IFA FIRA ALACANT

alma mediterránea

a g

2 al 5 Oct.

↘ PROGRAMA

Alicante Gastronómica

Saborea la mayor feria experiencial de España.

PIÑERO EFFECT

Horarios

PABELLÓN 1

Viernes y Sábado de 10h. a 24h.
Domingo de 10h. a 22h.
Lunes de 10h. a 19h.

PABELLÓN 2

Viernes, Sábado y Domingo de 10h. a 21h.
Lunes de 10h. a 19h.

TERRAZA MARMARELA

Viernes y Sábado de 13h. a 3h.
Domingo de 13h. a 22h.
Lunes de 17:30h. a 20h.

Índice

Cocina Central	4
Lo Mejor de la Gastronomía	10
Espacio Chocolate & Helado	16
Foro del Pan y del Dulce	22
Espacio Experiencial Masterclass	28
Espacio Cámara	34
L'Exquisit Mediterrani	38
Saborea Costa Blanca	42
Benditos Lugares	46
Sala de Catas Prestigio	50
Túnel del Vino	53
Sala de Catas Origen	54
Aula del Queso	56
Rincón de las Estrellas y los Soles	58
Isla de las Tapas	60
Talleres Infantiles	62
Auditorio	66
Terraza Marmarela	68
País invitado: México	70
Listado de expositores	72

COCINA **CENTRAL**

Un espacio para vivir la gastronomía en directo, conocer de cerca a grandes profesionales y **degustar las elaboraciones de los ganadores de algunos de los concursos gastronómicos más prestigiosos de España.**

La programación reunirá ponencias magistrales, jornadas temáticas, encuentros con cocineros y propuestas participativas que te permitirán descubrir sabores, técnicas y productos, en las que el **tributo al arroz** sigue siendo uno de los grandes protagonistas.

Y esta edición, además, llega impregnada del **sabor, la cultura y la esencia de México**, nuestro país invitado.

Viernes 2 de octubre

/ 10:00h-12:00h. Talleres Infantiles. Peke Chefs Mediterráneos con **Carmencita Especias.**

/ 13:00h. "LO MEJOR DE LOS MEJORES"
Harinella (Valencia): **Mejor Pizza de España 2025**;
The Carnivan Superbar (León): **Best Burger Spain 2025**;
Brocata (Albacete): **El Mejor Bocata de España 2026**;
Los Chamacos (Castellón): **Mejor Taco de España 2025.**

/ 14:00h. "TRIBUTO AL ARROZ DE ALICANTE"
Óscar Cerdá. Restaurante Jorge (Alicante): Arroz de rape y gamba roja de Dénia. **Gustavo Peinado.** Restaurante Pantanet 8 (Sant Vicent del Raspeig): Arroz de huevo y torrezno.

/ 16:30h. "LO MEJOR DE LOS MEJORES". **La mejor tortilla de España. La Falda de Chamberí** (Madrid). **Alejandro Oliveira y Xan Otero**. Ganadores del XVIII Campeonato de España 2025. Showcooking-degustación.

/ 17:30h. "LO MEJOR DE LOS MEJORES"
Mejor Taco de España 2025: Los Chamacos (Castellón). Showcooking-Degustación.

/ 18:00h. "LO MEJOR DE LOS MEJORES" **La Mejor Burger de España: The Carnivan Superbar** (León): **Best Burger Spain 2025.** Showcooking-Degustación.

/ 18:30h. "LO MEJOR DE LOS MEJORES" **Mejor Bocata de España 2026: Brocata** (Albacete). Showcooking-Degustación.

/ 19:00h. "LO MEJOR DE LOS MEJORES" **Mejor Pizza de España 2025: Harinella** (Valencia). Showcooking-degustación.

Sábado 3 de octubre

/ 11:00h. "VIVA MÉXICO-ALICANTE" **Isabel Carvajal** (El sazón de Isabel, MasterChef México) y **Aurora Torres** (Lula, Los Montesinos). 1 Sol Repsol.

/ 12:00h. "LO MEJOR DE LOS MEJORES" **El mejor torrezno de Soria del mundo: Ángel Ortego Ayuso,** del Hostal Restaurante La Tablada de Navaleno (Soria).

/ 13:30h. "LO MEJOR DE LOS MEJORES" **La Mejor Fabada del mundo, el Mejor Cachopo del Mundo y Mejores Callos. Pilar Meana,** La Cantina de Villalegre (Avilés).

/ 14:00h. "TRIBUTO AL ARROZ DE ALICANTE" **Javier Tortosa** del Restaurante Fondillón, Hotel Hospes Amérigo, (Alicante): Cocina de aprovechamiento: Arroz de puchero. **Rubén Fenollar.** Presentador "Sabors de Sempre", À Punt TV: Arroz meloso de Benidorm.

/ 16:30h. RECONOCIMIENTO a título póstumo a **Segismundo Amorós, "Segis"**, empresario de restauración. Mi Casa y Los Arroces de Segis (Sant Joan d'Alacant, Madrid, Novelda y El Campello).

/ 17:00h. "VIVA MÉXICO-ALICANTE".
"TARDE DEL PICANTE": Con **Anilú Cigüeñas** (Libro «Mejor si pica»), **Michelle Renderiz** (La Despensa de Frida), **Isabel Carvajal (**MasterChef México, El sazón de Isabel), **Mariano Torre Hütt** (Tacos La Veintiocho).

/ 19:00h. "EL FUTURO DE LA CARNICERÍA YA ESTÁ AQUÍ: nuevas técnicas, elaboraciones y conservaciones" **Fratelli Pagani.**

Domingo 4 de octubre

/ 11:00h. "VIVA MÉXICO-ALICANTE" **Mariano Torre Hütt** (Tacos la Veintiocho, Pazcuala House y Majaica), **Odón Martínez** (El Granaíno, Elche) 1 Sol Repsol, R Michelin.

/ 11:30h. "LO MEJOR DE LOS MEJORES" **Jacobo Martínez Gázquez**. Joven talento murciano. Segundo clasificado nacional del concurso 'Una lata, una tapa' (Murcia).

/ 12:00h. "Nuevo Sol en la Provincia" **Ausiàs Signes**, Restaurante Ausiás (Pedreguer) Pastelero Revelación 2022 Madrid Fusión y 1 Sol Repsol.

/ 12:30h. "VIVA MÉXICO - MEDITERRÁNEO" **José Gloria**, **Acapulco** (Valencia).

/ 13:00h. "LO MEJOR DE LOS MEJORES: **La Mejor Pizza del mundo es frita** y la importancia del producto de proximidad" **Franco Pepe** (Pepe in Grani, Nápoles) y **Raquel Perramón**, Infraganti (Alicante).

/ 14:00h. "TRIBUTO AL ARROZ DE ALICANTE": **Jonathan Armengol** (Crítico y periodista ciego): Arroces al Kamado (SLP Barbacoas, Benissa). **Ginés Lorente** (Chef ejecutivo Hotel Meliá Alicante): Arroz de raya con gamba roja de Dénia y atún rojo del Mediterráneo.

/ 16:00h. "TARDE DEL CAFÉ": Catas, degustaciones y masterclass: **Fancoffee, QGourmet Café, Nostro Café, 69 Crazy Beans, El Kafé de Sezar.**

Lunes 5 de octubre

/ 10:00h. "VIVA MÉXICO-ALICANTE" **Roberto Ortiz,** ÕME Taller Gastronómico (Madrid) y **Sergio Sierra**, El Portal, (Alicante), 1 Sol Repsol, R Michelin, Mejor Bar de España 2017 (Forbes).

/ 11:00h. **Alicante Gastronómica Profesional:** Cocina con **Rational**.

/ 12:00h. **"100 Jóvenes talentos en Gastronomía Basque Culinary Center" José María Borrás**. Restaurante Aquiara, Hotel Annua Signature (Menorca).

/ 12:30h. **"Cocineros del año en clave mediterránea"**: **Raúl Resino**, Raúl Resino Restaurante (Benicarló) 1* Michelin, 2 Sol Repsol y cocinero del año 2016. **Roger Julián**, Restaurante Simposio (S. Antonio de Benagéber, Valencia) 1* Michelin, 1 Sol Repsol y finalista Cocinero del año 2025-2026. **Jorge Lengua**, Restaurante Llavor (Benicàssim, Castellón) 1* Michelin, 1 Sol Repsol y finalista Cocinero del año 2026.

/ 13:30h. **"Maestros del atún de Almadraba"**. **José Manuel López**, Ca Seko (Dénia), Chef Michelin y Repsol.

/ 14:00h. **"Presentación Guía Macarfi":** donde comen los que saben" con **Miki López.**

/ 14:30h. "TRIBUTO AL ARROZ DE ALICANTE" **Massimo Arienti** y **Giovanni Mastromarino**, Toy Ristorante (Dénia): Risotto en clave alicantina. **Juan Ramón García** y **Javier Molina**, La Llar (Villafranqueza): Arroz de parpatana de atún rojo del Mediterráneo.

/ 16:00h. **Alicante Gastronómica Profesional:** "TARDE DE LA TECNOLOGÍA DE LOS INGREDIENTES": la magia de los texturizantes y las fibras en gastronomía. **Óscar Albiñana**, director del departamento de I+D de Sosa Ingredients, **Luga Sabores**.

avsiàs
RESTAURAN

SANTERPA

mmage

"el Xato"

CISORIA

CARLOS

1 sol
guia repsol
2026

CASTELLON
CALDERARI

Mahou

orma

LO MEJOR DE LA **GASTRONOMÍA**

Un escenario de referencia para descubrir a algunos de los grandes nombres de la cocina y vivir en directo su talento, su técnica y su forma de entender la gastronomía.

Durante la feria acogerá el **XIX Campeonato de España de Tortilla de Patatas, la IV edición de la Tortilla "Con..."** y el **V Congreso de la Tortilla**, reuniendo a los mejores especialistas llegados de toda España.

Jurado XIX Campeonato de España de Tortillas de Patatas

RAFAEL GARCÍA SANTOS - PRESIDENTE

KIKO MOYA - L'ESCALETA

FRAN MARTÍNEZ - MARALBA

PACO TORREBLANCA

JOSÉ GÓMEZ - JOSELITO

PEDRO MORÁN - CASA GERARDO

PEPA FERNÁNDEZ - RNE

LORENZO CAÑAS - LA MERCED

TROFEO

tescoma

tortilladepatatas
lomejordelagastronomia.com

JOSÉ MANUEL CRESPO - EL MANJAR

GONZALO ANTÓN - ZALDIARAN

PAZ ÁLVAREZ - EL PAÍS

LO MEJOR DE
LA GASTRONOMÍA
alicante
gastronómica
alma mediterránea
Cámara
Alicante
IFA
XVIII CAMPEONATO DE ESPAÑA DE TORTILLA DE PATATAS
TROFEO tescoma
NEOLITH

TATAS TROFEO tescoma
DE LA TORTILLA

Viernes 2 de octubre

/ 10:00h. **Talleres escolares** Tescoma y los niños.

/ 11:30h. **Benigar** y el arte del cacao con **Pablo Montoro** y **Chocolates Marcos Tonda**. Exclusividad, tradición y orgullo alicantino.

/ 12:30h. "VIVA MÉXICO-ALICANTE". **La mesa de las culturas gastronómicas con María José San Román**, Monastrell Restaurante, R Michelin, 2 Soles Repsol; **Susi Díaz** (La Finca, Elche), 1* Michelin, 3 Soles Repsol; **Esperança Cano** El Xato (La Nucía), 1* Michelin, 1 Sol Repsol; **Mariano Torre Hütt**, Tacos la Veintiocho, Pazcuala House y Majaica, **Isabel Carvajal**, El sazón de Isabel, MasterChef México y **Carolina Álvarez** Flores Raras, (Valencia) Grupo QD, 2* Michelin.

/ 13:30h. BEST NEW CHEFS 2026 (Revista Food and Wine): **Esperança Cano**, El Xato, La Nucía (1* Michelin, 1 Sol Repsol); **Pau García-Mas y Kiko Jiménez** (Talaia).

/ 17:00h - 19:00h. VI CONCURSO DE TAPA CREATIVA CON SALAZÓN.

/ 19:30h. Vive la experiencia **Thermomix TM7.**

Sábado 3 de octubre

/ 10:00h - 19:00h. V CONGRESO TORTILLA DE PATATAS LOMEJORDELAGASTRONOMIA.COM

/ 10:00h. "Tortillas Campeonas de Galicia" con **Nico Pedetti** (Taberna da Galera, A Coruña) y **Pedro Miño** (Adega Lastras, Betanzos).

/ 10:45h. "Tortillas Campeonas de Euskadi" con **Zhora Ajana** (Sagartoki, Vitoria-Gasteiz) y **Edu Jiménez** (Taberna de Egia, Donostia-San Sebastián).

/ 11:30h. Debate sobre la patata con **Carlos Olabuenaga,** (Tizona) **Senén González** (Sagartoki y La Cocina de Senén), **José Antonio Chao** (IXP Pataca de Galicia) y **Carlos Angulo Fdez. de Retana** (Natuber y Patatas Hijolusa).

/ 12:15h. "Campeón y Subcampeón de España de Tortilla 'Con...'" con **Ricardo Martín** (Monalisa, Aranda de Duero) y **Andoni Ibarguren** (Txintxirri, Bilbao).

/ 13:00h. "Campeón y Subcampeona de España de Tortilla Tradicional" con **Alejandro Oliveira** (La Falda de Chamberí, Madrid) y **Celia Clara Correia** (La Teulada, Elche).

/ 17:00h. Los mandamientos de la tortilla gourmet. "Del huevo hasta los andares (colofón)" según el campeón de España de Tortilla de Patatas 2022. **Carlos Olabuenaga**. Bar Tizona, Logroño.

/ 17:30h. De la experiencia al conocimiento: dos influencers verifican los principios de la tortilla gourmet. **Sezar Blue y Charlito Cooks.**

/ 18:15h. "VIVA MÉXICO-ALICANTE". Tortillas de aquí y de allende los mares: el mestizaje entre la tortilla española y la torta mexicana con **Isabel Carvajal**, El sazón de Isabel, MasterChef México y **Mariano Torre Hütt,** Tacos la Veintiocho, Pazcuala House y Majaica.

Domingo 4 de octubre

/ 10:30h. XIX CAMPEONATO DE ESPAÑA DE TORTILLA DE PATATAS. TROFEO TESCOMA.

/ 13:30h. Ponencia del Homenajeado: **Senén González** «Sagartoki».

/ 14:00h. **Fallo Jurado XIX Campeonato de España de Tortilla de Patatas. Trofeo Tescoma.**

/ 17:00h - 19:00h. IV CONCURSO MEJOR RECETA CON ALCACHOFAS.

Lunes 5 de octubre

/ 10:30h - 14:00h. IV CAMPEONATO INTERNACIONAL DE TORTILLA DE PATATAS CON... TROFEO TESCOMA.

/ 15:00h. Un nuevo Sol en la Provincia: **Ricardo Moltó, RQR (Ibi).**

/ 16:00h. **Miguel Barrera**, Cal Paradís (Vall d'Alba, Castelló) Estrella Verde de la Comunidad Valenciana, 1* Michelin y 2 Soles Repsol.

ESPACIO **CHOCOLATE** & **HELADO**

Un universo dedicado al chocolate y al helado se dará cita en este nuevo espacio, que reunirá a maestros chocolateros, heladeros y grandes profesionales del sector.

El **III Premio Internacional de Alta Pastelería Paco Torreblanca a la Mejor Tarta de Chocolate del Mundo** será uno de sus grandes protagonistas, junto a la **Jornada de Catas de Chocolate de Bean to Bar**, ponencias, demostraciones y degustaciones para descubrir la tradición, la innovación y la excelencia de ambos mundos.

Premio Internacional de Alta Pastelería Paco Torreblanca

Jurado:

Paco Torreblanca

Alain Chartier

Oriol Balaguer

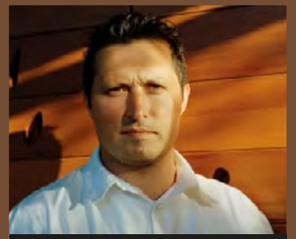
Carles Mampel

Raúl Bernal

Jacob Torreblanca

Rafael García Santos

Manolo Villanueva


Kiko Moya

Premio Internacional de Alta Pastelería Paco Torreblanca
Mejor tarta de chocolate del Mundo
Final internacional 2025 / Patrocinadores
Instituciones Participantes

Viernes 2 de octubre

/ 10:00h - 19:00h. III PREMIO INTERNACIONAL DE ALTA PASTELERÍA Paco Torreblanca. A la Mejor Tarta de Chocolate del Mundo.

/ 19:00h. Dos miradas, cuatro manos y chocolate. **Estefanía Aguilar**, finalista del I Premio de Alta Pastelería Paco Torreblanca a la Mejor Tarta de Chocolate del Mundo, y **Valentín Ruiz**, de Pastelería Valentín (Ciudad Real), subcampeón nacional de repostería.

Sábado 3 de octubre

UNA MAÑANA CON SABOR A CHOCOLATE

/ 10:30h. Gremi de Sucrers de la CV: Terrer, el pastel que representa la Comunidad Valenciana con **Pedro García Coy**.

/ 11:00h - 11:45h. Gremi de Sucrers de la CV: Sant Dionís y la tradición pastelera de las frutillas.

/ 12:00h. El pastel de chocolate de **Fran Segura&Co** (Medalla de Plata en Copa España de Chocolatería y III puesto en el Premio Internacional Paco Torreblanca a la Mejor Tarta de Chocolate del Mundo 2024).

/ 13:00h. Anatomía de un bombón: el proceso creativo y técnico detrás de una pieza con **Albert Daví**, Mejor Maestro Artesano Chocolatero de España.

/ 13:30h. El chocolate en tres actos con **Ginés Nicolás** de Pastelería Dalúa (Elche).

/ 14:00h. El mejor chocolate del mundo no existe con **Juan Rubio "Mr WikiChoco"**, Grand Jury de los International Chocolate Awards, catador certificado por el IICCT y fundador de Wikichoco.

LA TARDE DEL HELADO

/ 16:00h. Creatividad y sabor junto al mar con **Jorge Infante** de Fraganti Gelato (Playa de San Juan). Degustación.

/ 17:00h. "Recuperando la tradición heladera con esencia mediterránea" con **Felipe Cortés**, maestro pastelero de Cuccitini (Grupo GastroNou, Alicante). Degustación.

/ 17:30h. "Cuando el helado se convierte en alta artesanía". **Vicent Pascual**, De Sabors (Altea). Degustación.

/ 18:00h. "Helados de territorio. De la Vega Baja al mundo" con **José Manuel Marcos**, Candela La Gelatería (Redován). Degustación.

/ 19:00h. "Chocolate bajo cero: Creatividad y técnica" con **Raúl Asencio**, de pastelería Raúl Asencio (Aspe). Degustación.

Domingo 4 de octubre

/ 10:30h - 11:30h. Buques Insignia con la Asociación Chocolate **Bean to Bar España**.

/ 12:30h - 13:30h. Chocolates Ganadores de los Premios **Bean to Bar España.**

/ 14:00h - 16:00h. **Jacob Torreblanca & Antonio Bachour.** Alta pastelería. Creación a cuatro manos.

/ 16:30h. Chocolate y Territorio con **Bean to Bar.**

/ 18:15h. Taller experiencial **Bean to Bar**: Maridaje con Licores Alicantinos.

Lunes 5 de octubre

/ 10:00h - 13:00h. IV CONCURSO DE ESCUELAS DE SALA.

/ 13:30h. "VIVA MÉXICO-ALICANTE". México en 4 bocados con **Aranza Mora**, de Mila Repostería. Propone un viaje por el cacao, el chocolate y los sabores de México.

/ 15:30h. Pan & Chocolate. **Nicolás Sequeira** y **Alessia Fusi**, de New Wave Bakery, reinterpretan la masa madre con cacao, especias y fruta confitada.

/ 16:30h. "Del bancal a la taula" con **Adrián López,** cuarta generación de maestros turroneros de Jijona. Lopetes Artesanos.

ESPACIO **CHOCOLATE** & **HELADO**

FORO DEL **PAN** Y DEL **DULCE**

Un espacio, gestinado por **Harinas La Encarnación** y **Cotepa**, donde el talento artesano cobra vida a través del pan, la pastelería y el dulce, de la mano de algunos de los mejores profesionales del sector. **Ponencias magistrales, concursos, talleres y degustaciones** mostrarán nuevas técnicas, tendencias y creaciones sin perder la esencia de la tradición y de unos oficios que forman parte de nuestra cultura gastronómica.

SI ES #CREMOSÍSIMA
ES DE JULITA.

Viernes 2 de octubre

/ 09:30h. I CONCURSO DE ESCUELAS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA.

/ 12:00h. Pan integral con identidad. **Jérôme Foulquier**, Director Técnico I+D de Farinera Coromina.

/ 13:00h. **Juanfran Gómez Hernández** (Mudopan, Torrevieja). Ganador del concurso Mejor Mona de Pascua Innovadora 2026 con "La Perla", su creación ganadora, donde tradición, técnica e innovación se unen.

/ 13:30h. Scrocchiarella: el secreto de una masa crujiente con **Pino** y **Fabio Buscemi**. Tecnólogo Obrador Cotepa.

/ 16:00h. El auténtico cornetto italiano: harina, fermentación y nuevas tendencias con **Matteo Cunsolo** (Maestro panadero y presidente del Club Richemont Italia). Con **Q Gourmet Café.**

/ 17:00h. Mediterráneo a cuatro manos: tradición, fermentación y bollería saludable **Jesús Machí** y **Santi Mariel** (Presidente y Vicepresidente del Club Richemont España).

/ 17:45h. Pizza de Autor y Nuevas Tendencias con **Pablo Huertas** y **Santi Mariel** (Forn Mariu, Alicante).

/ 18:30h. La Tarta 'Agathizada' con **Agatha Ruiz de la Prada**, las **Tartas de Julita** y **Chocolates Marcos Tonda.**

/ 19:15h. Panettone & Grandi Lievitati: el arte italiano de la masa madre **Paolo Zambarda** (Club Richemont Italia).

/ 19:30h. Tradición italiana, esencia mediterránea by **Raquel Perramón** y **Gonzalo Infante** (Infragantti, Alicante).

Sábado 3 de octubre

/ 10:00h. El arte de los laminados artesanos con **Rubén Vicente** (Delicias de San Miguel de Salinas, Alicante).

/ 10:45h. La pequeña espelta: del grano ancestral al pan del mañana con **Jean François Mercadier** (Moulin de Colagne, Francia).

/ 11:30h. El trigo duro molido en piedra: tradición, creatividad y nuevas posibilidades by **Guillaume Gironde** (Moulin de Colagne, Francia).

/ 12:30h. Club Richemont Italia: El legado del buen pan con **Matteo Cunsolo** y **Paolo Zambarda.**

/ 13:30h. La masa Madre y sus derivados con **Jesús Machí Lorente** y **Carlos Mariel** (Presidente y Vicepresidente del Club Richemont España).

/ 14:30h. La moda también se cuela en las cocinas: Desfile **Uniformes Santa Bárbara**.

/ 15:30h. Asamblea General **Club Richemont International** (Sala Meet 7. Primera Planta).

/ 16:00h. "VIVA MÉXICO-ALICANTE". Show-Cookies de la mano de la mexicana **Aranza Mora** (Mila Repostería, Alicante).

/ 16:30h. Guastedda siciliana: Tradición, Masa y Sabor con **Fabio Buscemi**.

/ 17:00h. Bases brioche y hojaldres con **José Roldán, Panadero Mundial del Año 2025,** referente de la panadería artesana española.

/18:00h. "De la toña al panettone, pasando por el turrón". **Raúl Asencio** (Pastelería Raúl Asencio, Aspe) Tres elaboraciones, un mismo oficio: fermentación, azúcar y paciencia.

/ 18:30h. Tarta tradicional de almendra: el sabor de nuestra tierra by **Feliciano López** (Horno Paquito, Santa Pola).

/ 19:00h. La mona alicantina: tradición, panadería y bollería artesana **José Manuel González Lloret**, Bollipan y El Forn de la Mestra.

Domingo 4 de octubre

/ 10:00h. Postre navideño con **Juanfran Asencio** (Pastelería Juanfran Asencio, Aspe).

/ 10:30h. El arte de la fermentación: panes y bollería con identidad de la mano de **Diego Marín**, Campeón Nacional de Panadería 2024.

/ 11:30h. Brioches saludables y piezas ganadoras de competición internacional by **Los Espigas** (Equipo Nacional de Panadería Artesanal).

/ 12:00h. Tradición, competición y relevo de la panadería artesanal con **José Roldán**, Campeón del Mundo de Panadería Artesana 2025 e **Iker Calatayud**, Oro en CV Skills de horno y pastelería (Villena).

/ 12:30h. **José Roldán**, Campeón del Mundo 2025, y **Arturo Blanco**, panadero de cuarta generación.

/ 13:30h. III CONCURSO MEJOR PAN DE MEDITERRÁNEO.

/ 16:30h. Sabores de la Vega Baja: Tradición e innovación en el horno con **José Manuel Marcos** (Crujiente, Calma y Corteza, Redován, Alicante).

/ 17:00h. La Mejor Hogaza de España. Top 50 panaderos con **Jerónimo Villora** (Candeal, Elda).

/ 17:30h. Artesanía: masas y pan dentro de un restaurante gastronómico by **Ausiàs Signes** (Ausiàs restaurante, Pedreguer). Pastelero Revelación 2022 Madrid Fusión y 1 Sol Repsol.

/ 18:00h. La Mítica Torrija del Nou Manolín (Alicante) con el maestro pastelero **Felipe Cortés.**

/ 18:30h. Pastelería de campeón. Técnica, precisión y creatividad con **Alexis García**. Campeón de España de Pastelería 2024.

/ 19:00h. Pequeños bocados, grandes sabores con **Aitana García y Giulia Balserreri.** Pessic Petita Pastisseria.

Lunes 5 de octubre

/ 10:00h. El relevo de la panadería artesana. Del recorte a la vitrina con **Alessia Fusi** y **Nicolás Sequeira** (New Bakery, Benissa).

/ 11:00h. Demostración a cuatro manos con **Diego Marín**, Campeón Nacional de Panadería Artesana 2024, y **Alexis García**, Mejor Maestro Artesano Pastelero de España 2024.

/ 12:00h. Tres maestros, un molino: el arte del pan con harinas de piedra. **Christian Pourcel**, **Guillaume Gironde y Jean-François Mercadié** (Moulin de Colagne, Francia).

/ 13:00h. Pizza de alta calidad: Harina, Fermentación y Proceso. **Michele Intrieri,** Maestro pizzaiolo. Técnico de pizza de Farinera Coromina.

/ 16:00h. La nueva artesanía dulce con **Inés García del Pozo** (Pastelines, Alicante).

ESPACIO EXPERIENCIAL **MASTERCLASS**

Un espacio pensado para quienes quieren **vivir la gastronomía en primera persona**. Aquí podrás aprender de grandes profesionales, descubrir técnicas, trucos y secretos de cocina y ponerlos en práctica con tus propias manos.

En esta edición, y ante la gran demanda de experiencias gastronómicas, **hemos ampliado la oferta** para que puedas participar, aprender nuevas técnicas y disfrutar después saboreando tus propias elaboraciones.

Una oportunidad para acercarte a la cocina y **aprender haciendo, compartir con grandes referentes y disfrutar de cada bocado.**

Viernes 2_10 11:00h
Taller de flores
Viste tu mesa con flores by La Trastienda.

Viernes 2_10 13:00h
Crea tu propio Vermut Vittore
Con Marta Valsangiacomo de Bodega Cherubino Valsangiacomo y Andrés Soler de Vermutamadre y Ostrarium.

Solo 30 personas recibirán estas masterclass de 90 minutos de duración y podrán degustar los platos elaborados en el taller realizado por alguno de los mejores cocineros de España. Riguroso orden de inscripción. Plazas limitadas.

Compra anticipada en la web
alicantegastronomica.com y **enterticket.es**

Viernes 2_10 16:30h
Los Reyes de la Cuchara: tradición con sabor a excelencia.
Con Pilar Meana del restaurante La Cantina de Villalegre.

Viernes 2_10 18:30h
Las Mejores Tortillas del Mundo: Betanzos en estado puro. Con José Manuel Crespo "Crispi" de El Manjar - Carlos Boado de El Caserío de Tión - Pedro Miño de Adega Lastras.

Sábado 3_10 12:30h
La mejor croqueta de jamón del mundo.
Con el chef Miguel Carretero. Ganador Mejor Croqueta del mundo, Madrid Fusión 2018 y 2022.

Sábado 3_10 16:30h
Mejor escabeche del Mundo.
Con el equipo del Restaurante Caleña (Ávila)

Sábado 3_10 18:30h
Gyozas y otras elaboraciones asiáticas.
De la mano de Alberto González, chef de Kawori.

Domingo 4_10 11:00h
Pastelería Creativa.
Con el chef Javier Vergara de la Escuela de Alta Pastelería Paco Torreblanca.

Domingo 4_10 16:30h
Bombones en casa. De la mano de Albert Daví, Mejor Maestro Artesano Chocolatero de España 2025.

Domingo 4_10 18:30h
Sushi Ancestral. Con el chef Yong Wu, fundador de Ikigai Madrid, Sol Repsol y R Michelin.

Lunes 5_10 13:00h
La ciencia de los arroces con carnes by Molino Roca.
Con Edu Torres, Álex del Vicio y Javi Brichetto. Porque el arroz “todo locura”

Lunes 5_10 16:30h
Taller de Corte de Jamón: Maestría, precisión y aprovechamiento. De la mano de Luga Sabores.

ESPACIO EXPERIENCIAL
MASTERCLASS

Viernes 2 de octubre

/ 11:00h. Masterclass: “VISTE TU MESA CON FLORES”. **La Trastienda.** Aprende las claves para diseñar mesas con estilo, personalidad y emoción, donde cada creación es única.

/ 13:00h. Masterclass: “CREA TU PROPIO VERMUT VITTORE”. **Marta Valsangiacomo**, Bodega Cherubino Valsangiacomo y **Andrés Soler**, Vermutamadre (Dénia). Aprende y elabora tu propio vermut casero, disfruta de una cata de Vermuts Vittore y saborea la experiencia acompañada de una gilda y una ostra.

/ 16:30h. Masterclass: “LOS REYES DE LA CUCHARA: TRADICIÓN CON SABOR A EXCELENCIA”. **Pilar Meana**, La Cantina de Villalegre, Avilés. Campeona de la Mejor Fabada del Mundo y del Mejor Pote Asturiano.

/ 18:30h. Masterclass: “LAS MEJORES TORTILLAS DEL MUNDO: Betanzos en estado puro”. **José Manuel Crespo “Crispi”** El Manjar; **Carlos Boado**, de El Caserío de Tión; **Pedro Miño**, de Adega Lastras.

Sábado 3 de octubre

/ 12:30h. Masterclass: “MEJOR CROQUETA DE JAMÓN DEL MUNDO” **Miguel Carretero**, Ganador Mejor Croqueta del mundo, Madrid Fusión 2018 y 2022. Conocerás las claves para elaborar una bechamel cremosa, un rebozado ligero y crujiente y un equilibrio perfecto de sabor, textura y técnica.

/ 16:30h. Masterclass: “MEJOR ESCABECHE DEL MUNDO”. **Diego Sanz** (Mejor escabeche del mundo, Madrid Fusión 2026), Caleña (Ávila). Descubrirás las claves de una técnica centenaria que sigue conquistando la alta gastronomía.

/ 18:30h. Masterclass: “GYOZAS Y OTRAS ELABORACIONES ASIÁTICAS”. **Alberto González**, Kawori (Valencia), Maestro del Salmón 2025. Aprenderás a elaborar gyozas y otras recetas de inspiración asiática.

Domingo 4 de octubre

/ 11:00h. Masterclass: “PASTELERÍA CREATIVA”. **Javier Vergara**. Chef Escuela Torreblanca. Aprende a elaborar bases sablé, cremosos, ganaches, gelificados de fruta, montaje y acabados profesionales.

/ 16:30h. Masterclass: “BOMBONES EN CASA” **Albert Daví**, Mejor Maestro Artesano Chocolatero de España 2025. Aprende a elaborar bombones artesanos como un auténtico profesional.

/ 18:30h Masterclass: “SUSHI ANCESTRAL” con **Yong Wu**. Ikigai en Madrid, 1 Sol Repsol y R Michelin. Descubre los orígenes del sushi y viaja a la esencia de una de las grandes joyas de la gastronomía japonesa.

ESPACIO EXPERIENCIAL **MASTERCLASS**

Lunes 5 de octubre

/ 13:00h. Masterclass: “LA CIENCIA DE LOS ARROCES CON CARNES” by Molino Roca. **Edu Torres** (Molino Roca); **Alex del Vicio** (Formador-infuencer); **Javier Brichetto**, Piantao (Madrid).

/ 16:30h. Masterclass: “CORTE DE JAMÓN BY LUGA: Maestría, precisión y aprovechamiento”.
Aprende el arte del corte de jamón y descubre cómo aprovechar al máximo una de las grandes joyas de nuestra gastronomía.

ESPACIO **CÁMARA**

El Espacio Cámara pone el foco en **el talento, la formación y el emprendimiento**, con **concursos gastronómicos, ponencias inspiradoras y proyectos empresariales** que reúnen a estudiantes, profesionales y nuevos talentos. Un escenario para descubrir historias de superación, iniciativas innovadoras y propuestas que están marcando el presente y el futuro de la gastronomía.

Viernes 2 de octubre

/ 09:30h-13:30h. VI CONCURSO DE ESCUELAS DE HOSTELERÍA (COCINA).

/ 14:00h. **CEUTA-ALICANTE**. El mar y la solidaridad que nos une. Producto y excelencia. **Hugo Ruiz** (Bugao, Ceuta) 1 Sol Repsol y **Dani Frías** (La Ereta, Alicante) 1 Sol Repsol.

/ 16:00h. The Ocean Race y la gastronomía. Con **Pelayo López de Merlo**, Leyenda de The Ocean Race; **Carla Nebreda**, Responsable de Equipos en The Ocean Race y **Gonzalo Infante**, CEO y fundador de infraganti y navegante del Viva México.

/ 16:30h. Laboratorio **SABORIGEN**.

/ 17:00h-19:00h. CONCURSO A CUCHILLO BY LUGA SABORES

/ 19:00h. Nuevos proyectos gastronómicos: Innovación y excelencia con la **Cámara de Comercio de Alicante.**

Sábado 3 de octubre

/ 11:00h. "La hora del aperitivo MEG" by **Vermut Agustina y Aceitunas La Explanada.**

/ 12:00h. "Recetas con freidora de aire: La revolución del sabor en casa" by **Carmencita Especias**.

/ 12:30h. Entrega de Premios: MEJOR STAND ALICANTE GASTRONÓMICA 2026.

/ 13:00h. VI CONCURSO POPULAR MEJOR ARROZ DEL MEDITERRÁNEO (ADULTOS).

/ 16:30h. Laboratorio **SABORIGEN**.

/ 17:00h. Níspero, del árbol a la alta cocina con **GASMA.**

/ 18:00h. IV CONCURSO DE MONAS Y TOÑAS.

Domingo 4 de octubre

/ 11:00h. La gastronomía del futuro: investigación e innovación con **GASMA**.

/11:30h. Esencia Mediterránea: Aperitivo Mediterráneo con **Claudia Molina Calizaya**.

/ 12:00h. Territori i Autenticitat: Ruiz x 3. **Miquel Ruiz**, de 'El Cuc de Miquel'; **Adrián Ruiz** de Bar Billy's y **Miguel Ruiz**, del 'Baret de Miquel'.

/ 13:00h. VI CONCURSO POPULAR MEJOR ARROZ DEL MEDITERRÁNEO (INFANTIL).

/ 16:30h. Laboratorio **SABORIGEN**.

/ 17:00h. "VIVA MÉXICO-ALICANTE". Maridando mezcal y tequila con **Roberto Ortiz Blanco**, chef de ŌME Taller Gastronómico; **María Isabel Carvajal Ulloa**, fundadora de El Sazón de Isabel; y **Mariano Torre Hütt**, chef mexicano y referente de la cocina contemporánea.

/ 18:00h. PREMIO DIVULGACIÓN DE LA GASTRONOMÍA a **Josep Bernabeu Mestre.**

/ 19:00h. Sangría 2.0: La revolución del cóctel de vino by **Clío Candela** (comunicadora y formadora especializada en vino) y **Santi Gómez** (Highbar Rooftop).

Lunes 5 de octubre

/ 11:00h-13:00h. VI CONCURSO MEJOR TARTAR DE ATÚN; con **Nicolás y Valero, SaborArte y carnes OkeLaN.**

/ 13:00h-15:00h. VI CONCURSO MEJOR STEAK TARTAR; con **Nicolás y Valero, SaborArte y carnes OkeLaN.**

/ 16:30h. Laboratorio **SABORIGEN**.

/ 17:00h. PREMIO A LA SALA by **APROSABA.**

ESPACIO **CÁMARA**

L'EXQUISIT MEDITERRANI

Un escenario que pone en valor la **cultura gastronómica de la Comunitat Valenciana,** con recetas tan emblemáticas como los arroces y la paella, productos agroalimentarios de gran calidad y un sector hostelero consolidado y referente.

Una programación que combina **tradición, producto, talento y creatividad** para mostrar la riqueza de nuestra gastronomía y seguir proyectándola como uno de los grandes valores de nuestro territorio.

Viernes 2 de octubre

/ 10:00h-10:45h. Taller Peke Chefs by **SABORIGEN**.

/ 11:00h. Mesa Abierta en Directo: Showcooking Inclusivo con la **Asociación APSA** y **Susi Díaz** (La Finca) 1* Michelin, 3 Soles Repsol.

/ 11:30h. Presentación "Guía Gastroalmuerzos 2026" **APEHA y CONHOSTUR.**

/ 12:00h. HOMENAJE a **Ramón Riquelme**: Cocinado de paella gigante. Degustación.

/ 14:00h. Cullera: Club de **Artesanos del Arroz**.

/ 15:00h. Fideuá de Gandía: La receta icónica que nació de la necesidad. **David Pardo**, Presidente de la Asociación Fideuá de Gandía. Showcooking-degustación.

/ 17:00h.La Reina de las Granadas: **Granada Mollar de Elche D.O.P.**

/ 18:30h. **Señoríos de Relleu.** Catar un paisaje entre olivos: Oleoturismo AOVE. **Hugo Quintanilla,** gerente de Señoríos de Relleu.

Sábado 3 de octubre

/ 11:00h. El menú degustación de Dexcaro (Dénia), 1 Sol Repsol, by **Carlos García.**

/ 12:00h. "Arroz de Otoño" de **Gicelia Dos Santos**, de CaterinGi Experiencias Gastronómicas. Showcooking-degustación.

/ 13:00h. I CONCURSO ALL I OLI AMATEUR Y PROFESIONAL by **Sezar Blue.**

/ 15:00h. **Cerveza Segura**, maridaje gastronómico.

/ 16:00h. **Uva embolsada del Vinalopó**, la uva mejor protegida del mundo.

/ 17:00h. El «pasaporte» a las bodegas de la Marina Alta. **Luis Silvestre Borrego.**

/ 17:30h. Ruta del Vino de Alicante: Finca Seguró y sus "Siete bancales". **Doris Andrés.**

/ 18:00h. "El Caldero Tabarquino" del restaurante La Muralla (Tabarca) con **Pedro Juan Sánchez**. Showcooking.

/ 18:30h. "TALLER DE LATTE ART" con **Federico Duronio**, Campeón de España de Jarra negra. By QGourmet Café.

Domingo 4 de octubre

/ 11:00h. La experiencia gastronómica de **Zintaria by Gourmet.**

/ 11:30h. **Descubriendo el Campiñero:** Cata y planes de Oleoturismo en Enguera: la IV Feria del Aceite de Enguera.

/ 12:00h. **GASMA.** Más allá de la cocina.

/ 12:30h. Ruta del Vino de Alicante: Cata de Bodegas Monóvar y Bodegas Sierra Salinas con **María Miñano,** presidenta de la Ruta del Vino.

/ 14:00h. Concurs Internacional Paella Valenciana de Sueca. **Adolfo Cuquerella**, La Granja, Sueca. Showcooking.

/ 16:00h. La cocina del Palacio Valliere (Hotel 5*) by **Carlos Julián**.

/ 17:00h. M de Alejandría: dos generaciones, tradición e innovación con Moscatel de Alejandría a bajo 0. **Cristina Rodríguez Vicente y Cristina Tro Rodríguez.**

/ 17:30h. **Ca Iaia Rosario & La Vall de Seta:** Desconexión rural con sabor auténtico.

/ 18:00h. Entre quesos y olivos: El sabor del territorio MEG. **Chelo Martínez**, Lácteos Segarra (Elche) y **Esperanza Beltrá** (Aceite de oliva Racó de Payà).

Lunes 5 de octubre

/ 11:00h. **Mesa redonda IMAS** — Instituto Mediterráneo de Alimentación Sostenible. "De la tierra a la mesa: hacia un futuro gastronómico sostenible y compartido".

/ 12:00h. "A Roig Viu (Albaida): La paella valenciana y sus variedades comarcales". **Artur Roig**, Arrocero del Futuro, Tastarròs 2025.

/ 13:00h. El Arroz de verduras y boquerones de la **Finca Pico del Águila,** La Aparecida (Orihuela). Showcooking.

/ 15:00h. El Melón de Xilxes. **Alejandra Herrador**, Restaurante Atalaya. 1* Michelin (Castellón).

SABOREA
COSTA BLANCA

CONSULTA
AQUÍ LA
PROGRAMACIÓN
AL COMPLETO

Este espacio pone en valor la **tradición, la innovación y la diversidad gastronómica de los municipios de la provincia de Alicante.** Una propuesta para descubrir desde los platos más arraigados a nuestro territorio hasta las elaboraciones más vanguardistas.

Demostraciones, degustaciones y productos de excelencia acercarán al público la riqueza de la Costa Blanca, su identidad culinaria y el talento de quienes hacen de nuestra gastronomía uno de los grandes atractivos de la provincia.

FUENTES
Cola

Gastronom
CostaBlanca
ALICANTE · SPAIN
#SaboreaCostaBlanca
mesa abierta

ESCENARIO

BENDITOS LUGARES

Benditos Lugares nace para celebrar esos bares, barras y restaurantes a los que siempre queremos volver. Lugares con identidad, donde el producto, el oficio y el buen hacer están por encima de todo.

Un escenario en la Isla de las Tapas para descubrir y disfrutar de establecimientos con alma, de grandes bocados y de quienes mantienen viva una forma auténtica de entender la gastronomía.

Viernes 2 de octubre

/ 10:00 - 12:00h. Talleres Mini Chef con "Harinas La Encarnación".

/ 12:15h. "El sabor de siempre", **El Cantó** (Alicante).

/ 18:00h. "Carnes premium: selección, maduración y tipos de cortes" con **Aitor Rodríguez y Daniel Rolón**, Baka (Alicante).

/ 18:45h. "Entre dos tierras: de vuelta a los orígenes" con **Tóbal Sáez**, Mesón Graena (Elche).

/ 19:30h. "La revolución de la tortilla: 4 manos" con **Dana Rotaru**, Ganadora Comunidad Valenciana Campeonato Tortilla de Patatas CON... de Nou Pinet (Alicante) y **Goizane Bilbao** tercera ganadora campeonato Tortilla de Patatas, El Atrio (Getxo).

Sábado 3 de octubre

/ 11:00h."Armenios en Alicante" con **Albert y Norik Kocharyan**, Brasad'Or (Alicante).

/ 11:45h. "Infraganti, amor a primera pizza" con **Raquel Perramón**, Infraganti (Alicante).

/ 12:30h. "Rolling de Atún Rojo" con **Javier Landete**, Chaflán (Alicante).

/ 13:15h. "Cocinando una nueva historia" De la moda a la gastronomía, una historia de emprendimiento, raíces y pasión por la cocina con **Tougui Hanane**, fundadora de La Scarpetta en el Mercado Central de Alicante.

/ 16:30h. "Ciervo, monte y encurtidos" con **Josep Palomares**, El Xiri (Monóvar).

/ 17:15h. "La marinera como excusa" con **Carlos Tomás**, Fetén (Alicante).

/ 18:00h. "Made in La Terreta" con **Guillermo Lillo**, Calayama (Alicante).

/ 18:45h. "Tabarca no se visita, Tabarca se saborea" con **Pedro Juan Sánchez**, La Muralla (Tabarca).

Domingo 4 de octubre

/ 11:00h. "The Bank: cuando el lujo también se saborea". **Carlos Julián** y **Mariana Torres**, de Litus, en el hotel GL The Bank Valencia.

/ 11:45h. "Un rincón de Francia en Alicante". **Raphäelle Crapez**, Bistrot Christine (Alicante).

/ 12:30h. "El sabor del fuego: la esencia del Mediterráneo", con **Rodrigo Molinas**, Fuego (Alicante).

/ 13:00h. "El arroz del sushi y su técnica" con **Davide Bersan**, Katana (Alicante).

/ 14:00h. "Una mirada propia"con **Pedro Caicedo**, Teselas (Alicante).

/ 16:30h. "VIVA MÉXICO-ALICANTE". México en cada bocado con **Juan Galindo** y **Asya Pavlinova**, TaKiero (Benidorm).

/ 18:00h. "Nuestra barra embotellada" con **Ismael Expósito**, Zagálico (Alicante).

/ 18:45h. "Raíces bolivianas, fuego alicantino", con **Claudia Molina** (Alicante).

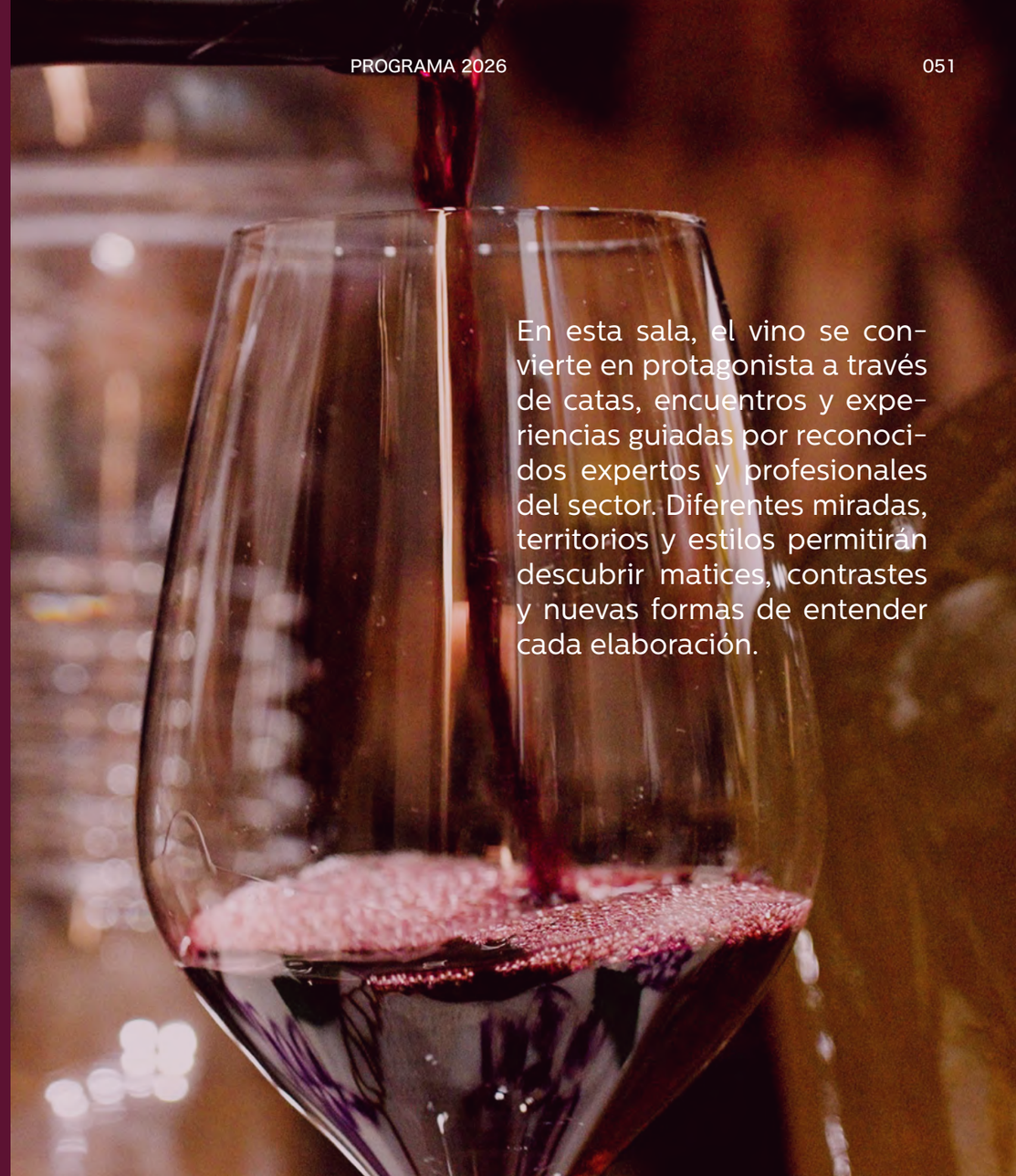
Lunes 5 de octubre

/ 11:45h. "Maestros arroceros: de padres a hijos" con **Kevin Vidal y Désirée Poveda**, Sal y Pimienta (Valencia).

/ 12:30h. "La importancia de los vegetales en Auroch" con **Raúl Martínez**, Auroch (Villena).

/ 13:15h. "Pura brasa alicantina" con **Óscar Valera**, MOA (Monóvar).

SALA DE CATAS **PRESTIGIO**



En esta sala, el vino se convierte en protagonista a través de catas, encuentros y experiencias guiadas por reconocidos expertos y profesionales del sector. Diferentes miradas, territorios y estilos permitirán descubrir matices, contrastes y nuevas formas de entender cada elaboración.

Viernes 2 de octubre

/ 10:00h. Talleres escolares **MUDIC** de la **UMH**. Gastronomía molecular: taller de esferificaciones.

/ 10:45h. Talleres escolares **MUDIC** de la **UMH**. Helados instantáneos en casa.

/ 12:00h. Cata de apertura. **BOCOPA**: Maridajes de prestigio: presente y futuro.

/ 13:30h. "VIVA MÉXICO-ALICANTE". De México a Xixona: un maridaje con alma, con **Santi Gómez** con Mijenta, primer tequila con certificación B Corp del mundo.

/ 16:15h. Cata AEPEV Grandes Oros. **Marichel López Catalá**, sumiller y miembro de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino.

/ 17:30h. Pan & chocolate: tradición que se encuentra. **María Llorca**, CEO de Chocolates Marcos Tonda y el reconocido panadero **José Manuel Marcos**, de panadería Crujiente (Redován).

/ 18:30h. Taller de herbero. **Segundo Ríos**, profesor titular de Botánica de la UA y director de la Estación Biológica Torretes–Jardín Botánico, junto a **Juana Jordá.**

Sábado 3 de octubre

/ 10:45h. El Aceite y el Queso: Secretos del Estilo de Vida Mediterráneo. **Señoríos de Relleu y Quesos Cantó**.

/ 12:00h. El prestigio de los vermuts alicantinos. **Hilarión Pedauyé**, profesor universitario y experto en vinos especiales.

/ 13:00h. Beira Interior: vinos de altitud con identidad propia. **Cristina Tierno**, sommelier y especialista en vinos portugueses.

/ 16:00h. Nuevos vinos mediterráneos. **Maxi Bao**, Nariz de Oro 2005 y Brand Ambassador de Bodega Vicente Gandía.

/ 17:15h. Ellas producen, ellas catan. **Tannic Women**, mujeres elaboradoras, sumilleres y profesionales del vino.

/ 18:45h. "VIVA MÉXICO-ALICANTE". Del agave a la copa: descubre el mezcal. Cata de diferentes mezcales artesanales OXA elaborados en Oaxaca, la región mezcalera más reconocida de México. **Gerardo**, representante de OXA.

Domingo 4 de octubre

/ 12:00h. Vinos para las nuevas generaciones. **Clío Candela**, comunicadora y formadora especializada en vino.

/ 13:00h. Las Damas del Vino. **Marilú Martí** junto a **Andrea Mendoza** y **Virginia Rioja**, nuevas voces del mundo del vino.

/ 16:00h. V CONCURSO MEJOR VINO DEL MEDITERRÁNEO.

/ 16:15h. Champagnes históricos de Grand Cru. Malard. **Enrique Mateo** importador de Maison Malard en España.

/ 17:30h. Sabores del Mediterráneo en la coctelería. **Sergio Guillén** con Fondillón, Hospes Amérigo.

/ 18:30h. Chocolates del mundo y licores alicantinos. **Bean to Bar** España con **Destilerías Salas**.

/ 19:30h. **Peret**, sabor y tradición en la Explanada. Cata de horchata y dulces artesanales de uno de los establecimientos más emblemáticos de Alicante.

SALA DE CATAS **PRESTIGIO**

Lunes 5 de octubre

/ 10:30h. "De servir vino a prescribir territorio: 20 años formando sumilleres". **Cámara Alicante y Escuela Catas**. Mesa de Diálogo con **Casto Copete** (Nou Manolín), **José María García** (La Finca), **Juan Moll** (La Sort), **Paco Cano** (El Xato) y **Pepe Mendoza** (Casa Agrícola). Modera: **Belén Arias.**

/ 11:30h. Presentación de la **XX edición del Curso Profesional de Sumiller de la Cámara de Comercio.**

/ 12:00h. Cata DOP Jumilla con DOP Quesos de Murcia. Maridaje de quesos y vinos con **Guillermina Sánchez-Cerezo** y **Esther González de Paz**.

/ 13:00h. Dos generaciones, dos visiones, un mismo fin. **Pepe Mendoza**, enólogo y fundador de Casa Agrícola, junto al joven enólogo **Óscar Mestre**.

/ 16:30h. Vinos con **ASECA**. Una selección dirigida por sus sumilleres y profesionales galardonados.

La **Cámara de Comercio** de Alicante presenta la XX edición del **Curso de Sumiller Profesional**, consolidado desde 2007 como referente formativo en el sector vinícola, que se imparte en la **Escuela de Catas de Alicante.**

TÚNEL DEL **VINO**

El Túnel del Vino se convierte en un gran recorrido para descubrir la diversidad y riqueza vitivinícola de nuestro territorio. Más de 150 referencias permitirán viajar por distintas denominaciones de origen, variedades, estilos y formas de elaboración en una experiencia pensada para probar, comparar y aprender.

Profesionales del sector acompañarán al visitante a lo largo del recorrido, acercándole las claves de cada vino y ayudándole a descubrir sus matices. Un espacio para disfrutar sin prisas, ampliar conocimientos y dejarse sorprender copa a copa.

SALA DE CATAS **ORIGEN**

Dedicada a los paisajes, variedades y vinos del Mediterráneo, esta sala propone un viaje por su enorme riqueza vitivinícola a través de catas dirigidas por sumilleres, enólogos y grandes profesionales.

Viernes 2 de octubre

/ 10:00h. Talleres escolares **MUDIC** de la **UMH**. Helados instantáneos en casa.

/ 10:45h. Talleres escolares **MUDIC** de la **UMH**. Gastronomía molecular: taller de esferificaciones.

/ 13:00h. La excelencia de los Nº1: de la mejor tortilla al mejor vino de Alicante. **Celia Correia**, Campeona Internacional de Tortilla de Patatas CON... 2024 y **Mira Salinas** 2020, Mejor vino de Alicante 2026, premios ASPA.

/ 16:00h. La Giró, identidad de la Marina Alta. **ASPA, Asociación de Sumilleres de la Provincia de Alicante.**

/ 17:15h. Maestro del vino: la Monastrell. **Rafa Poveda**, enólogo, divulgador y gran especialista en Fondillón y Monastrell.

/ 18:30h. Universidad y vino. **Irena Arias** y una nueva generación de enólogos formados en la UMH.

Sábado 3 de octubre

/ 11:00h. El café en el hogar. **Ariel Fernández,** barista y formador de Cafés Salzillo.

/ 12:00h. Vinos de altura y cambio climático. **Javier Velasco**, jefe de bodega de Bodegas Masos.

/ 13:00h. Vinos de Italia. **Guillermo Llopis**, n.º 4 del Top 100 Sommeliers España 2026.

/ 16:00h. BODEGUERO DEL AÑO. **Luis Miñano San Valero**, fundador y presidente de MGWines, por su decisiva contribución a la recuperación y proyección del Fondillón.

/ 17:00h. Aceites alicantinos. **Asociación Olis d'Alacant** y la excelencia del AOVE de nuestra provincia.

/ 18:00h. Vinos rancios sin normas . **Juancho Asenjo**, crítico, divulgador y docente especializado en vino.

Domingo 4 de octubre

/ 11:00h. Paisaje y vinos en el enoturismo. **Javier Sansegundo** de Lozar con Alimentos de Palencia.

/ 12:00h. "VIVA MÉXICO-ALICANTE". Tequila Perro Bueno: blanco y cristalino. **Emilio Vega Jiménez** y **Rosa María Ampudia Torres** descubren las claves de un 100% Agave Azul.

/ 13:00h. La Monastrell en el mundo. **Juan Enrique Gil**, sumiller, y Guillermo Llopis, n.º 4 del Top 100 Sommeliers España 2026.

/ 16:00h. D.O. Valencia. **Pascual Tejada**, sumiller y profesional de la Federación de Asociaciones de Sumilleres de la Comunitat Valenciana.

/ 17:30h. Los mejores vinos de Alicante DOP. **ASPA** presenta los ganadores de sus Premios al Mejor Vino de Alicante.

/ 19:00h. "VIVA MÉXICO-ALICANTE". Un viaje al corazón del Tequila. **Casa Cuervo by Próximo Spain.**

Lunes 5 de octubre

/ 11:30h. "VIVA MÉXICO-ALICANTE". Descubre el mezcal. **José Manuel Antelo**, fundador de Barman Academy, e **Iván Talens**, campeón nacional de coctelería.

/ 12:30h. Los Señores del Vino. **Juan Moll**, profesional de la hostelería internacional, y **Pedro Martínez**, Nariz de Oro.

/ 13:30h. Maridaje de salazones y vino mediterráneo. **Toni Pérez**, productor de Alma Marina, y **Miguel Ángel Garri**, sumiller internacional.

/ 16:00h. Cata o plomo: Masterclass de Destilados de América Latina. **Hisúmer**, distribuidora alicantina especializada en grandes marcas.

AULA DEL **QUESO**

Un recorrido por el mejor producto artesano de la mano de tres grandes protagonistas: una cuidada selección de quesos de **La Despensa de Andrés**, las cervezas artesanas de **Refugio de la Cerveza** y los exclusivos panettones elaborados por **Raúl Asencio**. Una experiencia para descubrir, degustar y disfrutar de productos únicos con sello artesano.

RINCÓN DE LAS **ESTRELLAS** Y LOS **SOLES**

Un espacio abierto para disfrutar de la alta cocina de una forma cercana, accesible y sorprendente. Reconocidos chefs distinguidos con Estrellas Michelin y Soles Repsol, acercarán al público sus propuestas a través de tapas y elaboraciones creadas para la ocasión.

Aarón Berenguer, Orma

Andrea Drago, Orobianco

María José San Román, Taberna del Gourmet

Caleña, Ávila

Pablo Montoro, Espacio Montoro

Carlos García, Dexcaro Experience

Alba Esteve, Alba Restaurante

Nanín Pérez, Plëgat

Juanlu Parra, Koiné

Fran Segura & Co.

EUROTOQUES

BARRA SOLIDARIA

RESTAURANTES CONTRA EL HAMBRE

ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE

ISLA DE LAS **TAPAS**

ZAGÁLICO

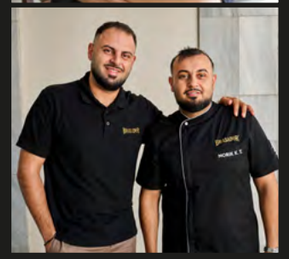
FETÉN

LA CANTINA DE VILLALEGRE

EL XIRI

LITUS, THE BANK

BAKA



BRASAD'OR

AMOR AMAR

VITUCO GOURMET

LA FAVA

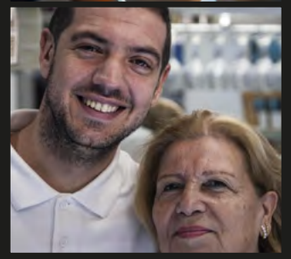
INFRAGANTI

KATANA

PIPIRRANA VERMUT

TESELAS

CHAFLÁN



GRAVINA 4

En este espacio encontrarás una selección de grandes elaboraciones que podrás degustar en horario de aperitivo, comida, tardeo y cena, tanto de cocina tradicional como de vanguardia. Sin moverte de la Isla de las Tapas, recorrerás algunos de los imprescindibles de la gastronomía más casual.

TALLERES **INFANTILES**

¡UN PEQUEÑO UNIVERSO GASTRONÓMICO PARA LOS **MÁS PEQUEÑOS!**

En este espacio los niños podrán ponerse manos a la masa, aprender y divertirse mientras descubren la gastronomía de una forma muy creativa.

De la mano de **FACPYME**, disfrutarán de talleres pensados para despertar su curiosidad por la cocina y **poner en valor la Dieta Mediterránea**, sus productos, sus sabores y los hábitos que forman parte de una alimentación saludable y equilibrada.

Contará también con la ludoteca **Cook&Play**, una propuesta de ocio especialmente diseñada para ellos, con juegos, pintacaras y sesiones de cine con palomitas.

Aprender, cocinar, descubrir y divertirse: queremos convertir la gastronomía en toda una experiencia para los más pequeños.

Viernes 2 de octubre

/ 09:30h. “ECOCHEF, misión residuo cero”. Taller de reciclaje by **Netial**.

/ 10:30h. Detective del residuo infiltrado by **Netial**.

/ 16:00h. Pequeños creadores de delicias. Taller de dulces con **Delicias de Gala** (Alicante).

/ 17:00h. Manos de maestro. Harina, manos y mucha creatividad con **Carlos Mariel** de Forn Mariu (Ibi).

/ 18:00h. “De la masa a la pizza”. Taller de elaboración de pizzas by **Domino’s Pizza.**

/ 19:00h. “La arepa divertida” . Taller de elaboración de arepas venezolanas con el restaurante **Sabolé** (Alicante).

Sábado 3 de octubre

/ 11:00h.“La fábrica de monas y chocolate”. Taller de monas con figuritas de chocolate by pastelería **Rico Artesanos** (Ibi).

/ 12:00h. “Entre harinas y cocas de aceite”. Taller de elaboración de cocas de aceite con **Harinas La Encarnación.**

/ 13:00h. “El arte del fondant”. Taller creativo de decoración de galletas con fondant by **Jopepamia** (Alicante).

/ 14:00h. “Frutas terroríficamente divertidas”. Taller de decoración de frutas de temporada para la festividad de Halloween con la **Asociación de Mercados**.

/ 16:00h. “Galletas que están de miedo” Taller de elaboración y decoración de galletas para Halloween con **Pastelería Violet** (Alicante).

/ 17:00h. “Mochimaster”. Taller de elaboración de mochis by **Pastelería Violet** (Alicante).

/ 18:00h. “Empanadas con acento argentino”. Taller de empanadas argentinas artesanales con el restaurante **Ruta 40** (Mutxamel).

/ 19:00h. “Pequeños chefs, grandes eventos”. Taller de preparación de catering con **Yolanda de Castro Eventos.**

Domingo 4 de octubre

/ 11:00 h. La escuela del chocolate con **Raúl Asencio** (Aspe).

/ 12:00h. “La magia del mazapán”. Taller de figuritas de mazapán con **Lopetes** (Xixona).

/ 13:00h. “Panaderos por un día”. Taller práctico de elaboración de pan con **Entreamigas Bakery.**

/ 14:00h. “Galletas con magia”. Taller de decoración de galletas con **Magia en Azúcar** (Guardamar del Segura).

/ 16:00h. “El reto del repostero sin gluten”. Taller de elaboración de galletas sin gluten con **Pa de Cel** (Elche).

/ 17:00h. “De mayor quiero ser panadero”. Mini roscón de reyes, perrunillas o rosquilletas de chocolate con **Panadería Paquito** (Santa Pola).

/ 18:00h. “Mi primer pan”. Taller práctico de elaboración de pan con **Bollipan** (Mutxamel).

/ 19:00h. “Manos a la galleta”. Taller de elaboración de galletas con **El Forn de la Mestra** (Mutxamel).

TALLERES **INFANTILES**

AUDITORIO

IFA FIRA ALACANT

Homenajes **Alicante Gastronómica**

La VIII edición de Alicante Gastronómica rendirá homenaje a cuatro trayectorias que representan distintas formas de entender, defender y engrandecer nuestra gastronomía. Trayectorias unidas por la pasión, el oficio y un legado que ha dejado huella en varias generaciones.

Ramón Riquelme ha dedicado su vida a divulgar la cultura del arroz alicantino, convirtiéndose en uno de sus grandes embajadores dentro y fuera de España. Su nombre está ligado a las grandes paellas, a la cocina popular y a una forma generosa de compartir nuestra gastronomía.

Pedro Morán, al frente de Casa Gerardo, representa una de las grandes sagas de la cocina española. Referente de la gastronomía asturiana y precursor de su renovación, ha sabido preservar la esencia de la tradición mientras la hacía evolucionar con sensibilidad, técnica y respeto por el producto.

Gonzalo Antón ha sido una figura clave en la evolución de la restauración española. Impulsor de Zaldiaran y del Grupo Artevino, su visión empresarial y gastronómica contribuyó a abrir nuevos caminos para la cocina de vanguardia y a situar la alta restauración en una nueva dimensión.

La Panadería Los Quincenos y la familia Martínez Murcia forman parte de la memoria de Redován desde 1970. Al frente, Lola "La Quincena", puso alma, entrega y pasión en cada elaboración y transmitió a sus siete hijos un oficio que convirtió sus monas, dulces navideños y tortadas almendradas, y aquel inconfundible aroma que salía del obrador, en parte de la historia de todo un pueblo.

Premio a la divulgación de la **gastronomía**

Queremos reconocer a **Josep Bernabeu Mestre** por su destacada labor en el estudio y divulgación de la cultura gastronómica. A través de su trayectoria investigadora y de la Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor Gastronómico, ha acercado el conocimiento a la sociedad, conectando universidad, empresa, gastronomía y territorio, y poniendo en valor nuestra cultura alimentaria como parte esencial de nuestra historia e identidad.

Reconocimientos **2026** **Alicante Gastronómica**

/ A Segismundo Amorós Laguía, "Segis" a título póstumo, por toda una vida dedicada a la restauración, haciendo de las raíces, la tradición, el emprendimiento y el buen comer un legado que perdura.

/ Al país invitado, **México** por su cocina, sus productos, sus raíces y por mantener vivo un patrimonio gastronómico único, creando nuevos lazos entre México y Alicante a través de la gastronomía.

/ A **Ceuta**, a su Cámara de Comercio y a sus cocineros, por la fortaleza y el espíritu de superación ante la dramática situación actual. Un reconocimiento a una tierra que, también a través de su gastronomía, nos muestra su identidad, su talento y su capacidad para seguir adelante.

LIVE

rne

"No es un día cualquiera", presentado por Pepa Fernández

Sábado 3 de octubre

/ 08:30-13h. Emisión en directo del **Programa de RNE "No es un día cualquiera"**, presentado por **Pepa Fernández**. Información, cultura y entretenimiento con los mejores expertos y colaboradores. Aforo: 220 personas por riguroso orden de llegada.

Domingo 4 de octubre

/ 08:30-13h. Nueva emisión en directo del **Programa de RNE "No es un día cualquiera"**, presentado por **Pepa Fernández**. Una mañana de radio en vivo con actualidad, cultura, entretenimiento y la participación de sus habituales expertos y colaboradores, desde Alicante Gastronómica. Aforo: 220 personas por riguroso orden de llegada.

Lunes 5 de octubre

/ 18:00h. Homenajes Alicante Gastronómica 2026: **Ramón Riquelme, Pedro Morán, Gonzalo Antón y Panadería Los Quincenos.**

TERRAZA **MARMARELA**

La **Terraza Marmarela** será uno de los grandes puntos de encuentro de Alicante Gastronómica, un espacio al aire libre donde gastronomía, ocio y música se combinarán a lo largo de toda la jornada.

A mediodía, el protagonismo será para el emblemático hotel **Hospes Amérigo**, que acercará su propuesta **Spa & Brunch**, una experiencia pensada para disfrutar de una cuidada **selección** de elaboraciones gourmet en un ambiente relajado.

Y al caer la tarde, **Marmarela** cambiará de ritmo para dar paso al mejor ambiente, con **música en vivo y sesiones de sus DJs**, prolongando la experiencia hasta bien entrada la noche.

Queremos que puedas vivir con los cinco sentidos una experiencia única donde la gastronomía, el ocio y el mejor ambiente se disfrutan sin prisas.

alicante gastronómica
alma mediterránea

Marmarela stage

VIERNES 2 OCTUBRE
17:30H **PAOLA SANCHEZ FLAMENCO**
19:30H **MUSICS DE CARRER**
HASTA 3:00H **MARMARELA DJS**

SÁBADO 3 OCTUBRE
17:30H **RAMSON POP ESPAÑOL 80/90S**
HASTA 3:00H **MARMARELA DJS**

DOMINGO 4 OCTUBRE
17:30H **JHANYSSHA LYON**
HASTA 22:00H **MARMARELA DJS**

LUNES 5 OCTUBRE
17:30 - 20:00 **MARMARELA DJS**

MARMARELA DJS A-Z

ADRUKID · AROM SIDE · DANINDIE
DANNI KEELS · DAVID BLONDE · MEL ROWS
OLMO · PSK RAMOS · SILVERJACK

CON TU PULSERA DE LA FERIA GASTRONÓMICA
ENTRADA GRATIS A MARMARELA DURANTE EL FIN DE SEMANA

SERVICIO DE BEBIDAS, COCTELERÍA & SNACKS

México

PAÍS INVITADO

ENTRE EL **PLACER** Y LA **HISTORIA**

México estará presente de forma transversal durante toda la feria, mostrando la riqueza de su gastronomía, su cultura y sus tradiciones.

Reconocida internacionalmente y declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, la cocina mexicana es el reflejo de una historia milenaria, de productos excepcionales y de una identidad única.

A través de showcookings, catas, degustaciones y actividades culturales, los visitantes podrán descubrir la esencia de México y disfrutar de una experiencia que irá mucho más allá de la cocina, acercando al público a sus costumbres, su artesanía, su música y su forma de entender la gastronomía como expresión de su patrimonio y de su modo de vida.

LISTADO DE EXPOSITORES

CONSULTA AQUÍ EL MAPA DE LA FERIA

	STAND
A PULPO	156
ACEITES MARSALA	157
AEPEV	20
AIRES BURGER BAR	178-246
AJUNTAMENT DE CALP	163
ALBA	15
ALMA MARINA	14
ALTHAIA ARTESANA	162
AMOR AMAR	9
AMOR AMAR	10
ANIS SALAS	107
AOVE CORDOBA	18
APHA - ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURISTICOS.	172
APHEA - ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE ALICANTE	161
APORAGUA BY AQUAFUERTE	141
ARTESANOS GIL - ALTURA	
ASOC. DE EMPRESAS DE HOSTELERIA DE TORREVIEJA Y COMARCA	121
ASOC.PRODUCTORES BREVA ALBATERA	10
AYUNTAMIENTO DE CALLOSA	4
AYUNTAMIENTO BENIDORM - FUNDACION TURISMO DE BENIDORM	106
AYUNTAMIENTO DE ALBATERA	9
AYUNTAMIENTO DE ALFAZ DEL PI	12
AYUNTAMIENTO DE ALICANTE-ALICANTE CIUDAD DEL ARROZ	103
AYUNTAMIENTO DE ALMORADI	145
AYUNTAMIENTO DE ALTEA	14
AYUNTAMIENTO DE ASPE	151
AYUNTAMIENTO DE BANYERES	15
AYUNTAMIENTO DE BENEJÚZAR	138
AYUNTAMIENTO DE BIAR	7
AYUNTAMIENTO DE BUSOT	107
AYUNTAMIENTO DE CAMPELLO	8
AYUNTAMIENTO DE CASTALLA	6
AYUNTAMIENTO DE CATRAL	11
AYUNTAMIENTO DE COX	113
AYUNTAMIENTO DE CREVILLENTE	1
AYUNTAMIENTO DE DOLORES	2
AYUNTAMIENTO DE ELCHE	123
AYUNTAMIENTO DE GUARDAMAR DEL SEGURA	125
AYUNTAMIENTO DE IBI	110
AYUNTAMIENTO DE LA NUCIA	3
AYUNTAMIENTO DE LA ROMANA	109

	STAND
AYUNTAMIENTO DE MONFORTE DEL CID	159
AYUNTAMIENTO DE MONOVAR	109
AYUNTAMIENTO DE MUTXAMEL	16
AYUNTAMIENTO DE NOVELDA	157
AYUNTAMIENTO DE ORIHUELA	128
AYUNTAMIENTO DE PINOSO	109
AYUNTAMIENTO DE RELLEU	13
AYUNTAMIENTO DE SAN VICENTE DEL RASPEIG	131
AYUNTAMIENTO DE SANT JOAN D'ALACANT	119
AYUNTAMIENTO DE SAX	153
AYUNTAMIENTO DE VILLENA	111
AYUNTAMIENTO JIJONA	168
AYUNTAMIENTO SANTA POLA	234
AYUNTAMIENTO TORREVIEJA	121
AYUNTAMIENTO VILLAJOYOSA	231
BAKA	14
BAR NOU PINET	184
BARRANC DELS CIRERS	17
BENECHIPS	137
BISTROT CHRISTINE	12
BOCOPA	24
BOD. FUEGO LENTO	23
BODEGAS CERDÁ	2
BODEGAS LA ALGUEÑA	28
BODEGAS MASET	178
BRASAD'OR	11
C.B.B. HOSTELERIA	185
CAFÉ ASIATICO JOSE DIAZ	154
CAFÉ JURADO - GRUPO PASCUAL	179
CAFÉS SALZILLO	105
CALEÑA	5
CARGA TU MOVIL	221B
CARMENCITA	114
CARMENCITA TAPAS SOLIDARIAS	9
CARREFOUR	111
CARRETILLAS VEGA BAJA	225
CERVESA ARTESANA I ECOLÓGICA L'AUDAÇ-SONEJA	3
CHAFLÁN	16
CHOCOLATES MARCOS TONDA	116
CLINICA DE COLUMNA	138
COCA COLA	12
COCA COLA	1
CODIPAN	103
COFRADIA DE PESCADORES	234
COLOSO EVENTOS	208

	STAND
CONSEJO REG.BEBIDAS ESPIRITUOSAS TRADICIONALES DE ALICANTE	110
CONSERVAS ARTESANAS DEL NISPERO	196
CONSORCIO CENTRO DE ARTESANIA COMUNITAT VALENCIANA	223
COOK AND PLAY	
COOL & HOT MAQUINARIA - SUM.IND. IMPERIAL	214
COOP. V. POBRE XALO	27
COOPERATIVA OLIVARERA VIRGEN DE LA SIERRA DE CABRA, SCA	18
COTEPA	123
CREYRSA	176
CULLIGAN	171
D.O. ALICANTE	25
D.O.ARROZ	160
DE HOLLANDSE BAKKER	119
DE LAS ARTES MURCIA	133
DECOBOHEM MANTELES ANTIMANCHAS	207
DECORFRED	151A
DELICIAS SAN MIGUEL	126
DESTILERIAS TENIS	109
DEXCARO	3
DIAMOND	218
DOMINIOS DE MGP	5
DULCE CAPRICHO ALICANTE	214
ECOVIDRIO	205
EL AGUILA	7
EL AGUILA	15
EL AGUILA - CERVEZA	7
EL AGUILA	0
EL XIRI	4
EMANANTIAL	167
EMBUTIDOS ARTESANOS GLORIA DE GUADALEST	142
EMILY CHOCOLATE ART	149
ESCUELA TORREBLANCA	120
EUROTOQUES BARRA SOLIDARIA	6
EXPOSERVI ALICANTE	186
FANCOFFEE	161
FELIZORRO - LABA DIENA	31
FETÉN	6
FINCA EL CORTIJO	220
FLAMINGO ENGLISH BAR LA CASA DE LA STRAGONOFF	183
FRESHCAFE	200
FRUTOS SECOS MERCADO CENTRAL	193
GARRA	180
GELATERIA PINOCCHIO	195

	STAND
GRAVINA	12
GRUPO COSTA BLANCA HTS	202
GRUPO TUK TUK	171
HARINAS LA ENCARNACIÓN	124
HARINAS SERRANO	171B
HAVANA - ITALIA	166
HELADERIA IBENSE	165
HERETAT DE CESILIA	13
HORNO SOYAL	152
HOSTELBE	155
HOTEL LA PLANTACIÓN - RESTAURANTE LA VERANDA	183
HUEVOS COREN	140
HYDRAMELIS HYDRA AGUAMIEL DESTILADA	4
IBERICOS DE SALAMANCA	136
INFRAGANTI	2
INMERSA360	189
IXIA	120
JAMONES ALFREDO MONFORT - TODOLELLA	8
JOSÉ DIAZ	155
JUAN FRANCISCO ASENCIO	154
KATANA	5
KOINÉ	8
LA BIRRANETA.COM - CERVEZA ARTESANA - EL SALÓN DE LA CERVEZA	168B
LA CANTINA	19
LA CASA DEL CAMARERO	219
LA CASA DEL DRAGÓN	135
LA CASITA DE CLAUDIA	212
LA DESPENSA DE ANDRÉS	168B
LA DESPENSA DEL SEÑORIO	169
LA ESCALERA	16
LA FAVA	8
LA PASTIERA COSTA BLANCA	213
LA POSTETA - FIGUEROLES	4
LA SCARPETTA - TAPA ITALIANA	194
LA SOMNIADA	15
LA TEULADA	176
LA TIENDA DEL BARMAN	168A
LAYBÉ	130
LE PETIT & CO FOOD TRUCK	174
L'EXQUISIT MEDITERRANI	100
LOPETES ARTESANOS - NUTXES - OBRADOR DE APOYO	125
LOS DULCES DE PALMIRA	190
LOS SANTIAGOS	137
MANCOMUNITAT L'ALCOIA	140
MARMARELA	

	STAND
MELIBERA-MIEL DEL CAMPO DE ELCHE	143
MELNATUR	148
MEXICO	144
MG WINES FAMILIA - MIÑANO GOMEZ - SLOW ENOLOGY	21
MIGUELITOS DE LA RODA	153
MIGUELUCO	132
MILA	146
MIMI'S - EL PATIO DE PICASSO	221
MISTER ZUMO	177
MONTORO	9
MOS DE BRESCA - LLUCENA	6
MURCOPAN	182
NEOLITH	113
NICOLAS CHARCUTERIA	29
NOARA MEDITERRANEAN DISTILLERY	110
NOSTRO COFFEE ROASTERS	155
NOU MANOLIN	4
OJO DE AGUA BAR MEXICANO	176
OLIS D'ALACANT	1
OLIVARERA NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE, SCA	18
ONCE DE ENERO - ARTESANOS DEL MAR	198
ORIENTE EXQUISITO	144
ORMA	2
OROBIANCO. ROOF TOP	1
OSTREA CATERING	134
PANADERIA HNOS. GUARDIOLA	171B
PANADERIA Ó ATORUXO	145
PASTELINES	121
PATA NEGRA SALAMANCA	177-241
PATRONAT PROVINCIAL DE TURISME DE VALÈNCIA	143
PATRONATO PROV. DE TURISMO DE CASTELLÓN	5
PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO COSTA BLANCA - SABOREA COSTA BLANCA	1
PAU-CAMARA CERAMICA	184
PG WINES	108
PINTARRÉ BIO - ACEITE DE OLIVA	30
PINTXOS AURRERA®	236
PIPIERRANA VERMUT	7
PLEGAT	10
POBILL ECOLOGICS - CALIG	1
PROAVA - PRODUCTOS DE CALIDAD COMUNITAT VALENCIANA	174
PROINSFRED	216
PULPERIA Ó ATORUXO	179
PUNTO CUCHARA	182
QGOURMET CAFÉ	240
QUEMAITO	14

	STAND
QUESOS CANTÓ	131
RAUL ASENCIO	129
REQUENA, CIUDAD ESPAÑOLA DEL VINO 2026	174
REST.LOS BILLARES	245
RESTAURANTE PACO BAILE - SANTA POLA	234
ROQUE ARTESANOS	147
RUTA DEL VINO DE ALICANTE	26
SABORIGEN - ASOC. DESARROLLO RURAL TURIA CALDERONA	34
SABORIGEN - ASOC. GRUPO D'ACCIO LOCAL RURAL MUNTANYA D'ALACANT	34
SABORIGEN - ASOC. PARA EL DESARROLLO RURAL SOSTENIBLE RURABLE	34
SABORIGEN - ASOC. PARA LA SOSTENIBILIDAD E INNOVACIÓN RURAL	34
SABORIGEN - GRUPO DE ACCIÓN LOCAL CASTELLÓN SUR	34
SABORTOUR	201
SERRA MARIOLA GOURMET	168B
SHIVA NATURE	206
SODA GASTRONÓMICA RAFINADE - CASTELLÓN	2
SUMINISTROS HOSTELEROS IMPERIAL	218
TABERNA GOURMET	13
TAKIERO BENIDORM	186
TALLER DE PIÑEIRO	162
TAPIEX PIMENTON Y ESPECIAS	183
TEAM 69 CRAZYBEANS	127
TECNIESPIN E HIJOS, S.L.	188
TESCOMA ESPAÑA	115
TESELAS	13
THE BANK BY CARLOS JULIAN	17
THE OCEAN RACE	171
THREE BITES RESTAURANTE	206
TORREBLANCA	115
TPV HOSTELERIA - GPOS	199
TUAWA	106
TURRONES HIJOS DE MANUEL PICÓ	150
UA - GRADO GASTRONOMIA Y ARTES CULINARIAS	166
UMH - CATEDRA PALMERAL (JOSÉ ANGEL) - CATEDRA CIENCIA Y TEC. ALIMENTOS (ESTRELLA SAYAS)	167
UNIFORMES SANTA BARBARA ALICANTE	164
VERENAL	19
VIÑAVISTA	22
VITUCO	18
VORWERK - THERMOMIX	139
WWW.CARTAMENU64.COM	170
YENCO ENTERPRISE, S.L.	170
ZAGÁLICO	3

ALICANTE GASTRONÓMICA alma mediterránea 2026

ORGANIZA

ALICANTE GASTRONÓMICA alma mediterránea

Cámara Alicante

IFA FIRA ALACANT

PATROCINA

DIPUTACIÓN DE ALICANTE

Costa Blanca ALICANTE · SPAIN

COMUNITAT VALENCIANA

l'exquisit MEDITERRANI

GENERALITAT VALENCIANA
Conselleria de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca

COLABORA

Carrefour

tescoma

Carmencita

EL ÁGUILA

CEPSA

HARINAS LA ENCARNACIÓN

NEOLITH

Coca-Cola

OTROS COLABORADORES

lomejordelagastronomia.com

TORREBLANCA

coren Alimentos de Galicia

Indicación Xeográfica Protexida Pataca de Galicia

Señorío de Relleu

JOSELITO

EUROTOQUES

IXIA

LdK

Sala Hermanos

ARROZ Dacsa

COTEPA HORNOS Y EQUIPOS PARA LA PANIFICACIÓN

Alicante Gastronómica

Saborea la mayor feria experiencial de España.

alicantegastronomica.com