



ALICANTE  
GASTRONÓMICA  
ESTILO DE VIDA MEDITERRÁNEO



DEL 22 AL 25

DE FEBRERO

 IFA INSTITUCIÓN  
FERIAL  
ALICANTINA

**Disfruta del Estilo de Vida Mediterráneo**

Toda la información

[alicantegastronomica.com](http://alicantegastronomica.com)

Programa Alicante Gastronómica 2019



**Alicante Gastronómica,  
II ENCUENTRO DEL ESTILO DE VIDA MEDITERRÁNEO.**

**22 al 25 de febrero**

**Institución Ferial Alicantina, Elche.**

**Viernes 22, de 10:00h a 21:30 h.**

**Sábado 23 y Domingo 24 de 11:00h a 21:30 h.**

**Lunes 25 de 10:00 h. a 20:00 h.**

**Ponencias, Talleres Gastronómicos, Degustación de miles de Tapas a precios populares, Rincón de las Estrellas, Túnel del Vino, Catas, Concursos con grandes premios, Zona Expositiva y D.O.**

Toda la información

**[alicantegastronomica.com](http://alicantegastronomica.com)**

# COMITÉ DE EXPERTOS

Esta edición contamos con un comité de expertos, compuesto por las Estrellas Michelin de la Provincia, así como otras figuras relevantes del mundo de la gastronomía.



**QUIQUE DACOSTA**



**KIKO MOYA**



**SUSI DÍAZ**



**FERDINANDO BERNARDI**



**Mª JOSÉ SAN ROMÁN**



**CRISTINA FIGUEIRA**



**TONA BALLESTER**



**RAFA SOLER**



**ALBERTO FERRUZ**



**JOSÉ MANUEL MIGUEL**

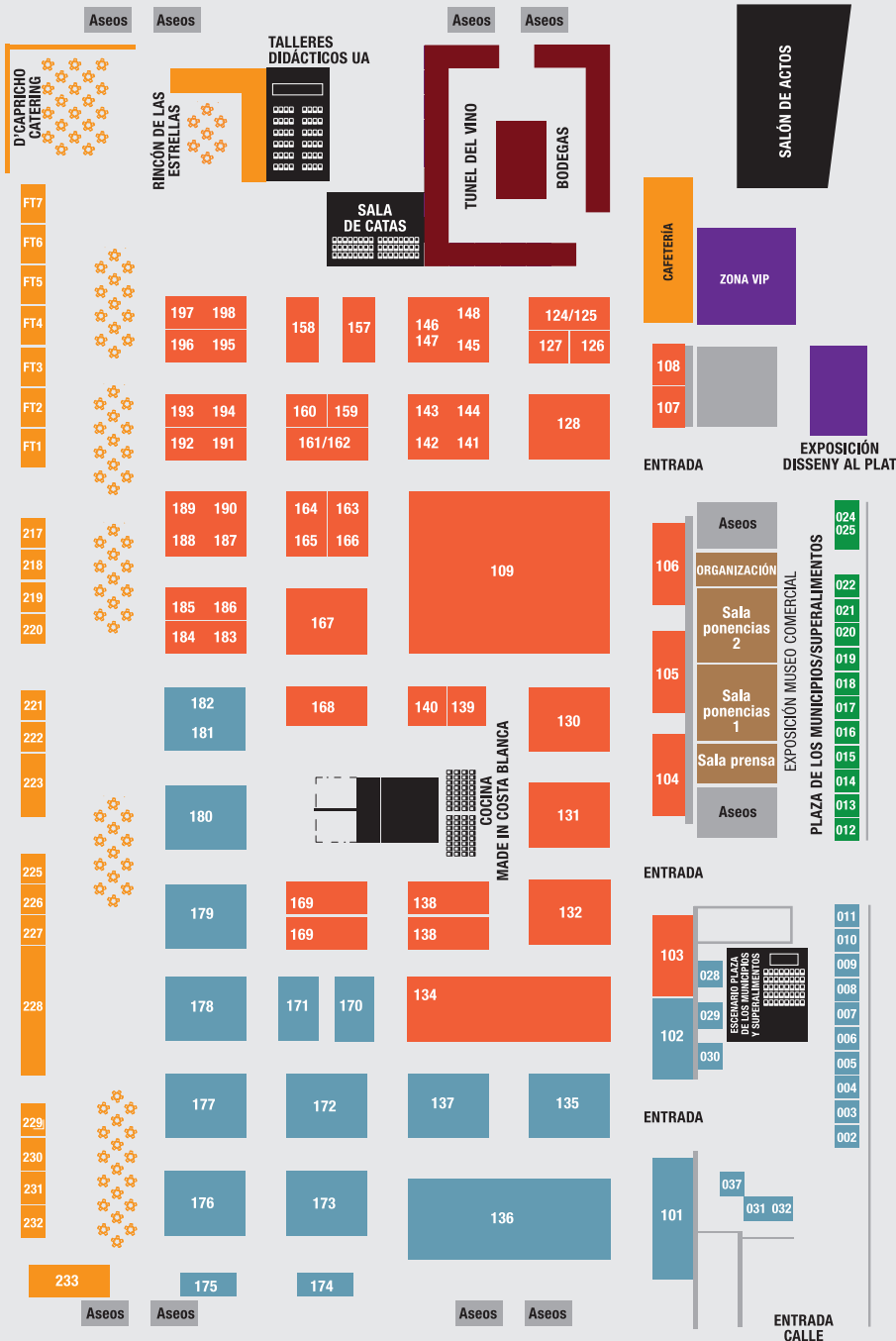


**NAZARIO CANO**



**PACO TORREBLANCA**

# PLANO Y LISTADO DE EXPOSITORES



Organismos oficiales

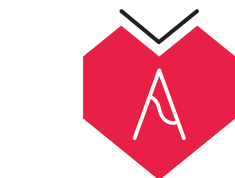
EXPOSITORES

Restauración  
RINCÓN DE LAS ESTRELLAS

BODEGAS  
TUNEL DEL VINO

Cocina MADE  
IN COSTABLANCA,  
TALLERES DIDÁCTICOS UA,  
SALA MUNICIPIOS  
Y SUPERALIMENTOS,  
SALÓN DE ACTOS

Plaza MUNICIPIOS  
SUPERALIMENTOS



**ALICANTE  
GASTRONÓMICA**  
ESTILO DE VIDA MEDITERRÁNEO

	A4/177	ADR (Associació per al Desenvolupament Rural del Camp d'Elx	A4/187	CONSERVAS ARTESANAS DEL NISPERO	
	A4/177	AESEC (Associación de Empresas de Servicios de Elche y Comarca)	HALL 031	COOPERATIVA ALBAFRUITS	
	A4/177	AETE (Associación de Empresas Turísticas de Elche)	HALL 011	CRDE BEBIDAS ESPIRITUOSAS TRAD.DE ALICANTE	
	A1/136	AGENCIA VALENCIANA DE TURISME-CDT ALICANTE	HALL 014	CRDOP UVA DE MESA EMBOLSADA "VINALOPO"	
	A1/103	ÁGUILA. GRUPO HEINEKEN.	REST. 218	DEMORDISCO ALICANTE	
<b>BODEGAS 19 - 20</b>		AGROGLAN	A3/169 bis	DIARIO INFORMACION	
	A3/157	AHUMADOS LA CUMBRE	A3/167A	D'ORIGEN CAFÉ	
REST. 228		AL ANDALUS TAPAS	A2/137	EL BOCAITO PLAYA	
A3/173		ALICANTE CIUDAD DEL ARROZ	A2/137	EL BOCAITO RESTAURANTE	
A4/165		ALICANTE DELICATESSEN	A2/145	EL GOURMET DE LA TIERRUCA	
A4/177		ALIMENTOS DE ELCHE	A2/137	EL JARDIN RESTAURANTE	
A1/106		ALMAZARA MAITINO, S.L.		ESPACIO QBOX	
A1/108		ALTUNTUN	FOOD TRUCK 4-5-6-197-198	FEDERACION GESTORA DE FESTEJOS POPULARES	
A5/188		ANIS SALAS	A4/177	FLOR DE MOJITO	
A3/143		AQUALAI	HALL 10	FOODHUNTER	
HALL-021		ARAT NATURA	SALAS MEET	FRUTOS SECOS MERCADO CENTRAL	
A4/177		ARCE (Associació de Restaurants del Camp d'Elx	HALL 020	FUNDACION TURISMO DE BENIDORM	
A4/195		AROMAS DE MESA	A4/180	GASTROEVENTOS	
BOD.11		ASECA	A2/127	GRANADAS DE ELCHE	
HALL-012		ASOC. ALCACHOFA VEGA BAJA DEL SEGURA	HALL 13	GRUPO CIDONCHA	
HALL 022		AUGUSTEA IBERICA	REST. 217	GRUPO CIDONCHA	
HALL 008		AYTO. ALGUENA	A2/139	HOSTELBE	
A4/178		AYTO. PILAR DE LA HORADADA	A1/131	IBERIAN DREAMS - BODEGAS CANO	
HALL 015		AYUNTAMIENTO DE CALLOSA	REST. 227	ILLY-LATTE ART	
HALL 031		AYUNTAMIENTO DE ALBATERA	A3/163	IRCO, S.L.	
A1/102		AYUNTAMIENTO DE ALMORADI	A5/233	JUAN FRANCISCO ASENCIO	
A4/179		AYUNTAMIENTO DE ALTEA	A3/170	LA COMPAGNIE DES DESSERTS	
HALL 005		AYUNTAMIENTO DE ASPE	A4/191	LA COQUERIA	
A4/171		AYUNTAMIENTO DE BANYERES	FOOD TRUCK A5/196	LA ESPIGA DE ORO	
HALL 003		AYUNTAMIENTO DE BUSOT	A4/183	LA FLAMA VIVA	
A4/176		AYUNTAMIENTO DE CALPE	FOOD TRUCK-1	LA MONTAÑA ALIÑOS	
A4/179		AYUNTAMIENTO DE CAMPELLO	A3/142	LA VAQUERIA DEL CAMP D'ELX	
HALL 030		AYUNTAMIENTO DE CREVILLENTE	A38/159	LACTEOS SEGARRA S L	
A4/177		AYUNTAMIENTO DE ELCHE	A3/168	AMSTEL	
A2/137		AYUNTAMIENTO DE GUARDAMAR	A1/103	LE BLEU	
HALL 002		AYUNTAMIENTO DE MUTXAMEL	A2/137	LICOR QUEMAITO	
HALL 007		AYUNTAMIENTO DE NOVELDA	A5/193	LICORES SINC	
HALL 028		AYUNTAMIENTO DE ORBA	A4/158	LUCEROS SELECCIÓN	
A1/101		AYUNTAMIENTO DE ORIHUELA	A4/181	LUDOTECA IRCO	
HALL 006		AYUNTAMIENTO DE PLANES	A5/233	MALAVIDA GOURMET EXPERIENCE	
		AYUNTAMIENTO DE VILLAJYOUSA	REST. 228	MALFERIDA	
AYTO. 009		AYUNTAMIENTO JJJONA	A4/194	MANCOMUNITAT L'ALCOIA	
REST. 229-231		AYUNTAMIENTO SANTA POLA	A4/186	MANODESANTO	
A1/172		AYUNTAMIENTO TORREVIEJA	A2/138	MAQUINAS DE VENTA	
A3/166		AZACONSA	A3-4/161-162	MENGES DE DEUS	
BARBACOA		BARBACOA	A2/144	MERCALICANTE	
REST. 221		BAREC GOURMET	A1/130	MERCAT ECOLÒGIC D'ELX	
A2/141		BENBO GOURMET	A4/177	MIGUELUCO	
BODEGAS.24		BODEGA LA ENCINA	A5/185	HALL	
A4/165		BODEGAS ARRAEZ		MUSEO COMERCIAL DE ALICANTE Y PROVINCIA	
BODEGAS 18-19		BODEGAS DEL MEDIEVO	A4/165	NATURESPECIAS	
A4/177		BODEGAS FALEO	A4/190	NEW CHEF ROYALTY, S.L.	
A5/184		BODEGAS MASET	A1/128	NICOLAS Y VALERO	
A3/169		C. R. IGP JJJONA Y TURRÓN DE ALICANTE	A4/186	PANADERIA Ó ATORUXO	
A1/104		CAFÉ BARSEL	REST. 219	PATA NEGRA SALAMANCA	
A2/148		CAFÉ GIUSTO	A1/135	PATRONATO COSTA BLANCA	
A1/132		CARMENCITA	REST. 223-224	PULPERIA Ó ATORUXO	
A1/129		CARREFOUR	REST. 222	PUNTA ALJIBE, S.L.	
A1/105		CBB L'OLLERIA	A3/140	RAUL ASENCIO	
HALL 24-25		CEGAES - CENTRO GASTRONOMICO ESPAÑOL	REST. 220	REST.LOS BILLARES	
HALL		CENTRO DE ARTESANIA DE LA C.V.	A4/165	SALAZONES SERRANO	
A4/164		CERVECERIAS 102, S.L.	REST. 225	SAYECH BY JOSAN	
A5/189		CERVEZA SANTA FAZ	A4/165	SEÑORIOS DE RELLEU	
A4/177		CERVEZAS ARTESANAS A LA VORA	MEET 027	SI CHEF!!	
A5/192		CERVEZAS POSTIGUET	A4/182	SYS DESTILERIAS	
A2/137		CHEMA RESTAURANTE	A1/134	TESCOMA ESPAÑA	
A4/160		CHOCOLATES ARTESANO	A2/138 bis	THERMOMIX ESPAÑA	
HALL 028		CLARAMUNT EXTRA VIRGIN	A1/134	TORREBLANCA	
A4/175		CLINICA DE COLUMNA	A3/146	TUNEL DEL ACEITE	
A2/137		CLUB NAUTICO RESTAURANTE	A1/124-125	UBAGO CAFETEROS	
A3/174		COLEGIO DE DISTISTAS NUTRICIONISTAS	A1/126	UNOX	
PATROCINADOR		COMCARCIA, S.L.	REST. 226	VERMUT ARTESANO PUIG CAMPANA	
BODEGAS 2 a 6		COMERCIAL RAFAEL MUÑOZ	A1/107	WET NAP ESPAÑA	
			FOODTRUCK	YENCO ENTERPRISE, S.L.	
					<b>VINOS DE ALICANTE</b>
					BODEGAS 22
					COOP. V. POBRE XALO
					BODEGAS 23
					BOCOPA
					BODEGAS 10
					BODEGAS MONÓVAR
					BODEGAS 12
					BODEGAS VOLVER
					BODEGAS 09
					CASA CORREDOR
					BODEGAS 13
					SIERRA CABRERAS
					BODEGAS 11
					SIERRA SALINAS
					BODEGAS 27
					VINESSENS
					BODEGAS 26
					VINS DEL COMTAT

# ACTIVIDADES COLEGIOS: VIERNES 22 DE FEBRERO

## SALÓN DE ACTOS ALICANTE GASTRONÓMICA «CHARLA EN LA PLAZA SUPERALIMENTOS

10:00 h / 10:20 h / 10:40 h / 11 h / 11.20 h / 11:40 h

Visionado del vídeo de la Cámara de Comercio.

“Formando a los jóvenes en la Dieta Mediterránea”

Patricia Esplá (Nutricionista): “El estilo de vida mediterráneo es un hábito de vida saludable”.

11:40 h-12:00 h Proyección del documental “Alicante, herencia mediterránea. Paisajes infinitos en el plato”

## ESCENARIO “MADE IN COSTABLANCA”:

11:00 h-12:30 h Talleres de pastelería by Tescoma (sesiones de 30 min).

## SALA DE CATAS:

10:30 h- 12:30 h NUTRAEASE + ASECOVA: Taller mini-chefs: Hacemos Pizza!!!.

## PLAZA SUPERALIMENTOS

12:00 h-14:00 h Taller de alimentos by Patricia Esplá (nutricionista).

## STAND DE MERCALICANTE:

11:00 h-11:45 h Taller de degustación de frutas.

12:00 h-12:45 h Taller degustación de frutas.

12:00 h-14:00 h Cata de zumo de naranja natural.

17:30 h-19:00 h Cata de cookies.

19:00 h-20:00 h Cata de cremas de frutas y verduras.

## IRCO

11:00 h y 18:00 h Taller de galletas y mini party.

## STAND AGENCIA VALENCIANA DE TURISMO

10:30 h Talleres y actividades a cargo de la Conselleria de Turismo.

## STAND VISIT ELCHE: GYMKANA “TOUR ELCHE QUE ALIMENTA”:

- En el stand de Visitelche, para **amasar galletas y darles forma de animales** y después hornearlas y comerlas.
- En el stand de Destilerías SYS se realizará una **charla sobre las plantas aromáticas**, habrá tres plantas aromáticas y tendrán que averiguar cómo se llama cada una de ellas.
- En el stand de la Vaquería del Camp D’Eix habrán de contestar a alguna pregunta o imitar el sonido de una vaca o contestar preguntas sobre la producción artesanal de queso, etc. En el stand de la DOP de la Granada Mollar, habrán de contestar a alguna pregunta sobre las granadas y el zumo de granada, variedades, etc.  
*30 minutos por cada una de las partes de la gymkana, en total unas 2 horas de duración.*

## STAND AYUNTAMIENTO ALICANTE:

Viernes 11:00 h a 13:00 h (para dos grupos de colegios).

- Títeres “**El mágico mundo de los alimentos**” (Representación de títeres donde se explica los diferentes tipos de alimentos y su influencia en nuestra salud).
- Taller de elaboración de **Crepes de frutas**.
- Taller de **elaboración de pasta** (spaguettis, macarrones, etc).

## AULA DIDÁCTICA DE LA UNIVERSIDAD DE ALICANTE

Viernes, 12 h. Taller de batido de Dragón by Ayto. de Pilar de la Horadada.



[www.manodesanto.zone](http://www.manodesanto.zone)

**Mano de Santo**  
**DRINK ERASER**

## Escenario MADE IN COSTA BLANCA

### MAÑANA DE ESCOLARES:

**10:30 h-12:30 h** Taller de pastelería by Tescoma.

**13:00 h** Inauguración Oficial.

### PONENCIAS:

**16:00 h** **Ferdinando Bernardi**, (Orobianco, Calpe, 1\*) y **Gregory Rome** (Brel, el Campello): “Mismas raíces, mismo mar”.

**16:45 h** **Kiko Moya** (L'Escaleta, Concentaina, 1\*) y **Jorge Moreno** (Voraz, Alicante. Joven promesa nominado a Cocinero Revelación Madrid Fusión 2019): “RE-EVOLUCIÓN”.

**17:30 h** **Nazario Cano** (El Rodat, Jávea, 1\*) y **Josep Palomares** (El Xiri, Monovar): “La filosofía del Xiri: Tradición y vanguardia”.

**18:15h** **Maria José San Román** (Monastrell, Alicante, 1\*) y **Mª José Martínez** (Lienzo, Valencia, 1 Sol Repsol y nominada Cocinera Revelación Madrid Fusión 2017, con el premio del público): “La cocina de Lienzo”.

**19:00 h** **José Piñero**, diseñador vajillas y menaje. “The Chef Maker”.

**19:45 h-20:30 h** **Fran Segura** (Chocolab): “Fran Segura: Sus postres, sus conceptos, sus colecciones”.

## SALA DE CATAS

Este espacio, acogerá catas prácticas de diferentes productos, especialmente vinos y aceites. El horario y contenidos están sujetos a cambios. Confirmar contenidos en la entrada de la sala de catas.

### MAÑANA DE ESCOLARES:

**11:00 h-13:00 h** (Sesiones de 30 min): NUTRAEASE Y ASECOVA: **TALLER MINI CHEFS: Pizza!!!**

**16:00 h** Asociación de Sumilleres y enófilos de la Provincia de Alicante: “El vino y los sentidos: Iniciación a la cata”.

**17:00 h** **David Doñate** (FASCUA-ASP): “Cervezas Mediterráneas artesanales TRIAM”.

**18:00 h** **Asociación de Someliers y Enófilos de la provincia de Alicante**. “El vino y los sentidos”. Iniciación a la cata Bodega D. Mateo DO Rioja

## IFA MEET (Aulas de divulgación)

Este espacio, acogerá charlas y ponencias de instituciones, expositores y productores. El horario y contenidos están sujetos a cambios. Confirmar contenidos en la entrada a IFA MEET.

**11:00 h-12:00 h** AYUNTAMIENTO DE ELDA: Presentación proyecto “Sabor a Elda”.

## PLAZA DE LOS MUNICIPIOS Y SUPERALIMENTOS

- Degustación de productos autóctonos.
- Talleres de cocina tradicional.
- Presentación de proyectos turísticos.

**12:00 h-13:00 h** Taller de alimentación a cargo de **Patricia Esplá** (Nutricionista).

**19:00 h-20:00 h** **Ciriaco Vicente** (Las Torres de Ciriaco, Alboraya-Valencia) “GASTROEXPERIENCIAS A LA ORILLA DEL MEDITERRÁNEO, CON D.O CHUFA DE VALENCIA”.

\* Consultar actualización de actividades y horarios en [alicantegastronomica.com](http://alicantegastronomica.com)



## ESCENARIOS/TALLERES DEL CAMPEONATO DE ESCUELAS DE COCINA FP Y CDT

Ocho equipos de la provincia van a competir en una modalidad de plato libre en las pruebas clasificatorias, arroces en la semifinal y un menú de dos platos y postre en la gran final, tres participantes y un coach de cada escuela, la lucha está servida, los jurados especializados tienen duro trabajo para determinar quién será la mejor escuela de cocina.

**12:00 h-14:00 h** IES BENIDORM VS CIP FP BATOI (ALCOY)

Capitanes: FERDINANDO BERNARI (Orobianco) y KIKO MOYA (L'Esscaleta)

**16:00 h-18:00 h** CIP FP CANASTELL (San Vicente) CDT TORREVIEJA

Capitanes: MARIA JOSÉ SAN ROMÁN (Monastrel) y SUSI DÍAZ ( La Finca)

## ESPACIO TALLERES DIDÁCTICOS - UNIVERSIDAD DE ALICANTE

**18:00 h-19:00 h** Taller "Ejemplos prácticos de smoothies saludables manejando conceptos como antioxidante, detox ect." Impartido por el mixólogo **Pepe Orts** en colaboración con el grupo hotelero Sol y Mar de Calpe.

**19:00 h-20:00 h** "Educar los sentidos I: AOVE" Aprende a catar aceite de oliva virgen extra de la mano de expertos. Taller impartido por **Guillermo Grindlay** y **Marta Navas**. Facultad de Ciencias de la Universidad de Alicante. Departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología. Interviene la Chef **María José San Román** (Restaurante Monastrell-Alicante).

## STAND TURISME COMUNITAT VALENCIANA. L'EXQUISIT MEDITERRANI

**11:00 h a 12:00 h** Actividades Infantiles a cargo de la Red de Centros de Turismo.

**13:00 h a 14:00 h** Restaurante El Vermut, Poble de Vallbona, Paco Santamaría, Gazpacho Marino.

**14:00 h a 15:00 h** **David Montero Ricepaella**, Autor del libro Paella Lovers Embajador de la Paella por el Mundo, Arroz de Aguacates con Sepia

**15:00 h a 16:00 h** Restaurant Sant Francesc 52, Showcooking o degustación "Oleeta Alcoyana".

**16:00 h a 17:00 h** Orihuela, Los productos de la Huerta y el Mar, Sofía Álvarez y Delicias Vegetales, Salazones Pertusa.

**17:00 h a 18:00 h** Hogar del Pescador, Villajoyosa, Marta Devesa, Arroces Marineros.

**18:00 h a 19:00 h** El Auditori Teulada Moraira: Dolia, Muestra de Enoturismo y Gastronomía, Cata sensorial "Descifrado del código del moscatel de Alejandría a través del helado", Maestro heladero y bartender, Santi Gómez.

**19:00 h a 20:00 h** **Josep Codina** y **Fernando Esteve**, Restaurante Blanco y Negro, Ontinyent, Tapas actualizadas con Embutido Artesanos de Ontinyent y vinos de la Costera.



\* Consultar actualización de actividades y horarios en [alicantegastronomica.com](http://alicantegastronomica.com)

# MEJOR ARROZ mediterráneo

**CONCURSO POPULAR**

CATEGORÍA ADULTO E INFANTIL

Más de 250 cocineros aficionados han participado en las semifinales del "I CAMPEONATO MEJOR ARROZ DEL MEDITERRÁNEO", que se ha celebrado durante el mes de enero y febrero en los principales Carrefour de toda la provincia; sorprendiendo el altísimo nivel de la ejecución de los arroces y la calidad de los mismos.

Los ganadores y finalistas de la categoría adulta, con un premio de 1.000 € y el diploma acreditativo, participarán en la gran final que se celebrará el sábado 23 a las 13:00 h con la presencia en el jurado, entre otros del prestigioso crítico gastronómico Rafael García Santos, de **Jordi Cruz** y **Boris Izaguirre**.

La final infantil, con un premio de 500 € y diploma acreditativo, tendrá lugar el domingo 24 a las 13:00 h con la presencia de varios protagonistas de distintas ediciones de Master Chef.



# Carmencita<sup>®</sup>

Lo mejor  
de las especias



>Tienda Online

[www.carmencita.com](http://www.carmencita.com)



## Escenario MADE IN COSTA BLANCA

**11:00 h Ramón Maciá** “Better Pan” (Ex-banquero convertido en artesano.): “El horno artesano de hoy”.

**11:45 h Jose Manuel Miguel** (Beat, Calpe, 1\*) y **Kiko Lázaro**, (Restaurante Belvedere (Benidorm): “Cocina de interior desde la costa”.

**12:30 h** Final del Concurso popular “Mejor Arroz del Mediterráneo” by Carrefour, de la mano de **Jordi Cruz** y **Boris Izaguirre**.

### DESCANSO

**16:00 h Fernando Giménez** (Los Arroces del señorito. San Juan): “Arroces diversos”.

**16:45 h Sergio Sierra** (El Portal. Alicante): “La más Pura-Esencia del Mar en la cocina-Placton Algán”.

**17:30 h Miguel Abad Ventura** (Asesor en Olivicultura y elaiotecnía-elaboración de aceites Premium): Taller de cata y presentación de “Aceite tierras de Maitnino Premium”

**18:15 h Mari Carmen Vélez** (La sierena, Petrer) y **María Gómez** (Magoga, Cartagena. Joven promesa, 2ª Clasificada Cocinero Revelación Madrid Fusión 2019): “Cartagena, Puerto Gastronómico”.

**19:00 h Álvaro Abad** y **Ángel Ramón López** (El Plantío, Aspe. Ganadores del 9º edición del Concurso Bocados, Madrid Fusión 2019): “Bocado Hoyo en Uno”.

**19:30 h Lucia Freitas** (A Tófono, Santiago de Compostela. 1\*): “La cocina de À Tófono”.

## SALA DE CATAS

Este espacio, acogerá catas páticas de diferentes productos, especialmente vinos y aceites. El horario y contenidos están sujetos a cambios. Confirmar contenidos en la entrada de la sala de catas.

**13:00 h Asociación de Someliers y Enófilos de la provincia de Alicante.** “El vino y los sentidos”. Iniciación a la cata Bodega Prado del Rey DOC Ribera de Duero

**16:00-16:45 Carles Escrivá:** Demostración y pautas para hacer un buen latte art by Barsel.

**17:35 h-18:15 h Rafa Guallard,** Entomafoods: Menú a base de insectos. (CATA PRIVADA)

- Maridaje de insectos con vinos de Bodegas Vegamar.
- Tortas de Tenebrio.
- Mini hamburguesas enriquecidas con Tenebrio en pan de Archeta.
- Pasta de Archeta con pesto Rosso.
- Coulant con bombones de dos chocolates.

**18:15 h-19:00 h José Diego Ortega** y **Mónica Espigares** (FASCV-ASPAs): “Salazones y vinos de Alicante Armonías”.

**19:00 h Raquel Gago de Bodegas Santa Catalina del Mañón. CATA/TALLER**

## IFA MEET (Aulas de divulgación)

Presentación de productos y proyecto de la mano de Agencias de Desarrollo Local y Ayuntamientos.

**11:00 h Patricia Esplá.** “Taller Infantil sobre Alimentos”

## PLAZA DE LOS MUNICIPIOS Y SUPERALIMENTOS

- Degustación de productos autóctonos.
- Talleres de cocina tradicional.
- Presentación de proyectos turísticos.

**11:00 h Presentación VIII Edición Jornadas Gastronómicas Cuaresmales**  
Almuerzo de Viernes Santo de Crevillente.

**12:00 h Marta Querol** (Master Chef Junior) by Ayuntamiento de Orihuela: “Taller de cocina”.

**13:30 h Hotel Meliá Alicante** “Arroz de pulpos, gambas y calamares”. Sangría



Jordi Cruz y Boris Izaguirre estarán todo el sábado participando en las distintas actividades de la feria



## ESCENARIOS/TALLERES DEL CAMPEONATO DE ESCUELAS DE COCINA FP Y CDT

Ocho equipos de la provincia van a competir en una modalidad de plato libre en las pruebas clasificatorias, arroces en la semifinal y un menú de dos platos y postre en la gran final, tres participantes y un coach de cada escuela, la lucha está servida, los jurados especializados tienen duro trabajo para determinar quien será la mejor escuela de cocina.

**12:00 h-14:00 h** CDT ALICANTE VS IES MIGUEL HERNÁNDEZ  
Capitanes: DANI FRÍAS (La Hereta) y NAZARIO CANO (El Rodat)

**16:00 h-18:00 h** IES SANTA POLA VS IES BENIDORM  
Capitanes: CARMEN VÉLEZ (La Sirena) y CRISTINA FIGUEIRA (El Xato)

## ESPACIO TALLERES DIDÁCTICOS - UNIVERSIDAD DE ALICANTE

**12:00 h-13:00 h** Taller DOP Granada Mollar de Elche. "Elaboración de Tarta Granada Mollar. Impartido por **Gema Rodríguez** de "Cookies para todos".

**13:00 h-14:00 h** "Two Valleys One World. Una experiencia campeona del mundo" En esta experiencia, ganadora en 2017 del World's Most Experimental Bartender Award, **David Kandinsky** y **Santi Gómez conectan** el valle de Jijona y el valle del Ciervo, en Escocia, combinando las disciplinas de heladería y coctelería a través de la heladería experimental jijonense y el scotch Glenfiddich 15 años.

**17:00 h-18:00 h** "Nisperos de Callosa d'en Sarrià. La fruta de la belleza con Denominación de Origen" Callosa d'en Sarrià es el segundo exportador mundial de esta fruta (el primero es China) ¿Sabes qué propiedades saludables tiene esta deliciosa fruta, cómo se cultiva y comercializa? Degustación de producto. Imparte el taller: **Vicente Saval**.

**18:00 h-19:00 h** Marca Alcachofa de la Vega Baja del Segura "La expresión de la alcachofa de la Vega Baja" por **Encarni Morales** del Restaurante la Majá de Dolores.

**19:00 h-20:00 h** Cata "Puro mediterráneo en tu copa" Impartido por: Consejo Regulador Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante.

## STAND TURISME COMUNITAT VALENCIANA. L'EXQUISIT MEDITERRANI

**11:00 h-15:00 h** Concurso de Jamón.

**15:00 h-16:00 h** Almoradí Los infantes y la Alcachofa, Alcachofa de la Vega Baja.

**16:00 h-17:00 h** Gastronomía tradicional de Orihuela, Caldo con Pelotas, Restaurante Pipi's.

**17:00 h-18:00 h** Restaurante 6 Perlas, EL Campello, Arroz de cabrito ahumado con bolletus, espárragos trigueros y chalota.

**18:00 h-19:00 h** Pedreguer, El Tresmall, **Jordi Andrés**, Paella con alcachofa, habas, caracoles, conejo y berenjena.

**19:00 h-20:00 h** Cachito, Elche, **Lidia** y **Noelia Pascual**, Arroz de señoiret de conejo y pollo con serranas.

\* Consultar actualización de actividades y horarios en [alicantegastronomica.com](http://alicantegastronomica.com)



DOMINGO 24 DE FEBRERO

# DEGUSTACIÓN GRATUITA DEL ARROZ CON COSTRA MÁS GRANDE DEL MUNDO

Más de 2.500 raciones que cocinaremos en el parking de la feria, mostrando el maravilloso espectáculo que supone su realización y que tiene como culminación conseguir la costra, gracias a la plancha gigante con brasas que se cuelga con una grúa, creando un horno gigante.



tescoma.





**STAND A1/103**  
**Patrocinador Oficial de Cerveza**  
**Alicante Gastronómica 2019**

## Escenario MADE IN COSTA BLANCA

- 11:00 h QUIQUE DACOSTA** (QUIQUE DACOSTA RESTAURANTE, DENIA, 3\*) y **ANTONIO NAVARRETE** (SUMILLER QUIQUE DACOSTA RESTAURANTE): “Armonías de proximidad, armonías de historia”
- 11:45 h Juanfra Valiente** (Quique Dacosta Restaurante, 3\*) **Clara Puig** y **Borja Susilla** (Tula, Jávea). Nominados Cocinero Revelación Madrid Fusión 2019: “Tula Restaurante”.
- 12:30 h** Final Infantil Concurso Popular **Mejor Arroz del Mediterráneo**. Con la presencia de **Ketty** (Master Chef), **Mara** y **Carla** (Master chef Junior). Los niños clasificados en los concursos de Carrefour, cocinarán sus arroces para la deliberación del jurado.
- 16:00 h Fernando Esturch** (Chef Ejecutivo) y **Mario Ruyales** (Jefe de Cocina), (Terre, Alicante): “Sencillez y tradición al servicio de la Terreta”
- 16:45 h Susi Díaz** (La Finca, Elche, 1\*) y **Rakel Cernicharo** (Karak, Valencia, Ganadora Top Chef 4)
- 17:30 h Santi Gómez, David Kandinsky** y **Guillermo Albert** (Three Monkeys, Ganadores The World Best Experimental Bartenders 2016): “Three Monkeys:Un cóctel de disciplinas llega a Alicante”
- 18:15 h Mª José García** (Formadora del Fòrum cultural del café y SCA (Speciality Forum Associatins): “El café, un mundo dentro de la gastronomía”
- 19:00 h Tony Pérez Marcos** (Alma Marina): “El nuevo mundo del salazón”.
- 19:45 h Óscar Palma** (Hotel Gran Sol, Alicante). “Nuevos conceptos de restauración para hoteles”.

## SALA DE CATAS

Este espacio, acogerá catas páticas de diferentes productos, especialmente vinos y aceites. El horario y contenidos están sujetos a cambios. Confirmar contenidos en la entrada de la sala de catas

- 11:00 h Patés vegetales de Pilar de la Horadada. Restaurante Gaia.**
- 12:00 h-13:00 h** Cata Bode as Volver.
- 13:00 h Asociación de Someliers y Enófilos de la provincia de Alicante.** “El vino y los sentidos”. Iniciación a la cata de cava. Cavas Recaredo. Ecológicos y Biodinámicos
- 16:00 h-17:00 h Mª José García** (Formadora del Fòrum cultural del café y SCA (Speciality Forum Associatins): “Hoy tomamos café by Barsel”.
- 18:20 h 19:00 h Juan Francisco Gallego** (FASCV \_ASPA): “Vinos nacidos en el Mediterráneo”

## IFA MEET (Aulas de divulgación)

Presentación de productos y proyecto de la mano de Agencias de Desarrollo Local y Ayuntamientos.

## PLAZA DE LOS MUNICIPIOS Y SUPERALIMENTOS

- 11:00 h Rafa Guallard**, Entomafoods: Cata de insectos.
- 12:00 h Mateo Wines**: Cata de vinos de Orihuela (Ayuntamiento de Orihuela).
- 13:00 h Patricia Sanz**: La Casseta, Elche “Los Superalimentos del Camp d’Elx”.
- 14:00 h Hotel Melia Alicante** “Gamba roja de Denia con Leche de Tigre”. Sangría

## ESCENARIOS/TALLERES DEL CAMPEONATO DE ESCUELAS DE COCINA FP Y CDT

Ocho equipos de la provincia van a competir en una modalidad de plato libre en las pruebas clasificatorias, arroces en la semifinal y un menú de dos platos y postre en la gran final, tres participantes y un coach de cada escuela, la lucha está servida, los jurados especializados tienen duro trabajo para determinar quien será la mejor escuela de cocina.

- 12:00 h-14:00 h PRIMERA SEMIFINAL ENTRE LAS ESCUELAS PROFESIONALES CLASIFICADAS**  
Las apadrina una figura relevante de la gastronomía de la provincia.
- 16:00 h-18:00 h SEGUNDA SEMIFINAL ENTRE LAS ESCUELAS PROFESIONALES CLASIFICADAS**



## ESPACIO TALLERES DIDÁCTICOS - UNIVERSIDAD DE ALICANTE

**12:00 h-13:00 h** “Coctelería de la sostenibilidad”. Taller impartido por **Pepe Orts** en colaboración con **Pepe Mendoza** de bodegas Enrique Mendoza y Casa Agrícola.

**13:00 h-14:00 h** “Taller de pericana, uno de los platos más emblemáticos de la cocina de la montaña alicantina” Impartido por **Antonio Pérez** y **Antonia Gómez**, antropólogos y cocineros.

**17:00 h-18:00 h** Taller “Pastelería saludable en recetas equilibradas”. Impartido por **Fran Segura** que practica una pastelería conceptual con pensamiento. Premio mejor postre de España en el Campeonato Nacional. Medalla de bronce en la Copa del Mundo, Medalla de Plata en el Campeonato Europeo de Pastelería.

**18:00 h-19:00 h** Taller “Nuevos cítricos ancestrales. La recuperación de la cidra y la bergamota” La cocina de **Patricia Sanz** chef del restaurante ilicitano Patricia Sanz, con **Santiago Orts** empresa Huerto Gourmet.

**19:00 h-20:00 h** Taller “Limpieza de un solomillo de vaca y aprovechamiento de las partes menos nobles. Elaboración de dos platos y degustación a cargo de Restaurante El Mesón (Benidorm) y empresa Txogitxu. El restaurante El Mesón lleva 40 años apostando por la calidad del producto y aliándose con las empresas que siguen ese mismo patrón. Txogitxu muestra su respeto hacia el animal, durante todo el proceso; la cría, pasto de la vaca, maduración, conservación y transporte de la carne, obteniendo así un producto de excelencia gastronómica.

## STAND TURISME COMUNITAT VALENCIANA. L'EXQUISIT MEDITERRANI

**11:00 h a 12:00 h** Taller de Salazones para adultos y niños. Orihuela **Julia Valoria**.

**12:00 h a 13:00 h** **Adolfo Cucarella** Restaurante La Granja de Sueca, Arroz con Carpaccio de calamar, gambas y ajos tiernos.

**13:00 h a 14:00 h** Santa Pola Cofradía de Pescadores, **David Ariza**.

**14:00 h a 15:00 h** **Carito Lourenço** y **Germán Carrizo**, Restaurante Fierro Valencia. Verduras en la mesa

**15:00 h a 16:00 h** **Aurora Torres**, Restaurante La Herradura en Los Montesinos. Verduras silvestres. Pasión por la Huerta.

**16:00 h a 17:00 h** **Dora Perello**, La Coqueria Taller de Coques.

**17:00 h a 18:00 h** **Juan Carlos Galbis**, La cultura del Arroz. Otros Arroces Valencianos, cada Comarca un arroz.

**18:00 h a 19:00 h** ACYRA, **Miguel Salinas**, Gastrobar El Cid en Elche, Caldero de Tabarca y Ñora de Guardamar.

**19:00 h a 20:00 h** Campello, Restaurante 6 Perlas, Arroz de cabrito ahumado con bolletus , espárragos trigueros y chalota.

\* Consultar actualización de actividades y horarios en [alicantegastronómica.com](http://alicantegastronómica.com)



# LUNES, 13 h en el escenario Made in Costa Blanca EL ARTE DE HACER ARROZ CON SARMIENTOS

De la mano de los restaurantes de mayor tradición en la cocina con sarmiento de la Provincia de Alicante, queremos mostrar mediante DEMOSTRACIÓN A CUATRO FUEGOS en la que, cocinando en directo en el exterior del recinto ferial, veamos realizar estas recetas milenarias, que aúnan sabiduría y tradición. Diversos periodistas, cocineros y productores debatirán sobre el mundo del arroz, dialogando sobre sus distintas variedades, sobre las costumbres gastronómicas de nuestra tierra y de nuestra riqueza culinaria. Se plantearán controversias como hervir o sofreír el arroz, las ventajas de seguir la tradición del fuego, de cocinarlo con los paelleros de gas e incluso las nuevas tendencias de cocción y cocinado.

*Mi Casa*

*Los Arrozos de Segis*

ALFONSO MIRA  
EXPERIENCE



cachito  
restaurant



**tescoma**<sup>®</sup>



*Cocina de presente,  
cocina de futuro*

[www.tescomaonline.es](http://www.tescomaonline.es)



## Escenario MADE IN COSTA BLANCA

**10:00 h-11:30 h** Food Hunters y Balfegó: “Ronqueo del atún. Master Class del despiece del atún”.

**11:30 h-12:10 h** **Cristina Figueira** (El Xato, La Nucía, 1\*). La cocina del Xato.

**12:10 h-12:50 h** **Dani García Peinado** (Chef del aove y Capitán selección nacional cocineros) y **Miguel Abad Ventura** (Asesor en olivicultura y elaiotecnía-elaboración de aoves Premium): “Show cooking aove “Esencia tierras de Maitino Premium”.

**13:00 h** “La artesanía de cocinar con sarmientos” **RETO A CUATRO**

**Alfonso Mira (Aspe), Ferrán Arnau (Castalla), Cachito (Elche) y Mi Casa (San Juan)**

(se cocinará en el exterior, en la zona del parking, cerca de la entrada principal de la feria).

**MESA REDONDA EN ESCENARIO PRINCIPAL SOBRE “EL ARROZ EN ALICANTE”:** Periodistas, cocineros y productores abordarán los principales temas de debate sobre el arroz.

**16:00 h** **Lamia Chehayeb Rasamny** (Chef y autora Libanesa) y Casa del Mediterráneo: “La mujer Libanesa en la alta cocina”.

**16:45 h** **Aurora Torres** (La Herradura, Los Montesinos, Alicante): “Tecnología al servicio de la tradición en la Herradura de Aurora Torres”

**17:30 h** **Joaquín Baeza** (Baeza Rufete, Alicante): “Los aperitivos clásicos adaptados a la cocina de vanguardia”.

**18:15 h** **Salva Linares** (LLCatering y Eventos. Concursante de Top Chef 4): “La alta cocina llevada al Catering”.

**19:00 h** Homenaje “Toda una vida”: **Vicente Castelló** (Nou Manolín-Piripi); **Joel Robuchon, Miguel Pérez Mejías** (El jumillano).

## AUDITORIO “GESTIÓN DE RESTAURACIÓN” en colaboración con **Gastrónoma — 2019**

**10:30 h** **Manuel Bovia** “Rentabiliza tu restaurante: Claves del éxito en la gestión de restaurantes”

**11:00 h** **Custodio López** (Mejor Sumiller de España): “El vino”

**11:40 h** **Manolo Costiña** (Retiro da Costiña, Santiago de C. 1\*): “Hospitalidad”.

**12:15 h** **Didier Fertilatí** (Fuego Amigo): La importancia de la formación en la sala.

**13:00 h** **Ángel López Naranjo**: Coaching profesional y motivación de equipos.

**16:00 h** **Rafael Casas**. “El Marketing más Rentable en Hostelería” (Rel. con la industria, El Tenedor)

**16.45 h** **ACECOVA**. Celiaquía y restauración. “Cómo adaptar tu restaurante a los celiacos”

## SALA DE CATAS

**11:00 h** **Rafa Poveda**: Cata Bodega Sierra Salinas.

**12:00 h** **Rafa Poveda**: Cata Bodegas Monovar.

**13:00 h** Equipo Algán: Cata-Master Class: Placnton Algan.

**16:00 h** **Alexis Verdú Iborra** (IGP JIJONA, ALICANTE): “Dulce maridaje alicantino: turrone y chocolates”.

**17:00 h** **Daniel Reggiardo** (FASCV-ASPA): Vinos Argentinos, a caballo del Océano.

**18:00 h** **Mª José García** (Formadora del Fórum cultural del café y SCA (Speciality Forum Asociatinos): “Métodos de infusión de Café”.

**19:00h** **Cristian Castañera** (Brand Ambassador Bodegas Enrique Mendoza): Cata Enrique Mendoza.

## IFA MEET 1 (Aulas de divulgación)

**10:30 h** Taller de Hospitalidad.

**12:30 h** Presentación “Ruta del Vino”.

**13:30** **Rafael Guallard** (EntomaFoods): “Insectos, una nueva opción en gastronomía”.

**16:00 h** **Rafael Casas** (DIR. Rel con la Industria, El tenedor): “El Marketing Digital más rentable en Hostelería”.

**17:00 h** **Ricardo Sitges** (Sanikey): “Restaurantes que respetan el medio ambiente. Productos de limpieza sostenibles”.

Presentación de productos y proyecto de la mano de Agencias de Desarrollo Local y Ayuntamientos.

## IFA MEET 2 (Aulas de divulgación)

### MESA REDONDA / COLOQUIO “SUMILLERS Y EL MUNDO DEL VINO”

- **José Esteban Ortuño**. Presidente de ASECA (Asociación de Sumilleres y Enófilos Ciudad de Alicante). Sumiller Internacional. Miembro del Comité Técnico de UAES (Unión de Asociaciones Española de Sumilleres).
- **Tomás Moreno** ((Sumiller Internacional). Jefe de Sala y Sumiller Restaurante Els Vents. Aicante
- **Cesáreo Hernández** (Sumiller Internacional). Jefe de Sala y Sumiller Restaurante Audrey (Hotel Diamante Calpe) una Estrella Michelin.
- **Fernando** (Sumiller Internacional). Jefe de Sala y Sumiller Restaurante La Vendimia. Alicante.

## PLAZA DE LOS MUNICIPIOS Y SUPERALIMENTOS

- Degustación de productos autóctonos.
  - Talleres de cocina tradicional.
  - Presentación de proyectos turísticos.
- 12:00 h** Ayuntamiento de Jijona: “Tapeando con Turrón de Jijona: Doble L y L’entrepà”.
- 16:00 h** Ayuntamiento de Jijona: “La repostería de Jijona: Vicmo y Ca Blanes”.

## ESCENARIOS/TALLERES DEL CAMPEONATO DE ESCUELAS DE COCINA

### GRAN FINAL ESCUELAS DE COCINA ALICANTE GASTRONÓMICA

## AULA TALLERES DIDÁCTICOS UNIVERSIDAD DE ALICANTE

**13:00 h-14:00 h** “Educando los sentidos II: turrones” Aprende a catar turrones de la mano de los expertos **Marta Navas** y **Guillermo Grindla** . Facultad de Ciencias Universidad de Alicante. Departamento Química Analítica Nutrición Bromatología.

**17:00 h a 18:00 h** “Hierbas Culinarias de la Comunidad Valenciana” ¿Conoces nuestras hierbas culinarias, su origen y sus aplicaciones gastronómicas? Taller impartido por **Segundo Ríos**, profesor de la Universidad de Alicante y director de la Estación Biológica y Jardín Botánico de Torretes (Ib) Universidad de Alicante.

## STAND TURISME COMUNITAT VALENCIANA. L’EXQUISIT MEDITERRANI

**10:30 h a 11:30 h** Restaurante CAVIA El Campello Cocineros: **Emilio Martínez** y **José González**. Platos: Arroz negro con sepia en su tinta y Arroz de chipirones y ajos tiernos.

**11:30 h a 12:30 h** Restaurante La Peña El Campello **Germán Baeza** Arroz con Salmonetes de Roca, Galeras y verduritas.

**12:30 h a 13:30 h** Restaurante l’Aplec. Onil Arroz caldoso con conejo, caracoles.

**13:30 h a 14:30 h** Pescaturismo **Joan Clement & Cofradías de Pescadores**. Los arroces en el barco; Caldero.

**14:30 h a 15:30 h** Restaurante Raco del Pla y Taverna del Raco del Pla, Alicante. **Pablo Villarubias** y **José Andrés Sánchez**, Arroz con Pata.

**15:30 h a 16:30 h** Callosa del Segura Restaurante Morote-Niagaras.

**16:30 h a 17:30 h** Racó de San Vicente, Arroz de pulpo calamar y coctel de setas.

**17:30 h a 18:30 h** Restaurante La piscina, L’Orxa.

- Tartar de Caballa marinada y ahumada.
- Paletilla de cerdo adobada.
- Pulpo

**18:30 h a 19:30 h** Masia La Mota, Alcoy, Arroz con Pericana.

### EN LA ZONA DE SUPERALIMENTOS

**19:00 h** Restaurante Las Torres de Ciriaco, Alboraya. Gastroexperiencias a orillas del Mediterraneo con D.O. Chufa de Valencia.



HOMENAJE  
VICENTE CASTELLÓ



ALICANTE  
GASTRONÓMICA  
ESTILO DE VIDA MEDITERRÁNEO



DIPUTACION  
DE ALICANTE



HOMENAJE  
JOEL ROBUCHON



## OTROS COLABORADORES

Gastrónoma — 2019



hostelBe  
TENDAS Y SUMINISTROS PARA HOSTELERÍA



# Acciones para comer mejor

carrefour.es



Total  
COMPROMISO  
BIO



Marcas  
PROPIAS  
GARANTIZADAS

Carrefour 

Ven a visitarnos del 22 al 25 de febrero en IFA,  
en el segundo Encuentro del Estilo de Vida Mediterráneo  
ALICANTE GASTRONÓMICA 2019

Gracias a nuestros  
patrocinadores y colaboradores



---

PATROCINA

---



---

ORGANIZA

---



---

COLABORA

---



del 22 al 25 de febrero

**Institución Ferial Alicantina, Elche.**

**Viernes 22, de 10:00 h a 21:30 h.**

**Sábado 23 y Domingo 24 de 11:00 h a 21:30 h.**

**Lunes 25 de 10:00 h. a 20:00 h.**