restaurante Fondillón Hotel Hospes Amérigo
- 15h. Showcooking de Arroz. Restaurante Hotel Maya
- 16h. Cata de Vinos. Bodegas Volver
- 17h. Presentación Alicante Cocktail Week

### SÁBADO 25

- 11h. Taller de Especias para Niños de Carmencita
- 12h. Hora de una Paloma con Anís Tenis
- 13h. Showcooking de Arroz. Restaurante El Sorell
- 14h. Elaboración de un arroz Alicante Ciudad del arroz en el exterior del IFA. Restaurante Riquelme
- 16h. Cata de Vino con Bodegas Bocopa
- 17h. Masterclass de Uva Embolsada a cargo de la gerente de la DOP
- 19h. Masterclass de la elaboración de Coca amb tonyina a cargo de Panaderías Hermanos Guardiola



## DOMINGO 26

- 11h. Taller de Especias para Niños de Carmencita
- 12h. Hora del Vermut. Puig Campana
- 13h. Masterclass de salazones a cargo de Ana Garre, gerente de Salazones Garre
- 14h. Showcooking de arroz. Restaurante Diurno
- 16h. Cata de Vino, Bodega Santa Catalina de Mañán
- 17h. Elaboración de la Mejor Tapa de la Comunidad Valenciana, chef Josep Palomares, (Xiri, Monovar) y otras tapas maridadas con vinos de la bodegas MGWinnes Group
- 19h. Masterclass de la elaboración de Cocas de mollitas a cargo de Panaderías Hermanos Guardiola.

## Lunes, 27 de septiembre

- 12,30h. Showcooking de Arroz. Taverna del Racó del Pla
- 13,30h. Presentación de las Jornadas "Alicante Ciudad del Arroz"
- 14,30h. Showcooking de Arroz. Gastro Bar Jorge
- 16h. Cata de Vino. Bodegas MGWinnes Group a cargo de Rafa Poveda
- 17h. Elaboración y degustación de la tapa ganadora "De Tapas por Alicante"

# MERCALICANTE

## (PABELLON 2\_CALLE 7)

## VIERNES 24

- 10h. Talleres Infantiles
- 11h. Talleres Infantiles
- 12h. Degustación de Zumo de naranja Natural
- 18,30h. Degustación De Cremas Naturales By Thermomix

## SÁBADO 25

- 11,30h. Degustación De Smoothies Y Batidos De Frutas Naturales De Mercalicante
- 14h. Showcooking - Tapas Alicantinas I+D. Realizado por el chef Gaspar Esteve de "La barrita de Santa María."
- 17h. Degustacion Zumo Naranja Natural
- 19h. Cata de Carnes Premium a cargo de Jorge García Sellés.





## DOMINGO 26

**12,30h.** Degustación de cremas naturales con Thermomix

**14h. Showcooking de arroz con sepia, pericana y lechuga de mar Mediterránea.** Realizado por el chef **David Martínez**

**19h.** Degustación de Zumo de naranja Natural

## LUNES 27

**11,30h.** Degustación De Smoothies Y Batidos De Frutas Naturales De Mercalicante

**19h.** Degustación de Zumo de naranja Natural

# TALLERES STAND UNIVERSIDAD DE ALICANTE

## Viernes 24

**de 18 a 20h**

- Talleres:

- *“Extracción de gluten de una masa panaria”*
- *“Esferificación y efecto pH en el color de pigmentos vegetales.”*

## SÁBADO 25

**de 12 a 14h**

*Concurso “Fish- Experts”*

Para enseñar a los participantes a diferenciar si un pez es salvaje, cultivado o escapado, de una manera divertida. Introducir conceptos sobre etiquetado del pescado y acuicultura y pesca sostenibles.

**de 18 a 20h:** *“Derechos en la protección de la gastronomía, jugamos a través de Kahoot”*



## DOMINGO 26

**de 12 a 14h** “¿Hay almidón en mi jamón?”

Te enseñamos a que en casa puedas identificar de la presencia de almidón en distintos alimentos

**de 18 a 20h** “EL Panettone y sus maridajes”

Con Raúl Asencio y Pep Orts

## LUNES 27

**de 10 h a 14h**

Taller de microalgas

- De 10:00 a 11:00 taller de pasta fresca y degustación
- De 11:15 a 11:45 degustación de especias y aceites infundados sobre diferentes bases
- De 12:00 a 12:30 show de coctelería utilizando ficocianina y ficoeritrina
- De 12:45 a 14:00 Degustación de platos elaborados a partir del fitoplancton.

**de 16 a 18h**

Proyección del video “*Del bancal a la taula*”

## AUDITORIO IFA

## LUNES 27

**12h.** Presentación y proyección del documental “*El Sabor de las flores*”. Presencia de **Marta López Plaza** (Directora), **Susi Díaz** (Cocinera de La Finca), **Vicent Ceba** (Director Gastro Festival, Alicante).



## **ESPACIO CATERINGS (PABELLÓN 1)**

### **ZONA EXPOSITIVA**

Juan XXIII  
Montoro catering  
Quinta Lacy  
L'Escaleta  
El Xato Events  
Dalúa  
Qlinaria

## **EL RINCÓN DE LAS ESTRELLAS (PABELLÓN 2)**

Con el objetivo de acercar la alta gastronomía al público general, en la zona de restauración del pabellón 2, se podrán degustar a precios asequibles las elaboraciones de:

- **Susi Díaz** (La Finca, Elche, 1\*, 2SOL)
- **Cristina Figueira** (El Xato, La Nucía, 1\*, Recomendado Guía Repsol)
- **Joaquín Baeza** (Baeza&Rufete, Alicante, 1\*)
- **Ferdinando Bernardi** (Casa Bernardi, Benissa)
- **Nou Manolín-Piripi**
- **Restaurante Espacio Montoro**
- **Josep Palomares** (Xiri). Mejor tapa CV 2021
- **Finca Santa Luzia** (Grupo Juan XXIII)
- **Alma Marina Salazones**



## RESTAURANTES EFÍMEROS (ZONA VIP\_IFA)

Se dispondrá de un restaurante en el que se realizarán experiencias gastronómicas únicas para un aforo determinado. Se reservará con antelación, vía web.

### VIERNES 24

#### Comida inaugural MURCIA-ALICANTE

##### Chefs de Alicante:

- **Aurora Torres** (La Herradura, Los Montesinos)
- **Gema Penalva** (Restobar Gema Penalva, Alicante)
- **Nanín Pérez** (BarraZero, Alicante)
- **Miquel Gilabert** (Mare, Benidoleig)

##### Chefs de Murcia:

- **Marián Porras** (Deskaro by Bongora, La Azohia, Murcia)
- **Alejandro Ibáñez y Juan Azorín** (Barahonda, Yecla, Murcia)
- **Daniel Díaz** (La Tropical, Los Alcázares, Murcia)
- **María Egea** (Restaurante Frases, Murcia)

#### **MENÚ COMIDA INSTITUCIONAL MURCIA-ALICANTE**

Ostra a la brasa con gazpachuelo de pimiento verde encurtido y trufa (Miquel Gilabert, Mare, Benidoleig)

Mejillon, escabeche de gallina murciana y hortaliza fermentada. (Maria Egea, Frases, Murcia)

Huevo con ñoras verdes de la Vega Baja, salazon de Alicante y tomate  
confitado (Aurora Torres, Lula, Los Montesinos, Alicante)

Gyoza de rabo de toro ,crema de coliflor y lima caffì (Deskaro by Bongora, La Azohia, Murcia )

Arroz de Calasparra con salmonetes (por confirmar) (La Tropical, Los Alcázares, Murcia)

Mogote Joselito con zanahorias, salsa pimienta y coco (Nanín Perez, Barrazero, Alicante)

Cuajada de requesón, cremoso de nuez, brevas y miel de romero (Barahonda, Yecla, Murcia)

Mascarpone con Dátil de Elche y Cacao (Gema Penalva, Restobar Gema Penalva)

Servicio de pan (Harinas Entrepiedras): Pan de harina selecta de trigo semintegral T80 / Pan de harina ecológica de centeno integral 100% grano completo / Pan de harina ecológica de gran espelta con maíz y cúrcuma.

Bodega (Selección Túnel del Vino Alicante Gastronómica): Vinos de Alicante / Vinos de Murcia



## ACTIVIDADES EXPERIENCIALES

### SÁBADO 25

**HOMENAJE AL ARROZ** de la mano del **Ayuntamiento de Alicante**, dentro de la programación de **“ALICANTE CIUDAD DEL ARROZ”**.

## LUDOTECAS INFANTILES / TALLERES MOLT DE GUST

Los niños son un público importante para Alicante Gastronómica, por lo que se realizarán actividades todos los días relacionadas con la gastronomía y la dieta saludable. Además, se dispondrán de espacios de ludoteca para que puedan estar atendidos por expertos monitores.

*Ludotecas gestionadas por Cook&Play*

## PULSERAS INTELIGENTES

Para facilitar el control de aforo, el acceso a la Feria se realizará mediante pulseras inteligentes que servirán también como sistema de pago en los espacios de restauración y en los stands de venta de producto. Las pulseras tendrán un coste de 1 euro y la cantidad recaudada por su venta se donará íntegramente a Alicante Gastronómica Solidaria.

# CONCIERTOS

 **ALICANTE GASTRONÓMICA**  
ESTILO DE VIDA MEDITERRÁNEO

 **IFA** INSTITUCIÓN FERIAAL ALICANTINA



En Ifa. Elche. Alicante  
Viernes, 24 Septiembre. 22.30 h  
**LIVERPOOL BAND**  
en Concierto  
(Tributo Beatles)

Venta anticipada de entradas en **enterticket**

Precio: 10 € Impuestos incluidos

[alicantegastronomica.com](http://alicantegastronomica.com)

 **ALICANTE GASTRONÓMICA**  
ESTILO DE VIDA MEDITERRÁNEO

 **IFA** INSTITUCIÓN FERIAAL ALICANTINA



En Ifa. Elche. Alicante  
Sábado, 25 Septiembre. 22.30 h  
**SIEMPRE ASÍ**  
en Concierto

Venta anticipada de entradas en **enterticket**

Precio: 35 € Impuestos incluidos

[alicantegastronomica.com](http://alicantegastronomica.com)



**ALICANTE  
GASTRONÓMICA**  
ESTILO DE VIDA MEDITERRÁNEO

**Del 24 al 27  
Septiembre  
2021**

PATROCINA



ORGANIZA



COLABORA



**Gracias a nuestros patrocinadores y colaboradores**



**VÍDEO PRESENTACIÓN**



**WEB FERIA**