

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. **Germán Carrizo y (quitar) 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).

TRIBUTO AL ARROZ:

14h. **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. **Mommus 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.

TRIBUTO AL ARROZ:

14h. **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:

11h. 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.

12:30h. TALENTOS EMERGENTES:

12:30h. Sergio Giraldo (Morena Ibiza) + **Odón Martínez** (El Granaíno, Elche, R Michelin, 1 Sol Repsol)

13h. Irene Lluch y Edgar García (Bistró Sensill, 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, Portugalete, 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 **Zagálico**.

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 Javi 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 Gilabert** (Mare, Benidoleig, Alicante. R Repsol. Guia 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).

TRIBUTO AL ARROZ:

14:30h. 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 “Dia Internacional del limón”

- **ASOCIACIÓN AILIMPO: Asociación 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.

VIERNES 27 DE SEPTIEMBRE

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

12h. 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 GASTRONOMIA: “La importancia del AOVE en la Gastronomía”. Juan Pablo Hernández (Luga Sabores), Esperanza Beltra (Racó de la Paya)

17h. IV Concurso Mejor Tapa Con Salazones.

SÁBADO 28 DE SEPTIEMBRE

10:30h. III Congreso de Tortilla de Patatas. Trofeo Tescoma.

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.

Desde las 11.30h.-14h. Degustación de las 6 tortillas.

16:30h. III Congreso Tortilla de Patatas. Trofeo Tescoma.

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

17h. **Pedro José Román y Nico Reyes** “Cañadío”, 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

10:30h. III Congreso Tortilla de Patatas. Trofeo Tescoma.

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.

Desde las 11:30h. / 13.15h. Degustación de las tortillas.

16:15h. XVII Campeonato de España de Tortilla de Patatas. Trofeo Tescoma.

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

10:30h. II Campeonato Internacional de Tortilla de Patatas Con... Trofeo Tescoma.

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.

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. Pan de restaurante: **Kiko Moya y Vicente Pavía** de L´Escalaleta (Cocentaina, Alicante).

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).

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 alguno de 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.

11h: TALLER ESCOLARES: Carmencita y los niños

19h. MASTERCLASS: Las mejores tortillas de España by **Cañadío** (Santander), **O’Pote** (Betanzos), **Tizona** (Logroño).

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. de 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: de 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.

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).

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

SÁBADO 28 DE SEPTIEMBRE

10.30h. Empresa y proyectos gastronómicos.

11h. Ponencia **GASMA CEU:** Despique 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).

16:00h. 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

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 Albaterra.

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

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".

15h. ALICANTE GASTRONÓMICA: *Showcooking*.

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. ALICANTE GASTRONÓMICA: 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. ALICANTE GASTRONÓMICA: 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 GASTRONÓMICA: *Showcooking*

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.

ELIMINAMOS LAS DOS QUE HABÍA DESPUÉS.

ESCENARIO ISLA DE LAS TAPAS

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. QUITAR Actividades escolares del **Museo de Ciencias Interactivo MUDIC "Jesús Carnicer" de la UMH.**

1. Taller de Física y química del limón.
2. Taller de Cocina y reacciones químicas (esferificaciones).
3. Taller de Nutrición y salud.
4. Taller Trufa saludable.

10,00h: MERCALICANTE: "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 Zagálico.**
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.**
15:30h. Taller: **Cocina con Kombucha Brava. QUITAR.**
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 POR UHM

10H: "Física y química del limón"

11,00H: "Cocina y reacciones químicas (esferificaciones)"

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 *vermouts* alicantinos y encurtidos. Con **ASPA y Torremar**.

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 POR UHM

10-10,30H: 25PX: "Nutrición y salud"

10,30H-11H: 25PX: "Nutrición y salud"

11,00-11,30H: 25 px: "Trufa saludable: el dátil"

11,30-12H: 25 px: "Trufa saludable: el dátil"

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 Campestre** (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 Pedauy y Tony Pérez**.

TALLERES INFANTILES EN EL HUERTO DE LAS EXPERIENCIAS

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

Hemos creado una pequeña ciudad gastronómica para que los MiniChefs puedan disfrutar aprendiendo de las elaboraciones más divertidas y se pongan “manos a la masa” adentrándose en el fascinante mundo de la cocina, panadería y pastelería. De la mano 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.

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.**

19. 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 Bombon** (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

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.

ISLA DE LAS TAPAS

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 a través 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

11h-14h. Deporte y nutrición **by Montemar.**

13h-14h Spa&Brunch **by Hotel Amérigo.**

13.00h-4.00h. Tardeo y música en vivo **by Marmarela.**

SÁBADO 28 DE SEPTIEMBRE

11h.-14h. Deporte y nutrición **by Montemar.**

11h-12h. Spa&Brunch **by Hotel Amérigo.**

13.00h-4.00h. Tardeo y música en vivo **by Marmarela.**

DOMINGO 29 DE SEPTIEMBRE

11h.-14h. Deporte y nutrición **By Montemar.**

11h.-12h. Spa&Brunch **by Hotel Amérigo.**

13.00h-22.00h. Tardeo y música en vivo **by Marmarela.**

LUNES 27 DE SEPTIEMBRE

13.00h-20.00h. Tardeo y música en vivo **by Marmarela.**

AUDITORIO

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: Maria Angeles, Dir Agricultura (GVA); Fede Fuster (Hosbec); Jose Vicente Andreu (Presidente ASAJA); Pedro Reig (Presidente Asociación de Supermercados de la CV -ASUCOVA); Vicente Faro (Presidente Comité Agricultura Ecológica de la Cv. CAECV). Modera: Ana (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**.