

Alicante Gastronómica

 IFA FIRA
ALACANT

Saborea la mayor feria
experiencial de España.

→ 27_30
Septiembre

Programa



alma  mediterránea



alicantegastronomica.com

Horarios

 **IFA** FIRA
ALACANT

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

ESPACIO MARMARELA

Viernes y Sábado de 13h a 4h

Domingo de 13h a 22h

Lunes de 13h a 20h



alma  mediterránea



Cocina Central

En este escenario podrás disfrutar de un completo programa con talleres, ponencias magistrales, catas y degustaciones: una forma cercana e interactiva de acercar al público la gastronomía, la tradición y los productos de proximidad.



Viernes 27 de septiembre

10h Actividades escolares: “**Burgos alimenta**”.

12:30h **Salva Linares, Tomás Ledezma, Juan Tomás, Asier Alonso y David Mira** (Petimetre, Grupo Forty, Alicante): “Rinascere: El camino recorrido”.

13h **Carito Lourenço** (Fierro, Valencia, 1 estrella Michelin, 1 Sol Repsol) + **Ferdinando Bernardi** (Casa Bernardi, Benissa, Alicante, 1 estrella Michelin, 1 Sol Repsol): “Valencia Despensa del Mediterráneo” (Visit Valencia).

14h TRIBUTO AL ARROZ:

Moncho, David y Rocío Riquelme “Los arroces emblemáticos de la saga Riquelme” (Alicante) + **Adolfo Cuquerella** (La Granja, Sueca) “Concurs internacional paella valenciana de Sueca”.

16h Tarde de tendencias gastronómicas: LA COCINA VEGGIE:

- **16:30h** Cata de quesos y productos veganos. **Momms Honest Food.**
- **17h** **Luca del Negro y Valeria Ferreyra** (Banaras restaurante vegetariano, San Juan, Alicante).
- **17:30h** **Tomás Ríos, Ivo Lamagni y Gastón Guzzardi** (Baobab Soul Kitchen & Bar, San Juan, Alicante).
- **18h** Taller-degustación: la cocina vegetariana en casa: **HI VEGS!**

Sábado 28 de septiembre:

JORNADA ALICANTE-CASTILLA LA MANCHA:

- **11h** **Quique Cerro**, presidente **Asociación Eurotoques Castilla La Mancha.**
- **11:30h** **Jorge Susinos y Francisco José Atienza** (Espacio Gastronómico La Martina, Tarancón, Cuenca, Bib Gourmand Michelin, R Repsol, TripAdvisor Choice, Embajador Raíz Culinaria) + **Sergio Sierra** (El Portal, Alicante, R Michelin, 1 Sol Repsol).
- **12h** **Carlos Gumiel** (Restaurante Biosfera, Guadalajara, R Michelin, R Repsol) + **Nazarío Cano** By Ritual de Terra (Moraira).

12:30h MARRUECOS PAÍS INVITADO.

Amer Bouhlal Harrak: Tajín de Khlie con huevos.

14h TRIBUTO AL ARROZ:

Emilia Belmonte (Maestra arrocera, Pósito Pesquero, Santa Pola, Alicante, Homenaje a trayectoria Alicante Gastronómica 2024). **Josetxo Pajares** (La Mejillonera, Benidorm, Ganador Autonómico Concurso Internacional Paella de Sueca 2021).

Anfitriona: Rocío Riquelme (Adelante Gastronómica, Mujeres en Gastronomía).

16h Tarde de tendencias gastronómicas: COCINA CARNÍVORA:

- **16:30h** **Aitor Rodríguez**, BaKa by Discarlux (Alicante).
- **17:00h** **Angel García**, Restaurante Templo (Alicante).
- **17:30h** Masterclass de despiece by **Juan Navarro Selección.**

18h **I Concurso de Mejor Brasa del Mediterráneo** by Navarro Selección, Luga y Diamon Ibérica.

Domingo 29 de septiembre:

JORNADA MADRID-ALICANTE:

- **11h** **Steven Wu** (Sen Omakase, Madrid) + **José Manuel Miguel** de Beat (The Cookbook Hotel, Calpe, Alicante, 1 estrella Michelin, 2 Soles Repsol)
- **11:30h** **Joaquín Serrano** (Varra, Madrid) + **José Manuel López** (Peix i Brases, Denia, 1 estrella Michelin, 2 Soles Repsol)
- **12h** **Pablo López** (Brutalista, Madrid) + **Lenin Busquet**, Chef Revelación 2024 Academia de la Gastronomía de la Comunidad Valenciana.

TALENTOS EMERGENTES:

- **12:30h** **Sergio Giraldo** (Morena Ibiza) + **Odón Martínez** (El Granaino, Elche, R Michelin, 1 Sol Repsol)
- **13h** **Irene Lluch y Edgar García** (Bistró Senzill, Andreu Genestra, Mallorca) + **Aurora Torres** (La Herradura y Lula, Los Montesinos, Alicante, 1 Sol Repsol).
- **13:30h** **Carlos Julián** (Restaurante Ampar, Hotel Hospes Palau de la Mar, Valencia) + **Javier Tortosa** (Hotel Hospes Amérigo, Alicante).
- **14h** **Zuriñe García y Manel Vila** (El Paladar de Zuriñe, Portugaleta, Guipúzcoa, R Michelin, R Repsol).

14:30h **Marta Devesa Santacreu:** “Los arroces caldosos de El Hogar del Pescador” (La Vila Joiosa, Alicante, 1 Sol Repsol) + **Murcia 1001 Sabores:** Arroces murcianos con D.O. Calasparra. **Anfitriona: Rocío Riquelme (Adelante Gastronómica, Mujeres en Gastronomía).**

16:30h TARDE DEL LIMÓN DE LA VEGA BAJA:

- **17h** Cócteles by **Juan Tomás, Grupo Forty.**
- **17:30h** Cócteles by **Grupo Zazú.**
- **18h** **David Kandinsky:** “VBe Lemon: diferentes formas líquidas del limón de la Vega Baja”
- **18:30h** Cócteles by **Zagalico.**
- **19h** Degustación **Vega Scorza**, el limoncello de la Vega Baja.

Lunes 30 de septiembre:

10:30h “LA LONJA EN LA ALTA COCINA”:

- **10:30h** **Edu Torres** de Molino Roca + **Rodrigo de la Calle** (El Invernadero, Madrid, 1 estrella Michelin, 1 estrella Verde, 2 Soles Repsol, Green Smart Guide): “Arroces creativos sin camisas de fuerza”.
- **11:30h** **María Egea y Marco Antonio Iniesta** (Frases, Murcia, 1 Sol Repsol, R Michelin) + **Marta Devesa Santacreu** (Hogar del Pescador, La Vila Joiosa, 1 Sol Repsol).
- **12h** **Juan Viu** (Mare, Cádiz) + **Alberto Calleiros y Javier Prados** (Open, Alicante, R Michelin, R Repsol).
- **12:30h** **Joan Costa y Mauro Rivas** (Sol Post-Cala Saona, Formentera).
- **13h** **Antonio Medina** (Coto De Quevedo, Ciudad Real, 1 estrella Michelin, 1 Sol Repsol) + **Miquel Gilbert** (Mare, Benidoleig, Alicante. R Repsol. Guía Sustentable)
- **13:30h** **Andrea Drago** (Orobianco, Calpe, 1 estrella Michelin, 1 Sol Repsol, 50 Top Italy).
- **14h** **Miguel Barrera Cal Paradís** (Vall d’Alba, Castellón, 1 estrella Michelin, 2 Soles Repsol) + **Alfonso Mira** (Aspe, Alicante).

14:30h TRIBUTO AL ARROZ:

Jorge Baeza (Balear, Madrid) + familia **Alfonso Mira** (Aspe, Alicante) “Arroz de conejo y serranas al sarmiento” + **Miguel Barrera** (Cal Paradís, Vall d’Alba, Castellón, 1 estrella Michelin, 2 Soles Repsol) “Arrocito de Castellón”. **Anfitriona: Rocío Riquelme (Adelante Gastronómica, Mujeres en Gastronomía).**

16:30h TARDE DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS VALENCIANOS “Día Internacional del limón”

- **ASOCIACIÓN AILIMPO:** Asoc. del limón y del pomelo.
- **MASTERCLASS-DEGUSTACIÓN:** Aplicaciones con limón by David Kandinsky.



Espacio “Lo mejor de la gastronomía”



Este Espacio trae el nombre del prestigioso Congreso de Gastronomía que el revolucionario crítico gastronómico Rafael García Santos creó y celebró en Vitoria, San Sebastián y Alicante. Por él pasarán los más afamados cocineros del país expertos en tortilla de patatas y se celebrará el XVII Campeonato de España de este humilde manjar y la Segunda edición de la Tortilla Con..., junto a su III Congreso, que se plantea como foro de reflexión sobre cada elemento y técnica; así como conocer el universo de las diferentes grandes tortillas de patatas.

DOMINGO
29 SEPTIEMBRE 16:30h

11

JURADO XVII CAMPEONATO DE ESPAÑA DE TORTILLA DE PATATAS

Tortilla de patatas
lomejordelagastronomia.com

tescoma.



Rafael García Santos
Presidente



Pepa Fernández
RNE



José Gómez
JOSELITO



Losé Manuel Crespo
EL MANJAR



Paco Torreblanca



Kiko Moya
L'ESCALETA



Fran Martínez
MARALBA



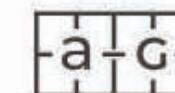
Carme Rusalleda
MOMENTS MANDARIN ORIENTAL



Alberto Ferruz
BONAMB



Senén González
LA COCINA DE SENÉN



alicante
GASTRONÓMICA
2024
alma mediterránea

Viernes 27 de septiembre:

10h Talleres escolares **Tescoma y los niños.**

12:30h MARRUECOS, PAÍS INVITADO: **Najat Kaanache** (Restaurante Nur, Fez, Marruecos) + **Susi Díaz** (La Finca, Elche, Alicante, 1 estrella Michelin, 2 Soles Repsol, Sol Sostenible) + **Cristina Figueira** (El Xato, La Nucía, Alicante, 1 estrella Michelin, 1 Sol Repsol) + **María José San Román** (Monastrell, Alicante, Sol Sostenible, Medalla Oro Bellas Artes).

13:30h **Alejandra Herrador y Emanuel Carlucci** (Atalaya, Alcossebre, Castellón, 1 estrella Michelin, 2 Soles Repsol) + **Pablo Montoro** (Espacio Montoro, R Michelin, 1Sol Repsol, Restaurante Revelación Academia de la Gastronomía de la CV 2023).

16h **MUJERES EN GASTRONOMÍA:**
“La importancia del AOVE en la Gastronomía”.
Juan Pablo Herández (Luga Sabores), Esperanza Beltra (Racó de la Paya).

17h **IV Concurso Mejor Tapa Con Salazones.**

19:15h Showcooking **Restaurante Orma** (Alicante).

Sábado 28 de septiembre:

III CONGRESO DE TORTILLA DE PATATAS.
TROFEO TESCOA.

11h **Ricardo Martín**
“La Posada PradoRey”, de Gumiel del Mercado.

11:30h **Dana Rotaru**
“Nou Pinet”, de Alicante.

12h **Alberto Villegas**
“San Remo”, de Palencia.

12:30h **Egoitz López**
“5 Estrellas Tortillería”, de Basauri.

13h **Ramón Rodríguez e Isabel Gesto**
“O Cabo”, de A Coruña.

13:30h **Román y Ángel Marugal**
“La Concordia y La Tortillería-La Concordia”, de Logroño.

11.30h-14h Degustación de las 6 tortillas.

III CONGRESO TORTILLA DE PATATAS.
TROFEO TESCOA.

16.30h **Carlos Olabuenaga**
“Tizona”, de Logroño. Campeón de España 2022.

17h **Pedro José Román y Nico Reyes**
“Cañadio”, de Santander y Madrid. Campeón de España 2021 y 2023.

17:30h **Alberto García Ponte**
“Mesón O Pote”, de Betanzos. Campeón de España 2011 y 2022.

17h-18h Degustación de las Tortillas Campeonas de España.

18:15h Homenaje a Alberto García Ponte de Mesón O´Pote (Betanzos, A Coruña)

Domingo 29 de septiembre:

III CONGRESO DE TORTILLA DE PATATAS.
TROFEO TESCOA.

11h **Senén González**
“La Cocina de Senén”, de Vitoria-Gasteiz.

11:30h **Javier Izquierdo**
“Mesón El Viso”, de Gumiel del Mercado.

12h **Celia Correia**
“La Teulada”, de Elche.

12:30h **Alejandro Oliveira**
“La Falda”, junto a **Claudia Rodríguez, Xan Otero y Rodrigo Barredo** “La Lorenza” de Madrid.

11.30h-13:15h Degustación de las tortillas.

XVII CAMPEONATO DE ESPAÑA DE TORTILLA
DE PATATAS. TROFEO TESCOA.

16:15h Entrega de las boinas a los nuevos **Miembros de Honor del Club de la Tortilla de Patata Gourmet.**

18:30h **David Geli** de @davidgelicook: Osadía en la Tortilla de Patatas.

19h Entrega del Premio al **Ganador del XVII Campeonato de España de Tortilla de Patatas. Trofeo Tescoma.**

Lunes 30 de septiembre:

II CAMPEONATO INTERNACIONAL DE TORTILLA
DE PATATAS CON... TROFEO TESCOA.

10:30h Ponencia del **Ganador del XVII Campeonato de España de Tortilla de Patatas.**

11h Esencia Pulpeira aplicada a la Tortilla.
Ainhoa Neira Varela “A Pulpeira Gemma e Ainhoa Neira”, de A Coruña.

12h Presentación de los Platos de Campeonato ante el Jurado.

14h Entrega de **Premios del Campeonato de Tortilla de Patatas Con...** Trofeo Tescoma.

16:30h Presentación **Feria del Queso Artesano de Montanejos** (Castellón).

17h **Sara Ferreras** (Taller Arzuaga, Quintanilla de Onésimo, Valladolid, 1 estrella Michelin, 1 Sol Repsol) + **Rocío Riquelme** (Adelante Gastronómica. Delegada Alicante de Mujeres en Gastronomía).

Foro del pan y del dulce

Un espacio dedicado a las masas, tanto dulces como saladas, patrocinado por Harinas La Encarnación - Harinas Entrepiedras y Bongard: en este escenario-obrador de panadería y repostería artesanas, diferentes expertos del sector realizarán demostraciones, degustaciones, concursos y talleres para poner en valor su día a día y que harán las delicias de los amantes del pan y del dulce.

PREMIO INTERNACIONAL DE ALTA PASTELERÍA PACO TORREBLANCA

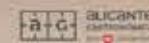
A la mejor tarta de chocolate del mundo

27 septiembre 2024 - Alicante



Organizan:

ESCUELA TORREBLANCA



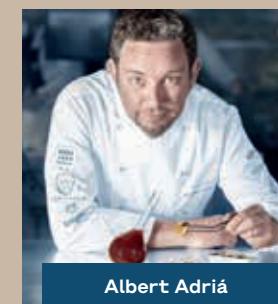
Colaboran:



JURADO



Iginio Massari
Pastelero



Albert Adrià



Jordi Roca
El Celler de Can Roca



Oriol Balaguer
Pastelero



Carlos Mampel
Pastelero



Frederic Bau
Director Creativo
de Valrhona



Jacob Torreblanca
Escuela Torreblanca



Rafael García Santos
Lo Mejor de la Gastronomía

Viernes 27 de septiembre:

10h Talleres infantiles by **Harinas La Encarnación**. Con **Eli Romero de Espacio Montoro** (Alicante).

12h Presentación nueva colección de **Chocolates Marcos Tonda by Agatha Ruiz de la Prada**.

13h Demostración y degustación de coca amb tonyina y de coca de almendras con **Pastelería Rafael Frías** (Alicante). Con **Beatriz Ávila y Olga Raya**.

14h Taller de pan con **Stefano Bongiovanni de Fermenta Lievitati** (Liguria, Italia). Patrocinada por Bongard.

15h Demostración de masas con **Christian Pourcel**, tecnólogo de **Moulin de Colagne** (Bourgs-sur-Colagne, Francia).

17h **I Premio Internacional de Alta Pastelería Paco Torreblanca**. La Mejor Tarta de Chocolate del Mundo.

Sábado 28 de septiembre:

10h Desayuno: demostración y degustación con **Rubén Vicente** de Panadería Delicias (San Miguel de Salinas, Orihuela y San Pedro del Pinatar – Alicante).

11h Demostración y degustación con **Aranza Mora** de Mila Repostería (Mercado Central de Alicante). Cookie clásica con pepitas de chocolate y brownie.

12h Taller de pan artesano de calidad con **Jean François Mercadier** de Moulin de Colagne (Bourgs-sur-Colagne, Francia) elaborado con harinas de cereales antiguos y molidas en piedra.

13h Demostración y degustación con **Fátima Gismero** (Pioz, Guadalajara). Pastelera Revelación Madrid Fusión 2021.

15h Demostración de pan bao con **Carlos G. Moreno** de Dexcaro & Ossadía (Denia, Alicante).

16h MARRUECOS, PAÍS INVITADO: Demostración y degustación de dulces marroquíes por **Abdellatif Oatassaout** de Tassaout Dulces (Crevillente, Alicante).

17h Demostración y degustación de monas con **Fidel Rico** de Pastelería Rico (Ibi, Alicante), ganador del I Concurso de Monas y Toñas Alicante Gastronómica 2023.

18h “Raúl Asencio: la vuelta al origen”, con **Raúl Asencio** (Aspe, Alicante). Elaboración de heladería y confitería antiguas + degustación de chocolate Bean to Bar.

19h Showcooking de pinsa romana con **Simone Basile** de Impasto by SB (Callosa de Segura, Alicante).

Domingo 29 de septiembre:

10h Desayuno con panadería y repostería artesanal.

11h Demostración y degustación de éclairs con **Fran Segura y Leticia Zarcero** de Fran Segura & Co (Alicante).

12h La importancia de cocinar con pan: demostración y degustación de elaboraciones con pan con **Javier Moreno** de La Madrugada (Beniaján, Región de Murcia), Miga de Oro Murcia 2021, Oro Mejor Panettone Artesano de Ibérica 2023 + el chef **Rafael Diago**.

13h Selección de los tres finalistas del **I Concurso de Pan del Mediterráneo con harina de algarroba by Harinas La Encarnación y Bongard**.

16h Demostración y degustación de productos sin gluten con **Antonio Andreu Miralles** de El Pa de Cel (Elche, Alicante).

17h Taller de pizzas con **Santi Mariel** de Forn Mariu (Ibi, Alicante) con degustación.

18h Taller de crostatta, dulce ítalo-argentino, con **Ferdinando Bernardi y Nicolás Sequeira** de Casa Bernardi Bakery (Benissa, Alicante).

19h Demostración de bollería artesana de última generación con **Diego Marín** de Pandemonium (Lugo). Campeón de España de Panadería 2024, Miga de oro de Galicia 2022, Mejor Pan de masa madre España 2022 y Mejor pan nutricional 2023 The Baker.

Lunes 30 de septiembre:

10h Demostración y degustación de coca de forner y pan de payés con **Andreu Galceran de Forn Cal Mosso** (Vilassar de Dalt, Barcelona) patrocinado por Bongard Iberia.

11h Demostración de panes de restaurante: **Kiko Moya y Vicente Pavía** de L´Escaleta (Cocentaina, Alicante, 2 estrellas Michelin, 3 Soles Repsol).

12h **Pablo Montoro y Julio Estévez** de Espacio Montoro (Alicante). Demostración y degustación de focaccia, brioche y un híbrido de las dos masas.

13h Final del **I Concurso Mejor Pan del Mediterráneo con harina de algarroba** Alicante Gastronómica by **Harinas La Encarnación y Bongard**.

16h Demostración y degustación: “receta y aprovechamiento del pan de cruz” con **Rocío Arroyo** (Ciudad Real), repostera, profesora y presentadora de Canal Cocina.

17h “Postres de restaurante” con **Matías Farfán**, chef pastelero del Restaurante Nomada (Denia, Alicante).



SÁBADO 28 SEPTIEMBRE 19H

II Concurso Monas y Toñas by Harinas La Encarnación.

LUNES 30 SEPTIEMBRE 13H

Final del I Concurso Mejor Pan del Mediterráneo con harina de algarroba Alicante Gastronómica by Harinas La Encarnación y Bongard



Espacio Experiencial Masterclass



Te proponemos ser el protagonista de una experiencia gastronómica exclusiva en la que aprenderás las técnicas que utilizan los grandes referentes de la cocina española, poder replicar sus deliciosos platos en casa y sorprender a los tuyos. Un taller «mano a mano» dirigido a los amantes de los fogones, en el que conocer los trucos de platos icónicos de nuestra gastronomía y poder disfrutar degustando de cada bocado, junto al chef, estrella Michelin y Sol Repsol.

Sólo 30 personas recibirán estas masterclass de dos horas 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 27 de septiembre:

10h TALLER ESCOLARES: Carmencita y los niños.

19h MASTERCLASS:

Las mejores tortillas de España by **Cañadio** (Santander), **O'Pote** (Betanzos), **Tizona** (Logroño), maridadas con Mira Salinas de MGWines.

Sábado 28 de septiembre:

12h MASTERCLASS:

“Las mejores croquetas del mundo”, con **Juan Monteagudo** de Ababol (Albacete), con 1 Sol Repsol y 1 Estrella Michelin.

18h MASTERCLASS:

“Descubriendo el mundo de las ostras y el caviar” con **Andrés Soler** (Ostrarium, Els Magazinos, Denia, Alicante) y **Nina Ortuño** de Esencia del Mar, importador de Calvisius & Ars Italica Caviar.

Domingo 29 de septiembre:

12h Cocina japonesa: Sushi by **Steven Wu** de Sen Omakase (Madrid).

18h MASTERCLASS:

Masterclass de cocina japonesa con **Andrea Díaz** de Ukiyo y Buqué (Mercado Central de Alicante).

Lunes 30 de septiembre:

12h MASTERCLASS:

Arroces creativos by **Edu Torres** (Molino Roca) y **Rodrigo de la Calle** (El Invernadero, Madrid, 1 estrella Michelin, 1 estrella Verde, 2 Soles Repsol, Green Smart Guide).

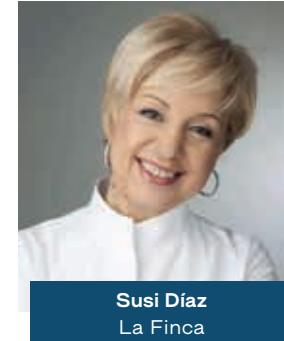
Espacio Cámara



El Espacio Cámara Alicante acoge un programa de actividades donde los concursos gastronómicos tienen especial relevancia. Desde las Escuelas profesionales o la Universidad, pasando por la vocación amateur, también hay espacio para ponencias de emprendimiento, superación o proyectos reseñables de la Gastronomía nacional como Master Chef, que no os dejarán indiferente. Un espacio activo donde empaparse de lo mejor de la Gastronomía.



JURADO CONCURSO MEJOR ARROZ DEL MEDITERRÁNEO



Susi Díaz
La Finca



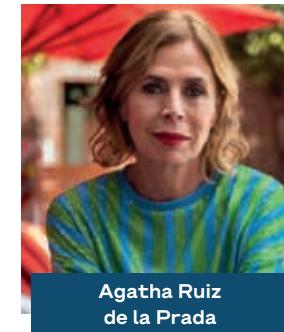
Javier Torres
Cocina Hermanos Torres



Joaquín Baeza
Baeza & Rufete



Andrea Tumbarello
Don Giovanni



**Agatha Ruiz
de la Prada**



Josexo Pajares
Ganador Concurso Paella de Sueca 21



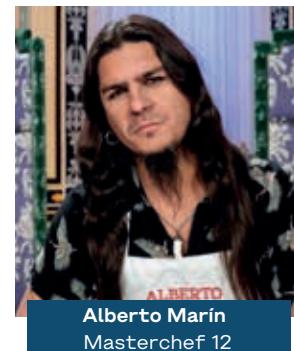
Salva Llinares
Grupo Forty



Noelia Pascual
Ganadora World Paella Day 21



Loreto Riera
Ganadora Masterchef jr 10



Alberto Marín
Masterchef 12



Elena Vidal
Creadora de contenido



Viernes 27 de septiembre:

10:30h IV Concurso de Escuelas de Hostelería (Cocina).

14:30h Desfile moda en hostelería by **Uniformes Santa Bárbara**.

16:30h II Concurso de Escuelas de Hostelería (Sala).

Sábado 28 de septiembre:

10.30h Presentación evento de Cuina i Tertulia.

11h Ponencia **GASMA CEU**: Despiece y aplicaciones a diferentes partes de los pescados locales. Corvina Rex.

12h **Alberto Marín MasterChef 12 y Joaquín Baeza Rufete** (Restaurante Baeza Rufete, 1 estrella Michelin, 1 Sol Repsol, San Juan, Alicante): "Rock, cocina y estrellas".

13h V Concurso del Mejor Arroz del Mediterráneo (Categoría Adultos).

16h Presentación del primer día de cosecha de **Señoríos de Relleu** con **Agatha Ruiz de la Prada**.

16:30h **Antonio de Diego**: "Cocinar con diversidad funcional: el mundo del arroz" + **Salva Linares** (Grupo Forty, Alicante).

17h II Concurso de Thermomix con quisquilla by **Cofradía Pescadores de La Vila Joiosa**.

19h II Concurso Monas y Toñas by **Harinas La Encarnación**.

Domingo 29 de septiembre:

11h **Sabores Ourense**. Cocina de fusión con Martín Fernández Sánchez. Vieira, papada de porco celta, XO de sus jugos y codium.

12h **Jorge Román** (Parador de Benicarló, Castellón): Tartar de pulpo y langostino con ginebra de alcachofa.

13h V Concurso del Mejor Arroz del Mediterráneo (Categoría Infantil).

16h **Raúl Resino** (Restaurante Raul Resino, Benicarló, Castellón, 1 estrella Michelin, 2 Soles Repsol) + **Carla Centelles** (Terranae).

17h Presentación documental **"A la altura de tus platos"**. Con **Sergio Gallegos**, fotógrafo y videógrafo gastronómico.

18h **Mujeres en Gastronomía (MEG)**: "La transformación de la cadena alimentaria de la mano de la mujer" **Raquel Perramon** y **Jorge Infante** (Heladería Fraganti), **Esther Gomis** (Hort de Ca Rosset).

19h Entrega **Premios a la Sala by Aprosaba**.

19:30h Presentación y showcooking del Reality: **"El Gran Reto De La Vega Baja: Salud, Cocina Y Estilo De Vida Mediterráneo"**.

Lunes 30 de septiembre:

10h Presentación del proyecto **MESA ABIERTA. Alta Gastronomía inclusiva** para personas con discapacidad intelectual. Con **Kiko Moya**, chef de Restaurante L'Escaleta, **José Mancebo**, DG Patronato Costablanca y **Noelia García**, directora de comunicación de **APSA**.

10:30h IV Concurso Internacional de Cocina con **Dátil de Elche** by **Universidad Miguel Hernández** (UMH). Cátedra Palmeral D´Elx.

13h IV Concurso Mejor tartar de atún by **Nicolás y Valero + Atún Rojo Fuentes**.

17h IV Concurso Mejor steak tartar by **Nicolás y Valero**.

Espacio Saborea Costa Blanca



Este espacio da visibilidad a la tradición e innovación de los municipios de la provincia de Alicante. Desde saborear platos típicos a las elaboraciones más vanguardistas, pasando por las demostraciones y degustaciones de los productos de excelencia que ofrece la Costa Blanca.



Viernes 27 de septiembre:

10:15h ALMORADÍ: Ensaladilla de alcachofa, Restaurante Los Infantes y pelota de pava borracha, Restaurante El Cruce.

11:30h ALTEA: Degustación de arroces alteanos.

12:15h IBI: Pequeños bocados de la Montaña Alicantina.

13h II CONCURSO PROFESIONAL DE CALDO CON PELOTAS.

14:30h ALICANTE: Javier Tortosa, Hotel Hospes Amérigo: La nueva Barra Alicantina: Barra Fondillón.

15:30h SANTA POLA: Tartar de Peix de Santa Pola, showcooking con Iván Biedma.

16:15h CATRAL: Serro - Asociación Rociera Lolea's.

17h ALBATERA: Degustación de un plato típico de la cocina tradicional de Albatera.

17:45h PILAR DE LA HORADADA: Pulpo con perlititas.

18:30h PINOSO: Cocina tradicional de Pinoso: La gachamiga.

19:15h MONFORTE DEL CID: Cocinando con uvas y anís de Monforte del Cid.

Sábado 28 de septiembre:

10:15h COCENTAINA: Dulces Magic Flowers: sin azúcares, manitol ni sorbitol.

11h L'ALFÀS DEL PI: Degustación de Pebrereta.

11:45h CALLOSA DE SEGURA: Showcooking de recetas de Callosa.

13h PILAR DE LA HORADADA: Showcooking Bocarriba Cocina.

13:30h SHOWCOOKING MASTERCHEF: Ferdinando Bernardi, María Álvarez, MasterChef 12, Magda Castañón (Directora de invitados de MasterChef, TVE) "María MasterChef 12 y el Risotto con estrella de Ferdinando Bernardi".

15:30h PILAR DE LA HORADADA: La gilda en 4 bocados.

16:15h MUTXAMEL: Cata de quesería artesanal El de Sereix y Taller de mona de Pascua elaborada por José Manuel González Lloret de Bollipan/Forn Maestra.

17h BENEJÚZAR: La Toña de Repulgo de Benejúzar.

17:45h RUTA DEL VINO DE ALICANTE: Cata.

18:30h MUJERES EN GASTRONOMÍA: La importancia de la mujer productora en la gastronomía: cata de productos artesanos.

19.00h COX: Degustación de postres típicos de Cox.

19:30h CATRAL: Dulce típico de Catral basado en mona, almíbar, yema y merengue.

Domingo 29 de septiembre:

10:15h IBI: Sushi Blanc i Negre.

11h SANTA POLA: Arroz con verduras y Peix de Santa Pola.

12h Showcooking Loreto Riera, ganadora MasterChef Junior 10, de Mutxamel.

12:45h MONÓVAR: Degustación de quesos de Quesería Los Molinos, Fasseguras y vinos de la Bodega Alejandro de Monóvar.

13:30h LA VILA JOIOSA: Los salazones de la Vila Joiosa.

14:15h MUTXAMEL: Vieiras y langostinos al aroma del Tomate de Mutxamel.

15h ELCHE: Taller-Degustación Pepe Orts (Mixólogo). "La coctelería en eventos: más allá de la barra de cubatas".

15:30h SANT JOAN D'ALACANT: Degustación de arroz con cococha ibérica y verduras de temporada.

16:15h BENEJÚZAR: Cocido con pelotas de Benejúzar.

17h II CONCURSO MEJOR RECETA CON ALCACHOFAS.

19h VILLENA: Showcooking-degustación plato típico villenero

19:45h ALBATERA: Degustación gastronómica de dulce típico tradicional de Albatera a cargo de la panadería "El Pana".

Lunes 30 de septiembre:

10h Ronqueo de atún rojo del Mediterráneo Fuentes by Nicolás y Valero.

12h SANTA POLA: Charla con Salinas Bras del Port + showcooking de fideuà con peix de Santa Pola con Rte. Paco Baile.

12:45h IBI: La interpretación de la montaña alicantina en un arroz caldoso maridado con vino Monastrell 100% de viñas viejas.

13:30h MESA REDONDA APROSABA: "La búsqueda de la profesionalización del Sector Horeca".

14h ALICANTE GASTRONÓMICA: Cata de vinos de Alicante. Sergio García y Juan Luis Navalón (Sumillers de Luga Sabores).

14:30h ALICANTE GASTRONÓMICA: Showcooking

15h ALICANTE: Desde la tradición hacia la Vanguardia showcooking. Showcooking de Eva Ferrer y Estefanía Menargues de Vine.

15:30h MONÓVAR: Degustación de Gatxamiga con vinos de Monóvar.

16:15h TORREVIEJA: Gazpacho marinero.

17h XIXONA: showcooking Xixona, El lugar más dulce del mundo.

17:45h RUTA DEL VINO DE ALICANTE.

Escenario Isla de Tapas_ Talleres de cocina fácil

En este espacio podremos participar en los “**Talleres de cocina fácil**” y aprender los trucos y consejos para elaborar en poco tiempo perfectas elaboraciones con el chef Rafael Diago. También los cocineros de los establecimientos de **La Isla de las Tapas** nos ofrecerán sus ponencias.



Viernes 27 de septiembre:

10h **MERCALICANTE y los más pequeños**
"Talleres sensoriales con fruta"

17h Taller: Aperitivos veganos con **Mommus y Vermut Bikini Azul**.

17:30h Ponencia: **Restaurante Nou Pinet**.

18h Ponencia: **Restaurante Dexcaro**.

18:30h Ponencia: **Restaurante La Galería de la Mirada**.

19h Ponencia: **Vermut Puig Campana y Vinomio**.

19:30h **SHOWCOOKING:**

"Un chocolate centenario, el chocolate de Bollo de Chocolates Artesanos Rafael Andreu".

Sábado 28 de septiembre:

11h Taller: **Carmencita**, 5 especias básicas en tu cocina.

11:30h Ponencia: **Restaurante Teselas**.

12h Ponencia: **Restaurante Alba**.

12:30h Ponencia: **Restaurante Xiri**.

13h Masterclass: **Coctelería Royal Bliss**.

13:30h Taller: **Ensaladilla**, sorprende tuneando la tuya.

15h Taller: **Brochetas del mundo**.

15:45h Taller: **Steak Tartar y su marinado**.

16:15h Taller: **Burger**, un bocado gourmet.

17h Ponencia: **Restaurante Vituco Gourmet**.

17:30h Ponencia: **Restaurante Zagalico**.

18:00h Ponencia: **Infraganti Pizza Bar**.

18:30h Taller: **Carmencita**, especias en su máxima expresión.

19h Ponencia: **Restaurante La Fava**.

19:30h Masterclass: **Coctelería Royal Bliss y Botánicos Carmencita**.

Domingo 29 de septiembre:

11h Ponencia: **Restaurante El Santo by Templo**.

11:30h Ponencia: **El Cubanito Mediterráneo by Montoro**.

12h Ponencia: **Baka**.

12:30h Ponencia: **Restaurante Club Náutico El Campello**.

13h Ponencia: **Restaurante Koiné Bistró**.

16:15h Taller: **Ceviches**, cómo cocinar con cítricos.

17h Taller: **Carpaccios con pescado**.

17:45h Taller: **Tiradito peruano - usuzukuri japonés**.

18:15h Taller: **Tunea tu lata**.

19h Taller: **La esencia de los huevos con puntilla**.

Lunes 30 de septiembre:

11h Taller: **Tu granola mañanera**.

11:30h Taller: **Sorbetes fáciles**.

12h Taller: **Gazpacho andaluz**, rienda suelta a la creatividad

12:30h Ponencia: **Sabores Ourense - Tartar de atún rojo ahumado y ceviche de Lubina salvaje ahumada "Un Mar de fumé"- José Antonio Pérez Rodríguez y Beatriz Alcalá Sánchez**.

13h Cata: **Quesos de la Feria del Queso Artesano de Montanejos (Castellón)**.

13:30h Desfile: **Moda en hostelería by Uniformes Santa Bárbara**.

15:30h Taller: **"Verde y al dente"**, cocinar verduras.

16h Taller: **La crema pastelera**, un relleno fácil.

16:45h Taller: **Tarta de queso 3.0**.

17:30h Taller: **Torrijas**, el pan como protagonista.

18:15h Taller: **Quinoa con leche**, un postre evolucionado

Sala de Catas Prestigio



En esta sala se llevarán a cabo catas de vinos de renombre, presentaciones y discursos a cargo de destacados expertos. El encuentro de dos o más catadores permitirá a los asistentes apreciar los contrastes entre diferentes perspectivas sobre el vino. Además, se realizarán catas de destilados, aceites y maridajes creativos, ofreciendo nuevas formas de disfrutar y entender la experiencia sensorial del vino.



Viernes 27 de septiembre:

10h Talleres escolares **MUDIC “Jesús Carnicer” de la UMH.**

12h Cata de apertura: “A fuego lento”, proyecto de presente y futuro. Con **Juana Madrigal** y **Nerea Tomás de Bocopa.**

13:30h Cata cervezas **Estrella Levante.**

16:45h Grandes destilados del mundo por **Hisumer.**

18:15h Enólogos de familia.
Con **Rafael** y **Salvador Poveda.**

Sábado 28 de septiembre:

11:45h Cata vermouths alicantinos y encurtidos.
Con **ASPA** y **Torreomar.**

13h Moët & Chandon: lujo, evolución y alta enología en champagne. Presentación en primicia de Collection Impériale Création N° 1 Brut Nature.
Con **Cristina Tierno** de Efecto Directo.

16h Reconocimiento a grandes bodegueros mediterráneos. Con **Pablo Osorio** de **Bodegas Hispano+Suizas.**

17:30h La excelencia del **fondillón:** un legado en el presente alicantino.

19h Cata cervezas **Estrella Levante.**

Domingo 29 de septiembre:

10:30h Rutas de esmorzaret. Con **Juan Gallego.**

11:30h Cata a ciegas. Con **Jonatan Armengol,** periodista y crítico gastronómico.

13h De la sencillez a la grandeza.
Con **Javier de Andrés** (Grupo La Sucursal, Valencia) y **Pedro Martínez** (Nariz de Oro 2001 y proyecto De Nariz).

16h IV Concurso del Mejor Vino Mediterráneo organizado por Alicante Gastronómica y ASPA (Asociación de Sumilleres de la Provincia de Alicante).

Lunes 30 de septiembre:

11:30h Cata Pepe Mendoza: umbral mediterráneo, sostenibilidad y cambio climático. Con **Pepe Mendoza** y **David Doñate.**

13h Cata **D.O. Alicante.** Con **ASPA** (Asociación de Sumilleres de la Provincia de Alicante).

16:30h Coctelería de aperitivos con licores y vinos alicantinos. Con **David Kandinsky.**

Sala de Catas Origen

Dedicada a los paisajes mediterráneos y a sus variadas cepas, en esta sala los visitantes podrán disfrutar de catas dirigidas por sumilleres y enólogos de prestigio. Aquí se degustarán vinos parcelarios, ecológicos, varietales y aquellos que refieran a su origen mediterráneo, explorando además las nuevas formas de hacer vino. Esta sala es ideal para quienes desean profundizar en el conocimiento de la viticultura mediterránea y sus innovaciones.



Viernes 27 de septiembre:

10h Talleres escolares MUDIC “**Jesús Carnicer**” de la UMH.

13h Champagnes de prestigio **GM Martell**. Con **Jordi Melendo** (Hisúmer).

16h Cata **D.O. Jumilla**: vinos y quesos auténticos. Con **Guillermina Sánchez-Cerezo**.

17:15h Cata varietales: **Giró**, expresión mediterránea. Con **ASPA** (Asociación de Sumilleres de la Provincia de Alicante).

18:30h MARRUECOS, PAÍS INVITADO. Grandes productos de **Marruecos**. Cata de **CHRIHA**. Higos secos deshidratados con AOVE del norte de Marruecos.

Sábado 28 de septiembre:

11:30h Vinos, quesos y pan. Con **Quesería Artesana El de Sereix** (Mutxamel, Alicante) y **Harinas La Encarnación** (Callosa de Segura, Alicante).

13h Vinos de altura. Con **Javier Velasco de Bodegas Masos** (Guadalest, Alicante) y **Candela Castelló de Finca Collado** (Salinas, Alicante).

16h El maridaje del chocolate. Con **Chocolates Marcos Tonda y Bodegas Xaló**. Presenta Carla Centelles.

17h Cata **D.O. Arlanza** (Burgos). Con **Alba Nely Rosso**, presidenta de la Asociación de Sumilleres de Burgos.

18:15h Cata **D.O. Ribera del Duero** (Burgos). Con **Alba Nely Rosso**, presidenta de la Asociación de Sumilleres de Burgos.

Domingo 29 de septiembre:

10:30h **Mujeres semilla**: maridaje de saberes. Con **Carla Centelles** de **Terrenae**.

11:30h Cata **D.O. Utiel-Requena**. Con **Pascual Tejada**.

12:30h Cata **D.O. Valencia**. Con **Pascual Tejada**.

13:30h Cata cervezas **Estrella Levante**.

17h MARRUECOS, PAÍS INVITADO: cata de aceitunas y encurtidos típicos del norte de Marruecos.

18:15h Vinos sin prisas entre Poniente y Levante. Con **Sergio Troya de Bodegas Campestral** (Cádiz).

Lunes 30 de septiembre:

10:30h **Anís Salas**: integración de la coctelería de productos alicantinos. Con **Fran Lledó**.

11:30h **Les Freses**: el proyecto del paisaje. Con **Mara Bañó**.

12:45h **Moscatel**: la reina del Levante. Con **Paco del Castillo** y **productores alicantinos**.

14:15h Cata cervezas **Estrella Levante**.

16:15h Nuevos territorios: los **vinos de Alicante sur**. Con **Hilarión Pedauyé** y **Tony Pérez**.

Talleres infantiles en el Huerto de las Experiencias

Obrador del GREMIO PANADEROS Y PASTELEROS DE LA PROVINCIA DE ALICANTE-FACPYME y en el PATIO CENTRAL: Gastronomía&Deporte



Hemos creado una pequeña ciudad gastronómica para que los MiniChefs puedan disfrutar aprendiendo de las elaboraciones más divertidas y que se pongan “manos a la masa” adentrándose en el fascinante mundo de la cocina, panadería y pastelería. A través de **Super Garden-Hermisán** también podrán explorar un huerto real y conocer todo el proceso del cultivo desde la siembra. En la ludoteca **Cook&Play** podrán divertirse con los pinta caras, juegos, sesión de cine con palomitas y en la zona gaming. Y en la **Terraza Marmarela** -al aire libre- podrán practicar actividades deportivas (judo, tenis y mucho más) con los monitores del **Club Atlético Montemar**, y con ello fomentar buenos hábitos desde la infancia.



+ info para poder participar en las actividades deportivas de Montemar en la [página 52](#).

Viernes 27 de septiembre:

9:30h Jornada de panadería con los alumnos del **Curso PICE de Cámara de Comercio en AGSolidaria y la Fundación San Rafael**. José Manuel González. Forn de la Mestra. (Mutxamel, Alicante).

17h Taller de empanadas con **José Manuel Manuel González de Bollipan** (Mutxamel, Alicante).

18h Taller de perrunillas con **Feliciano López de Panadería Paquito** (Santa Pola, Alicante).

19h “La levadura madre y la magia del panettone”, con **Raúl Asencio** (Aspe, Alicante).

Sábado 28 de septiembre:

11h Taller pan reposo 24 horas, con **Feliciano López de Panadería Paquito** (Santa Pola, Alicante).

12h Taller variedad de panes con **José Manuel Manuel González Lloret de Bollipan** (Mutxamel, Alicante).

13h Degustación de panes especiales con **Feliciano López de Panadería Paquito** (Santa Pola, Alicante) y **José Manuel Manuel González de Bollipan** (Mutxamel, Alicante).

17h Meriendas de pan y chocolate. By **Harinas La Encarnación y Chocolates Marcos Tonda**.

18h Taller de meriendas divertidas y saludables. **Héroes Con Delantal AGSolidaria**.

19h Taller de cupcakes para miniChefs. **Héroes Con Delantal AGSolidaria**.

Domingo 29 de septiembre:

11h Taller de chocolates con **Fidel Rico de Pastelería Rico** (Ibi, Alicante).

12h Taller de hojaldre sin gluten con **Antonio Andreu Miralles de El Pa de Cel** (Elche, Alicante).

13h Taller vegano y sin gluten “Decora tu cupcake” con **Vegan Bombón** (Alicante).

17h Taller de rollos variados con **Gema Candela de Panadería Califa** (Crevillente, Alicante).

18h Taller de pastas variadas con **Juan Payá de Forn d´Onofre** (Biar, Alicante).

Lunes 30 de septiembre:

10:30h Taller de ensaimadas con **Feliciano López de Panadería Paquito** (Santa Pola, Alicante).

12h Taller de croissants con **José Manuel Manuel González de Bollipan** (Mutxamel, Alicante).

16h Taller de ensaimadas y croissants con **Feliciano López de Panadería Paquito** (Santa Pola, Alicante) y **José Manuel Manuel González de Bollipan** (Mutxamel, Alicante).

Rincón de las Estrellas y los Soles



Espacio Montoro (Alicante)



Fran Segura & Co. (Alicante)



Taùlla (Murcia)



Ritual de Terra (Moraira_Alicante)

Casa Bernardi (Benissa_Alicante)



Morena Ibiza (Ibiza)



La Finca (Elche_Alicante)



Alma Marina (Torrevieja_Alicante)



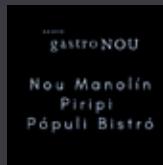
Ababol (Albacete)



Lula (Los Montesinos_Alicante)



Equipo Bocuse d'Or España (Valencia)



Un espacio abierto para disfrutar de la alta cocina de manera asequible: aquí podrás comer tapas de reconocidos chefs con estrellas Michelin y Soles Repsol a precios populares.



alma mediterránea

Isla de Tapas

Alba (Alicante)



Xiri (Monóvar_Alicante)



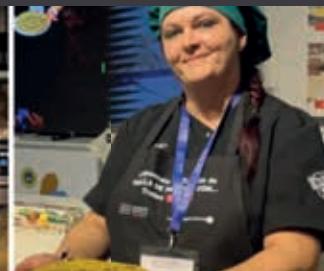
Koiné Bistró (Alicante)



Dexcaro & Ossadía (Denia_Alicante)



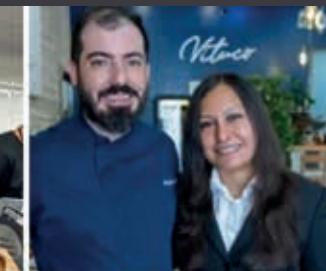
Nou Pinet (Alicante)



Baka (Alicante)



Vituco Gourmet (Alicante)



Zagalico (Alicante)



Infraganti (Alicante y Elche)



La Fava (Benidorm_Alicante)



Galería de la Mirada (Orihuela_Alicante)



Santo by Templo (Alicante)



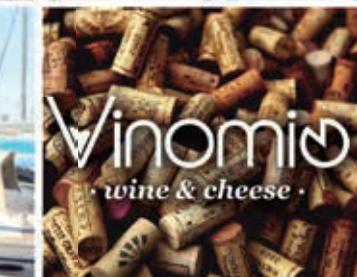
Cubanito Mediterráneo by Montoro (Alicante)



Teselas (Alicante)



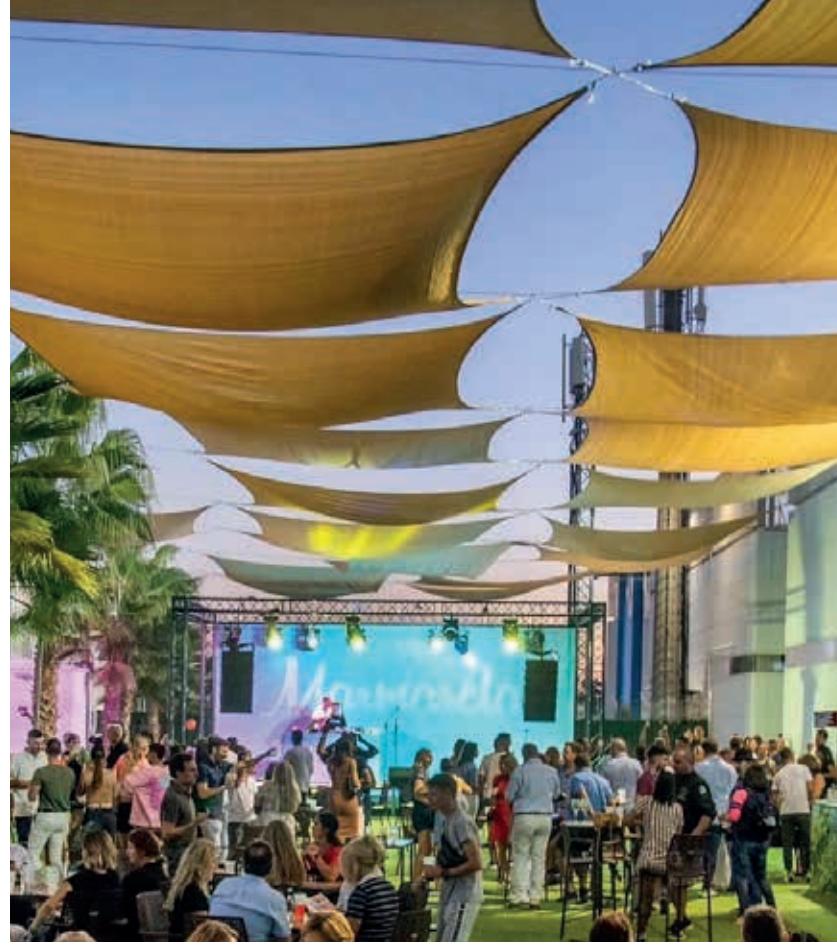
Club Náutico El Campello_Alicante



Vinomio (La Nucia_Alicante)

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 sabores recorrerá algunos de los imprescindibles de la gastronomía más casual.

Terraza Marmarela



La Terraza Marmarela se nutre de nuevas actividades orientadas a promover los hábitos saludables y practicar el **Estilo de Vida Mediterráneo**. La **nutrición y el fitness** cada día están más presentes en nuestras vidas y por ello, y con la colaboración del **Club Atlético Montemar** vamos a poder practicar diferentes disciplinas a través de píldoras que nos harán sentir más ágiles y mejor. **Spa&Brunch**: para los amantes de la buena comida y el bienestar. El céntrico hotel de cinco estrellas de Alicante, **Hospes Amérigo**, nos invita a deleitarnos con una relajante experiencia gastronómica y disfrutar de un exquisito brunch con una selección de elaboraciones gourmet, al tiempo que los terapeutas de su **exclusivo SPA** nos permitirán evadirnos y disfrutar de la fusión de sabores y relajación.

Viernes 27 de septiembre:

12h-14h Deporte y nutrición by Montemar.
Actividades, tenis, judo y Multiactividad (aero pump, gap, pilates suelo...).

13h-14h Spa&Brunch by Hotel Amérigo.

13h-4h Tardeo y música en vivo by **Marmarela**.

Sábado 28 de septiembre:

11:30.-13:30h Deporte y nutrición by Montemar.
Judo, pádel y Multiactividad 2 (funcional y fit-ball).

12h-13h Spa&Brunch by Hotel Amérigo.

13h-4h Tardeo y música en vivo by **Marmarela**.

Domingo 29 de septiembre:

11:30h-13:30h Deporte y nutrición By Montemar.
Zumba y Gimnasia Rítmica.

13h-22h Tardeo y música en vivo by **Marmarela**.

Lunes 30 de septiembre:

13h-20h Tardeo y música en vivo by **Marmarela**.



alicante
GASTRONÓMICA
Alicante mediterránea

Marmarela stage

2 ZONAS · LIVE MUSIC BANDS POP / ROCK 80S 90S & DJS

VIERNES 27 SEP

DESDE LAS 13:00 HASTA LAS 4:00

MÚSICA EN DIRECTO

17:00 **XECO ROJO**

DJS RESIDENTES

DANNY G · DAVID BLONDE · SILVERJACK

SÁBADO 28 SEP

DESDE LAS 13:00 HASTA LAS 4:00

MÚSICA EN DIRECTO

18:00 **SITUACIÓN LÍMITE**

DJS RESIDENTES & LIVE SHOW

DANNI KEELS · GUILLE RODRIGUEZ · OLMO

18:00 **N SAX LIVE**

DOMINGO 29 SEP

DESDE LAS 13:00 HASTA LAS 22:00

DJS RESIDENTES & LIVE SHOW

AROM SIDE · DANNY G · DAVID BLONDE

16:30 **N SAX LIVE**

LUNES 30 SEP

DESDE LAS 13:00 HASTA LAS 20:00

DJS RESIDENTES

DANNY G · DANNI KEELS · SILVERJACK

SERVICIO DE BEBIDAS · COCTELERÍA · SNACKS

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

RECINTO IFA - CARRETERA N-340, KM 731 - VICHE, ALICANTE



Restaurante El Xato



José Ribagorda



Emilia Belmonte



Miguel García Navarro



Pepa Fernández

Sábado 28 de septiembre:

8.30h-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 29 de septiembre:

8.30h-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



Lunes 30 de septiembre:

10h Celebración del **30º Aniversario del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana**. CAECV.

Mesa Redonda: "Figuras de calidad (DO, IGP, Marca CV...), el impacto en la gastronomía y el consumidor: M. Ángeles Ramón Llin, DG. Agricultura GV; Fede Fuster (Presidente Hosbec); Jose Vicente Andreu (Presidente ASAJA); Pedro Reig (Presidente Asociación de Supermercados de la CV-ASUCOVA); Vicente Faro (Presidente Comité Agricultura Ecológica CAECV). Modera: Ana Gosálvez (CEV).

Entrega Reconocimientos al sector alicantino CAECV.

18h. Homenajes Alicante Gastronómica 2024: **Restaurante El Xato** (La Nucía, Alicante); **Miguel García Navarro de El Cantó** (Alicante); la maestra arrocera **Emilia Belmonte** (Pósito Pesquero, Santa Pola, Alicante) y el Premio a la Divulgación Gastronómica, al periodista y presentador **José Ribagorda**.

Marruecos, país invitado

CASAMEDITERRANEO

En esta VI Edición de Alicante Gastronómica hemos traspasado las fronteras europeas para invitar a un país con una gastronomía aromática, muy especiada y exótica como es **Marruecos**, que llenará de aromas y sabores diferentes la programación de esta edición, gracias a la colaboración con **Casa Mediterráneo**. Marruecos estará presente entre otros chefs por la cocinera **Najat Kaanache**, que se ha formado en los restaurantes más importantes del mundo, entre ellos El Bulli, así como el chef **Amer Bouhlal** o el repostero **Abdellatif Oatassaout**. El país alauí también estará representado a través de catas de Chriha, aceitunas o encurtidos y con varios expositores que ofrecerán al público productos propios de su país, también realizarán showcooking y degustaciones en el Stand de CasaMediterráneo.



Najat Kaanache



Listado alfabético Expositores

A PULPO
ACEITES MARSALA
AFILALBA - BETTON
AIRES BURGER BAR
ALMA MARINA
ALTHAIA ARTESANA
AMER GLOBAL BRANDS
ANIS SALAS
AOVE CORDOBA
AQUA FUERTE
AQUONA
ASOC.PRODUCTORES BREVA ALBATERA
AUGUSTEA IBÉRICA
AYUNTAMEINTO DE CALLOSA
AYUNTAMIENTO DE ALBATERA
AYUNTAMIENTO DE ALICANTE-ALICANTE CIUDAD DEL ARROZ
AYUNTAMIENTO DE ALMORADI
AYUNTAMIENTO DE ALTEA
AYUNTAMIENTO DE ASPE
AYUNTAMIENTO DE BANYERES
AYUNTAMIENTO DE BENEJÚZAR
AYUNTAMIENTO DE BUSOT
AYUNTAMIENTO DE CAMPELLO
AYUNTAMIENTO DE CATRAL
AYUNTAMIENTO DE COX
AYUNTAMIENTO DE CREVILLENTE
AYUNTAMIENTO DE DOLORES
AYUNTAMIENTO DE ELCHE
AYUNTAMIENTO DE ELDA
AYUNTAMIENTO DE GUARDAMAR
AYUNTAMIENTO DE IBI
AYUNTAMIENTO DE LA NUCIA
AYUNTAMIENTO DE L'ALFAS DEL PI
AYUNTAMIENTO DE MONFORTE DEL CID
AYUNTAMIENTO DE MONOVAR
AYUNTAMIENTO DE MUTXAMEL
AYUNTAMIENTO DE NOVELDA
AYUNTAMIENTO DE ORIHUELA
AYUNTAMIENTO DE RELLEU
AYUNTAMIENTO DE SANT JOAN D'ALACANT

AYUNTAMIENTO DE VILLENA
AYUNTAMIENTO JIJONA
AYUNTAMIENTO SANTA POLA
AYUNTAMIENTO TORREVIEJA
AYUNTAMIENTO VILLAJOYOSA
BEER TO BEER - CERVEZAS ARTESANAS
BIOLAB REPAIR
BOCOPA
BOD. FUEGO LENTO
BODEGA LA ENCINA
BODEGA LAS VIRTUDES
BODEGAS CAMPO ELISEO
BODEGAS LA ALGUEÑA
BODEGAS MASET
BODEGAS MONÓVAR
BODEGAS TRASLASCUESTAS
BODEGAS VOLVER
BULLES & CAVIAR
BURGOS ALIMENTA
C.B.B. HOSTELERIA
C.I.B.O.
CAFÉ JURADO - GRUPO PASCUAL
CAFÉS SALZILLO
CAPELLANES BAILEN
CARMENCITA
CARREFOUR
CASA BERNARDI
CASA CORREDOR
CASA MEDITERRÁNEO -
CATERING XPERIENCE - GRUPO AURRERA
CENTRAL HISUMER
CHARCUTERIA LOWCOST
CHOCOLATES MARCOS TONDA
CHOCOLATES VALOR
CLINICA DE COLUMNA
COCACOLA
CODIPAN
COFRADIA DE PESCADORES
CONSERVAS ARTESANAS DEL NISPERO
CONSORCIO CENTRO DE ARTESANIA COMUNITAT VALENCIANA
COOK AND PLAY
COOL & HOT MAQUINARIA
COOP. V. POBRE XALO
COOPERATIVA OLIVARERA VIRGEN DE LA SIERRA DE CABRA, SCA
CREATURISME
D.O. ALICANTE
D.O.ARROZ
DESTILERIAS TENIS
DISPENSING - CAMARERO - QUALYNET
EL XATO
EL XIRI
EMANANTIAL
EMBUTIDOS ARTESANOS EL PARRES
EMBUTIDOS ARTESANOS GLORIA DE GUADALEST
EMILY CHOCOLATE ART
ESTRELLA LEVANTE

ESTRELLA LEVANTE
EXCLUSIVAS RAMIREZ
EXPOSERVI ALICANTE
FANCOFFEE
FET A MÁ
FLAMINGO ENGLISH BAR LA CASA DE LA STRAGONOFF
FRUTOS SECOS MERCADO CENTRAL
FUNDACION TURISMO DE BENIDORM
GARRA
GRANAINO
GRUPO GASTRONOU
GRUPO RD SINCE 1987
GRUPO SALE E PEPE
HARINAS LA ENCARNACIÓN
HAVANA - ITALIA
HB EURODISTRI
HERETAT DE CESILIA
HIDRO NATURE
HORNO SOYAL
HOSTELBE
HYDRAMELIS HYDRA AGUAMIEL DESTILADA
IBERICOS DE SALAMANCA
IMPASTO BY SIMONE BASILE
INFORMACIÓN TV
IXIA
JASA
JOSÉ DIAZ
JUAN FRANCISCO ASENCIO
JUAN NAVARRO SELECCIÓN
KIKE VAZQUEZ
KOHLANTA
LA COMPAGNIE DES DESSERTS
LA FINCA
LA TIENDA DEL BARMAN
LACTEOS SEGARRA
LANU VINS
LAYBÉ
LE PETIT &CO FOOD TRUCK
LICOR QUEMAITO
LOPETES ARTESANOS - NUTXES - OBRADOR DE APOYO
LOREDANA COSMINA ROTARU ROTARU
MANCOMUNITAT L'ALCOIA
MANERO
MANO DE SANTO
MEG - MUJERES EN GASTRONOMIA
MELNATUR
MENU IBERIA
MERCALICANTE
MICROSERVICES
MIGUELITOS DE LA RODA - PIZZA PUNTO
MIGUELUCO
MILA
MONTORO
MR. COOL CAT
MURCOPAN
NEOLITH

NICOLAS Y VALERO
NOARA MEDITERRANEAN DISTILLERY
NOSTRO COFFEE ROASTERS
OASIS BEACH - ESPETOS
OJO DE AGUA BAR MEXICANO
OLIS D'ALACANT
OLIVARERA NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE, SCA
ONCE DE ENERO - ARTESANOS DEL MAR
ORIENTE EXQUISITO
OSCILLUM
PANADERIA Ó ATORUXO
PATA NEGRA SALAMANCA
PATRONAT PROVINCIAL DE TURISME DE VALÈNCIA
PATRONATO COSTA BLANCA
PATRONATO PROV. DE TURISMO DE CASTELLÓN
PAU-CAMARA CERAMICA
PEDRO GARCÍA - MIEL
PEPINA PASTEL
PETIMETRE
PG WINES
PINOCCHIO - ARDITI
PROAVA - PRODUCTOS DE CALIDAD COMUNITAT VALENCIANA
PULPERIA Ó ATORUXO
PUNTA ALJIBE - CARBOPESCA
PUNTO CUCHARA
QGOURMET CAFÉ
QUESOS CANTÓ
QUESOS DE CATI
RAUL ASENCIO
REGIÓN DE MURCIA
REST.LOS BILLARES
RESTAURANTE 88
RUTA DEL VINO DE ALICANTE
SALINITAS
SANTA CATALINA DE MAÑAN
SEÑUELO
SIERRA SALINAS
SILVOTURISMO.ES
TABERNA GOURMET
TAPIEX PIMENTON Y ESPECIAS
TASSAOUT DULCES
TERRA DE SABOR DE MARTA
TESCOMA ESPAÑA
TRAT TORIA CASA PINO
TUAWA
TURRONES HIJOS DE MANUEL PICÓ
UA - GRADO GASTRONOMIA Y ARTES CULINARIAS
UMH - CATEDRA PALMERAL (José Angel) - CATEDRA CIENCIA Y TEC. ALIMEN-TOS (Estrella Sayas)
UNIFORMES SANTA BARBARA ALICANTE
VERMUT ARTESANO PUIG CAMPANA - CELLER NAZIHA
VORWERK - THERMOMIX
WET NAP ESPAÑA
WWW.CARTAMENU64.COM
XIXOGELAT-WWW.HELADOSJIJONA.COM
FOOD TRUCKS - YENCO ENTERPRISE





alicante
GASTRONÓMICA
alma  mediterránea

ORGANIZA



alicante
GASTRONÓMICA
alma  mediterránea



FIRA
ALACANT

Cámara
Alicante

PATROCINA



DIPUTACION
DE ALICANTE



COLABORADORES PRINCIPALES



OTROS COLABORADORES



Gracias a nuestros patrocinadores y colaboradores

Alicante Gastronómica

Saborea la mayor feria
experiencial de España.



alicantegastronomica.com