LUNES 6 DE OCTUBRE

NAREL
DEGUSTACIÓN

10:00

Degustación de especias. Una experiencia aromática para explorar la versatilidad de las especias en la cocina.

LUNES 6 DE OCTUBRE

HxELCLIMA
CHARLA COLOQUIO

11:00

CocaCola, ECODES, Hostelería de España, Alicante Gastronómica y Facpyme, harán un encuentro sobre fórmulas para descarbonizar tu negocio.

LUNES 6 DE OCTUBRE

ZAMBÚ
PONENCIA

13:00

Te invita a su ponencia sobre las normativas y leyes de prevención y desperdicio alimentario.

LUNES 6 DE OCTUBRE

AHUMADOS VIVEKA / MENJES DE DEUS
SHOWCOOKING

14:00

Showcooking de ahumados y garrapiñados. El sabor de lo artesanal en combinaciones únicas de productos del mar y dulces tradicionales.

LUNES 6 DE OCTUBRE

BUBBLES CAFÉ&BEER LAUNDRY BAR
CHARLA de la CERVEZA

15:00

Charla y cata de cerveza artesanal. Un recorrido por el mundo de la cerveza artesanal, con maridaje y degustación guiada por expertos.

LUNES 6 DE OCTUBRE

ACAMICOOKIE
DEGUSTACIÓN

16:00

Degustación de galletas veganas, sin gluten, sin azúcar y artesanales. Una propuesta saludable y deliciosa que demuestra que los dulces pueden ser inclusivos y sorprendentes.

LUNES 6 DE OCTUBRE

BAKA
DEGUSTACIÓN

17:00

Cierre de feria con sabores de mercado y tradición alicantina.

EXPOSITORES FIJOS

3-6 DE OCTUBRE

SE ESPRESSO

01

Comercio especializado en café italiano, ofreciendo granos y cápsulas de gran calidad para disfrutar de un sabor auténtico.

3-6 DE OCTUBRE

NAREL

02

Un espacio especializado en semillas, harinas artesanales, productos sin gluten y especias exoticas.

3-6 DE OCTUBRE

ACAMICOOKIE

03

Comercio 100% artesanal, gluten free, vegano y sin azucar.

3-6 DE OCTUBRE

MILAR FOTOCINE GRANADA

04

Grupo de tiendas con productos de electrodomésticos y electrónica de consumo de calidad

"Cerca de ti, Creciendo contigo"

PROGRAMACIÓN STAND

FACPYME

FEDERACIÓN DE COMERCIO Y PYMES DE LA PROVINCIA DE ALICANTE

ALICANTE GASTRONÓMICA

VIERNES 3 DE OCTUBRE

FRUTAS CACHI

TALLER INFANTIL

10:00

Una divertida actividad pensada para los más pequeños, donde aprenderán jugando la importancia de una alimentación saludable a través de frutas y verduras frescas.

VIERNES 3 DE OCTUBRE

ACAMICOOKIE

DEGUSTACIÓN

13:00

Degustación de galletas veganas, sin gluten, sin azúcar y artesanales. Una propuesta saludable y deliciosa que demuestra que los dulces pueden ser inclusivos y sorprendentes.

VIERNES 3 DE OCTUBRE

RESTAURANTE BAYDAL COFRADÍA DE PESCADORES

LA GAMBA BLANCA DE CALP

15:00

La Cofriada de pescadores, junto al restaurante Baydal nos trae "La gamba blanca de Calp", el sabor del mar en estado puro: tradición, sostenibilidad y una degustación única de uno de los productos estrella del Mediterráneo.

VIERNES 3 DE OCTUBRE

MILA

SHOWCOOKING

16:00

Recetas dulces elaboradas en directo, con técnicas tradicionales y mucho sabor casero para poner el broche a la jornada.

VIERNES 3 DE OCTUBRE

CÁSCARAS Y SEMILLAS

DEGUSTACIÓN

17:00

Sabores tradicionales con un guiño a la infancia: frutos secos y chucherías que evocan la esencia del mercado de barrio.

VIERNES 3 DE OCTUBRE

NAREL

DEGUSTACIÓN

18:00

Un recorrido sensorial por especias de distintas procedencias, para descubrir aromas y combinaciones únicas en la cocina diaria.

VIERNES 3 DE OCTUBRE

GARRA

SHOWCOOKING

19:00

Una demostración culinaria con atún rojo y sofrito de tomate de primera calidad y técnicas en directo que realzan lo mejor del mar y la huerta.

SÁBADO 4 DE OCTUBRE

CASA DEL CAMARERO

DESFILE DE MODA

12:00

Desfile sobre moda funcional para hostelería

SÁBADO 4 DE OCTUBRE

PANTANET 8

DEGUSTACIÓN

13:00

Arroces llenos de sabor elaborados por uno de los restaurantes más reconocidos por su maestría en este plato estrella.

SÁBADO 4 DE OCTUBRE

ACAMICOOKIE

DEGUSTACIÓN

15:00

Degustación de galletas veganas, sin gluten, sin azúcar y artesanales. Una propuesta saludable y deliciosa que demuestra que los dulces pueden ser inclusivos y sorprendentes.

SÁBADO 4 DE OCTUBRE

BUBBLES CAFÉ&BEER LAUNDRY BAR

CHARLA de la CERVEZA

16:00

Charla y cata de cerveza artesanal. Un recorrido por el mundo de la cerveza artesanal, con maridaje y degustación guiada por expertos.

SÁBADO 4 DE OCTUBRE

BAKA

DEGUSTACIÓN

17:00

Sabores auténticos y recetas de mercado, con elaboraciones que ponen en valor el producto fresco de proximidad.

SÁBADO 4 DE OCTUBRE

NAREL

DEGUSTACIÓN

18:00

Inauguran la programación de Facpyme con un showcooking que fusiona dátiles, garrapiñados y ahumados artesanos.

SÁBADO 4 DE OCTUBRE

GARRA

SHOWCOOKING

19:00

Showcooking de atún rojo y sofrito de tomate. Un final espectacular con cocina en directo y producto premium del mar y la tierra.

DOMINGO 5 DE OCTUBRE

FORN MARIU / BATISTE / ALBINA / RESTAURANTE DEL JUGUETE

APERTURA

10:00

Pastisets de Batiste, panquemados de Mariu, agua limón de Albina y dulces del Hotel & Restaurante del Juguete. Tradición y sabor para empezar el día.

DOMINGO 5 DE OCTUBRE

INSENSATO

SHOWCOOKING

12:00

El restaurante INSENSATO, despliega su showcooking de tapas y degustación de vermú rojo en el stand de facpyme.

DOMINGO 5 DE OCTUBRE

EL ORIGEN DEL VINO

DEGUSTACIÓN

13:00

José Antonio presenta una degustación que combina tapas tradicionales con vinos locales, mostrando cómo el maridaje realza los sabores y acerca al público la cultura vinícola de la zona.

DOMINGO 5 DE OCTUBRE

ERRE QUE ERRE

TALLER DE GAZPACHOS

13:30

Elaboración en directo de los clásicos gazpachos alicantinos, con explicaciones y trucos prácticos. Una experiencia donde tradición y aprendizaje se sirven en el mismo plato.

DOMINGO 5 DE OCTUBRE

RESTAURANTE DEL JUGUETE

PROPUESTA INFANTIL

15:00

Taller infantil de elaboración de palomitas con palomitero, acompañado de la animación de un muñeco Playmobil, ideal para que los más pequeños disfruten cocinando y jugando.

DOMINGO 5 DE OCTUBRE

LA RONERÍA de MARIEL

COCTELERÍA

16:00

Elaboración y degustación de cócteles y combinados preparados, donde los participantes conocerán técnicas básicas de preparación, explorarán sabores y aprenderán sobre los distintos estilos y características de cada bebida.