



ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE
HOTELES Y ALOJAMIENTOS
TURÍSTICOS DE ALICANTE

Día 1 – 3 de octubre

- 12:00 Acto inaugural oficial-Presentación de APHA
- 12:30 Aperitivos Gisbert, Degustación Vinos de Alicante
- 13:30 Hotel La Finca-Rte. Misto: degustación de arroz de conejo- Chef Pablo Gascón
- 14:30 Hotel Almirante-Rte. Pocardy: show room de arroz de calamar de bahía, habas baby, ajo tierno y alioli de ajo negro- Chef Alberto García Sanchez
- 16:30 Hotel La Finca-Rte. Frijolito degustación de margaritas- Barman Angela Cabezuelo
- 17:30 Hotel La Milagrosa-Rte. La Cova de Santa María: masterclass coctelería de autor “Brisa Mediterránea”- Chef Renzo

Día 2 – 4 de octubre

- 12:00 Bodegas MG, ponente Maria Miñano. Degustación vinos de Alicante
- 12:30 Hotel Daniya Alicante -Rte. Corinto: elaboración y degustación de tapas “bocaditos de Mar y Monte- Chef Miguel Angel Martínez
- 14:00 Hotel Daniya Denia-Rte.Al-Marjal: elaboración y degustación de tapas “ figatell de sepia con salsa de cacahuete”- Chef María Costin
- 15:00 Hotel Calas degustación de arroz ibérico al grano – Chef Alejandro Peñalver
- 16:00 Hotel Sercotel Maya: degustación de arroz de Gamba Roja con Salmonetes a la llama y alioli de piparra Chef Pepe Garcia Poyo

Día 3 – 5 de octubre

- 12:00 Bodegas MG, ponente Maria Miñano. Degustación vinos de Alicante
- 12:30 Oro La Senda Almazara, ponente Ester Gracia , “De la Raíz a la Botella”
- 14:00 Hotel Hospes Amerigo-Rte.Fondillón: showcooking” arroz meloso de sepionet, mejillones y esparraguines de Villena”- Chef Javier Tortosa
- 15:00 Hotel Meliá Alicante- Rte. Trasluz : showcooking de risotto aromatizado con vino espumoso de Alicante en una base de queso parmersano– Chef Ginés Lorente
- 16:00 Hotel Meliá Alicante- Bar Bribone: máster class de coctelería de autor ”Esencia Alicantina”– F&B Manager Eduardo Jaime Morais

Contamos además con la colaboración de Aceites Selma para la elaboración de los platos, snacks El Valle, Dd-Ten, y cargadores de Simple Global, S.L.