PROGRAMACIÓN STAND

46 AÑOS

1979 - 2025

APEHA

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE ALICANTE

AL SERVICIO DE LA HOSTELERÍA DE ALICANTE Y SU PROVINCIA

CONHOSTUR
CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERIA Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

L'EXQUISIT mediterrani

COMUNITAT VALENCIANA

ACTITUD MEDITERRÁNEA

Asociación Provincial TURISMO ALICANTE INTERIOR

HOSTELERÍA ELCHE

Asociación Empresas Hostelería Torrevieja y Comarca

TORREVIEJA gastronómica

A.E.H.T.M.A
Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo Dénia - Marina Alta

a-g

ALICANTE GASTRONÓMICA
alma mediterránea

IFA INSTITUCIÓN FERIAL ALICANTINA

Pabellón 2
Stand B-4/161

ABRECA
ASOCIACIÓN DE BARES, RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OCIO NOCTURNO DE BENIDORM

SEHUNICA
Sectors Hostelers Units de Castalla

Del 3 al 6 de octubre 2025

alicante gastronómica
alma mediterránea

Del 3 al 6 de octubre 2025

PROGRAMACIÓN STAND

46 AÑOS
1979 - 2025
APEHA
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE ALICANTE

AL SERVICIO DE LA HOSTELERÍA DE ALICANTE Y SU PROVINCIA

CONHOSTUR | L'EXQUISIT mediterrani | COMUNITAT VALENCIANA | ACTITUD MEDITERRÁNEA

Asociación Provincial Turismo Alicante Interior · Asociación Empresas Hostelería Torrevieja · Torrevieja gastronómica · ABRECA · Hostelería Elche · A.E.H.T.M.A. · SEHUNICA

IFA INSTITUCIÓN FERIAL ALICANTINA

Pabellón 2 | Stand B-4/161

VIERNES 3 DE OCTUBRE 2025

11:00h Presentación Guía Gastroalmuezos 2025

11:15h Estrella Galicia *"Degustación de diferentes Cervezas"*

12:00h Showcooking del Restaurante El Sorell de Alicante *"Arroz con atún, sepia y ajos tiernos"*

13:00h Showcooking del Restaurante Seis Perlas de El Campello *"Canelón de confit de pato y cebolla caramelizada con salsa trufada de boniato y foie coronado de lascas de parmesano"*

13:45h Showcooking de Restaurante Casa del tío David de Alfafara "Gazpacho manchego de la Sierra Mariola"

14:30h Showcooking de Restaurante Pósito Pesquero de Santa Pola "Raíces y Fusión"

15:15h Showcooking de Restaurante Gastrobar Jorge de Alicante "Fideuá"

16:00h Showcooking de Café Jurado *"Degustación de Cafes"*

SÁBADO 4 DE OCTUBRE 2025

11:00h Hora de una Paloma con Anís Tenis

12:30h Showcooking de Restaurante Pantanet 8, de San Vicente del Raspeig "Arroz"

13:15h Showcooking de Restaurante Tesela, de Alicante "Con T de Tortilla"

14:00h Showcooking de Restaurante Poniente, de Alicante *"Guiso de otoño de bonito costero, setas de temporada y granada mollar"*

15:00h Showcooking de Cafeterías Inaexpresso y Kafeina, de Torrevieja *"Tortitas de queso", mostrando su técnica y creatividad en un plato que combina tradición y sabor."*

17:00h Showcooking de Panadería Ecoespigas, de Monovar

18:00h Showcooking de Restaurante Xiri, de Monovar Tapa "Causa Acevichada"

19:00h Showcooking de Riu Lounge, de Elche "coctelería de autor de kilómetro cero"

DOMINGO 5 OCTUBRE 2025

11:00h Showcooking del Ganador de Tapas d'aci 2025 de la Provincia de Alicante, Restaurante Diurno de Alicante "Taco de Gamba Roja de Denia"

12:00h Showcooking del Restaurante Sant Fransesc 52 de Alcoy, Mejor Tapa de la Comunidad Valenciana 2024, *"Coca de espinacas, titaina, alioli y caballa"*

13:00h Showcooking de Taberna la Vendimia de Alicante *"Arroz de secreto Ibérico verduras y setas"*

14:00h Showcooking de Cervecería Insensato. Vermú y anchoas, de Alicante *" Corvina curada con ajo blanco y encurtido + Vermut de la casa"*

15:00h Showcooking de Joaquín Guillamó Alarcón, *reconocido hostelero de Torrevieja, "Típico plato torrevejense Sangochao de sepia, mostrando la tradición y el sabor de nuestra cocina local"*

17:00h Showcooking de Café Barsel de Concentaina "Irish coffe maceración con dátil, Afoggato conhelado, y el tercero sorpresa"

18:00h Showcooking de la mano de Riu Lounge, de Elche "coctelería japonesa y mexicana"

LUNES 6 DE OCTUBRE 2025

11:00h Showcooking de Aceites "Castell de la Costurera de Balones y Almazera de Villena"

12:00h Formación y degustación de Luga Sabores "Apertura de Ostras y sus conceptos básicos"

13:00h Showcooking de Restaurante Sant Fransesc 52 "Olleta Alcoyana"

13:45h Showcooking de Descaro y Osadía. *"Arroz a mi manera" arroz negro, caldo de cangrejos con chile chipotle, gamba blanca curada y calamar a llama*

14:30h Showcooking de Casa Paqui de Castalla "Gazpachos"

15:15h Showcooking de Restaurante Cassana de Castalla "Arroz meloso de albóndigas de bacalao y manita de cerdo"

16:00h Showcooking de de Riu Lounge, de Elche "Coctelería molecular"

alicante gastronómica
alma mediterránea

Del 3 al 6 de octubre 2025

PROGRAMACIÓN STAND

46 AÑOS
1979 - 2025
APEHA
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE ALICANTE

AL SERVICIO DE LA HOSTELERÍA DE ALICANTE Y SU PROVINCIA

CONHOSTUR | L'EXQUISIT mediterrani | COMUNITAT VALENCIANA | ACTITUD MEDITERRÁNEA

Asociación Provincial Turismo Alicante Interior | Asociación Empresas Hostelería | Torrevieja gastronómica | ABRECA | Hostelería Elche | AEHTMA | SEHUNICA

IFA INSTITUCIÓN FERIAL ALICANTINA

Pabellón 2 | Stand B-4/161

VIERNES 3 DE OCTUBRE 2025

11:00h Presentación Guía Gastroalmuezos 2025

11:15h Estrella Galicia
"Degustación de diferentes Cervezas"

12:00h Showcooking del Restaurante El Sorell de Alicante
"Arroz con atún, sepia y ajos tiernos"

13:00h Showcooking del Restaurante Seis Perlas de El Campello *"Canelón de confit de pato y cebolla caramelizada con salsa trufada de boniato y foie coronado de lascas de parmesano"*

13:45h Showcooking de Restaurante Casa del tío David de Alfafara "Gazpacho manchego de la Sierra Mariola"

14:30h Showcooking de Restaurante Pósito Pesquero de Santa Pola "Raíces y Fusión"

15:15h Showcooking de Restaurante Gastrobar Jorge de Alicante "Fideuá"

16:00h Showcooking de Café Jurado
"Degustación de Cafes"

alicante gastronómica
alma mediterránea

Del 3 al 6 de octubre 2025

PROGRAMACIÓN STAND

46 AÑOS 1979 - 2025 APEHA
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE ALICANTE

AL SERVICIO DE LA HOSTELERÍA DE ALICANTE Y SU PROVINCIA

CONHOSTUR | L'EXQUISIT mediterrani | COMUNITAT VALENCIANA | ACTITUD MEDITERRÁNEA

Asociación Provincial Turismo Alicante Interior · Asociación Empresas Hostelería · Torrevieja gastronómica · ABRECA · Hostelería Elche · A.E.H.T.M.A. · SEHUNICA

IFA INSTITUCIÓN FERIAL ALICANTINA

Pabellón 2 | Stand B-4/161

SÁBADO 4 DE OCTUBRE 2025

11:00h Hora de una Paloma con Anís Tenis

12:30h Showcooking de Restaurante Pantanet 8, de San Vicente del Raspeig "Arroz"

13:15h Showcooking de Restaurante Tesela, de Alicante "Con T de Tortilla"

14:00h Showcooking de Restaurante Poniente, de Alicante *"Guiso de otoño de bonito costero, setas de temporada y granada mollar"*

15:00h Showcooking de Cafeterías Inaexpresso y Kafeina, de Torrevieja *"Tortitas de queso", mostrando su técnica y creatividad en un plato que combina tradición y sabor."*

17:00h Showcooking de Panadería Ecoespigas, de Monovar

18:00h Showcooking de Restaurante Xiri, de Monovar Tapa "Causa Acevichada"

19:00h Showcooking de Riu Lounge, de Elche "coctelería de autor de kilómetro cero"

alicante gastronómica
alma mediterránea

Del 3 al 6 de octubre 2025

PROGRAMACIÓN STAND

46 AÑOS
1979 - 2025
APEHA
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE ALICANTE

AL SERVICIO DE LA HOSTELERÍA DE ALICANTE Y SU PROVINCIA

CONHOSTUR | L'EXQUISIT mediterrani | COMUNITAT VALENCIANA | ACTITUD MEDITERRÁNEA

Asociación Provincial Turismo Alicante Interior · Asociación Empresas Hostelería Torrevieja · Torrevieja gastronómica · ABRECA · Hostelería Elche · A.E.H.T.M.A. · SEHUNICA

IFA INSTITUCIÓN FERIAL ALICANTINA

Pabellón 2 | Stand B-4/161

DOMINGO 5 OCTUBRE 2025

11:00h Showcooking del Ganador de Tapas d'aci 2025 de la Provincia de Alicante, Restaurante Diurno de Alicante "Taco de Gamba Roja de Denia"

12:00h Showcooking del Restaurante Sant Fransesc 52 de Alcoy, Mejor Tapa de la Comunidad Valenciana 2024, *"Coca de espinacas, titaina, alioli y caballa"*

13:00h Showcooking de Taberna la Vendimia de Alicante *"Arroz de secreto Ibérico verduras y setas"*

14:00h Showcooking de Cervecería Insensato. Vermú y anchoas, de Alicante *"Corvina curada con ajo blanco y encurtido + Vermut de la casa"*

15:00h Showcooking de Joaquín Guillamó Alarcón, *reconocido hostelero de Torrevieja, "Típico plato torrevejense Sangochao de sepia, mostrando la tradición y el sabor de nuestra cocina local"*

17:00h Showcooking de Café Barsel de Concentaina "Irish coffe maceración con dátil, Afoggato conhelado, y el tercero sorpresa"

18:00h Showcooking de la mano de Riu Lounge, de Elche "coctelería japonesa y mexicana"

alicante gastronómica
alma mediterránea

Del 3 al 6 de octubre 2025

PROGRAMACIÓN STAND

46 AÑOS 1979 - 2025

APEHA
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE ALICANTE

AL SERVICIO DE LA HOSTELERÍA DE ALICANTE Y SU PROVINCIA

CONHOSTUR | L'EXQUISIT mediterrani | COMUNITAT VALENCIANA | ACTITUD MEDITERRÁNEA

Asociación Provincial Turismo Alicante Interior · Asociación Empresas Hostelería · Torrevieja gastronómica · ABRECA · Hostelería Elche · A.E.H.T.M.A. · SEHUNICA

IFA INSTITUCIÓN FERIAL ALICANTINA

Pabellón 2 | Stand B-4/161

LUNES 6 DE OCTUBRE 2025

11:00h Showcooking de Aceites "Castell de la Costurera de Balones y Almazera de Villena"

12:00h Formación y degustación de Luga Sabores "Apertura de Ostras y sus conceptos básicos"

13:00h Showcooking de Restaurante Sant Fransesc 52 "Olleta Alcoyana"

13:45h Showcooking de Descaro y Osadía. *"Arroz a mi manera" arroz negro, caldo de cangrejos con chile chipotle, gamba blanca curada y calamar a llama*

14:30h Showcooking de Casa Paqui de Castalla "Gazpachos"

15:15h Showcooking de Restaurante Cassana de Castalla "Arroz meloso de albóndigas de bacalao y manita de cerdo"

16:00h Showcooking de de Riu Lounge, de Elche "Coctelería molecular "