

DOSSIER DE PRENSA



18-24
NOVIEMBRE



INTRODUCCIÓN

Tradición, turismo y gastronomía de vanguardia **confluyen en Alicante como en muy pocos lugares**. Todas las culturas y civilizaciones del Mediterráneo han dejado en esta tierra un poso de saberes y sabores, de hospitalidad y de espíritu cosmopolita, sobre el que hemos levantado una hostelería extraordinariamente competitiva.

Alicante ha consolidado su posición destacada en el entorno de la gastronomía mediterránea gracias a **una conjunción única de arraigo, solvencia e inquietud emprendedora**: productos excepcionales, genios de la cocina, talento empresarial, establecimientos de referencia, profesionales ilustres o anónimos que día a día hacen de la gastronomía una piedra angular de nuestra economía y nuestra identidad.

Con estos mimbres, **ARA, la Asociación de Restaurantes de Alicante**, organiza ALICANTE GASTRO FESTIVAL, un evento gastronómico que ofrecerá actividades para todos los públicos en espacios emblemáticos y restaurantes de la ciudad.

CLAVES

2

TALLERES PARA NIÑOS



De la mano de un chef, los más pequeños aprenderán el proceso de elaboración del menú de un restaurante: desde el diseño de los platos, hasta la elaboración, pasando por la compra de los productos en el mercado.

20

ACTIVIDADES



Un completo programa con más de una veintena de actividades gastronómicas orientadas a conocer, valorar y saborear nuestros productos más emblemáticos.

6

MENÚS A 4 MANOS



Los restaurantes alicantinos Monastrell, La Ereta, Mauro, César Anca, Peccati di Gola y Dársena serán los anfitriones de los seis chefs invitados, con los que elaborarán seis exclusivos menús.

6

CHEFS DEL MEDITERRÁNEO



Las cocinas de Italia, Francia, Grecia, Croacia, Israel y Líbano estarán representadas a través de seis cocineros invitados a elaborar menús a cuatro manos en seis restaurantes de la ciudad.

5

MESAS REDONDAS



Se abordarán cuestiones como el valor del Mediterráneo en nuestra identidad gastronómica, la gastronomía como factor decisivo en la elección de destino o el fenómeno foodie y las nuevas formas de comunicar.

7

CATAS DE PRODUCTO



Los vinos alicantinos y del Mediterráneo, los AOVEs, los salazones, las cervezas artesanas o los quesos del Mediterráneo serán los protagonistas de las catas y talleres con degustación de producto.

5

MAESTROS ARROCEROS

Una gran master class, a cargo de cinco maestros arroceros en la Plaza del Ayuntamiento, en la que mostrarán cómo se elaboran los arroces alicantinos de calidad y el público los degustará.

9

RESTAURANTES SOLIDARIOS

Una cena de clausura con fines benéficos en la que participarán nueve restaurantes, pondrá el broche final al festival.

50

PROFESIONALES

Más de medio centenar de cocineros, camareros, sumilleres, enólogos, hosteleros, formadores, productores, periodistas y profesionales del sector participan en las actividades del festival.



PROGRAMA

LUNES, 18/11

10:00 H · MESA REDONDA/TERTULIA

TÍTULO: "El valor del Mediterráneo en nuestra identidad gastronómica"

LUGAR: Casa Mediterráneo

Al finalizar la mesa redonda se servirá un desayuno a base de zumos y frutas por gentileza de Mercalicante.

18:30 H · CATA "Vinos mediterráneos. Territorio y variedades"

COORDINA: ASECA, Asociación de Sumilleres Ciudad de Alicante

LUGAR: Casa Mediterráneo (por confirmar)

21:00 H · MENÚ A 4 MANOS

Nanín Pérez Ivorra - Danijel Brešić (Admiral Grand Hotel. Slano, Croacia)

RESTAURANTE MAURO

MARTES, 19/11

10:00 H · MESA REDONDA/TERTULIA

TÍTULO: "La gastronomía, factor decisivo en la elección de destino"

LUGAR: Mercado Central

Al finalizar la mesa redonda se servirá un desayuno a base de zumos y frutas por gentileza de Mercalicante.

18:30 H · CATA "AOVES del Mediterráneo"

COORDINA: Miguel Abad (Elaiólogo, Intercoop)

PATROCINA: Almazara L'Alquería

LUGAR: Claustro San Nicolás

21:00 H · MENÚ A 4 MANOS

Dani Frías - Sharel Berger (OPA. Tel Aviv, Israel)

RESTAURANTE LA ERETA



MIÉRCOLES, 20/11

10:00 H · MESA REDONDA/TERTULIA

TÍTULO: "Entorno, paisaje y gastronomía"

LUGAR: Mercado Central

Al finalizar la mesa redonda se servirá un desayuno a base de zumos y frutas por gentileza de Mercalicante.

10:30 H · TALLER COCINA PARA NIÑOS -

COORDINA: Diego López (Restaurante Pintxo Kalea)

LUGAR: Aula Mercado Central

14:00 H · MENÚ A 4 MANOS

María José San Román - Georgiana Viou (La Piscine. Marsella, Francia)

RESTAURANTE MONASTRELL

18:30 H · CATA "Quesos del Mediterráneo"

LUGAR: Claustro S. Nicolás

JUEVES, 21/11

10:00 H · MESA REDONDA/TERTULIA

TÍTULO "El fenómeno foodie. Nuevas formas de comunicar"

LUGAR: Mercado Central

Al finalizar la mesa redonda se servirá un desayuno a base de zumos y frutas por gentileza de Mercalicante.

10:30 H · TALLER COCINA PARA NIÑOS -

COORDINA: Diego López (Restaurante Pintxo Kalea)

LUGAR: Aula Mercado Central

18:30 H · TALLER - CATA

"Historia de la almadraba. Salazones tradicionales vs contemporáneos"

LUGAR: Claustro San Nicolás

21:00 H · MENÚ A 4 MANOS

César Anca - Lamia Chehayeb Rasamny (Lamina's Kitchen. Beirut, Líbano)

RESTAURANTE CÉSAR ANCA



VIERNES, 22/11

10:00 H · MESA REDONDA/TERTULIA

TÍTULO "El valor de la tradición"

LUGAR: Mercado Central

11:00 H · MASTER CLASS "Escabeches"

IMPARTE: Mari Carmen Vélez (La Sirena, Petrer)

LUGAR: Aula Mercado Central

14:00 H · MENÚ A 4 MANOS

Enrico Cecchinato - Michele Zoncane (Hotel Harrys Garden. Padua, Italia)

RESTAURANTE PECCATI DI GOLA

18:30 H · CATA "Cervezas artesanas"

LUGAR: Claustro San Nicolás

SÁBADO, 23/11

10:30 H · SHOWCOOKING/DEGUSTACIÓN

"Arroces alicantinos"

PARTICIPAN:

José A. Luengo - Restaurante Dársena

Guillermo Severa - Restaurante Pocardy

Josetxo Pajares - Restaurante La Mejillonera

Fernando Giménez - Restaurante Petimetre

LUGAR: Plaza del Ayuntamiento

18:30 H · CATA "Vinos alicantinos, un nuevo horizonte"

COORDINA: DO Vinos de Alicante

LUGAR: Sede DO Vinos de Alicante

18:30 H · CATA - VISITA MUSEO DEL AGUA

21:00 H · MENÚ A 4 MANOS

José Antonio Luengo - Polyxeni Charsiou (Restaurante Italida. Pireas, Grecia)

RESTAURANTE DÁRSENA



DOMINGO, 24/11

21:00 H· CENA BENÉFICA DE CLAUSURA

PARTICIPAN:

NOU MANOLÍN (Alicante)

LA SIRENA (Petrer)

EL GRANAÍNO (Elche)

MOMENTS (Urbanova, Alicante)

TERRAMARIS (Altea)

PINTXO KALEA (Alicante)

MONASTRELL (Alicante)

LUGAR: RESTAURANTE MONASTRELL

Alicante GASTRO FESTIVAL

el Mediterráneo nos une

18-24

NOVIEMBRE

Menús especiales, catas, talleres de cocina,
showcookings, actividades infantiles.
¡Saborea una semana de gastronomía!
www.alicantegastrofestival.com

📍 Mercado Central | Claustro San Nicolás | Plaza del Ayuntamiento | Casa Mediterráneo

GRECIA • ITALIA • FRANCIA • CROACIA • ISRAEL • LÍBANO

Organiza:



ASOCIACIÓN RESTAURANTES ALICANTE

Colaboran:



**AYUNTAMIENTO
DE ALICANTE**
COMERCIO Y HOSTELERÍA



CASAMEDITERRANEO



mercaliente
salud
mediterránea



CRC
CAJA RURAL CENTRAL
1919-2019



BOCOPA
BOGOSAS



EXCELSIA
VINOS Y DESTILADOS



Almazara LaAlquería
ADMINISTRACIÓN DE CANTAS Y CANTAS



AGUA DE
BENASSAL



vinos
alicante



AGUAS
DE ALICANTE
AGUA FRENADA DE ALICANTE

www.alicantegastrofestival.com



Organiza



ASOCIACIÓN RESTAURANTES ALICANTE

Colabora



**AYUNTAMIENTO
DE ALICANTE**

COMERCIO Y HOSTELERÍA

PROGRAMA COMPLETO Y RESERVAS

www.alicantegastrofestival.com

MÁS INFORMACIÓN

ARA, ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES DE ALICANTE

secretaria@araalicante.com - 657 348 911

www.araalicante.com