

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 24

- 10H. *“Carmencita y los niños”*
- 11H. *“Taller escolar 1001 sabores de Murcia”*
- 12H. **Nazario Cano** (Odiseo, Murcia, 1*, 1SOL)
- 13H. **Kiko Moya** (L’Escaleta, Cocentaina, 2*, 3SOL) + **Carlos Gaytan** (Tzucu, Chicago, 1er Estrella Michelin Mexicano)
- 16H. **Fran Martínez**, (Maralba, 2*, 1SOL, Almansa)
- 16,40H. **Josep Palomares** (El Xiri, Monovar): *“Historia del Xiri a través de sus platos”*
- 17,10H. **José Manuel Miguel** (Beat, Calpe 1*, 2 SOL) *“El savoir faire Mediterraneo”*
- 18H. **Yeyo Morales** (Cebo, Madrid 1*, 2 SOL), *“La versatilidad del arroz”*
- 19H. **Juan Guillamón** (Alma Mater, Murcia, 1 SOL)

SÁBADO 25

- 11.40H. Showcooking de 4 tapas km. 0 + 4 cócteles por Las Colinas Golf, con Fonsi Lillo y Juan Tomás.
- 12,10H. Ponencia MEG: **María Diago** + showcooking sostenible: *“La Guía Sustentable a escena”*
- 13H. **Cristina Figueira** (EL Xato, La Nucía, 1*, 1SOL)
- 16H. **José Cremades** (La Palera, La Cangreja, Murcia)
- 18H. **Cesar Marquiegui, Nou Manolín, Piripi. La cocina del Grupo Gastronou.**(2SOL)

DOMINGO 26

- 10,15H. **María José San Román** (Monastrell, 1*, 1SOL) *“El Jardín de hierbas: biodiversidad mediterránea, una fuente de inspiración para la cocina de María José San Román”*
- 11,00H. **Mari Carmen Vélez** (La Sirena, Petrer, 1Sol) *“Cocina de mariscos y pescados en frío”*
- 11,40. **Dani Frías** (L’Ereta, Alicante)
- 12,10H. **Joaquín Baeza Rufete** (Baeza & Rufete, 1*, Recomendado Repsol)
- 13H. **Miquel Ruiz** (El Baret de Miquel, Dénia, 1SOL) *“El valor de las cosas olvidadas de la cocina alicantina”*
- 13,40h **Pablo Montoro**, Rte. Espacio Montoro (Alicante)
- 17,10h Ponencia MEG: **Eugenia Lorente (Casa Pitxó, Chef Ganadora GMCash) & Albufera Foods: “Gastronomía de territorio: Sabores que van al grano”**



18H. Mesa expertos con profesorado del Curso de Sumiller Profesional de la Cámara de Comercio de Alicante por:

- **Fernando Gurrucharri:** La cata del vino y su importancia para el sumiller
- **Rafael del Rey:** Panorama del vino en España y su comercio en hostelería
- **Santos Ruiz:** Riqueza gastronómica de la Comunidad Valenciana
- **Guillermo Cruz:** Cómo despertar emociones en el momento gastronómico

19H. Tomás Écija y Cundi Sánchez (El Albergo, Ceutí, 1 SOL, y La Maita, Molina de Segura. Ambos recomendados por Guía Michelin)

LUNES 27

10,15H. Los sabores de la alta cocina de Castellón: El cocinero de la montaña:
Miguel Barrera, Cal Paradís, Vall d'Alba (1*, 2 SOL)

10,50H. Pablo González (Cabaña Buenavista, Murcia, 2*, 3 SOL)

11,30H. Jornada "El Valor del dulce" by Paco Torreblanca.

Pasteleros invitados:

- **11,30h-12,10h David Pallás** (Soy Cacao) & **Ciriaco Vicente**
- **12,10-12,50: Betina Montagne** (Wonder Cookies, "Bake Off") *La nueva etapa de la galleta: masa cruda comestible, aplicaciones y elaboraciones*
- **12,50-13,30: Jacob Torreblanca** (Maestro pastelero, Paco Torreblanca)
- **13,30-14,10: Daniel Álvarez** (Dalúa, Elche)
- **14,15-15H. Andrés Mármol** (La Gloria, Murcia)
- **15-16H: Descanso**
- **16,00-16,40H. Ginés G. Nicolás (Nikko)** (Odiseo, Murcia) *"Diseño y tecnología en el futuro del dulce"*
- **16,40-17,20H. Sergio Torreblanca** (Maestro chocolatero, Paco Torreblanca)
- **17,20- 18,00H. Fran Castell** (Confitería Castell, Elche. Docente): *"Camp d'Elx: el dulce saludable y de cercanía"*

18H. HOMENAJES ALICANTE GASTRONÓMICA

Se homenajeará la trayectoria de **Lucio Blázquez (Lucio, Madrid)**, como empresario de éxito en el mundo de la hostelería y ejemplo de gestión del servicio y la hospitality. También se realizará un reconocimiento a **Jose Manuel Varó** (Restaurante Maestral, 1º Estrella Michelin de Alicante) y al empresario turroneo **José Enrique Garrigós**, presidente de la Cámara de Comercio de Alicante, impulsor de la Feria y defensor a ultranza de la 'Dieta Mediterránea'.



ESPACIO COCINA CENTRAL (PABELLÓN 1)

En este escenario se realizarán actividades participativas y activas por parte del público. Un escenario en el que asistir a talleres impartidos por grandes cocineros, catas y degustaciones. Además, el escenario y la zona de alrededor, estará acondicionada con equipamiento para la realización de concursos populares y profesionales.

VIERNES 24

10H. Actividades escolares para escolares *“Tescoma y los niños”*

13H. YAAAS! *Acción inesperada del nuevo concepto gastronómico experiencia.*

16,30H. CONCURSO NACIONAL DE TORTILLA DE PATATAS,

lomejordelagastonomia.com by Rafael García Santos.

(<https://alicantegastronomica.com/campeonato-tortilla-patatas/>)

- **10 cocineros profesionales, preseleccionados, venidos de toda España**
- **Un jurado especial**
 - **Rafael García Santos**
 - **Quique Dacosta**
 - **Fran Martínez de “Maralba”**
 - **Kiko Moya**
 - **Paco Torreblanca**
 - **José Gómez (Joselito)**
 - **Pepa Fernández (RNE)**
 - **José Ribagorda (Telecinco)**

SÁBADO 25

11H. Taller by Salva Llinares (Grupo El Sorell, Finalista Master Chef): *“El Mundo del Catering a la Vanguardia”*

11,40H. Presentación Gastro-cinema Alicante

12H. Final Infantil Concurso “Mejor arroz del Mediterráneo”:

- Participan los finalistas amateurs de las rondas clasificatorias realizadas en centros Carrefour de la provincia de Alicante y Murcia.

<https://elmejorarrozdelmediterraneo.com/>

- Presidenta del Jurado: **Susi Díaz**

16,40H. Rubén Fenollar “Arroz con ostras y Oro de 24 kilates”

17,15H. Álvaro Nicolás (Pastelero, Beniaján, Murcia) *El pastel de carne de Murcia*

18H. I Campeonato Profesional de Marineras



DOMINGO 26

- 11H. Odón Martínez** (El Granaino, Elche, 1SOL). *“La despensa de El Granaino”*
En el mismo pabellón: 11H. Realización de la Pastilla de Turrón Más Grande Del Mundo: Durante la noche, los maestros turroneiros realizarán esta pastilla de turrón de más de 35 metros. El evento complementará el homenaje que realizará a **José Enrique Garrigós**.
- 12H. Final Concurso “Mejor Arroz del Mediterráneo”**
- Participan los finalistas amateurs de las rondas clasificatorias realizadas en centros Carrefour de las provincias de Alicante y Murcia.
<https://elmejorarrozdelmediterraneo.com/>
 - Jurado: **Hermanos Torres y Susi Díaz**
- 17H. Aurora Torres**, (La Herradura, Los Montesinos) *“Lula, Raíces Mediterráneas”*
18H. Vicente Rioja (Restaurante Rioja, Benisanó, “Cullera de Fusta 2021”, recomendado Guía Michelin). *“Masterclass de paella valenciana”*

LUNES 27

Jornada profesional Sala&Management. (Presenta: Oscar Carrión)

- 10H. Mesa Redonda: La sala tiene nombre de mujer.**
- **Ana Botella** (El Poblet, 2* Valencia)
 - **Silvia García Guijarro** (Devesa, Mandarin Oriental Ritz, Grupo QD)
 - **Marián Martínez** (Cenador de Amós, 3*)
 - **Cristina Díaz** (Maralba, 2*)
 - MODERA: **Carmen González** (Gestora Gastronómica APS, Zalacaín)
- 11,30H. Presentación Curso Sumiller Profesional Cámara de Alicante.**
 Participan: **Custodio López Zamarra, Pepe Casal, Manuela Romeralo, Javier Gila, Ferrán Centellés** (Bullipedia).
- 12,00H. El Futuro de la Sala:** Empresas relacionadas con la digitalización, el management y la tecnología del sector:
- **Juan Moll** (Grupo Robuchon, 32 * Michelin): *“Gestión de equipos e inteligencia emocional.”*
 - **Manuel Alonso** (Casa Manolo, Daimús, 1*): *Management con estrella*
 - **Naji Sabeh** (Hosteltáctil Lanzadera): *La digitalización de la hostelería y las novedades fiscales que afectarán al sector.*
 - **Roberto Menéndez** (Futura Vive): *“La robótica en la sala”*
- 16H. La nueva era de los eventos:**
- **Lourdes Muñoz** (consultora LM Estrategias, Grupo Dani García)
 - **Mari Carmen Vélez** (Quinta Lacy)
 - **María García** (L’Escala)
 - **Pablo Montoro** (Montoro Catering)
 - **Daniel Álvarez** (Dalúa Catering)
- 17,15H. Entrega premios Mejor Sumiller de la CV. FASCV**



ESCENARIO GASTRONOMÍA Y FUTURO (PABELLÓN 1)

VIERNES 24

16H. Mujeres en Gastronomía. Debate *"El futuro de gastronomía en femenino"*

SÁBADO 25

11,30H. MESA DE EXPERIENCIAS *"Alicantinos por el mundo"*

- **Ignacio Martínez García**, Chef ejecutivo del hotel Canopy by Hilton Castellana (Madrid), docente EAE Business School. Next Generation Chefs
- **Alberto Durá**, chef Club Náutico Marina Greenwich (Altea)
- **Carlos Cuenca**, Joven Promesa de la Sala Valenciana 2020, **2º Sumiller Orobianco Calpe (1*, 1sol), 2º Sumiller Azurmendi, Bilbao (3*, 3SOL, Nº14 The World's Fifty Best, Restaurante Sostenible 2014 y 2018). conexión online**
- **Nacho Doménech**, chef pastelero restaurante NOMA, Copenhague, Dinamarca. **Nº1 The World's Fifty Best. conexión online**

13,30H. VEGA SCORZA. *"Vega Scorza, El Apetizzer de limón con extracto de hoja"*

17H. Mesa. Algunos casos de éxito del Curso de Sumiller Profesional de Cámara de Comercio de Alicante comentados por ellos mismos: *La formación en sumillería. Su utilidad profesional:*

- **José Casal del Rey**: Objetivos y contenidos del curso de sumiller profesional
- **Casos de éxito de la mano de sus protagonistas**
- **Milagros Torres**: Forma de comunicar el vino adecuadamente al cliente en el restaurante

18H. **David Roca**: *Tendencias de gestión en la cocina.*

DOMINGO 26

12,30H. Els Magazinos y Colegio de Educación Especial Raquel Payá: *"Proyecto Inclou-me: Gastronomía y sostenibilidad con enfoque social"*.

13,30H. **Juan Tomás (Coctelero de Las Colinas Golf) y Fonsi Lillo, (Chef ejecutivo Colinas Golf) (ha trabajado con Gordon Ramsey en un estrella Michelin de Londres), Iván Talens (Malabusca), Guillermo Albert Three Monkeys. "La reinención y futuro de la coctelería"**,
Presentación del primer bar de España creado y gestionado desde cero por personas con discapacidad.

17H. **Els Magazinos: 4 agricultores + tomates**. Degustación de variedades y Presentación del Concurso de la Millor Tomaca de la Marina.

19H. **"Emprender en tiempos de pandemia"**

- **Luiti Callealta** (Ciclo, Cádiz, Chef del año en Madrid Fusión)
- **Alba Esteve Ruiz**, (12 años en Roma en restaurantes de alta cocina y nuevo restaurante en Alicante)
- **Miquel Gilabert** (julio de 2020 restaurante Mare)
- **Kiko Lázaro** (después de Belvedere, ha abierto en agosto Pinea, Ayora).
- **Ferdinando Bernardi (1*, Casa Bernardi, Benissa)**



LUNES 27

10H. I Premio Internacional de Cocina Profesional con Dátil de Elche

12,30H. I Concurso profesional Mejor Tartar de Atún Rojo del Mediterráneo de la provincia de Alicante 2021

- Píldora formativa sobre atún rojo. Por **Nicolás y Valero/Ricardo Fuentes**

16H. I Concurso profesional Mejor Steak Tartar de la provincia de Alicante 2021



ESPACIO SABOREA COSTA BLANCA

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 experiencias en este espacio.

VIERNES 24

- 12H. ALTEA:** Showcooking tapa ganadora RUTA DE LA TAPA 2020 "*Dorada de temporada*"
- 12,30H. ALMORADÍ:** Degustación: *Almoradí, Corazon De La Gastronomía*
- 13H. CALLOSA DEL SEGURA:** *Showcooking De Arroz Con Costra*
- 16H. XIXONA:** Showcooking "Els Meus Avis", de Conchi Mateo: Elaboración de uno de los postres ganadores del V Concurso de Repostería Dolça Xixona
- 17,30H. MUTXAMEL:** Degustación de elaboraciones con Tomate Mutxamel.

SÁBADO 25

- 11H. CALLOSA DEL SEGURA:** *Degustación de bilitreras y bacalao meneao en tortitas.*
- 12H. ALMORADÍ:** Taller "*Almoradí, Corazón de la Gastronomía*"
- 12,30H. SANTA POLA:** Cofradía de pescadores de Santa Pola: *Taller De Arroz Con Tropezones*
- 13H. GUARDAMAR Y ACyRa:** *Arroz de cola azul de atún Balfegó con Ñora de Guardamar*
- 13,30H. BENIDORM:** *Cata del vermút tradicional "Puig Campana"*
- 14,30H. LA VILA JOIOSA.** *Cuina romana de La Vila*
- 16,30H. ORIHUELA:** *Cata de productos de la gastronomía oriolana*
- 17H. TORREVIEJA:** *Degustación platos típicos torrevejenses: Sangochoa de sepia*
- 17,30H. RELLEU:** Cata aceite "Señorío de Relleu": *Descubre uno de los Secretos De La Cocina Mediterranea: Aove De La Comunitat Valenciana*
- 18H. RELLEU:** Eduardo Palacio (Señorío de Relleu) *Apadrina Olivos Monumentales.*
- 18,30H. ALTEA:** *Ke Water Drinks: Aguas de ke(fir) orgánicas, made in Altea.*



DOMINGO 26

- 12H. NOVELDA:** Presentación y degustación *Plato De Aperitivo De "Xanxullo" de Novelda.*
- 12,30H. ALMORADÍ:** Presentación y Degustación *Almoradí, corazón de la gastronomía*
- 13H. GUARDAMAR:** Guiso de Juande Zaragoza Restaurante La Herradura / El Gastro
Asesor: *Pollo, Ñora y Langostino de Guardamar*
- 13,30H. GUARDAMAR:** Presentación Tradición y Vanguardia por Jose Fillol,
Restaurante La Galería de la Mirada: *Ceviche y caldero*
- 14H. COX:** Degustación Showcooking a cargo de "Amas de casa": *Pelotas de verdura*
- 16H. CREVILLENTE:** Degustación de Horchata
- 16,30H. GUARDAMAR:** Postres de autor por David Mayor; Restaurante Real Casino de Murcia: *Trampantojo de Ñora de Guardamar*
- 17H. XIXONA:** Showcooking del Restaurante VicMo: *Rulo de rabo a la royale de turrón de Jijona* y *"Tarta de turrón de Jijona"*
- 18H. TORREVIEJA:** Degustación de platos típicos: *Gazpacho marinero de mero y atún rojo.*
- 18,30H. CALLOSA DEL SEGURA:** *Degustación de almojábanas*

LUNES 27

- 10H. RONQUEO EN VIVO DEL ATÚN DE NICOLÁS Y VALERO / RICARDO FUENTES.**
A continuación: Realización del Concurso mejor tartar de Alicante (en la zona de concursos)
- 12,30H. ALBATERA:** Exhibición de elaboración de Panes de Higo
- 13H. ALBATERA:** Explicación y degustación del típico plato de Albatera "Cocido con pelotas"
- 13,30H. GUARDAMAR:** *Revalorización de un plato con historia, Berenjenas a la crema.* Homenaje al Chef Raimundo González, elaboración de su receta estrella versionada por Antonio Reyes (CUCU Gastrobar).
- 14H. TORREVIEJA** *Degustación platos típicos torrevejenses: Arroz con boquerones y Alcachofas.*
- 14,30H. CALLOSA DEL SEGURA:** *Degustación de Aceitunas Bernal*
- 15H. EL CAMPELLO:** *Showcooking y degustación de Fideuà Campellera con pescado de Lonja*
- 15,30H. EL CAMPELLO:** *Showcooking y degustación de Gazpacho de pescado*
- 16H. GUARDAMAR:** *Helado Sabor Mediterráneo: Degustación de helado biológico por el Club Náutico de Guardamar*
- 16,30H. EL COMTAT:** Cooperativa Católica: *Presentación y degustación de aceites.*
- 17H. DÉNIA: AEHTMA – TURISMO DENIA:** *Showcooking y degustación de paella de tomates secos y pulpo de Ximo Pastor (La Calma Restaurant).*
- 17,30H. DÉNIA: AEHTMA – TURISMO DENIA:** *Showcooking degustación Tomates, con tomate y tomate. Bruno Ruiz (Aticook, Dénia). Degustación de Helados Gastronómicos Gelart.*

ESPACIO HÉROES CON DELANTAL

VIERNES 24

- 10H. Trino Muñoz, Asociación de panaderos y pasteleros de la provincia de Alicante (APPPA): *“El pan en la alimentación”*
- 11H. Eli Romero (Petrer). Gyozas doradas con salsa picante
- 12H. Gicelia Dos Santos (CDT Alicante). Sabores de la Tierra.
- 13H. Juan Pablo Hernández (Hotel AC by Marriott. Alicante). Maíz.
- 16H. Martín Sire (Alicante Gastronómica Solidaria, AGS), Recetario con calabaza, harina y especias.
- 17H. Vicente García (Wine On. Benidorm). Aprovechamiento Mediterráneo.
- 18H. Juana García (AGS). Cocina con sabor, color y corazón.
- 19H. Sergio Torreblanca (International School of Pastry & Arts) Valor del chocolate.

SÁBADO 25

- 11H. Antonio García (Panadería Carasa. Aspe). Artesanía y tradición.
- 12H. Odón Martínez (El Granaino. Elche). Pimiento de temporada asado, yema y parmentier.
- 13H. Aurora Torres (La Herradura. Los Montesinos). Verduras de la Vega Baja.
- 16H. Moncho Riquelme (Casa Riquelme. Alicante). Arroz de la almadraba
- 17H. Homenaje a título póstumo a Ildelfonsa Martínez Rodes. (La Caña, Daya Vieja) gran cocinera y #HeroínaConDelantal. Degustación de caldo con pelotas.
- 18H. Marta Devesa (Hogar del Pescador. La Vila Joiosa). Arroz con mucho corazón.

DOMINGO 26

- 11H. Ginés Lorente (Trasluz. Meliá Alicante). Interpretación del primer plato que se sirvió en Alicante Gastronómica Solidaria (AGS).
- 12H. Alvaro Abad (El Plantío Golf Resort. Alicante). Salmonete y tamarindo.
- 13H. Salva Lozano y Carmen Canals (La Latería. Elche). Tortilla de patatas Latera.
- 16H. Chelo Berná (El Galgo. Elche). Tradición con legumbres.
- 17H. Patricia Sanz (Restaurante Patricia Sanz. Elche). Pollo 4.0.
- 18H. Andrés Ramírez (Alicante). Las especias y botánicos en la coctelería.
- 19H. Juan Tomás (Las 2T. Elche). Bloody Mary y variaciones.

LUNES 27

- 11H. Josetxo Pajares (Grupo La Mejillonera. Benidorm). ¡Tus sobras son de lujo!
- 12H. Ernesto Frutos (Alma “Cocina viajera”. Alicante). Brioche de ropa vieja.
- 13H. Kiko Lázaro y Elisabeth Navarro (Pinea. Ayora). Royal de cordero guirra con berros de agua.
- 15H. Pepe Cases (Rincón de Capis. Torrevieja). Gazpacho marinero de aprovechamiento.
- 16H. Gustavo Mira (Grupo Ya. Aspe). Arroz en paella con “sobras del cocido”.
- 17H. Paco Cano (El Xato. La Nucía). El valor de la sala



ESPACIO SALA DE CATAS “ESCUELA DE CATAS DE ALICANTE”

VIERNES 24

- 17H. **Bodegas Emilio Moro, dirige José Moro** *“Si lo sabes escuchar, el vino te habla”*
 19H. **Ferrán Centelles y David Seijas.** *“Seijas y Centelles, 10 años tras el cierre de El Bulli Restaurante”*

SÁBADO 25

- 11H. **Comando Giropa.** *“Una apuesta por el terroir de la Marina Alta”*
 13H. **Felipe Gutiérrez de la Vega.** *“Las viñas y los vinos de la comarca de Llíber-Xàbia”*
 17H. **Rafael Poveda y David Doñate.** *“El Fondillón y sus Maridajes”*
 17H. **(Pabellón 1, escenario “Gastronomía y Futuro”). Mesa. Algunos casos de éxito del Curso de Sumiller Profesional de Cámara de Comercio de Alicante comentados por ellos mismos: La formación en sumillería. Su utilidad profesional:**
- **José Casal del Rey:** Objetivos y contenidos del curso de sumiller profesional
 - **Casos de éxito de la mano de sus protagonistas**
 - **Milagros Torres:** Forma de comunicar el vino adecuadamente al cliente en el restaurante
- 19H. **Pepe Mendoza** *“El potencial de las variedades autóctonas”*

DOMINGO 26

- 11H. **FAP Grand Cru, dirige Juancho Asenjo,** *“Burdeos, las dos orillas”*
 13H. **Guillermo Cruz.** *“Arquitectura de la armonía”*
 13H. **(Espacio “Sala Laboratorio de los Sentidos”): Ramón Castaño, Bodegas Castaño** *“El arte de la Monastrell por Bodegas Castaño”*
 16H. **Concurso de cata “Mejores vinos FASCV Alicante Gastronómica” I Edición**
 Unas mesas de expertos, convocadas por FASCV, evaluarán los vinos presentes en el Túnel de Vino para determinar los mejores vinos del certamen.

Mesa PROFESIONAL 1:

- 1- **Presidente: Guillermo Llopis,** “Mejor sumiller 2012”, “Le Sol” Alicante.
- 2- **Yolanda Hernández Soriano,** “Burbuja de Oro 2019”, sumiller, enóloga y redactora – locutora en Radio Requena Cope.
- 3- **Pascual Tejada,** “Mejor sumiller 2018” sumiller-metre Hospes Palau de la Mar.
- 4- **Jorge Juan Marroquí López,** “Sumiller- formador – bodeguero”.
- 5- **Carmen Garrobo,** presidenta ASUMAD (Madrid), sumiller – formadora.
- 6- **Manuela Romeralo,** Llisa Negra “Quique Dacosta” – Campeona Mundial de puros habanos
- 7- **Suplente: Sergio Serra,** presidente ASAVU.



Mesa PROFESIONAL 2:

- 1- Presidente: **Nicolás Bancalero Guillén**, sumiller - miembro de ASRM.
- 2- **Victoria Lizama**, Profesora enología UPV – ASVASU
- 3- **Juan Francisco Gallego**, “mejor sumiller 2011” y formador sumilleres.
- 4- **Mónica Espigares Ruiz**, ASPA
- 5- **Hernán Menno**, “mejor sumiller 2016”. Sumiller El Poblet. 2*
- 6- **Mar Acosta**, Sumiller Restaurante El Portal – Alicante
- 7- Suplente: **Paco Guillén Aguirre**, sumiller Paraíso Travel, presidente ASEV.

Mesa PROFESIONAL 3: Cata vinos especiales (dulces, espumosos, generosos, fondillonos).

- 1- Presidenta: **María Luisa Martín Tejera**, sumiller, formadora, escritora
- 2- **Javier del Castillo**, sumiller - La Cava Aragonesa Benidorm
- 3- **Oscar Daniel**, “mejor sumiller 2019” - Restaurante El Abeto Elche
- 4- **Jonathan Girón**, sumiller restaurante Mauro, ASECA, forma parte de diferentes comités de cata como en la guía Melendo del champagne.
- 5- **Arturo Giner Pérez**, “burbuja de Oro 2019”, Campeón Vindicas 2014, finalista nariz de Oro 2012 y 13
- 6- **Lorena Ríos**, embajadora de la mujer en la sumillería y la sala.
- 7- Suplente: **Nacho Coterón**. Periodista - sumiller

18H. Mesa expertos con profesorado del Curso de Sumiller Profesional de la Cámara de Comercio de Alicante (Pabellón 2) por Fernando Gurrucharri, Rafael del Rey, Guillermo Cruz y Santos Ruiz.

LUNES 27

10H. Paco y Estefanía Rodero, Pago de los Capellanes “Camino de viña y vida”

11:30H. (Pabellón 1 espacio Cocina Central): Presentación XV EDICIÓN Curso 2022 Sumiller Profesional Cámara de Alicante.

Participan: **Custodio López Zamarra, Pepe Casal, Manuela Romeralo, Javier Gila, Ferrán Centelles (Bullipedia).**

13H. Eduardo Muga y David de la Fuente de Bodegas Muga. “Rioja, la elegancia y proyección internacional de la tierra de los Mil Vinos”



ESPACIO SALA DE CATAS ALICANTE GASTRONÓMICA

VIERNES 24

- 13H. Fran Saura y Nicolás Bancalero. CATA FASCV** *“Los vinos mediterráneos: Murcia-Jumilla”.*
- 16,30H. David Remolar Ramos. FASCV** *“Los vinos mediterráneos: Castellón- Alto Palancia, Les Useres, San Mateu”*
- 18H. Cata-Maridaje ASPA: Pedro Palacios + Bodegas Ortigosa.** *“Helados gastronómicos y vinos de Alicante”*

SÁBADO 25

- 11H. CATA MARIDAJE ASPA: MG Wines y La despensa de Andrés. ASPA:** *“Quesos artesanos y vinos de Alicante”.*
- 12H. CATA PROAVA:** *“Los vinos de PROAVA”*
- 13H. CATA FASCV: Jose Sánchez Alcaraz** *“Los vinos mediterráneos: Murcia-Bullas, Yecla”*
- 16,30H. Juan Francisco Gallego. FASCV** *“Los vinos mediterráneos: Alicante- La Marina, Vinalopó, Comtat”*
- 17,30H. CATA MARIDAJE ASPA:** *“Chocolates Marcos Tonda y vinos de Alicante”*
- 18,30H. Cata-Maridaje ASPA+ Salazones del Mar Menor y Bodegas Santa Catalina del Mañá:** *“Salazones tradicionales y vinos de Alicante”.*

DOMINGO 26

- 11H. Pascual Tejada. FASCV:** *“Los vinos mediterráneos: Valencia- Valentino, Clariano, Utiel-Requena”*
- 12H. Cata PROAVA: Los vinos de PROAVA**
- 13H. Cata-Maridaje ASPA + Consejo Regulador Bebidas Tradicionales Alicante.:** *“Bebidas espirituosas de Alicante y sus cócteles Tradicionales”.*
- 16,30H. Cata-Maridaje ASPA** *“Dulces alicantinos y vinos de Alicante”.*
- 17,30H. Cata PROAVA.** *“Los vinos de PROAVA”*

LUNES 27

- 11H. Cata PROAVA.** *“Los vinos de PROAVA”*
- 12H. Cata Pedro Martínez (Nariz de Oro 2001):** *“Vinos “de nariz”*
- 13H. Cata Carlos Cuenca (Azurmendi, 3*) Oscar Mestre (Enólogo), Manu Guardiola (Enólogo),** *“Estilos de vinificación en la Marina Alta”*
- 16H. Catas evaluación Concurso Mejor Sumiller de la Comunidad Valenciana**



ESPACIO LABORATORIO DE LOS SENTIDOS

VIERNES 24

- 10H. Taller infantil “CUINA MOLT DE GUST: Cocina con Productos de Calidad diferenciada de la CV”**
- 13H. CATA CAECV-MOLT DE GUST: Cervesses Lluna ecológicas y encurtidos ecológicos.**

SÁBADO 25

- 11-12,30: Cafés Barsel: “Aprende a catar café”**
- 13,30H. Cata L’EXQUISIT: Casa Rural La Parra: “Vino, cava, aceite: la experiencia enoturística”**
- 16H. Cata Moscatel de Alejandría de Teulada-Moraira-Benissa “Moscatell seco y dulce”**
- 18H. CATA CAECV-MOLT DE GUST: Cata de Aceites Ecológicos “Octobris”**

DOMINGO 26

- 11,00H. Taller de Cafés Barsel: “Cómo preparar tu mejor café en casa”**
- 12H. Cata L’EXQUISIT: Rutas del vino by Federación de Enoturismo de la CV: “Ruta del vino de Alicante”**
- 13H. Ramón Castaño, Bodegas Castaño “El arte de la Monastrell por Bodegas Castaño”**
- 16H. Cata L’EXQUISIT: Moscatel de Benitaxell: “Cata de moscatel bio”**
- 17H. CATA CAECV-MOLT DE GUST: “Cata de patés veganos y eco Vegadénia”**

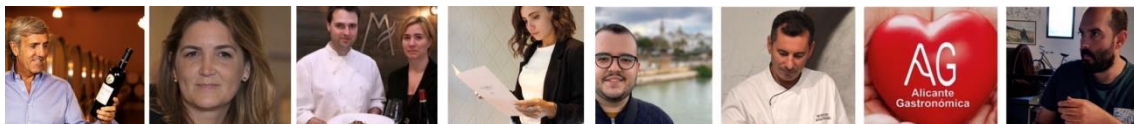
LUNES 27

- 11H. Cata Cervezas Abadía. “Hecha en Camp de Turia”**
- 12H. Carnot Licores. Antonio Fornés: “Cata de cócteles con Carnot, el licor de Denia de ahora y siempre”**
- 13H. Cata-Maridaje Estrella Levante y Pablo González (La Cabaña, Buenavista, Murcia, 2*)**
- 16H. Cata MG Wines: “Los vinos de Monóvar”**
- 17H. CATA CAECV-MOLT DE GUST: *Ubago Cafeteros***

ESPACIO D-GUSTA

VIERNES 24

- 10H. Taller infantil “CUINA MOLT DE GUST: Cocina con Productos de Calidad diferenciada de la CV”**
- 12H. Cata de vinos La Algueña “Vinos de Alicante”**
- 13H. Alexis Verdú (Director de Certificación del Consejo Regulador del Turrón de Jijona y Alicante): “Maridaje de Turrón de Jijona, Turrón a la Piedra y Turrón de Nieve, con tres tipos de Chocolate Puro”.**



SÁBADO 25

- 10H. Taller infantil *"CUINA MOLT DE GUST: Cocina con Productos de Calidad diferenciada de la CV"*
- 13H. Rafael Poveda, Presidente de la Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana y Alexis Verdú, Director de Certificación del Consejo Regulador del Turrón de Jijona y Alicante. *"Maridaje de Turrón de Jijona, Turrón a la Piedra y Turrón de Nieve, con Vino Fondillón"*
- 19H. David Vizcaíno *"Cata de quesos valencianos organizada por la Feria del Queso Artesano de Montanejos"*

DOMINGO 26

- 10H. Taller infantil *"CUINA MOLT DE GUST: Cocina con Productos de Calidad diferenciada de la CV"*
- 11.30H. Cata L'EXQUISIT: Cervezas Mascletá. *"Cervezas de autor"*
- 13.30H CATA ACEITES:
- Hugo Quintanilla (Señorio de Relleu): *"Señorio de relleu intense coupage"*
 - Manuel Sala (Aceite Summum): *"Señorio Jaume Rosell"*
 - Iñaki Aracil (Selección 1916): *"Oli el Comtat"*
- 17H. Cata de Horchata de Crevillente. *"Refresco natural"*

LUNES 27

- 11H. Cata de productos de Castellón.
- 12H. Cata de vinos de Castellón de Terrenae, *"La visibilidad de los productores de Castellón"*
- 13,30H. Cata L'EXQUISIT: Bodegas Vinados: *"Cata de vino ECO y Vermut Artesano"*
- 16H. Vicent Insa. Federación de Cooperativas Agroalimentarias de la CV. *"Oleoturismo, experiencias alrededor de los aceites de la CV"- CATA*
- 17H. Vicent Insa. Federación de Cooperativas Agroalimentarias de la CV. *"Enoturismo, experiencias alrededor de los vinos de la CV"- CATA*

SALA DRINK LAB

VIERNES 24

- 17H. Quique Martin (Brand Ambassador Coca-Cola)
- 19H. Jesús J. Chouciño Fdez. (Brand Ambassador SOS Bartending&Bartrading)
"Marketing en coctelería: Sobre gustos no hay nada escrito"

SÁBADO 25

- 11H. Pepe Orts (Formador y Colaborador de Tenis) *"Cocteles para un centenario"*
- 13H. Aitor Gomis (Head Bartender Coffee & Cocktails La Casa) *"Gastro Coctelería"*
- 17H. Enzo (Bar Manager Coctelería Gravy's MG Wine) *"Coctelería con vinos fortificados de Alicante"*
- 18H. Javier Vidal, Vega Scorza *"Licor de limón ecológico de la Vega Baja"*
- 19H. José Manuel López

DOMINGO 26

- 11H. Juan Tomas, Wine-bar las 2 T, Cantinero en Las colinas Golf y Brand Ambassador Guiffard** *"Cata de Guiffard"*
- 12H. Three Monkeys** *"Cata de Coctelería Prebatch"*
- 13H. Ever Aguilar, Bar Manager Oculito & Colaborador Eivissa** *"Coctelería, por qué Eivissa"*
- 17H. Miguel Angel, Brand Ambassador Malabusca.** *"La ginebra más premiada de Alicante"*
- 18H. Johan David Villegas (Bar Manager Santa Gloria, Alicante)** *"Flair Bartender, coctelería acrobática"*
- 19H. Juan Gallego, formador de Eventos Alicante y colaborador Tennis** *"Coctelería del S.XXI con Anís Tennis"*

LUNES 27

- 11H. Frank Lledó, Brand Ambassador Oxefruit.** *"Coctelería Tiki"*
- 13H. Galin, Bar Station.** *"Las 5 claves para mejorar el funcionamiento de una barra"*
- 17H. Mauro Quiñonez & Sergio González .** *"La encantada, un sitio para visitar"*



ESPAI L'EXQUISIT MEDITERRANI

Turisme CV cuenta con un programa propio que se desarrollará en el stand de la marca turística "L'Exquisit Mediterrani", donde se realizarán más de 40 actividades en los 4 días, combinadas con catas experienciales en la Sala de Catas 1 del pabellón 1.
Actividades para todos los públicos con aforo limitado.

VIERNES 24

- 13H. **Ahmad Alhrh**, Rest. Seis Perlas, Campello: *"Albóndigas de rabo de buey al oporto con arroz biryani ahumado"*.
- 14H. **Concurso Internacional Paella Valenciana de Sueca**. *"Showcooking paella valenciana"*
- 16H. **Laura Mira, nutricionista, y María Garrigós, catadora oficial por el Consejo Regulador IGP Jijona y Alicante**, de El Artesano Turrónes: *Xixona. El turrón en un estilo de vida saludable*
- 17H. **Relleu**. *"Muestra de embutidos tradicionales"*
- 18H. **Presentación de la Guía de Turisme Carraixet y el Club de Producte**.
- 19H. **Antonio Fornés**. *"Cata de cócteles con Carnot, El licor de Denia de ahora y siempre"*

SÁBADO 25

- 13,45H. **Exhibición Concurso Nacional Cortadores de Jamón**
- 15H. **Aurora Torres, Restaurante la Herradura (Los Montesinos)**. Showcooking
- 15,50H. **Ahmad Alhrh**, Rest. Seis Perlas, Campello: *Albondigas de rabo de buey al oporto con arroz biryani ahumado*.
- 16H. **Marta Devesa**, Restaurante Hogar del Pescador . Vila-Joiosa. Showcooking
- 17H. **Noelia Pascual**, Rest. Cachito (Elche) *Arroz con cebolla, bacalao y patata (PCCV)*
- 18H: **David Vizcaíno**. *Presentación de la Feria del Queso de Montanejos*.

DOMINGO 26

- 10,30H. **Alimentación García García: Xanxullo de Novelda**
- 11H. **Els Magazinos (Mercado Gastronómico de Denia)**. *"Concurso tomaca de la Marina, ferias de queso, aceite y embutidos"*
- 12H. **José Francisco Gómez Maciá (PCCV)**, Rest.Los Infantes, Almoradí: *Guiso de Alcachofa de la Vega Baja*
- 13H. **Restaurante Frenezzy (Alicante)**
- 14H. **Daniel Torá**, Rest.Raco de San Vicente del Raspeig: *Arroz de secreto, tomate seco, morcilla, coliflor*.
- 15H. **Avelino Alfaro**. Presidente de la Asociación Cultural y Gastronómica Fideuà de Gandia: *Fideuà de Gandia*
- 16H. **Oliva**. *Pebreres farcides*
- 17H. **Restaurante L'Entrepà (Xixona)**: *Demostración de la mejor tapa con turrón de la 8ª edición de tapeando con turrón por Jijona 2019 "LA CARRASQUETA"*
- 18H. **Dora Perelló**: *Nuestras cocas, patrimonio gastronomico del Mediterraneo*

LUNES 27

- 10H. José Antonio López (Pipi) y Jaime Gillabert** (Hostelería DiverXa), Orihuela
(PCCV): *Arroz con carrilleras y setas*
- 11H. David Marqués**, Rest. Gastroadictos (Segorbe), con **David Remolar**, sumiller:
"Davides: cuerpo y alma de la Gastronomía de Castellón"
- 12H. Carmina Martínez**, Rest. Arrocería El Caragol, (Alcoy): *Arroz con fondo de langosta, crujiente de alga y mahonesa de espirulina*
- 13H. Masía La Mota, Evenor Sevilla**, Alcoy: *Salpicón de Navajas de tres formas distintas*
- 14H. Juan Lorenzo Sanchiz**, Rest Casa Sanchiz (PCCV), Monóvar: *Gachamiga de Monóvar*
- 15H. Francisco Siles**, Rest. L´Aplec, Onil: *Arroz de Montaña*
- 16H. Francisco Javier Amorós**, Rest. Morote (Callosa del Segura): *Bacalao Meneao*
- 17H. Trufa de Andilla** *Presentación del concurso de Trufa de Andilla y de las experiencias gastroturísticas alrededor de la trufa.*

OTRAS ACTIVIDADES

En diferentes espacios del recinto ferial, se realizarán actividades y experiencias singulares para el disfrute de los asistentes

PROGRAMACIÓN DEL STAND AYUNTAMIENTO DE ALICANTE

Viernes, 24 de septiembre

- 11H. Taller de Especies para Niños de Carmencita
- 12H. Hora del Vermut. Diábolo
- 13H. Showcooking de Arroz. Restaurante Riquelme
- 14H. Showcooking de Arroz. Restaurante Fondillón Hotel Hospes Amérigo
- 15H. Showcooking de Arroz. Restaurante Hotel Maya
- 16H. Cata de Vinos. Bodegas Volver
- 17H. Presentación Alicante Cocktail Week

Sábado, 25 de septiembre

- 11H. Taller de Especies para Niños de Carmencita
- 12H. Hora de una Paloma con Anís Tenis
- 13H. Showcooking de Arroz. Restaurante El Sorell
- 14H. Elaboración de un arroz Alicante Ciudad del arroz en el exterior del IFA.
Restaurante Riquelme
- 16H. Cata de Vino con Bodegas Bocopa
- 17H. Masterclass de Uva Embolsada a cargo de la gerente de la DOP
- 19H. Masterclass de la elaboración de Coca amb tonyina a cargo de Panaderías Hermanos Guardiola

Domingo, 26 de septiembre

- 11H. Taller de Especies para Niños de Carmencita
- 12H. Hora del Vermut. Puig Campana
- 13H. Masterclass de salazones a cargo de Ana Garre, gerente de Salazones Garre
- 14H. Showcooking de arroz. Restaurante Diurno
- 16H. Cata de Vino, Bodega Santa Catalina de Mañán
- 17H. Elaboración de la Mejor Tapa de la Comunidad Valenciana, chef Josep Palomares, (Xiri, Monovar) y otras tapas maridadas con vinos de la bodegas MGWinnes Group
- 19H. Masterclass de la elaboración de Cocas de mollitas a cargo de Panaderías Hermanos Guardiola.

Lunes, 27 de septiembre

- 12,30H. Showcooking de Arroz. Taverna del Racó del Pla
- 13,30H. Presentación de las Jornadas "Alicante Ciudad del Arroz"
- 14,30H. Showcooking de Arroz. Gastro Bar Jorge
- 16H. Cata de Vino. Bodegas MGWinnes Group a cargo de Rafa Poveda
- 17H. Elaboración y degustación de la tapa ganadora "De Tapas por Alicante"

MERCALICANTE

VIERNES 24:

- 10H. Talleres Infantiles
- 11H. Talleres Infantiles
- 12H. Degustación de Zumo de naranja Natural
- 18,30H. **Degustación De Cremas Naturales** By Thermomix

SÁBADO 25:

- 11,30H. Degustación De Smoothies Y Batidos De Frutas Naturales De Mercalicante
- 14H. **Showcooking - Tapas Alicantinas I+D.** Realizado por el chef **Gaspar Esteve** de "La barrita de Santa María."
- 17H. Degustacion Zumo Naranja Natural
- 19H. **Cata de Carnes Premium** a cargo de Jorge García Sellés.

DOMINGO 26:

- 12,30H. Degustacion de cremas naturales con Thermomix
- 14H. **Showcooking de arroz con sepia, pericana y lechuga de mar Mediterránea.** Realizado por el chef **David Martínez**
- 19H. Degustación de Zumo de naranja Natural

LUNES 27:

- 11,30H. Degustación De Smoothies Y Batidos De Frutas Naturales De Mercalicante
- 19H. Degustación de Zumo de naranja Natural

AUDITORIO IFA

LUNES 27: 12H Presentación y proyección del documental *"El Sabor de las flores"*.
Presencia de **Marta López Plaza** (Directora), **Susi Díaz** (Cocinera de La Finca),
Vicent Ceba (Director Gastro Festival, Alicante).

ESPACIO CATERINGS

ZONA EXPOSITIVA

- Juan XXIII
- Montoro catering
- Quinta Lacy
- L'Escaleta
- El Xato Events
- Dalúa
- Qlinaria

EL RINCÓN DE LAS ESTRELLAS

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:

- **Susi Díaz** (La Finca, Elche, 1*, 2SOL)
- **Cristina Figueira** (El Xato, La Nucía, 1*, Recomendado Guía Repsol)
- **Joaquín Baeza** (Baeza&Rufete, Alicante, 1*)
- **Ferdinando Bernardi** (Casa Bernardi, Benissa)
- **Nou Manolín-Piripi**
- **Restaurante Espacio Montoro**
- **Josep Palomares** (Xiri). Mejor tapa CV 2021
- **Mujeres en Gastronomía:**
 - o **Domingo: Eugenia Lorente (Casa Pitxó, Chef Ganadora GMCash):
*Figatells***
- **Alma Marina Salazones**

RESTAURANTES EFÍMEROS

Se dispondrá de un restaurante en el que se realizarán experiencias gastronómicas únicas para un aforo determinado. Se reservará con antelación, vía web.

VIERNES 24

Comida inaugural MURCIA-ALICANTE

Chefs de Alicante:

- o **Aurora Torres** (La Herradura, Los Montesinos)
- o **Gema Penalva** (Restobar Gema Penalva, Alicante)
- o **Nanín Pérez** (Barra Zero, Alicante)
- o **Miquel Gilabert** (Mare, Benidoleig)

Chefs de Murcia:

- o **Marián Porras** (Deskaro by Bongora, La Azohia, Murcia)
- o **Alejandro Ibáñez y Juan Azorín** (Barahonda, Yecla, Murcia)
- o **Daniel Díaz** (La Tropical, Los Alcázares, Murcia)
- o **María Egea** (Restaurante Frases, Murcia)

ACTIVIDADES EXPERIENCIALES

SÁBADO 25

HOMENAJE AL ARROZ de la mano del **Ayuntamiento de Alicante**, dentro de la programación de **“ALICANTE CIUDAD DEL ARROZ”**.

LUDOTECAS INFANTILES

Los niños son un público importante para Alicante Gastronómica, por lo que se realizarán actividades todos los días relacionadas con la gastronomía y la dieta saludable. Además, se dispondrán de espacios de ludoteca para que puedan estar atendidos por expertos monitores.

Ludotecas gestionadas por Cook&Play Y SERUNIÓN

PULSERAS INTELIGENTES

Para facilitar el control de aforo, el acceso a la Feria se realizará mediante pulseras inteligentes que servirán también como sistema de pago en los espacios de restauración y en los stands de venta de producto. Las pulseras tendrán un coste de 1 euro y la cantidad recaudada por su venta se donará íntegramente a Alicante Gastronómica Solidaria