

2 al 5 Oct.

PROGRAMA

Alicante Gastronómica

Saborea la mayor feria
experiencial de España.



2 al 5 Oct.

 **IFA** FIRA
ALACANT

2026



alicante
GASTRONÓMICA
alma  mediterránea

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

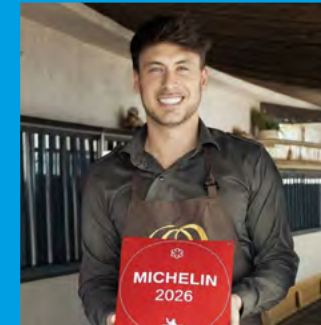
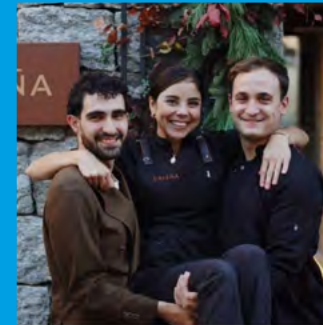
Cocina Central	4
Lo Mejor de la Gastronomía	10
Espacio Chocolate & Helado	16
Foro del Pan y del Dulce	22
Espacio Experiencial Masterclass	28
Espacio Cámara	34
L'Exquisit Mediterrani	38
Saborea Costa Blanca	42
Benditos Lugares	46
Sala de Catas Prestigio	50
Túnel del Vino	53
Sala de Catas Origen	54
Aula 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 Especies.
- / 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 Navaleño (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 Américo, (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 Ausiàs (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, ÒME 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 Aquiaira, 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” Paco Doncel, El Muro (Véjer), R Michelin y Repsol. 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.



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



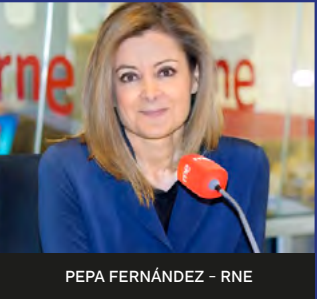
PACO TORREBLANCA



JOSÉ GÓMEZ - JOSELITO



PEDRO MORÁN - CASA GERARDO



PEPA FERNÁNDEZ - RNE



LORENZO CAÑAS - LA MERCED



JOSÉ MANUEL CRESPO - EL MANJAR



GONZALO ANTÓN - ZALDIARAN



PAZ ÁLVAREZ - EL PAÍS

TROFEO



tortilladepatatas
lomejordelagastronomia.com



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).

/ 14:00h. Hangry by **Tario** (Albatera): Talento emergente en Alicante: El menú degustación.

/ 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 Iburguren** (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 Homenajeador: **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 chocolate-ros, 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.



T O R R E B L A N C A

Premio Internacional de Alta Pastelería Paco Torreblanca

Jurado:



Paco Torreblanca



Alain Chartier



Oriol Balaguer



Carlos 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



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 turroneiros de Jijona. Lopetes Artesanos.

ESPACIO CHOCOLATE & HELADO

FORO DEL PAN Y DEL DULCE

Un espacio 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.





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. Pizza Artesanal Contemporánea: fermentación, territorio y creatividad 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 con **Jesús Machí y Carlos Mariel** (Presidente y Vicepresidente del Club Richemont España).
- / 18:00h. Pizza de Autor y Nuevas Tendencias con **Pablo Huertas y Santi Mariel** (Forn Mariu, Alicante).
- / 19:00h. Panettone & Grandi Lievitati: el arte italiano de la masa madre con **Bruno Andreoletti** (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. El arte de la fermentación: panes y bollería con identidad de la mano de **Diego Marín**, Campeón Nacional de Panadería 2024.
- / 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** (Maestro panadero y presidente de Club Richemont Italia) y **Bruno Andreoletti** (Club Richemont Italia).
- / 13:30h. La masa madre y sus derivados con **Jesús Machí Lorente** (Presidente del Club Richemont España).
- / 14:30h. La moda también se cuele 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).
- / 17:00h. Bases brioche y hojaldres con **José Roldán, Panadero Mundial del Año 2025**, referente de la panadería artesana española.
- / 18:00h. La Mona Campeona 2025: tradición y oficio con **Tomás Beneito** (La Magdalena, Torrellano).
- / 18:30h. Tarta tradicional de almendra: el sabor de nuestra tierra by **Feliciano López** (Horno Paquito, Santa Pola).
- / 19:00h. “De la toña al panettone, pasando por el turrón”. **Raúl Asencio** (Pastelería Raúl Asencio, Aspe) Tres elaboraciones, un mismo oficio: fermentación, azúcar y paciencia.



Domingo 4 de octubre

- / 10:00h. Postre navideño con **Juanfran Asencio** (Pastelería Juanfran Asencio, Aspe).
- / 10:30h. La pequeña espelta: del grano ancestral al pan del mañana con **Jean-François Mercadié** (Moulin de Colagne, Francia).
- / 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. Los maestros eligen a sus herederos: Campeones y promesas con el jovencísimo **Jacobo Martínez**, joven promesa de la pastelería, acompañado por **José Roldán** (Campeón del Mundo 2025).
- / 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 Patisseriea.

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).

FORO DEL PAN Y DEL DULCE

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 Caserio 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 13:00h
Actividad Art & Wine
Una experiencia creativa con acuarela y vino.



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 11:00h
Maestros del Atún: del arte de la Almadraba a la alta cocina. De la mano de Paco Doncel, chef de El Muro (Vejer de la Frontera, Cádiz). R Michelin y Repsol.



Lunes 5_10 12:00h
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 Arturo Sánchez y Luga Sabores.

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.

/ 13:00h. Masterclass: “ART & WINE” by **Lucía Muñoz**. Taller de acuarela y vino donde explorarás con los aromas y colores del vino para realizar un libro desplegable ilustrado.

/ 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.



Lunes 5 de octubre

/ 11:00h. Masterclass: “MAESTROS DEL ATÚN ROJO: del arte de la almadraba a la alta cocina”. **Paco Doncel**, El Muro (Vejer). R Michelin y Repsol.

/ 12:00h. Masterclass: “LA CIENCIA DE LOS ARROCES CON CARNES” by Molino Roca. **Edu Torres** (Molino Roca); **Alex del Vicio** (Formador-influencer); **Javier Brichetto**, Piantao (Madrid).

/ 16:30h. Masterclass: “CORTE DE JAMÓN BY LUGA: Maestría, precisión y aprovechamiento”. Con **Arturo Sánchez**. 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).
 - / 13:30h. **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 ÒME 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 O. **Cristina Rodríguez Vicente** y **Cristina Tro Rodríguez**.
- / 17:30h. **Ca laia 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**, Arroceros 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.





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, raices 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. “Gastronomía Inmersiva” con **David García y Josué Sepulcre**, Perigallo (Crevillente).
- / 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).
- / 17:15h. “El sabor del fuego: la esencia del Mediterráneo”, con **Rodrigo Molinas**, Fuego (Alicante).
- / 18:00h. “El sabor de lo nuestro” con **Antonio Prieto**, Paquita’s Bar (Elche).

- / 18:45h. “Nuestra barra embotellada” con **Ismael Expósito**, Zagálico (Alicante).
- / 19:30h. “Raíces bolivianas, fuego alicantino” con **Claudia Molina**, La Casita de Claudia (Alicante).

Lunes 5 de octubre

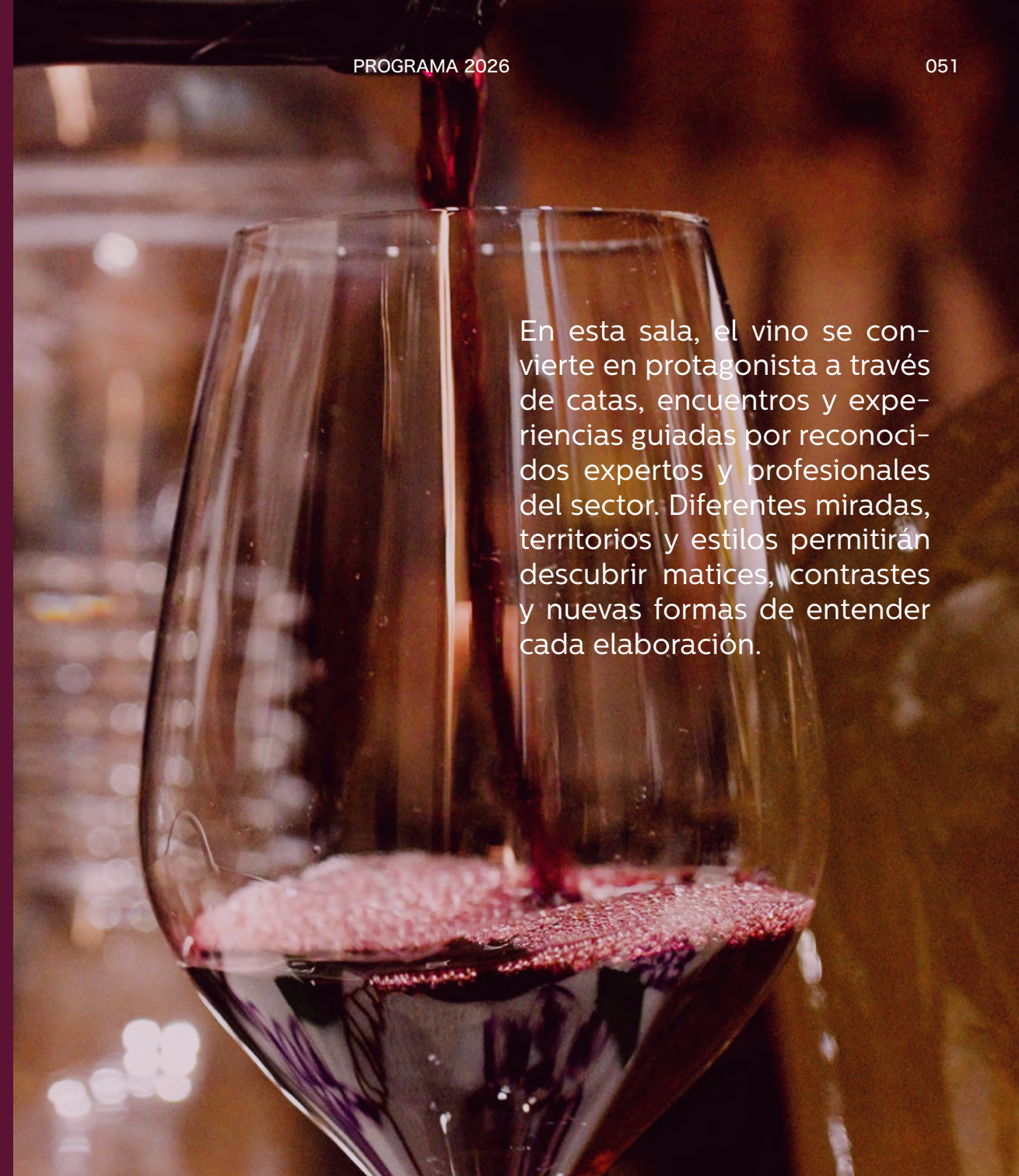
- / 11:45h. “Maestros arroceros: de padres a hijos” con **Kevin Vidal y Désirée Poveda**, Sal y Pimienta (Valencia).
- / 12:30h. “La importancia de los vegetales en Auroch” con **Raúl Martínez**, Auroch (Villena).
- / 13:15h. “Pura brasa alicantina” con **Óscar Valera**, MOA (Monóvar).



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 vermouths alicantinos. **Hilarión Pedauy**, 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. Jumilla, territorio de grandes vinos. DOP Jumilla con la **Asociación de Sumilleres de Murcia**.
- / 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.

SALA DE CATAS ORIGEN

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



Espacio Montoro



Alba



Juanlu Parra, Koiné



Carlos García, Dexcaro & Ossadia



Nanin Pérez, Plégat



Fran Segura & Co.



BARRA SOLIDARIA

RESTAURANTES CONTRA EL HAMBRE ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE



ISLA DE LAS TAPAS

ZAGÁLICO



FETÉN



LA CANTINA DE VILLALEGRE



EL XIRI



VITUCO GOURMET



LA FAVA



INFRAGANTI



KATANA



LITUS, THE BANK



BAKA



BRASAD'OR



AMOR AMAR



PIPIRRANA VERMUT



TESELAS

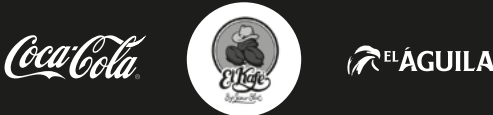


CHAFLÁN



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. “ECOCHÉF, 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** (Ibì).
- / 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 pasteleria **Rico Artesanos** (Ibì).
- / 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 **Joepamia** (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



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, Carmen “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.



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

STAND	STAND
A PULPO156	AYUNTAMIENTO DE LA ROMANA109
ACEITES MARSALA157	AYUNTAMIENTO DE MONFORTE DEL CID159
AEPEV20	AYUNTAMIENTO DE MONOVAR109
AIRES BURGER BAR178-246	AYUNTAMIENTO DE MUTXAMEL16
AJUNTAMENT DE CALP163	AYUNTAMIENTO DE NOVELDA167
ALBA15	AYUNTAMIENTO DE ORIHUELA128
ALMA MARINA14	AYUNTAMIENTO DE PINOSO109
ALTHAIA ARTESANA162	AYUNTAMIENTO DE RELLEU13
AMOR AMAR9	AYUNTAMIENTO DE SAN VICENTE DEL RASPEIG131
AMOR AMAR10	AYUNTAMIENTO DE SANT JOAN D'ALACANT119
ANIS SALAS107	AYUNTAMIENTO DE SAX153
AOVE CORDOBA18	AYUNTAMIENTO DE VILLENA111
APHA - ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURISTICOS.172	AYUNTAMIENTO JIJONA168
APEHA - Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Alicante161	AYUNTAMIENTO SANTA POLA234
APORAGUA BY AQUAFUERTE141	AYUNTAMIENTO TORREVIEJA121
ARTESANOS GIL - ALTURA	AYUNTAMIENTO VILLAJYOYOSA231
ASOC. DE EMPRESAS DE HOSTELERIA DE TORREVIEJA Y COMARCA121	BAKA7
ASOC.PRODUCTORES BREVA ALBATERA10	BAR NOU PINET184
AYUNTAMIENTO DE CALLOSA4	BARRA ZERO11
AYUNTAMIENTO BENIDORM - FUNDACION TURISMO DE BENIDORM106	BARRANC DELS CIRERS17
AYUNTAMIENTO DE ALBATERA9	BENECHIPS137
AYUNTAMIENTO DE ALFAZ DEL PI12	BISTROT CHRISTINE12
AYUNTAMIENTO DE ALICANTE-ALICANTE CIUDAD DEL ARROZ103	BOCOPA24
AYUNTAMIENTO DE ALMORADI145	BOD. FUEGO LENTO23
AYUNTAMIENTO DE ALTEA14	BODEGAS CERDÁ2
AYUNTAMIENTO DE ASPE151	BODEGAS LA ALGUEÑA28
AYUNTAMIENTO DE BANYERES15	BODEGAS MASET178
AYUNTAMIENTO DE BENEJÚZAR138	BRASAD'OR11
AYUNTAMIENTO DE BIAR7	C.B.B. HOSTELERIA185
AYUNTAMIENTO DE BUSOT107	CAFÉ JURADO - GRUPO PASCUAL179
AYUNTAMIENTO DE CAMPELLO8	CAFÉS SALZILLO105
AYUNTAMIENTO DE CASTALLA6	CALEÑA5
AYUNTAMIENTO DE CATRAL11	CARMENCITA114
AYUNTAMIENTO DE COX113	CARMENCITA TAPAS SOLIDARIAS
AYUNTAMIENTO DE CREVILLENTE1	CARREFOUR111
AYUNTAMIENTO DE DOLORES2	CERVESA ARTESANA I ECOLÓGICA L'AUDAÇ-SONEJA
AYUNTAMIENTO DE ELCHE123	CHAFLÁN17
AYUNTAMIENTO DE GUARDAMAR DEL SEGURA125	CHICO CALLA
AYUNTAMIENTO DE IBI110	CHOCOLATES MARCOS TONDA116
AYUNTAMIENTO DE LA NUCIA3	CLINICA DE COLUMNNA138
	COCA COLA12
	COCA COLA1
	CODIPAN103
	COFRADIA DE PESCADORES234

STAND	STAND
COLOSO EVENTOS208	COLOSOS DE LA SIERRA DE CABRA, SCA18
CONSEJO REG.BEBIDAS ESPIRITUOSAS TRADICIONALES DE ALICANTE110	COTEPA123
CONSERVAS ARTESANAS DEL NISPERO196	CREYRSA176
CONSORCIO CENTRO DE ARTESANÍA COMUNITAT VALENCIANA223	CULLIGAN171
COOK AND PLAY	D.O. ALICANTE25
COOL & HOT MAQUINARIA - SUM.IND. IMPERIAL214	D.O.ARROZ160
COOP. V. POBRE XALO27	DE HOLLANDSE BAKKER119
COOPERATIVA OLIVARERA VIRGEN DE LA SIERRA DE CABRA, SCA	DE LAS ARTES MURCIA133
COTEPAC123	DECOBOHEM MANTELES ANTIMANCHAS207
CREYRSA176	DECORFRED151A
CULLIGAN171	DELICIAS SAN MIGUEL126
D.O. ALICANTE25	DESTILERIAS TENIS109
D.O.ARROZ160	DEXCARO3
DE HOLLANDSE BAKKER119	DOMINIOS DE MGP5
DE LAS ARTES MURCIA133	DULCE CAPRICHIO ALICANTE214
DECOBOHEM MANTELES ANTIMANCHAS207	ECOVIDRIO205
DECORFRED151A	EL ÁGUILA7
DELICIAS SAN MIGUEL126	EL ÁGUILA15
DESTILERIAS TENIS109	EL XIRI4
DEXCARO3	EMANANTIAL167
DOMINIOS DE MGP5	EMBUTIDOS ARTESANOS GLORIA DE GUADALEST142
DULCE CAPRICHIO ALICANTE214	EMILY CHOCOLATE ART149
ECOVIDRIO205	EUROTOQUES BARRA SOLIDARIA6
EL ÁGUILA7	EXPOSERVI ALICANTE186
EL ÁGUILA15	FANCOFFEE161
EL XIRI4	FELIZORRO - LABA DIENA31
EMANANTIAL167	FETÉN6
EMBUTIDOS ARTESANOS GLORIA DE GUADALEST142	FLAMINGO ENGLISH BAR LA CASA DE LA STRAGONOFF183
EMILY CHOCOLATE ART149	FRESHCAFE200
EUROTOQUES BARRA SOLIDARIA6	FRUITS DE LA TERRA TRUFFLE EXPERTS
EXPOSERVI ALICANTE186	FRUTOS SECOS MERCADO CENTRAL193
FANCOFFEE161	GARRA180
FELIZORRO - LABA DIENA31	GRAVINA12
FETÉN6	GRUPO TUK TUK
FLAMINGO ENGLISH BAR LA CASA DE LA STRAGONOFF183	HARINAS LA ENCARNACIÓN124
FRESHCAFE200	
FRUITS DE LA TERRA TRUFFLE EXPERTS	
FRUTOS SECOS MERCADO CENTRAL193	
GARRA180	
GRAVINA12	
GRUPO TUK TUK	
HARINAS LA ENCARNACIÓN124	



CONSULTA AQUÍ EL MAPA DE LA FERIA

STAND	STAND
HARINAS SERRANO171B	MIGUELITOS DE LA RODA - PIZZA PUNTO153
HAVANA - ITALIA166	MIGUELUCO132
HELADERIA IBENSE165	MILA146
HERETAT DE CESILIA13	MIMI'S - EL PATIO DE PICASSO221
HORNO SOYAL152	MIMO16
HOSTELBE155	MISTER ZUMO177
HOTEL LA PLANTACIÓN - RESTAURANTE LA VERANDA183	MONTORO9
HUEVOS COREN140	MOS DE BRESCA - LLUCENA
HYDRAMELIS HYDRA AGUAMIEL DESTILADA4	MURCOPAN182
IBERICOS DE SALAMANCA136	NEOLITH113
INFRAGANTI2	NICOLAS CHARCUTERIA29
INMERSA360189	NOARA MEDITERRANEAN DISTILLERY110
IXIA120	NOSTRO COFFEE ROASTERS155
JAMONES ALFREDO MONFORT - TODOLELLA	NOU MANOLIN4
JOSÉ DIAZ155	OJO DE AGUA BAR MEXICANO176
JUAN FRANCISCO ASENCIO154	OLIS D'ALACANT1
KATANA5	OLIVARERA NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE, SCA18
KOINÉ8	ONCE DE ENERO - ARTESANOS DEL MAR198
LA BIRLANETA.COM - CERVEZA ARTESANA - EL SALÓN DE LA CERVEZA168B	ORIENTE EXQUISITO144
LA CANTINA19	ORMA2
LA CASA DEL CAMARERO219	OROBIANCO. ROOF TOP1
LA CASA DEL DRAGÓN135	OSTREA CATERING134
LA CASITA DE CLAUDIA212	PANADERIA HNOS. GUARDIOLA171B
LA DESPENSA DE ANDRÉS168B	PANADERIA Ó ATORUXO145
LA DESPENSA DEL SEÑORIO169	PASTELINES120
LA ESCALERA16	PATA NEGRA SALAMANCA177-241
LA FAVA8	PATRONAT PROVINCIAL DE TURISME DE VALÈNCIA168
LA PASTIERA COSTA BLANCA213	PATRONATO PROV. DE TURISMO DE CASTELLÓN
LA POSTETA - FIGUEROLES	PAU-CAMARA CERAMICA184
LA SCARPETTA - TAPA ITALIANA194	PG WINES108
La Somniada14	PINOCCHIO - ARDITI195
LA TEULADA176	PINTARRÉ BIO - ACEITE DE OLIVA30
LA TIENDA DEL BARMAN168A	PINTXOS AURRERA236
LAYBÉ130	PLEGAT10
LE PETIT & CO FOOD TRUCK	POBILL ECOLOGICS - CALIG
L'EXQUISIT MEDITERRANI100	POCARDY14
LOPETES ARTESANOS - NUTXES - OBRADOR DE APOYO125	PROAVA - PRODUCTOS DE CALIDAD COMUNITAT VALENCIANA174
LOS DULCES DE PALMIRA190	PROINSFRED216
LOS SANTIAGOS137	PULPERIA Ó ATORUXO179
MANCOMUNITAT L'ALCOIA140	PUNTO CUCHARA182
MARMARELA	QGOURMET CAFÉ240
MELIBERA-MIEL DEL CAMPO DE ELCHE143	Quemaito15
MELNATUR148	QUESOS CANTÓ131
MG WINES FAMILIA - MIÑANO GOMEZ - SLOW ENOLOGY21	RAUL ASENCIO129
	REQUENA, CIUDAD ESPAÑOLA DEL VINO 2026174

STAND	STAND
MIGUELITOS DE LA RODA - PIZZA PUNTO153	REST.LOS BILLARES145
MIGUELUCO132	RESTAURANTE PACO BAILE - SANTA POLA234
MILA146	ROQUE ARTESANOS147
MIMI'S - EL PATIO DE PICASSO221	RUTA DEL VINO DE ALICANTE26
MIMO16	SABOREA COSTA BLANCA1
MISTER ZUMO177	SABORIGEN - ASOC. DESARROLLO RURAL TURIA CALDERONA34
MONTORO9	SABORIGEN - ASOC. GRUPO D'ACCIO LOCAL RURAL MUNTANYA D'ALACANT34
MOS DE BRESCA - LLUCENA	SABORIGEN - ASOC. PARA EL DESARROLLO RURAL SOSTENIBLE RURABLE34
MURCOPAN182	SABORIGEN - ASOC. PARA LA SOSTENIBILIDAD E INNOVACIÓN RURAL34
NEOLITH113	SABORIGEN - GRUPO DE ACCIÓN LOCAL CASTELLÓN SUR34
NICOLAS CHARCUTERIA29	SABORTOUR201
NOARA MEDITERRANEAN DISTILLERY110	SERRA MARIOLA GOURMET208
NOSTRO COFFEE ROASTERS155	SHIVA NATURE206
NOU MANOLIN4	SODA GASTRONÓMICA RAFINADE - CASTELLÓN
OJO DE AGUA BAR MEXICANO176	TABERNA GOURMET13
OLIS D'ALACANT1	TAKIERO BENIDORM186
OLIVARERA NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE, SCA18	TAPIEX PIMENTON Y ESPECIAS183
ONCE DE ENERO - ARTESANOS DEL MAR198	TASSAOUT DULCES118
ORIENTE EXQUISITO144	TEAM 69 CRAZYBEANS127
ORMA2	TECNIESPIN E HIJOS, S.L.188
OROBIANCO. ROOF TOP1	TESCOMA ESPAÑA115
OSTREA CATERING134	TESELAS13
PANADERIA HNOS. GUARDIOLA171B	THE OCEAN RACE171
PANADERIA Ó ATORUXO145	THREE BITES RESTAURANTE206
PASTELINES120	TPV HOSTELERIA - GPOS199
PATA NEGRA SALAMANCA177-241	TUAWA106
PATRONAT PROVINCIAL DE TURISME DE VALÈNCIA168	TURRONES HIJOS DE MANUEL PICÓ150
PATRONATO PROV. DE TURISMO DE CASTELLÓN	UA - GRADO GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS166
PAU-CAMARA CERAMICA184	UMH - CATEDRA PALMERAL (José Angel) - CATEDRA CIENCIA Y TEC. ALIMENTOS (Estrella Sayas)167
PG WINES108	UNIFORMES SANTA BARBARA ALICANTE164
PINOCCHIO - ARDITI195	VERENAL19
PINTARRÉ BIO - ACEITE DE OLIVA30	VIÑAVISTA22
PINTXOS AURRERA236	VITUCO18
PLEGAT10	VORWERK - THERMOMIX139
POBILL ECOLOGICS - CALIG	WWW.CARTAMENU64.COM170
POCARDY14	YENCO ENTERPRISE, S.L.
PROAVA - PRODUCTOS DE CALIDAD COMUNITAT VALENCIANA174	ZAGÁLICO3
PROINSFRED216	
PULPERIA Ó ATORUXO179	
PUNTO CUCHARA182	
QGOURMET CAFÉ240	
Quemaito15	
QUESOS CANTÓ131	
RAUL ASENCIO129	
REQUENA, CIUDAD ESPAÑOLA DEL VINO 2026174	





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.



EL ÁGUILA

CEPSA

HE HARINAS
LA ENCARNACIÓN.

NEOLITH

Coca-Cola

OTROS COLABORADORES

lomejordelagastronomia.com

TORREBLANCA



SEÑORIOS DE RELLEU
Aceite de Oliva Virgen Extra • Extra Virgen Oliva Oil

JOSELITO
DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO



EUROTOQUES



LdK
LIVING OUTDOORS



Sala Hermanos



COTEPA
HORNO Y EQUIPOS PARA LA PANIFICACIÓN

Alicante
Gastronómica

Saborea la mayor feria experiencial de España.

alicantegastronomica.com

