

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 23 DE SEPTIEMBRE

- 10:00 h.** Taller Carmencita y los niños.
- 11:00 h.** Taller escolar *Burgos alimenta*: Taller de cómo hacer hamburguesas
- 12:00 h.** Taller escolar *Burgos Alimenta*: Taller de cómo hacer hamburguesas
- 12:40 h.** *Burgos Alimenta*: **ALEJANDRO SERRANO** del Restaurante **Alejandro Serrano, Miranda del Ebro** (1* Michelin, 1 Sol Repsol) + ANFITRIONA: **SUSI DÍAZ de La Finca, Elche** (1* Michelin, 2 Soles Repsol).
- 13:10 h.** **SERGIO MANZANO y TONI ROSELLÓ** de **A'Barra, Madrid** (1* Michelin, 1 Sol Repsol) + **JOSÉ MANUEL MIGUEL de Beat, Calpe** (1* Michelin, 2 Soles Repsol).
- 16:00 h.** **JOSEP PALOMARES** del Restaurante **Xiri, Monóvar** (Mejor tapa del Mediterráneo 2021).
- 16:40 h.** **ODÓN MARTÍNEZ** de **El Granaíno, Elche** (1 Sol Repsol).
- 17:10 h.** **PABLO MONTORO** de **Espacio Montoro, Alicante**.
- 18:00 h.** *Burgos Alimenta*: **JUAN ANTONIO GONZÁLEZ** de **La Favorita, Burgos**, (Recomendado Michelin). ANFITRIÓN: **DANI FRÍAS** de **La Ereta** (Recomendado Guías Michelin y Repsol) y **Santabar** (1 Solete Repsol), **Alicante**.

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE

- 11:00 h.** **JOSÉ MANUEL LÓPEZ** de **Peix i Brases, Denia** (1* Michelin, 2 Soles Repsol).
- 11:40 h.** **MARIA JOSÉ SAN ROMÁN** de **Monastrell, Alicante** (2 Soles y Sol Sostenible Repsol): “Terramon, Huerta Viva. Autoabastecimiento de frutas y hortalizas: Permacultura y Biodinámica”. ANFITRIÓN: **SEGUNDO IGLESIAS**.
- 12:10 h.** **RICARD CAMARENA** de **Ricard Camarena Restaurant** (2* Michelin y 3 Soles Repsol), Valencia. Debate “La restauración como herramienta de concienciación”



- 13:00 h.** **MASSIMO ARIENTI** de **Nómada, Denia** (St. Pellegrino Young Chef 2018). ANFITRIÓN: **FERDINANDO BERNARDI** de **Casa Bernardi, Benissa** (Chef Michelin, Chef Repsol). “Dos italianos en la Marina Alta”.
- 13:40 h.** **Presentación IGP MORCILLA DE BURGOS**
- 14:00 h.** **MORCILLADA DE BURGOS:** Degustación popular de Morcilla de Burgos
- 16:40 h.** **M^aCARMEN VÉLEZ** de **La Sirena, Petrer (Alicante)**. “Mariscos con salsas exóticas”
- 17:10 h.** **SALVA LLINARES** de **Grupo Restaura, Alicante** (Rafaella, Pepito Brillo, Petimetre). “La tendencia de la alta gastronomía y el dinner-show”.
- 18:00 h.** **Burgos Alimenta: RICARDO TEMIÑO** de **La Fábrica, Burgos** (Joven Promesa Castilla y León 2011; Semifinalista cocinero del año 2014, 2º Bocuse d’Or 2012; Semifinalista Cocinero del Año 2012). ANFITRIÓN: **EVARIST MIRALLES** de **El Nou Cavall Verd, La Vall de Laguar (Alicante)**.
- 18:40 h.** **DANI FRÍAS** de **La Ereta, Alicante**. (Recomendado Guías Michelin y Repsol).

DOMINGO 25 DE SEPTIEMBRE

JORNADA DE ESCABECHES

- 11:00 h.** **CHECHU GONZÁLEZ** de **María de la O, Granada** (Tercer puesto en el Concurso Nacional de Escabeches Madrid Fusión). “Escabeches y fondos a base de especias y productos de temporada”.
- 11:40 h.** **CARLOS GARCÍA** de **La Cocina de frente, Madrid** (Ganador Concurso Nacional Escabeches Madrid Fusión) “Escabeches y recetas tradicionales de la cocina española”. ANFITRIÓN: **SERGIO SIERRA** de **El Portal, Alicante** (Recomendado Michelin y 1 Sol Repsol).
- 12:10 h.** **JAVIER SANZ Y JUAN SAHUQUILLO** de **OBA y Cañitas Maite** (Recomendado Michelin y 1 Sol Repsol), **Casas-Ibáñez (Albacete)**. Cocineros Revelación Madrid Fusión 2021, Mejor Escabeche Madrid Fusión 2021, Mejor Croqueta de Jamón Madrid Fusión 2021. “Escabeches y fermentados, nuevos sabores”. ANFITRIÓN: **KIKO MOYA** de **L’Escaleta, Cocentaina, Alicante** (2*Michelin, 2 Soles Repsol)
- 13:00 h.** **GERMÁN LÓPEZ** de **Olea, Hotel Serawa, Moraira (Alicante)**. ANFITRIÓN: **NAZARIO CANO** de **Odiseo, Murcia** (1*Michelin, 2 Soles Repsol)
- 13:40 h.** **Burgos Alimenta: ANTONIO ARRABAL** de **La Jamada, Burgos** (1 Sol Repsol).



TARDE DE CHOCOLATE

- 16:00 h.** **JACOB TORREBLANCA** de Escuela Torreblanca (Mejor Pastelero de España 2003 y Subcampeón del mundo de pastelería 2004).
- 16:40 h.** **FRAN SEGURA** (Medalla plata Copa de España Chocolatería 2007, Mejor Postre España WCM 2013, Medalla bronce Copa del Mundo Pastelería y Cocina 2014, Medalla bronce Olimpiadas pastelería y cocina 2016, Medalla plata Europeo Pastelería 2017, Segundo Pastelero Revolución España 2018).
- 17:10 h.** **MARIELIS ARTEAGA.** Periodista y catadora de chocolates. *“De vuelta al origen. Clase de cacao y cata de chocolates”.*
- 17:50 h.** **RAÚL ASENCIO,** 7ª Generación de pasteleros y heladeros. Aspe (Alicante).
- 18:30 h.** **ALAN GARCÍA, repostero de** Pastelería Manín y Le Llamber, Cangas del Narcea (Asturias). *“El arte de la bombonería”.*

LUNES 26 DE SEPTIEMBRE

EL FUTURO: LOS GUIOS DE PRODUCTO DEL PASADO

- 10:00 h.** **VÍCTOR CONUS** de **La Mesa de Conus, Vigo.** *“Barra gastro, donde las carnes ibéricas y las legumbres cobran protagonismo. Cocina de fondos y guisos”.*
ANFITRIÓN: **NANÍN PÉREZ** de **BarraZero, Alicante.**
- 10:40 h.** **Burgos Alimenta:** **NURIA LEAL, Las Baronas, Aranda de Duero** (Presidenta Asociación de Hosteleros de Aranda y la Ribera). ANFITRIONA: **ALBA ESTEVE, Restaurante Alba (Alicante).**
- 11:10 h.** **CARLOS DEL PORTILLO, Bistrónomika, Madrid (Recomendado Michelin y Repsol).** *“Pescados y Guisos marineros”.*
- 12:00 h.** **CRISTINA FIGUEIRA** de **El Xato, La Nucía, Alicante.** (1*Michelin, 1 Sol Repsol)
“Los guisos de tradición de la Marina en la Alta Cocina”.

Los guisos en la alta cocina de Castellón

- 12:40 h.** **MIGUEL BARRERA, Cal Paradís, Vall d’Alba, Castellón.** (1*Michelin, 2 Soles Repsol) *“Evolución del guiso en la Costa Azahar”*
- 13:10 h.** **ALEJANDRA HERRADOR, Rte. Atalaya, Alcossebre.** (1*Michelin, 1 Sol Repsol)



13:50 h. RAÚL RESINO, Raúl Resino Restaurante, Benicarló (1*Michelin + 1 Sol Repsol) *“Los tesoros ocultos de la Costa Azahar de Castellón”*. **ANFITRIONES:** LUIS ARRUFAT (Chef coordinador Másters Basque Culinary Center) y CARLA CENTELLES (Periodista gastronómica y 100 Jóvenes talentos de la Gastronomía 2022 Basque Culinary Center)

“EL MANAGEMENT EN HOSTELERÍA: LA CLAVE DEL ÉXITO”

16:00 h. JUAN MOLL + JOSÉ VICENTE PÉREZ del restaurante Bressol, Valencia, (1 Sol Repsol)

16:40 h. CARMEN GONZÁLEZ + ELSA GUTIÉRREZ: *“La importancia de la Dirección de Operaciones en Hostelería: profesión del futuro en el sector”*

17:10 h. MARCOS RABASCO, Bumerania ROBOTS: *“La robótica como herramienta en hostelería. Casos de éxito”*

HOMENAJES ALICANTE GASTRONÓMICA 2022

18:00 h. JOSÉ MARÍA GARCÍA, Restaurante La Finca, Elche
JOSÉ GÓMEZ, Jamones Joselito



ESPACIO “LO MEJOR DE LA GASTRONOMÍA” (PABELLÓN 1)

En este escenario podremos disfrutar de las genialidades organizadas y dirigidas por Rafael García Santos de lomejordelagastronomia.com

VIERNES 23 DE SEPTIEMBRE

10:00 h. “Tescoma y los más pequeños”

11:00 h. “Tescoma y los más pequeños”

12:00 h. **PABLO GONZÁLEZ** de Cabaña Buenavista, Murcia (2*Michelin, 3 Soles Repsol). ANFITRIÓN: **ALBERTO FERRUZ** de Bonamb, Jávea (2*Michelin, 3 Soles Repsol).

12:40 h. Presentación **GASTROCINEMA ALICANTE 2022** y degustación de “Arroz de cine”

13:10 h. **JUAN PABLO ORTIZ** de Barriga Verde, Murcia + **SERGIO DE LA ORDEN** de El Mosqui, Cabo de Palos (Murcia).

16:00 h. **I CONCURSO MEJOR TORTILLA DE PATATAS DE LA PROVINCIA DE ALICANTE**, lomejordelagastronomia.com by Rafael García Santos

Los concursantes demostrarán su destreza con la tortilla de patatas clásica, así como en su versión “alicantina con identidad”.

Jurado: Rafael García Santos (presidente), Susi Díaz (La Finca), Paco Torreblanca, Andrea Tumbarello (Don Giovanni), Vicente Castelló (Nou Manolín) y Miguel García (El Cantó).

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE

I CONGRESO DE TORTILLA DE PATATAS. lomejordelagastronomia.com

12:00 h. Paz Corral de “Pizcueta 14”, Valencia.

12:30 h. Javier Cadario y Antonio Reye de “Cucú Gastrobar”, Murcia.

13:00 h. Isabel Gesto y Ramón Rodríguez de “O Cabo”, A Coruña.

13:30 h. Carlos Olabuenaga de “Tizona”, Logroño.

14:00 h. Pepa Miranda de “Casa Miranda”, Betanzos (A Coruña).



5 Fórmulas Ganadoras del Campeonato de España:

- 16:30 h.** Bibiana Cardona de “La Casa de las 5 Puertas”, Pontevedra. Ganadora de este Campeonato en 2004.
- 17:00 h.** Pedro José Román y Nico Reyes de “Cañadío”, Santander y Madrid. Ganador de este Campeonato en 2021.
- 17:30 h.** Alberto García Ponte y Ana María Suárez de “Mesón O Pote”, Betanzos (A Coruña). Ganador de este Campeonato en 2011.
- 18:00 h.** Ciri González de “La Encina”, Palencia. Ganadora de este Campeonato en 2000, 2002, 2008 y 2021.
- 18:30 h.** José Manuel Crespo de “El Manjar y Tira do Playa”, A Coruña. Ganador de este Campeonato en 1999.
- 19:00 h.** Homenaje a José Manuel Crespo, “Crispi”.

DOMINGO 25 DE SEPTIEMBRE

I CONGRESO TORTILLA PATATAS. lomejordelagastronomia.com

- 12:00 h.** Carlos Quintana «Emar» Vitoria-Gasteiz
- 12:30 h.** Ana Ulli y Humberto Segura «Antonio Bar» Donostia-San Sebastián
- 13:00 h.** Carmen Carro y Santiago Pedraza «Taberna Pedraza» Madrid
- 13:30 h.** Ángel y Ramón Marugal «Tortillería La Concordia» Logroño
- 16:30 h.** Fusión de dos Grandes Gustos. Juan Manzano Melitón «Alapostre»
- 17:00 h.** XV CAMPEONATO DE ESPAÑA DE TORTILLA DE PATATAS. Trofeo TESCOOMA by lomejordelagastronomia.com

11 Participantes llegados desde distintos puntos de España se disputarán el prestigioso galardón, bajo la atenta mirada de un jurado presidido por **Rafael García Santos**, acompañado de **Quique Dacosta** (Grupo QD 5* Michelin), **Carme Ruscadella** (Mandarín Oriental), **Kiko Moya** (L'Escaleta, 2* Michelin y 3 Soles Repsol), **Fran Martínez** (Maralba 2* Michelin y 2 Soles Repsol), **José Gómez** (Jamones Joselito), **Pepa Fernández** (RNE) y **Jacob Torreblanca**.



LUNES 26 DE SEPTIEMBRE

JORNADA DE SALAZONES

- 10:00 h.** **MIQUEL RUIZ** de **El Baret de Miquel, Denia, Alicante** (Bib Gourmand Guía Michelin y 1 Sol Repsol).
- 10:40 h.** **DAVID LÓPEZ** de **Local de Ensayo, Murcia** (Recomendado Michelin, 1 Sol Repsol) + **JUANFRAN PAREDES** de **El Refugio de Juanfran, Águilas, Murcia** (50 imprescindibles Región de Murcia): *“La sal y el tiempo”*. ANFITRIONA: **MARIA JOSÉ MARTÍNEZ** de **Lienzo, Valencia** (1*Michelin, 1 Sol Repsol).
- 11:10 h.** **JOAN CAPILLA**, **Hotel gastronómico L’Algadir del Delta, Poble Nou, Tarragona** (Primer chef de Cataluña en recibir el certificado de hotel sostenible y Recomendado por Guía Michelin por su apuesta km0). *“Curación de pescados. Técnica de conservación para el jurel, caballa y la anguila”*.
- 12:00 h.** **VÍCTOR INFANTES** de **Ancestral, Toledo** (Chef Michelin) *“La sal como hilo conductor. La trucha fario”*.
- 12:40 h.** **SERGIO GIRALDO** de **Señuelo, Valencia** (Chef Repsol) ANFITRIÓN: **TONY PÉREZ MARCOS** **Alma Marina Salazones**. *“El semisalazón, la joya del mar en tapa”*
- 13:10 h.** **I CONCURSO DE TAPAS CON SALAZÓN DE LA PROVINCIA DE ALICANTE**. By lomejordelagastronomia.com
- Presidente del Jurado:** **Rafael García Santos**
- Jurado:** **Cristina Figueira** de **El Xato, La Nucía**, (1*Michelin, 1 Sol Repsol), **Ferdinando Bernardi** de **Casa Bernardi, Benissa** y **Fernando Canet** (Mr. Tuna Man).
- 16:00 h.** **Ulises Menezo** de **Grupo Tastem, Shinkai Tastem, Honoo y Kaido de Valencia** (1* Michelin y 1 Sol Repsol). ANFITRIÓN: **ENSO SUSHI (Alicante)**.
- 16:40 h.** **RAFA SOLER** de **Audrey’s, Calpe, Alicante** (1* Michelin y 1 Sol Repsol)

ESCENARIO “FORO DEL PAN Y LA PASTELERÍA” (PABELLÓN 1)

En este obrador patrocinado por BONGARD Iberia y Harinas La Encarnación-Entrepiedras

VIERNES 23 DE SEPTIEMBRE

- 10:00 h.** **Actividad infantil: “Mi primer pan”** con Harina Entrepiedras. **ELI ROMERO de Espacio Montoro** (Alicante).
- 13:00 h.** **“La esencia de lo esencial: la elaboración de pan con los cinco sentidos”** con Harina Entrepiedras. **NICO SEQUEIRA, panadero del restaurante Casa Bernardi** (Benissa, Alicante).
- 16:00 h.** **Taller “Cómo hacer masa madre en casa”.** **MARÍA NAVARRO** de panadería La Artesa (Sevilla).
- 17:00 h.** **“Taller de elaboración de repostería artesana”.** **HERNÁN TABO**, responsable del obrador **“Pan San Román”** del grupo Gourmet Alicante.
- 18:00 h.** **“Taller de pizza napolitana”** con Harina Entrepiedras. **EQUIPO BONGARD.**

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE

- 10:00 h.** **“Cata de repostería artesana”** con Harinas La Encarnación. **HERNÁN TABO**, responsable del obrador **“Pan San Román”** del grupo Gourmet Alicante.
- 11:00 h.** **“El pan en casa: los trucos para conseguir el mejor resultado”** con Harina Entrepiedras. **Hernán Tabo**, responsable del obrador **“Pan San Román”** del grupo Gourmet Alicante.
- 12:00 h.** **“Cata de productos típicos artesanos del Mediterráneo”** con Harinas La Encarnación. **JOSÉ PULGA** de El Horno (Caravaca de la Cruz, Murcia).
- 13:00 h.** **“Tarta de queso manchego”.** **ROCÍO ARROYO**, repostera, profesora y presentadora de Canal Cocina (@ro_arroyo). (Ciudad Real)
- 16:00 h.** **“Taller de galletas en familia”.** **VALENTÍN RUIZ** de la **Pastelería Valentín** (Corral de Calatrava). Subcampeón Nacional de Repostería, Mejor Palmera de Chocolate y formador de los campamentos Master Chef Junior.
- 17:00 h.** **“Taller de formado de croissants”.** **BEGOÑA SAN PEDRO** de **Madreamiga** (Madrid).



- 18:00 h.** “Taller de repostería creativa” con Harina Entrepiedras. **BIANCA JIMENEZ** de **Las Tartas de Bibi** (@lastartasdebibi).(Alicante)
- 19:00 h.** Demostración y degustación de torta de calabaza y almojábana típica de la Vega Baja con Harinas La Encarnación. **FRANCISO SIMÓN RIQUELME MACIÁ**, de **La Vitoriana** (Callosa de Segura, Alicante).

DOMINGO 25 DE SEPTIEMBRE

10 a 12 h. I FORO DEL PAN DE ALICANTE:

Demostración de pan artesano elaborado con masa madre natural y harinas molidas a la piedra. Con **XAVIER BAGÚES de Bagués** de Farinera Coromina (Banyoles, Girona) y **JEAN FRANÇOIS MERCADIER de Moulin de Colagne** (Bourgs-sur-Colagne, Francia).

Mesa redonda “Las claves de un pan artesano saludable y natural”. Con **FIDEL BERNABEU**, gerente de Harinas La Encarnación, **JERÓNIMO VILLORA** (obrador artesanal Candéal, Elda, Alicante) y **JAVIER MORENO** de La Madrugada, Beniaján (Murcia), Miga de Oro Murcia 2021 y Subcampeón del Mundo de Panadería 2017.

- 13:00 h.** Taller “Cómo hacer el mejor Roscón de Reyes”. **DARÍO MARCOS** de **Panadarío** (Madrid).
- 16:30 h.** “Taller de elaboración de croissants artesanos” con Harinas La Encarnación. **RUBÉN VICENTE** de **Panadería Delicias** (San Miguel de Salinas, Alicante).

LUNES 26 DE SEPTIEMBRE

- 10:00 h.** “Cata de croissants artesanos” con Harinas La Encarnación. **RUBÉN VICENTE** de **Panadería Delicias** (San Miguel de Salinas, Alicante).
- 12:00 h.** “Arqueología gastronómica local”: el caso de éxito de Fonet de la Soca. **TOMEU ARBONA** de **Fonet de la Soca** (Mallorca)

ESPACIO CÁMARA DE ALICANTE

Este escenario acogerá los concursos populares y profesionales, así como talleres y actividades interactivas y participativas

VIERNES 23 DE SEPTIEMBRE

11:00 h. CONCURSO DE ESCUELAS DE HOSTELERÍA.

Con la participación de alumnos de los centros de formación de **CIPFP Valle de Elda**, **IES Remedios Muñoz de Los Montesinos**, **CIPFP Canastell de San Vicent del Raspeig** e **IES Santa Pola**.

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE

12:00 h. FINAL CONCURSO POPULAR “MEJOR ARROZ DEL MEDITERRÁNEO”

Participarán los finalistas amateurs de las rondas clasificatorias realizadas en centros Carrefour de la provincia de Alicante.

Jurado: **Presidenta Susi Díaz**, La Finca (1*, 1 Sol) junto a **Paco Torreblanca**, **Andrea Tumbarello** (Don Giovanni, Madrid. 2 Sol Repsol), entre otros.

16:00 h. La moda en hostelería: Desfile “UNIFORMES SANTA BÁRBARA”

DOMINGO 25 DE SEPTIEMBRE

12:00 h. FINAL CONCURSO POPULAR “MEJOR ARROZ DEL MEDITERRÁNEO”

Categoría infantil.

Participarán los finalistas amateurs de las rondas clasificatorias realizadas en centros Carrefour.

Jurado: **Presidente Joaquín Baeza Rufete** (Baeza & Rufete, 1*, 1Sol) acompañado de **Salva Llinares** (Master Chef), **Noelia Pascual** (Ganadora World Paella Day), **Josep Pajares** (Mejor paella CV, Concurs internacional Paella de Sueca), **Arkano** (rapero) y **Miquel Montoro** (Agro-Youtuber)

16:00 h. La moda en hostelería: Desfile “UNIFORMES SANTA BÁRBARA”

LUNES 26 DE SEPTIEMBRE

- 10:00 h.** CONCURSO PROFESIONAL: **II PREMIO INTERNACIONAL DE COCINA PROFESIONAL CON DÁTIL DE ELCHE.** By Cátedra Palmeral de Elche. Universitat Miguel Hernández
- 13:00 h.** La moda en hostelería: Desfile “UNIFORMES SANTA BÁRBARA”
- 16:00 h.** **II CONCURSO PROFESIONAL MEJOR STEAK TARTAR DE LA PROVINCIA DE ALICANTE 2022.**

SALAS DE CATAS (PABELLÓN 1)

SALA DE PRESTIGIO

VIERNES 23 DE SEPTIEMBRE

- 17:00 h.** Cata “Los vinos de Fontanars”. Variedades autóctonas vinos incluidos: **DAVID LÓPEZ LLUCH** y bodegueros.

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE

- 12:00 h.** Cata a cargo de la Asociación de Sumilleres de Alicante- **ASECA.**
- 13:00 h.** Cata de **INMA CAÑIBANO**, “Vinos fortificados, la Moscatel, reina de lo dulce”
- 16:00 h.** “Jumilla Expresión”: **SILVANO GARCÍA**, Presidente de la D.O. Jumilla.
- 17:00 h.** “Entre amigas”: **LORENA RÍOS** (Restaurante Monastrell) y **MAR ACOSTA** (El Portal)
- 18:30 h.** “La Grandeza del Fondillón”: **DAVID DOÑATE** y **RAFAEL POVEDA**

DOMINGO 25 DE SEPTIEMBRE

- 12:00 h.** “Entre ellos”: **VIOLETA GUTIÉRREZ** (Gutiérrez de la Vega) y **ALBERTO REDRADO** (L’Escalaeta)



13:00 h. “Entre amigos”: **ENRIQUE GARCÍA ALBELDA** (Bon Amb), **NACHO COTERÓN** (elsumiller.com) y **TONY PÉREZ** (Comunicador del vino)

16:00 h. **II CONCURSO MEJOR VINO DEL MEDITERRÁNEO**

LUNES 26 DE SEPTIEMBRE

13:00 h. Cata dirigida por **CUSTODIO ZAMARRA**, con grandes bodegueros como **PEPE MENDOZA**, **TONY SARRIÓN** o **MIGUEL GIL** con sus mejores vinos.

16:00 h. Cata Champagne.

SALA ORIGEN

VIERNES 23 DE SEPTIEMBRE

16:00 h. Cata **VALTRAVIESO. D.O Ribera del Duero.**

17:00 h. Cata **D.O. Jumilla.**

18:30 h. Cata **bebidas espirituosas Alicante.**

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE

12:00 h. Cata **IGP Burgos.**

13:00 h. Cata **D.O. Yecla-Bullas.**

17:00 h. Cata **D.O. Alicante.**

18:30 h. Cata **D.O. Valencia.**

DOMINGO 25 DE SEPTIEMBRE

12:00 h. Cata **D.O. Utiel-Requena.**

13:00 h. Cata **IGP Castellón.**

16:00 h. Cata **Turrón IGGP Jijona y turrón de Alicante.**

17:00 h. Cata **Premios PROAVA.**

18:30 h. Cata **IGP Burgos II.**

SALA ENCUENTROS

VIERNES 23 DE SEPTIEMBRE

13:00 h. Cata cervezas artesanas de Burgos.

17:00 h. Aceites Alicantinos.

18:00 h. Vino y tortilla.

19:15 h. Coctelería Acrobática.

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE

12:00 h. Vinos y Quesos.

13:00 h. Vino y Alcachofas.

16:00 h. Vino y Helados.

17:30 h. Vino y Chocolates.

18:45 h. Taller de Alquimia a cargo de **VITOREN AGUIRRE RUIZ**. Técnica y Degustación de espirituosos y destilados.

DOMINGO 25 DE SEPTIEMBRE

13:00 h. Vermuts del Mediterráneo.

16:00 h. Baristas.

17:00 h. Coctelería.

18:30 h. Taller de Setas (Burgos).

LUNES 26 DE SEPTIEMBRE

13:00 h. Vino y Salazones.

ESPACIO SABOREA COSTA BLANCA (PABELLÓN 2)

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 las experiencias

VIERNES 23 DE SEPTIEMBRE

- 11:00 h. ALMORADÍ:** Presentación y degustación “Flor de Alcachofa De la Vega baja”
- 11:30 h. ALMORADÍ:** Degustación plato tradicional Asociación de Restaurantes Almoradí.
- 12:00 h. ALBATERA:** Caldo Colorao y Postre típico “Plato ligero” de su Semana Santa.
- 12:30 h. ALTEA:** Showcooking comida tradicional alteana.
- 13:00 h. CALLOSA DE SEGURA:** Showcooking de belitreras y camarrojas con tomate.
- 13:30 h. RUTA DEL VINO DE ALICANTE:** Presentación nueva marca Ruta del Vino de Alicante, degustación de vinos y brindis.
- 14:30 h. Mercado gastronómico de Denia ELS MAGAZINOS:** Presentación Cuina de Territori con presencia de productores y cata de productos
- 16:00 h. BENIDORM:** Taller de “bollets a la paleta” con Fran Burgos del restaurante La Fava.

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE

- 11:00 h. ALMORADÍ:** Showcooking y degustación de platos tradicionales de Almoradí y Comarca de la Vega Baja, por la Peña Huertana “SANTICOS DE LA PIEDRA” de Almoradí.
- 11:30 h. ALMORADÍ:** Degustación de modernas tapas de la mano del chef de GASTROMOON Almoradí.
- 12:30 h. ELDA:** Degustación de un plato típico eldense a cargo de los alumnos del IES Valle de Elda en su módulo de Técnico en cocina y gastronomía (GASTROAULA)
- 13:00 h. PILAR DE LA HORADADA:** showcooking “COCINA SALUDABLE PILAR DE LA HORADADA”
- 13:30 h. ELCHE:** El Dátil ilicitano en la cocina cotidiana, Aplicación del dátil como ingrediente en la cocina cotidiana y doméstica



- 14:00 h. CALLOSA DE SEGURA:** Degustación en el stand del producto típico autóctono de Callosa de Segura “Bacalao Meneao”.
- 15:00 h. MUJERES EN GASTRONOMÍA:** showcookings con mujeres alicantinas, dando a conocer el papel de la mujer alicantina en la cocina alicantina.
- 16:00 h. COCTELERÍA COSTA BLANCA:** Catas de alta coctelería a mano de la empresa Three Monkeys con Santi Gómez.

DOMINGO 25 DE SEPTIEMBRE

- 11:00 h. NOVELDA:** Presentación y degustación Plato De Aperitivo De “Xanxullo” de Novelda, Showcooking de elaboración de platos de este aperitivo.
- 11:30 h. COX:** Comida tradicional de Cox, Presentación y degustación de una comida tradicional de Cox.
- 12:30 h. IBI:** Showcooking de Abisionio, Esclatasán, longaniza y emulsión de Timó Real., Elaborado con longaniza y salvia, esclatasán encurtido en herbero y emulsión de huevo de corral y timó real.
- 13:00 h. IBI:** SHOWCOOKING coca de molletes de herbero, su mantecado y nube crujiente de Timo Real, Coca de molletes empapada en jalea de herbero, mantecado de herbero y nube de timó real bañado en chocolate.
- 14:00 h. BENEJÚZAR:** showcooking Pelotas de Benejúzar a cargo del restaurante Punto caliente.
- 14:30 h. BENEJÚZAR:** Showcooking toñas de repugo de Benejzar.
- 15:00 h. GUARDAMAR DEL SEGURA:** Repostería aplicada a la cocina: Macaron de Ñora y Langostino, Se elaborará un dulce fusionando la pastelería, la cocina y utilizamos los dos productos característicos de Guardamar, la ñora y el langostino. Esta elaboración ganó el concurso nacional de cocina “La Ñora y El Langostino” en 2015.
- 15:30 h. CALLOSA DE SEGURA:** “La Bien Pagá”, de la terraza al sarao, “La Bien Pagá”: evolución de las tapas tradicionales a las tapas de autor.
- 16:00 h. ELCHE:** El Dátil ilicitano en la cocina cotidiana, Aplicación del dátil como ingrediente en la cocina cotidiana y doméstica
- 16:30 h. L’ALFÁS DEL PÍ:** Showcooking buñuelos.



LUNES 26 DE SEPTIEMBRE

- 10:00 h. RONQUEO EN VIVO DE ATÚN DEL MEDITERRANEO,** showcooking y concurso de Tartar de atún.
- 13:30 h. IBI:** Giraboix d'Ibi de pescado con bacalao y Giraboix d'Ibi con carne de conejo.
- 14:15 h. GUARDAMAR DEL SEGURA:** Descubriremos sabores del mundo fusionando técnicas y productos locales a cargo de The Tapas Lab.

EL RINCÓN DE LAS ESTRELLAS Y LOS SOLES (PABELLÓN 2)

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:

1. Susi Díaz (La Finca, Elche, 1*Michelin, 2 Soles Repsol)
2. Cristina Figueira (El Xato, La Nucía, 1*Michelin, 1 Sol Repsol)
3. Ferdinando Bernardi (Casa Bernardi, Benissa, Chef Michelin y Repsol)
4. Nou Manolín (Recomendado Michelin y 2 Soles Repsol) - Piripi (Recomendado Michelin y 1 Sol Repsol)
5. Espacio Montoro (Alicante)
6. Josep Palomares (Xiri, Monóvar). Mejor Tapa Comunitat Valenciana 2021
7. Alma Marina Salazones
8. Bar Manero (Recomendado Michelin y Solete Repsol)
9. Odón Martínez (El Granaíno, Elche, 1 Sol Repsol)
10. Taberna del Gourmet (Alicante, Recomendado Michelin y 1 Sol Repsol)
11. Sergio Giraldo (Señuelo, Valencia)
12. Grupo Restaura (Rafaella, Pepito Brillo, Petimetre)
13. Torreblanca

AUDITORIO

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE

18:00 h. Proyección del **documental** sobre **Ricard Camarena**. *“La receta del equilibrio”*.
Gastrocinema.

LUNES 26 DE SEPTIEMBRE

17:00 h. Proyección del **cortometraje** *“Mesa para 3”* de **Stoller Europe**.