

ESCENARIO COSTA BLANCA (PABELLÓN 2)

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

VIERNES 23 DE SEPTIEMBRE

- 10:00 h.** Taller escolar *Burgos Alimenta*: Taller de cómo hacer hamburguesas
- 11:00 h.** Taller escolar *Burgos Alimenta*: Taller de cómo hacer hamburguesas
- 12:00 h.** *Burgos Alimenta*: **ALEJANDRO SERRANO** del Restaurante Alejandro Serrano, Miranda de Ebro, Burgos (1* Michelin, 1 Sol Repsol). *“Evolución al bosque marino”*. ANFITRIONA: **SUSI DÍAZ** de La Finca, Elche, Alicante (1* Michelin, 2 Soles Repsol).
- 12:40 h.** **JOSE MANUEL MIGUEL** de Beat, Calpe, Alicante (1* Michelin, 2 Soles Repsol). *“El savoir faire mediterráneo”*.
- 13:10 h.** **SERGIO MANZANO** de A’Barra, Madrid (1* Michelin, 2 Soles Repsol).
- 16:00 h.** **JOSEP PALOMARES** del Restaurante Xiri, Monóvar, Alicante (Mejor tapa del Mediterráneo 2021). *“Raíces de Monóvar”*.
- 16:40 h.** **ODÓN MARTÍNEZ** de El Granaíno, Elche, Alicante (1 Sol Repsol). *“Los tres arroces del Granaíno”*.
- 17:10 h.** **PABLO MONTORO** de Espacio Montoro, Alicante. *“Espacio Montoro en Eaternalin. La experiencia gastronómica sensorial”*.
- 18:00 h.** *Burgos Alimenta*: **JUAN ANTONIO GONZÁLEZ** de La Favorita, Burgos, (Recomendado Michelin). *“Burgos tradición, Burgos evolución”*. ANFITRIÓN: **DANI FRÍAS** de La Ereta (Recomendado Guías Michelin y Repsol) y **Santabar** (Solete Guía Repsol), Alicante.
- 18:40 h.** **ALBERTO DURÁ** de Club Náutico Marina Greenwich, Altea, Alicante. *“Arroces pensados”*.

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE

- 11:00 h.** **JOSÉ MANUEL LÓPEZ** de Peix i Brases, Denia, Alicante (1* Michelin, 2 Soles Repsol). *“Peix&Brases: cocina mediterránea de mar y huerta”*.



- 11:40 h. MARIA JOSÉ SAN ROMÁN de Monastrell, Alicante** (2 Soles y Sol Sostenible Repsol): *“Terramón, Huerta Viva. Autoabastecimiento de frutas y hortalizas: Permacultura y Biodinámica”*. ANFITRIÓN: **SEGUNDO RÍOS**.
- 12:00 h. PRESENTACIÓN GALA SOLES REPSOL EN ALICANTE 2023.** María Ritter, directora de Guía Repsol.
- 12:10 h. RICARD CAMARENA de Ricard Camarena Restaurant** (2* Michelin y 3 Soles Repsol), **Valencia** y **MARÍA RITTER, directora de Guía Repsol**. Debate *“La restauración como herramienta de concienciación”*
- 13:00 h. MASSIMO ARIENTI de Nómada, Denia, Alicante** (St. Pellegrino Young Chef 2018). ANFITRIÓN: **FERDINANDO BERNARDI de Casa Bernardi, Benissa, Alicante** (Chef con reconocimiento Michelin y Repsol). *“Dos italianos en la Marina Alta”*.
- 16:00 h. JUAN MANUEL MONTILLA “EL LANGUI” de La Tasca del Langui, Málaga, y JOSÉ PIÑERO de El Taller de Piñero, Alcoi, Alicante.** *“Mis piernas dan pa mucho”*.
- 16:40 h. M^a CARMEN VÉLEZ de La Sirena, Petrer, Alicante.** *“Mariscos con salsas exóticas”*
- 17:10 h. SALVA LINARES, TOMÁS LEDEZMA, URKO SARATXAGA, ASIER ALONSO Y ALEX CRUZ de Forty, Alicante** (Mauro, Petimetre, Pepito Brillo y DGURU Catering). *“Experiencia Forty: gastronomía de calidad y algo más”*.
- 18:00 h. Burgos Alimenta: RICARDO TEMIÑO de La Fábrica, Burgos** (Joven Promesa Castilla y León 2011; Semifinalista cocinero del año 2014, 2º Bocuse d’Or 2012; Semifinalista Cocinero del Año 2012). *“Pucheros contemporáneos”*. ANFITRIÓN: **Sergio Giraldo de Señuelo, Valencia** (Chef con reconocimiento Repsol).
- 18:40 h. DANI FRÍAS de La Ereta, Alicante** (Recomendado Guías Michelin y Repsol). *“Los menús de La Ereta en la era 2022”*.
- 19:10 h. Presentación IGP MORCILLA DE BURGOS. “MORCILLADA DE BURGOS”:** Degustación popular de Morcilla de Burgos.

DOMINGO 25 DE SEPTIEMBRE

JORNADA DE ESCABECHES

- 11:00 h. CHECHU GONZÁLEZ de María de la O, Granada** (Tercer puesto en el Concurso Nacional de Escabeches Madrid Fusión). *“Escabeches y fondos a base de especias y productos de temporada”*.



- 11:40 h.** **CARLOS GARCÍA de La Cocina de frente, Madrid** (Ganador Concurso Nacional Escabeches Madrid Fusión) *“Escabeches y recetas tradicionales de la cocina española”*. ANFITRIÓN: **SERGIO SIERRA de El Portal, Alicante** (Recomendado Michelin y 1 Sol Repsol).
- 12:10 h.** **JAVIER SANZ Y JUAN SAHUQUILLO de OBA y Cañitas Maite** (Recomendado Michelin y 1 Sol Repsol), **Casas-Ibáñez (Albacete)**. Cocineros Revelación Madrid Fusión 2021, Mejor Escabeche Madrid Fusión 2021, Mejor Croqueta de Jamón Madrid Fusión 2021. *“Escabeches y fermentados, nuevos sabores”*. ANFITRIÓN: **KIKO MOYA de L’Escala, Cocentaina, Alicante** (2*Michelin, 3 Soles Repsol)
- 13:00 h.** **GERMÁN LÓPEZ de Olea, Hotel Serawa, Moraira (Alicante)**. *“El agua de mar y sus procesos”*. ANFITRIÓN: **NAZARIO CANO de Odiseo, Murcia** (1*Michelin, 2 Soles Repsol).
- 13:40 h.** **Burgos Alimenta: ANTONIO ARRABAL de La Jamada, Burgos** (1 Sol Repsol). ANFITRIÓN: **ALFONSO MIRA de Restaurante Alfonso Mira, Aspe, Alicante** (Recomendado Guía Repsol). *“Descubriendo el ADN de la cocina burgalesa”*.
- 14:20 h.** **AURORA TORRES de La Herradura** (1 Solete Guía Repsol) **y Lula by Aurora Torres, Los Montesinos, Alicante**. *“Dorada y La Vega Baja en escabeche”*.

TARDE DE CHOCOLATE

- 16:00 h.** **JACOB TORREBLANCA de Escuela Torreblanca** (Mejor Pastelero de España 2003 y Subcampeón del mundo de pastelería 2004). *“Escuela Torreblanca: la profesionalización y el futuro del sector”*.
- 16:40 h.** **FRAN SEGURA** (Medalla plata Copa de España Chocolatería 2007, Mejor Postre España WCM 2013, Medalla bronce Copa del Mundo Pastelería y Cocina 2014, Medalla bronce Olimpiadas pastelería y cocina 2016, Medalla plata Europeo Pastelería 2017, Segundo Pastelero Revolución España 2018). *“El chocolate en la pastelería y en los éclair”*.
- 17:10 h.** **MARIELIS ARTEAGA**. Periodista y catadora de chocolates. *“De vuelta al origen. Clase de cacao y cata de chocolates”*.
- 17:50 h.** **RAÚL ASENCIO**, 7ª Generación de pasteleros y heladeros. Aspe (Alicante). *“5 formas de aplicar chocolate en los panettones de Raúl Asencio”*.
- 18:30 h.** **ALAN MANÍN, IVÁN VÁZQUEZ Y PELAYO MUÑIZ** de la bombonería **Le Llamber, Cangas del Narcea (Asturias)**. *“Ocaso en chocolate”*.

LUNES 26 DE SEPTIEMBRE



EL FUTURO: LOS GUIOS DE PRODUCTO DEL PASADO

- 10:00 h.** **VÍCTOR CONUS** de **La Mesa de Conus, Vigo** (Solete Guía Repsol). *“Barra gastro, donde las carnes ibéricas y las legumbres cobran protagonismo. Cocina de fondos y guisos”*. ANFITRIÓN: **NANÍN PÉREZ de BarraZero, Alicante**.
- 10:40 h.** **Burgos Alimenta: NURIA LEAL** de **Las Baronas, Aranda de Duero, Burgos** (Presidenta Asociación de Hosteleros de Aranda y la Ribera). *“Regreso de la tradición a nuestras mesas. Legumbres de Burgos”*. ANFITRIONA: **ALBA ESTEVE** de **Alba Restaurante (Alicante)**.
- 11:10 h.** **CARLOS DEL PORTILLO** de **Bistrónomika, Madrid (Recomendado Michelin y Repsol)**. *“Pescados y Guisos marineros”*. ANFITRIÓN: **MIQUEL GILABERT** de **Mare. de Suculent Gilabert, Benidoleig, Alicante**.
- 12:00 h.** **CRISTINA FIGUEIRA** de **El Xato, La Nucía, Alicante**. (1*Michelin, 1 Sol Repsol) *“Los guisos de tradición de la Marina en la Alta Cocina”*.

LOS GUIOS EN LA ALTA COCINA DE CASTELLÓN

ANFITRIONES: **LUIS ARRUFAT** (Chef coordinador *Másters Basque Culinary Center*) y **CARLA CENTELLES** (Periodista gastronómica y *100 Jóvenes talentos de la Gastronomía 2022 Basque Culinary Center*).

- 12:40 h.** **MIGUEL BARRERA** de **Cal Paradís, Vall d’Alba, Castellón**. (1*Michelin, 2 Soles Repsol). *“Evolución del guiso en la Costa Azahar”*.
- 13:10 h.** **ALEJANDRA HERRADOR y EMANUEL CARLUCCI** de **Restaurante Atalaya, Alcossebre, Castellón** (1*Michelin, 1 Sol Repsol). *“Cocinar el paisaje: la Sierra de Irta”*.
- 13:50 h.** **RAÚL RESINO** de **Raúl Resino Restaurante, Benicarló, Castellón** (1*Michelin, 2 Soles Repsol). *“Los tesoros ocultos de la Costa Azahar de Castellón”*.
- 14:30 h.** **Burgos Alimenta: ÓSCAR ALONSO** de **Carmen Restaurante, Burgos** (Solete Guía Repsol). *“Partiendo de lo tradicional con cecina y callos de wagyu”*.

“EL MANAGEMENT EN HOSTELERÍA: LA CLAVE DEL ÉXITO”

- 16:00 h.** **JUAN MOLL + JOSÉ VICENTE PÉREZ** del **Restaurante Bressol, Valencia** (1 Sol Repsol). *“Cocina en sala, el servicio por excelencia”*.
- 16:40 h.** **CARMEN GONZÁLEZ + ELSA GUTIÉRREZ**: *“La importancia de la Dirección de Operaciones en Hostelería: profesión del futuro en el sector”*



17:10 h. **MARCOS RABASCO, Bumerania ROBOTS:** *“La robótica como herramienta en hostelería. Casos de éxito”*

HOMENAJES ALICANTE GASTRONÓMICA 2022

18:00 h. **JOSÉ MARÍA GARCÍA, Restaurante La Finca, Elche**
JOSÉ GÓMEZ, Jamones Joselito

ESPACIO “LO MEJOR DE LA GASTRONOMÍA” (PABELLÓN 1)

En este escenario podremos disfrutar de las genialidades organizadas y dirigidas por Rafael García Santos de lomejordelagastronomia.com

VIERNES 23 DE SEPTIEMBRE

10:00 h. *“Tescoma y los más pequeños”*

11:00 h. *“Tescoma y los más pequeños”*

11:45 h. **PABLO GONZÁLEZ de Cabaña Buenavista, Murcia** (2*Michelin, 3 Soles Repsol). *“La evolución de las conservas”*. ANFITRIÓN: **ALBERTO FERRUZ de Bonamb, Jávea** (2*Michelin, 3 Soles Repsol).

12:20 h. Presentación **GASTROCINEMA ALICANTE 2022** y degustación de *“Arroz de cine”*.

12:40 h. **JUAN PABLO ORTIZ de Barriga Verde, Murcia + SERGIO DE LA ORDEN de El Mosqui, Cabo de Palos (Murcia).**

16:00 h. **I CONCURSO MEJOR TORTILLA DE PATATAS DE LA PROVINCIA DE ALICANTE, lomejordelagastonomia.com by Rafael García Santos**

Los concursantes demostrarán su destreza con la tortilla de patatas clásica, así como en su versión *“con identidad alicantina”*.

Jurado: **Rafael García Santos** (presidente), **Susi Díaz** (La Finca, Elche, Alicante, 1* Michelin, 2 Soles Repsol), **Paco Torreblanca, Andrea Tumbarello** (Don Giovanni, Madrid, 2 Soles Repsol), **Vicente Castelló** (Nou Manolín, Alicante, Recomendado Michelin y 2 Soles Repsol), **Miguel García** (El Cantó), **Ciri González** (La Encina, Palencia) y **José Manuel Crespo** (El Manjar, A Coruña).

Participantes categoría “Tortilla clásica”: Dana Rotaru de *“Nou Pinet”* (Alicante), Carmen Canals de *“La Latería Gastrobar”* (Elche), Javier López Herrero de *“Mini Bar”* (Alicante), Carmen Valverde de *“Ché, qué bo!”* (Alicante),



Celia Clara Correia de “La Teulada” (Elche), Alejandro Serna de “Santabar” (Alicante), Fran Burgos de “La Fava” (Benidorm), Fernando García de “RaCobos” (Guardamar de Segura), Carl Borg de “Probar, el buen bar” (Alicante).

Participantes categoría “Tortilla con identidad alicantina”: Toni Mayor de “El Pòsit” (Villajoyosa), Giuseppe Durevole de “El Granaíno” (Elche), Yoli Quirante y Paco López de “Carmencita” (Novelda), Marta Bayón de “Terra de Sabor” (Denia), Carl Borg de “Probar, el buen bar” (Alicante), Agustín Martínez de “The Agus Gastrobar” (Orihuela), Jorge Moreno de “Voraz Project” (Alicante), Marganananda de “Imperio Vegano” (El Campello).

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE

I CONGRESO DE TORTILLA DE PATATAS. lomejordelagastronomia.com

- 12:00 h.** Paz Corral de “Pizcueta 14”, Valencia.
- 12:30 h.** Javier Cadario y Antonio Reyes de “Cucú Gastrobar”, Murcia.
- 13:00 h.** Isabel Gesto y Ramón Rodríguez de “O Cabo”, A Coruña.
- 13:30 h.** Carlos Olabuenaga de “Tizona”, Logroño.
- 14:00 h.** Pepa Miranda de “Casa Miranda”, Betanzos (A Coruña).

5 Fórmulas Ganadoras del Campeonato de España:

- 16:30 h.** Bibiana Cardona de “La Casa de las 5 Puertas”, Pontevedra. Ganadora de este Campeonato en 2004.
- 17:00 h.** Pedro José Román y Nico Reyes de “Cañadío”, Santander y Madrid. Ganador de este Campeonato en 2021.
- 17:30 h.** Alberto García Ponte y Ana María Suárez de “Mesón O Pote”, Betanzos (A Coruña). Ganador de este Campeonato en 2011.
- 18:00 h.** Ciri González de “La Encina”, Palencia. Ganadora de este Campeonato en 2000, 2002, 2008 y 2021.
- 18:30 h.** José Manuel Crespo de “El Manjar y Tira do Playa”, A Coruña. Ganador de este Campeonato en 1999.
- 19:00 h.** Homenaje a José Manuel Crespo, “Crispi”.
- 19:15 h.** “La tortilla... carnosa, caliente, picantilla”. Con Marcelino Alonso de @gastrorgasmico.

DOMINGO 25 DE SEPTIEMBRE

10:30 h. **NAZARIO CANO** de **Odiseo, Murcia** (1* Michelin y 2 Soles Repsol). *“La caza del mar: aromas del mar y aperitivos”*.

I CONGRESO TORTILLA PATATAS. lomejordelagastronomia.com

12:00 h. **Carlos Quintana «Emar»** Vitoria-Gasteiz

12:30 h. **Ana Ulli y Humberto Segura «Antonio Bar»** Donostia-San Sebastián

13:00 h. **Carmen Carro y Santiago Pedraza «Taberna Pedraza»** Madrid

13:30 h. **Ángel y Ramón Marugal «Tortillería La Concordia»** Logroño

16:30 h. **XV CAMPEONATO DE ESPAÑA DE TORTILLA DE PATATAS. Trofeo TESCOMA** by lomejordelagastronomia.com

11 Participantes llegados desde distintos puntos de España se disputarán el prestigioso galardón, bajo la atenta mirada de un jurado presidido por **Rafael García Santos**, acompañado de **Quique Dacosta** (Grupo QD 5* Michelin), **Carme Ruscateda** (Mandarín Oriental), **Kiko Moya** (L'Escaleta, 2* Michelin y 3 Soles Repsol), **Fran Martínez** (Maralba 2* Michelin y 2 Soles Repsol), **José Gómez** (Jamones Joselito), **Pepa Fernández** (RNE) y **Jacob Torreblanca**.

18:30 h. **Fusión de dos Grandes Gustos. Juan Manzano Melitón «Alapostre»**

19:30 h. **Ponencia ganador I Concurso Mejor Tortilla de patatas de la provincia de Alicante.**

LUNES 26 DE SEPTIEMBRE

JORNADA DE SALAZONES

10:00 h. **MIQUEL RUIZ** de **El Baret de Miquel, Denia, Alicante** (Bib Gourmand Guía Michelin y 1 Sol Repsol). *“La cuina de la mare”*.

10:40 h. **DAVID LÓPEZ** de **Local de Ensayo, Murcia** (Recomendado Michelin y 1 Sol Repsol) + **JUANFRAN PAREDES** de **El Refugio de Juanfran, Águilas, Murcia** (50 imprescindibles Región de Murcia): *“La sal y el tiempo”*. ANFITRIONA: **MARIA JOSÉ MARTÍNEZ** de **Lienzo, Valencia** (1* Michelin, 1 Sol Repsol).

11:10 h. **JOAN CAPILLA, Hotel gastronómico L'Algadir del Delta, Poble Nou, Tarragona** (Primer chef de Cataluña en recibir el certificado de hotel sostenible y



ESCENARIO “FORO DEL PAN Y LA PASTELERIA” (PABELLÓN 1)

Obrador patrocinado por BONGARD Iberia y Harinas La Encarnación-Entrepiedras

Recomendado por Guía Michelin por su apuesta km0). *“Curación de pescados. Técnica de conservación para el jurel, caballa y la anguila”.*

12:00 h. **VÍCTOR INFANTES de Ancestral, Toledo** (Chef Michelin) *“La sal como hilo conductor. La trucha fario”.* **ANFITRIÓN: BRUNO RUIZ de Aticcook, Denia, Alicante** (Recomendado Guía Michelin y 1 Sol Repsol) y Escondida, Denia, Alicante.

12:40 h. **SERGIO GIRALDO de Señuelo, Valencia** (Chef con reconocimiento Repsol). **ANFITRIÓN: TONY PÉREZ MARCOS de Alma Marina Salazones.** *“El semisalazón, la joya del mar en tapa”*

13:10 h. **I CONCURSO DE TAPAS CON SALAZÓN DE LA PROVINCIA DE ALICANTE.** By lomejordelagastronomia.com

Presidente del Jurado: Rafael García Santos

Jurado: Cristina Figueira de El Xato, La Nucía, (1* Michelin, 1 Sol Repsol); José Manuel López de Peix i Brases, Denia (1* Michelin y 2 Soles Repsol); Ferdinando Bernardi de Casa Bernardi, Benissa (Chef con reconocimiento Michelin y Repsol) y Fernando Canet (Mr. Tuna Man).

Participantes: Antonio Javier Martínez de “Moments” (Alicante), Josep Palomares de “El Xiri” (Monóvar), Víctor Núñez de “El Portal” (Alicante), Davinia Martínez de “El Casino” (Orihuela), Gema Penalva de “Restobar Gema Penalva” (Alicante), Andrés Soler de “Ostrarium” (Denia), Pablo Grávalos de “Diurno” (Alicante), Jorge Amores de “Ñam Gastrobar (Guardamar del Segura), Patricia Sanz de “Patricia Sanz Restaurante Atelier” (Elche), José Luis Cases de “Rincón de Capis” (Torrevieja), Luis Llobregat Corbí de “Ginebre” (Petrer).

16:00 h. **TOSHIYA KAI de Toshi, Valencia** (Recomendado Guía Michelin y 1 Sol Repsol).

16:40 h. **ADOLFO SANTOS de Saddle, Madrid** (1* Michelin y 2 Soles Repsol). **ANFITRIÓN: RAFA SOLER de Audrey’s, Calpe, Alicante** (1* Michelin y 1 Sol Repsol).

VIERNES 23 DE SEPTIEMBRE

10:00 h. **Actividad infantil: “Mi primer pan” con Harina Entrepiedras. ELI ROMERO de Espacio Montoro** (Alicante).



- 11:00 h.** “Cómo elaborar un brioche con azahar, lavanda y romero para hacer una torrija”. **MONSE ESPIRIDIÓN**, pastelera del Hotel Ritual de Terra (Jávea, Alicante) y gestión hostelera del Restaurante Samaruc (Denia, Alicante).
- 12:00 h.** Taller con **JAVIER QUINTANA de Obrador Artesanal Quintana** (Villanueva de la Serena, Badajoz). Miga de Oro 2019 Extremadura, Estrella Dir-Informática mejores panaderos de España 2019 y 2021.
- 13:00 h.** “La esencia de lo esencial: la elaboración de pan con los cinco sentidos” con Harina Entrepiedras. **NICO SEQUEIRA**, panadero del restaurante Casa Bernardi (Benissa, Alicante).
- 14:30 h.** “Taller: las claves de un pan candeal tradicional” con Harinas La Encarnación. **JAVIER QUINTANA de Obrador artesanal Quintana** (Villanueva de la Serena, Badajoz). Miga de Oro 2019 Extremadura, Estrella Dir-Informática mejores panaderos de España 2019 y 2021.
- 16:00 h.** Taller “Cómo hacer masa madre en casa” con Harina Entrepiedras. **MARÍA NAVARRO** de panadería La Artesa (Sevilla).
- 17:00 h.** “Taller de elaboración de repostería artesana” con Harinas La Encarnación. **HERNÁN TABO**, responsable del obrador “Pan San Román” del grupo Gourmet Alicante.
- 18:00 h.** “Taller de pizza napolitana” con Harina Entrepiedras. Michele Intrieri y Sasha Olle de **EQUIPO BONGARD**.
- 19:00 h.** “Taller de rollos de viento”. **ANTONIO GARCÍA MIRA** de Panadería Carasa (Aspe, Alicante).

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE

- 10:00 h.** “Cata de repostería artesana” con Harinas La Encarnación. **HERNÁN TABO**, responsable del obrador “Pan San Román” del grupo Gourmet Alicante.
- 11:00 h.** “El pan en casa: los trucos para conseguir el mejor resultado” con Harina Entrepiedras. **HERNÁN TABO**, responsable del obrador “Pan San Román” del grupo Gourmet Alicante.
- 12:00 h.** “Cata de productos típicos artesanos del Mediterráneo” con Harinas La Encarnación. **JOSÉ MARTÍNEZ** de Las delicias del horno de Caravaca (Caravaca de la Cruz, Murcia).
- 13:00 h.** “Taller: elaboración de un brioche (bamba de nata) y degustación de tarta de queso manchego” con Harina Entrepiedras. **ROCÍO ARROYO** (Ciudad Real), repostera, profesora y presentadora de Canal Cocina (@ro_arroyo).



- 14:30 h.** “Taller de pizza napolitana” con Harina Entrepiedras. Michele Intrieri y Sasha Olle de **EQUIPO BONGARD**.
- 16:00 h.** “Taller de galletas en familia” con Harina Entrepiedras. **VALENTÍN RUIZ** de la **Pastelería Valentín** (Corral de Calatrava, Ciudad Real), una pastelería tradicional con repostería de siempre pero adaptada a los nuevos tiempos. Subcampeón Nacional de Repostería, Mejor Palmera de Chocolate y formador de los campamentos Master Chef Junior.
- 17:00 h.** “Taller de formado de croissants”. **BEGOÑA SAN PEDRO** de **Madreamiga** (Madrid). Estrella Dir-Informática mejores panaderos de España 2021.
- 18:00 h.** “Taller de galletas brownie sin gluten” con Harina Entrepiedras. **BIANCA JIMÉNEZ** de **Las Tartas de Bibi**, Alicante (@lastartasdebibi).
- 19:00 h.** "Demostración de mini chips de sal y degustación de torta de calabaza y almojábana típica de la Vega Baja con Harinas la Encarnación". **FRANCISCO SIMÓN RIQUELME MACIÁ**, de La Vitoriana (Callosa de Segura, Alicante).

DOMINGO 25 DE SEPTIEMBRE

10 a 12 h. | FORO DEL PAN DE ALICANTE:

Demostración de pan artesano elaborado con masa madre natural y harinas molidas a la piedra. Con **JAVIER MORENO** de La Madrugada (Beniaján, Murcia), Miga de Oro Murcia 2021 y Subcampeón del Mundo de Panadería 2017.

Mesa redonda “Las claves de un pan artesano saludable y natural”. Con **FIDEL BERNABEU**, gerente de Harinas La Encarnación; **JERÓNIMO VILLORA** del obrador artesanal Candéal (Elda, Alicante); **PACO MANZANO** de Panadería Manzano (Murcia), Miga de Oro Murcia 2022 y **JAVIER MORENO**.

- 12:00 h.** “Demostración del mejor pan de Murcia” con Harinas La Encarnación. Con **PACO MANZANO** de Panadería Manzano (Murcia), Miga de Oro de Murcia 2022.
- 16:30 h.** “Taller de elaboración de croissants artesanos” con Harinas La Encarnación. **RUBÉN VICENTE** de **Panadería Delicias** (San Miguel de Salinas, Alicante).
- 18:30 h.** “Taller de focaccia” con Harina Entrepiedras. Michele Intrieri y Sasha Olle de **EQUIPO BONGARD**.

LUNES 26 DE SEPTIEMBRE



- 10:00 h.** “Cata de croissants artesanos” con Harinas La Encarnación. **RUBÉN VICENTE** de Panadería Delicias (San Miguel de Salinas, Alicante).
- 12:00 h.** “Arqueología gastronómica local”: el caso de éxito de Fonet de la Soca. **TOMEU ARBONA** de Fonet de la Soca (Mallorca). Estrella Dir-Informática mejores panaderos de España 2021.
- 13:00 h.** “Taller de pizza”. Con **ANGELO DELL’ARIA** de Pizzería Saponi D’Italia (Santa Pola, Alicante).
- 14:00 h.** “Taller de pan” con Harinas La Encarnación. **JAVIER QUINTANA** de Obrador artesanal Quintana (Villanueva de la Serena, Badajoz). Miga de Oro 2019 Extremadura, Estrella Dir-Informática mejores panaderos de España 2019 y 2021.

ESPACIO CÁMARA DE ALICANTE (PABELLÓN 1)

Este escenario acogerá los concursos populares y profesionales, así como talleres y actividades interactivas y participativas

VIERNES 23 DE SEPTIEMBRE

11:00 h. CONCURSO DE ESCUELAS DE HOSTELERÍA.

Con la participación de alumnos de los centros de formación de **CIPFP Valle de Elda**, **IES Remedios Muñoz de Los Montesinos**, **CIPFP Canastell de San Vicent del Raspeig** e **IES Cap de l’Aljub de Santa Pola**.

14:45 h. FINAL CONCURSO DE ESCUELAS DE HOSTELERÍA.

18:00 h. “30 años de corazón y pelotas: el diseño en la alta gastronomía de El Taller de Piñero”. JOSÉ PIÑERO.

19:00 h. La moda en hostelería: desfile “UNIFORMES SANTA BÁRBARA”

20:00 h. “Taller - degustación de coctelería con Licores Giffard”. JUAN TOMÁS, Las 2 T Coctelería (Elche) y Bartender Grupo Forty.

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE

11:30 h. Presentación centenario Mercado Central de Alicante. Presentación oficial de la mano de Luis Barcala, alcalde de Alicante, y Lidia López, Concejalía de Comercio y Hostelería.



12:30 h. FINAL CONCURSO POPULAR “MEJOR ARROZ DEL MEDITERRÁNEO”

Participarán los finalistas amateurs de las rondas clasificatorias realizadas en centros Carrefour de la provincia de Alicante.

Jurado: **Susi Díaz**, La Finca, Elche, Alicante (1* Michelin, 2 Soles Repsol) como Presidenta junto a **Paco Torreblanca**, **Andrea Tumbarello** (Don Giovanni, Madrid, 2 Soles Repsol), **Juan Manuel Montilla “El Langui”** (La Tasca del Langui, Málaga), **José Piñero** (El Taller de Piñero, Alcoi, Alicante) y **Santos Ruiz**.

16:00 h. La moda en hostelería: desfile “UNIFORMES SANTA BÁRBARA”

17:00 h. El futuro de la restauración: la robótica en el servicio como complemento del personal.

18:00 h. Showcooking de cocina saludable con DAVID MIRA. “Gastronomía, salud, sostenibilidad: la cocina y arroces del chef David Mira”.

19:00 h. “Whiskies y maridaje con bocados gastronómicos: Copperdog, Johnnie Walker y Cardhu 12”. JAVIER LÓPEZ Bartender.

DOMINGO 25 DE SEPTIEMBRE

12:00 h. FINAL CONCURSO POPULAR “MEJOR ARROZ DEL MEDITERRÁNEO”

Categoría infantil.

Participarán los finalistas amateurs de las rondas clasificatorias realizadas en centros Carrefour.

Jurado: **Salva Linares** (MasterChef y Forty), **Noelia Pascual** (Ganadora World Paella Day Cup 2021), **Josetxo Pajares** (Mejor paella CV, Concurs internacional Paella de Sueca), **Arkano** (rapero), **Miquel Montoro** (Agro-Youtuber) y **Guillem Serrat**, ganador MasterChef Junior 2021.

16:00 h. La moda en hostelería: desfile “UNIFORMES SANTA BÁRBARA”

17:00 h. “La coctelería disruptiva SFDH de Three Monkeys” (o cómo conseguir que cualquier establecimiento ofrezca coctelería de alto nivel). THREE MONKEYS.

18:00 h. NANÍN PÉREZ de BarraZero, Alicante.

19:00 h. “Café, copa y panetone: juegos de coctelería con café”. PEPE ORTS, Mixólogo.

LUNES 26 DE SEPTIEMBRE



10:00 h. CONCURSO PROFESIONAL: **II PREMIO INTERNACIONAL DE COCINA PROFESIONAL CON DÁTIL DE ELCHE.** By Cátedra Palmeral de Elche. Universitat Miguel Hernández.

Finalistas: Daniel Santa León de “Restaurante Sal y Fum” (Elche), Ignacio Caro Gómez de “Restaurante Cisoría” (Villena), Julián Fernández Camacho de “Escuela PaellaClik” (Alaquàs), Tomás Martínez de “Restaurante Local de Ensayo” (Murcia), Pedro Venteo de “Mediterránea Catering” (Elche) y Tomás Muñoz de “Hotel Gran Bali” (Benidorm).

12:00 h. **II CONCURSO PROFESIONAL MEJOR TARTAR DE ATÚN DE LA PROVINCIA DE ALICANTE 2022** de Nicolás Valero / Ricardo Fuentes.

13:30 h. Desfile #HéroesconDelantal

16:00 h. “Cómo conseguir que mi restaurante sea sostenible. Nuestra experiencia con Forty SL”. **DAVID MIRA** (chef sostenible) y **GEMA GARCÍA** (auditora ambiental), Sustineri.

17:00 h. **II CONCURSO PROFESIONAL MEJOR STEAK TARTAR DE LA PROVINCIA DE ALICANTE 2022.**

SALAS DE CATAS (PABELLÓN 1)

SALA PRESTIGIO

VIERNES 23 DE SEPTIEMBRE

16:00 h. Cata “Viñedos Olvidados: poniendo en valor variedades autóctonas y viñedos singulares” con Bodegas y Viñedos Valtravieso.

17:00 h. Cata “Los vinos de Fontanars”. Variedades autóctonas vinos incluidos: **DAVID LÓPEZ LLUCH** y bodegueros.

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE

12:00 h. “La Moscatel y la Monastrell en su esencia primitiva”. Bocopa, Fuego Negro.

16:00 h. “Alemania bajo el dominio del Riesling”. **ENRIQUE MATEO (MATEO WINES).**

17:00 h. “Entre amigas”: **LORENA RÍOS** (Restaurante Monastrell) y **MAR ACOSTA** (El Portal)

18:30 h. “La Grandeza del Fondillón”: **DAVID DOÑATE** y **RAFAEL POVEDA**

DOMINGO 25 DE SEPTIEMBRE

- 12:00 h.** Cata de **INMA CAÑIBANO**: “Vinos fortificados, la Moscatel, reina de lo dulce”
- 13:00 h.** “Entre amigos”: **ENRIQUE GARCÍA ALBELDA** (Bon Amb), **NACHO COTERÓN** (elsumiller.com) y **TONY PÉREZ** (Comunicador del vino)
- 16:00 h.** **II CONCURSO MEJOR VINO DEL MEDITERRÁNEO**

LUNES 26 DE SEPTIEMBRE

- 13:00 h.** Cata con grandes bodegueros como **PEPE MENDOZA**, **TONY SARRIÓN** o **MIGUEL GIL** con sus mejores vinos.
- 16:00 h.** Cata **Champagne**.

SALA ORIGEN

VIERNES 23 DE SEPTIEMBRE

- 16:30 h.** Cata **Premios PROAVA**.
- 17:30 h.** Cata **D.O. Jumilla**.
- 18:30 h.** Cata **bebidas espirituosas Alicante**. **JUAN GALLEGO**.

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE

- 12:00 h.** Cata “**Con los 5 Sentidos**”. **ALBA NELY ROSSO**, presidenta de la Asociación de Sumilleres de Burgos, y **ÁLVARO GONZÁLEZ CARCELÉN** de la Asociación de Sumilleres de Burgos.
- 16:00 h.** Presentación **D.O. Arlanza**. Con **RAMIRO GARCÍA**, presidente de la D.O. Arlanza.
- 17:00 h.** Cata **IGP Castellón**. **DAVID REMOLAR**.
- 18:00 h.** Cata **Burgos entre Ribera del Duero y Arlanza**. **ALBA NELY ROSSO Y ÁLVARO GONZÁLEZ CARCELÉN** de la Asociación de Sumilleres de Burgos.
- 19:00 h.** Cata **D.O.P. Alicante**.

DOMINGO 25 DE SEPTIEMBRE



12:00 h. Cata D.O. Utiel-Requena.

13:00 h. Cata D.O. Valencia

16:30 h. Cata Turrón IGP Jijona y Turrón Alicante. ALEXIS VERDÚ.

LUNES 26 DE SEPTIEMBRE

13:00 h. Cata IGP Morcilla de Burgos.

16:00 h. Vinos del mundo: 10 variedades, 10 vinos, 10 regiones. Con Pedro Martínez, Nariz de Oro 2001.

SALA CONTRASTES

VIERNES 23 DE SEPTIEMBRE

12:00 h. Cata Estrella Levante.

13:00 h. Cata cerveza artesana de Burgos con JUAN CEREIJO PECHARROMÁN, gerente de Cerveza Mica.

14:00 h. Cata Estrella Levante.

16:00 h. Whiskys del mundo: Hisummer.

17:15 h. “Gastronomía líquida by Malabusca” (masterclass).

18:30 h. “El mejor maridaje de tortilla con o sin cebolla”.

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE

12:00 h. Cata Estrella Levante.

13:00 h. “Quesos y cervezas artesanas: Beer to beer”.

14:00 h. Cata Estrella Levante.

16:00 h. Experiencia Helada Brugal 1888: el ron gastronómico by Three Monkeys y Papa Chimp. Maridaje de heladería y coctelería embotellada: Cocoa Manhattan con helado de manteca de cacao y salazón, Peanut Stormy con helado de cacahuete, sal y canela y Rum Coffee & Tonic con helado de mantequilla tostada con notas de Brugal 1888.

- 17:30 h.** Taller de Alquimia con **BITOREN AGUIRRE RUIZ**, gerente de la Destilería Reino de Castilla. Técnica y Degustación de destilados de Burgos.
- 18:45 h.** Vino y Chocolates con **MARÍA JOSÉ SAN ROMÁN** y **LORENA RÍOS** del restaurante Monastrell (2 Soles Repsol y Sol Sostenible), Alicante.

DOMINGO 25 DE SEPTIEMBRE

- 12:00 h.** Cata Estrella Levante.
- 13:00 h.** Vermuts del Mediterráneo.
- 14:00 h.** Cata Estrella Levante.
- 16:00 h.** Baristas: Café Jurado, Salzillo y Cafés del Mundo.
- 18:30 h.** Taller de aceites alicantinos: Señoríos de Relleu, Olis de Diania, Olis del Comtat, Pago Francisco Gómez, Masía La Mota. Modera: **HUGO QUINTANILLA**.

LUNES 26 DE SEPTIEMBRE

- 11:30 h.** Cata productos de Castelló con **CARLA CENTELLES** de Terrenae.
- 13:00 h.** Vino y Salazones con **TOMÁS MORENO**.

ESPACIO SABOREA COSTA BLANCA (PABELLÓN 2)

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

VIERNES 23 DE SEPTIEMBRE

- 10:00 h.** “Carmencita y los niños”
- 10:30 h.** Taller sensorial Mercalicante.
- 11:00 h.** Almoradí: Showcooking y degustación de arroz con pulpo y alcachofa. Restaurante Los Infantes
- 11:45 h.** Almoradí: Degustación de pelotas de 'Pava Borracha'. Restaurante El Cruce. Asociación de Restaurantes de Almoradí
- 12:30 h.** Albaterra: Degustación de Caldo Colorao y 'Plato ligero' (postre típico de la Semana Santa de Albaterra)



- 13:00 h. Altea:** Showcooking de 'Aro de cerdo desmechado' y 'Arròs de sepionets y bajoquetes'. Restaurante La Clau. Asociación de Hosteleros de Altea
- 13:30 h. Ruta del Vino:** Presentación nueva marca Ruta del Vino de Alicante. Intervienen Francesc Colomer, José Mancebo y María Guiñano, Presidenta de la Ruta del Vino. Degustación de vinos y brindis.
- 14:30 h. Callosa de Segura:** Showcooking de belitreras y camarrojas con tomate. Restaurante A K'AL TORDO
- 15:00 h. Santa Pola:** Showcooking de fideuà en su tinta. Restaurante La Barca
- 15:30 h. Onil:** Showcooking de 'Pericana de capellà a la brassa amb oli d'Onil'. Restaurante Casa Pili, por la cocinera Pilar Mira
- 16:45 h. Els Magazinos, Mercado gastronómico de Dénia:** Presentación del proyecto "Cuina de Territori" con presencia de productores y degustación de productos.
- 17:30 h. Monforte del Cid:** Sopa de turrón y ras el hanout con uvas

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE

- 11:00 h. Almoradí:** Showcooking y degustación de 'Potaje de garbanzos de la Vega Baja', por la Peña Huertana 'Santicos de la Piedra'
- 11:45 h. Almoradí:** Showcooking y degustación de 'Crujiente de pelota con su espuma', de GASTROMOON
- 12:30 h. Elda:** Showcooking de Fandango, plato típico eldense. Alumnos del IES Valle de Elda en su módulo de Técnico en Cocina y Gastronomía (GASTROAULA)
- 13:15 h. Elche:** Aplicación del dátil como ingrediente en la cocina cotidiana y doméstica, por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Alicante (ACYRA)
- 14:00 h. Callosa de Segura:** Degustación del plato típico 'Bacalao Meneao'
- 14:45 h. Mujeres en Gastronomía:** Ponencia y degustación de pizzas con Raquel Perramón, Jessica Zarza y Alejandra Infante de Infraganti Pizza Bar
- 16:15 h. Sant Joan d'Alacant:** Tapa de Berenjena. Escuela de Cocina La Font
- 18:00 h. Benidorm:** Taller de bollets a la paleta. Fran Burgos del Restaurante La Fava
- 18:45 h. Coctelería Costa Blanca:** Cata de alta coctelería. Three Monkeys con Santi Gómez

DOMINGO 25 DE SEPTIEMBRE

- 11:00 h. Novelda:** Showcooking y degustación del aperitivo 'Xanullo' de Novelda
- 11:45 h. Cox:** Showcooking de 'Cocido con pelotas'. Asociación de Amas de Casa de Cox
- 12:30 h. Ibi:** Showcooking de abisinio, esclatasangs, longaniza y emulsión de Timó Real
- 13:00 h. Ibi:** Showcooking de coca de molletes de herbero, su mantecado y nube crujiente de Timó Real
- 14:30 h. Benejúzar:** Showcooking de 'Pelotas de Benejúzar'. Restaurante Punto Caliente
- 15:30 h. Alicante:** Showcooking de 'Trigo meloso marinero con roulada de hueva de merluza plancton de mar y espirulina', por Ginés Lorente, Chef Ejecutivo del Hotel Meliá de Alicante
- 16:00 h. Guardamar del Segura:** Repostería aplicada a la cocina: Macaron de Ñora y Langostino, por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Alicante (ACYRA)
- 16:45 h. Callosa de Segura:** 'La Bien Pagá, de la terraza al sarao', evolución de las tapas tradicionales a las tapas de autor, por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Alicante (ACYRA)
- 17:15 h. Elche:** El dátil ilicitano aplicado a la alta pastelería, por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Alicante (ACYRA)
- 18:00 h. Benejúzar:** Showcooking de toñas de repugo
- 18:30 h. L'Alfàs del Pi:** Showcooking de buñuelos
- 19:00 h.** Presentación **Feria del Queso Artesano de Montanejos y cata de quesos artesanos de la quesería Hoya de la Iglesia.** Con David Vizcaíno, Director de la Fundación de Turismo de Montanejos; Miquel Clemades, Director del Centro d'Artesanía de la Comunitat Valenciana; y Nacho Roldán de Quesería Hoya de la Iglesia (Los Pedrones, Requena, Valencia).

LUNES 26 DE SEPTIEMBRE

- 10:00 h. Ronqueo en vivo del atún del Mediterráneo y showcooking.**
- 13:30 h. Ibi:** Showcooking de Giraboix de pescado con bacalao y giraboix con carne de conejo
- 14:15 h. Guardamar del Segura:** Sabores del mundo, fusionando técnicas y productos locales, por Ñam: The Tapas Lab



- 15:00 h. Pilar de la Horadada:** Showcooking de Cocina Saludable. Berenjena glaseada, cacahuete, feta y menta. Restaurante Bocarriba
- 15:30 h. Santa Pola:** Showcooking de 'Arròs i gatet de barca'. Restaurante La Moruna
- 16:00 h. BRUNO RUIZ de Aticcook** (Recomendado Guía Michelin y 1 Sol Repsol) y **Escondida, Denia, Alicante.** *"Berenjena ahumada a la llama, salsa saté de cacahuetes del collaret, chutney de ciruelas y crujiente de piel de pollo"*.
- 16:30 h. MIQUEL GILABERT de Mare. de Suculent Gilabert, Benidoleig, Alicante.** *"Flor de carabassí farcida de pebrera roja, tonyina i bull"*.
- 17:00 h. Presentación del Parque Científico de la Universidad de Alicante (UA):** Start-ups alicantinas, relacionadas con la sostenibilidad y el reciclaje de residuos de digitalización y robótica, así como la producción de superalimentos. "Herramientas para alimentación y restauración en empresas del parque científico de la UA". Con Juana Jordá, formación-investigación de la UA, demostraciones investigación-empresa; Cristina de Juan (Restaurante Dársena): "Comportamiento en la cocción de variedades de arroz". Kilian Toledo y David Ariza: "Cocinar pescado salvaje y de piscifactoría". Salvador

ESCENARIO L'EXQUISIT MEDITERRANI

Visibilizar proyectos adheridos a la Red Gastroturística de L'Exquisit Mediterrani y viajar por la mejor gastronomía de la Comunitat sin moverse de este escenario.

Maestre: "Curso de heladería artesanal, demostración de resultados".

VIERNES 23 DE SEPTIEMBRE

- 13:00 h.** Showcooking-degustación de la **Fideuà de Gandía** a cargo del presidente de la "Asociación Fideuà de Gandía", D. Avelino Alfaro Serrano.
- 14:00 h.** Showcooking-degustación: "**Los arroces creativos de Señuelo**" Sergio Giraldo, Señuelo, Valencia y Edu Torres, Molino Roca.
- 17:00 h.** "**La Pitxotxa: Historia viva de Novelda**" por Bodegas Ortigosa.
- 18:00 h.** Showcooking-degustación: "**Arroz de cordero y uva D.O. del Vinalopó**", Estiu Arrocería.
- 19:00 h.** **Cata de mermeladas con sabor a tradición.** Degustación de Mermeladas a cargo de Frutas El Caimán.

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE



- 11:00 h.** Cata dirigida: **“Los vinos ecológicos de las Hoces del Cabriel”**. Viticultores Neleman.
- 12:00 h.** Cata-Degustación: **“Señoríos de Relleu. El aceite con más de 100 reconocimientos mundiales”**.
- 13:00 h.** Showcooking: **“Pinea, alta cocina con la despensa de cercanía”** Kiko Lázaro, Pinea, Ayora, Valencia.
- 16:00 h.** Showcooking-degustación: **El nuevo menú inspirado en “Lugares” del espacio gastronómico “Lula” de Aurora Torres (Los Montesinos, Alicante)**.
- 17:00 h.** Showcooking-degustación **“Platos para los espacios del Amérigo”** Javier Tortosa, Chef Ejecutivo Hotel Amérigo.
- 18:00 h.** La "joya" de Xixona, presenta su Día Mundial, la Feria de Navidad y **“Mostra de turró artesà”**.
- 19:00 h.** Showcooking-degustación **Restaurante Poniente (Alicante)**.

DOMINGO 25 DE SEPTIEMBRE

- 10:00 h.** **4º Concurso profesional de cortadores de jamón del Mediterráneo.**
- 15:00 h.** **Cata de aceites de oliva virgen extra de La Cooperativa Agrícola Católica COOP. V. de Cocentaina, fundada en 1916.**
- 16:00 h.** Showcooking-degustación **“Arroz de la montaña”**, Restaurante Aplec de Onil.
- 17:00 h.** Showcooking-degustación **“Viaje a Benicarló, capital gastronómica de la provincia de Castellón”**.
- 18:30 h.** Showcooking-degustación **“La cocina del Hotel Meliá: trata de tataki de vaca semicrudo con puré de boniato a la brasa y crujiente de granada”**. Ginés Lorente.
- 19:15 h.** Charla-ponencia **“El papel de la mujer en gastronomía: proyectos innovadores”**. Rocío Riquelme.

LUNES 26 DE SEPTIEMBRE

- 10 a 15h.** Presentación-showcooking-degustación **“Día Mundial de la Tapa: las mejores de la Comunitat Valenciana” de La Confederación Empresarial de Hostelería CONHOSTUR.**

- 11:00 h.** Restaurante Xiri (Alicante)
- 11:30 h.** Restaurante Los Infantes (Alicante)
- 12:00 h.** Restaurante Casa Toni (Valencia)
- 12:30 h.** Bar Marvi (Valencia)
- 13:00 h.** La Carrasca de Culla (Castellón)
- 13:30 h.** El Cid de Onda (Castellón)
- 14:00 h.** Ganadora: Restaurante La Xerna del Mar (Denia, Alicante)
- 15:00 h.** Showcooking-degustación **“La tradicional Paella de fetge de bou (hígado de toro), de l’Horta Nord (Meliana)”**. Paco Gimeno, El Racó, Meliana, Presidente del Club de Producte, Turisme Carraixet.
- 16:00 h.** Showcooking-degustación **“Lo nuevo de la Mejillonera de Benidorm”**. Chef Josetxo García.
- 17:00 h.** Showcooking-degustación **“Producto y creatividad = Ñam”**, Jorge Amores, Hotel Meridional de Guardamar del Segura, Restaurante ÑAM.

EL RINCÓN DE LAS ESTRELLAS Y LOS SOLES (PABELLÓN 2)

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

1. Susi Díaz (La Finca, Elche, 1*Michelin, 2 Soles Repsol)
2. Cristina Figueira (El Xato, La Nucía, 1*Michelin, 1 Sol Repsol)
3. Ferdinando Bernardi (Casa Bernardi, Benissa, Chef con reconocimiento Michelin y Repsol)
4. Nou Manolín (Recomendado Michelin y 2 Soles Repsol) - Piripi (Recomendado Michelin y 1 Sol Repsol)
5. Espacio Montoro (Alicante)
6. Josep Palomares (Xiri, Monóvar). Mejor Tapa Comunitat Valenciana 2021
7. Alma Marina Salazones
8. Bar Manero (Recomendado Michelin y Solete Guía Repsol)
9. Odón Martínez (El Granaíno, Elche, 1 Sol Repsol)
10. Taberna del Gourmet (Alicante, Recomendado Michelin y 1 Sol Repsol)
11. Sergio Giraldo (Señuelo, Valencia, Chef con reconocimiento Michelin y Repsol)
12. Forty (Mauro, Petimetre, Pepito Brillo y DGURU Catering)

13. Mujeres en Gastronomía (MEG)

AUDITORIO

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE

18:00 h. Proyección del **documental** sobre **Ricard Camarena**. *“La receta del equilibrio”*.
Gastrocinema.

LUNES 26 DE SEPTIEMBRE

17:00 h. Proyección del **cortometraje** *“Mesa para 3”* de **Stoller Europe**.