

Alicante GASTRO FESTIVAL

el Mediterráneo nos une

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

18-24 Noviembre
¡Saborea una semana de gastronomía!

📍 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



www.alicantegastrofestival.com

LUNES, 18 de Noviembre

DESAYUNO INAUGURACIÓN 10:00h MESA REDONDA/TERTULIA

"El valor del Mediterráneo en nuestra identidad gastronómica"



Entrada Libre



INVITADOS:

Antonio Pérez Planelles (Presidente ARA)
Lidia López (Concejala de hostelería Alicante)
Javier Hergueta (Director Casa Mediterráneo)
Josep Bernabeu-Mestre (Director Gasterra)
Nanín Pérez (Mauro restaurante)
Danijel Brešić (Admiral Grand Hotel. Slano, Croacia)
María Dolores Mejías (Directora Mercalicante)
MODERA: Juan Carlos Gumiel (COPE Alicante)



LUGAR: Casa Mediterráneo

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

CATA VINOS 18:30h

"Vinos mediterráneos. Variedades e identidad"



COORDINA:

ASECA, Asociación de Sumilleres Ciudad de Alicante



LUGAR: Casa Mediterráneo



Con reserva previa

MENÚ A 4 MANOS 21:00h



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



RESTAURANTE MAURO



Con reserva previa

MARTES, 19 de Noviembre

DESAYUNO TERTULIA 10:00h

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



Entrada Libre



INVITADOS:

Antonio Crespo (CdT - Turismo GV)
Javier Jiménez (Director FORST Escuela de negocios turísticos)
Victoria Puche (Presidenta APHA)
Vicente Marhuenda (Profesor Grado Turismo UA)
Rachel Maccormack (Periodista BBC, The National)
Sharel Berger (Restaurante OPA. Tel Aviv, Israel)
Dani Frías (La Ereta, Alicante)
MODERA: Miquel Hernandis (Periodista El Mundo)



LUGAR: Mercado Central

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

CATA QUESOS 19:00h

"Quesos de Italia"



COORDINA:

CBG Gastronomía italiana



LUGAR:

Restaurante La Sastrería



Con reserva previa

MENÚ A 4 MANOS 21:00h



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



RESTAURANTE LA ERETA



Con reserva previa



COORDINA:

Miguel Abad (Elaiólogo, Intercoop)

PATROCINA:

Almazara L'Alquería



LUGAR:

Claustro San Nicolás



Con reserva previa

MIÉRCOLES, 20 de Noviembre

DESAYUNO TERTULIA 10:00h "Entorno, paisaje y gastronomía"

 Entrada Libre

 **INVITADOS:**
Gaspar Tomás (Bocopa)
Dolores Mejías (Directora Mercalicante)
Jorge Morales (Caja Rural Central)
María José San Román (Monastrell)
Georgiana Viou (La Cocina de Georgiana. Marsella, Francia)
MODERA: Miquel Hernandis (Periodista El Mundo)

 **LUGAR:** Mercado Central
Al finalizar la mesa redonda se servirá un desayuno a base de zumos y frutas por gentileza de Mercalicante.

TALLER DE COCINA PARA NIÑOS 10:30h

 **COORDINA:**
Diego López
(Restaurante Pintxo Kalea)

 **LUGAR:** Aula Mercado Central

 Con reserva previa

MENÚ A 4 MANOS 14:00h

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

 **RESTAURANTE MONASTRELL**

 Con reserva previa

CATA QUESOS 18:30h "Quesos del Mediterráneo"

 **COORDINA:** Dr. Queso

 **LUGAR:** Claustro S. Nicolás

 Con reserva previa

JUEVES, 21 de Noviembre

DESAYUNO TERTULIA 10:00h "El fenómeno foodie. Nuevas formas de comunicar"

 Entrada Libre

 **INVITADOS:**
Rogelio Fenoll (Periodista - Información)
Pedro López (Periodista Gastroguía)
Óscar García (Director Revista ùalà)
Paco Becerro (Directo al paladar)
César Anca (La Barra de César Anca)
Lamia Chehayeb Rasamny (Lamina's Kitchen. Beirut)
MODERA: Óscar Carrión (Director Gastrouni)

 **LUGAR:** Mercado Central
Al finalizar la mesa redonda se servirá un desayuno a base de zumos y frutas por gentileza de Mercalicante.

TALLER DE COCINA PARA NIÑOS 10:30h

 **COORDINA:**
Diego López (Restaurante Pintxo Kalea)

 Con reserva previa

 **LUGAR:** Aula Mercado Central

MENÚ A 4 MANOS 14:00h / 21:00h

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

 **RESTAURANTE CÉSAR ANCA**

 Con reserva previa

TALLER CATA 18:30h "Historia de la almadraba. Evolución del salazón en Alicante"

 **COORDINA:** Ángeles Ruiz
(Periodista y escritora
gastronómica. Autora del libro 'De
atún, almadrabas y su capitanes')

 **LUGAR:** Claustro S. Nicolás

 Con reserva previa

VIERNES, 22 de Noviembre

DESAYUNO TERTULIA 10:00h

"El valor de la tradición"



Entrada Libre



INVITADOS:

Antonio Pérez Marcos (Diario Información)
Ángeles Ruiz (Periodista y escritora gastronómica)
Josep Bernabeu-Mestre (Director Gasterra)
Juan Salvador Gayá Sastre (Autor de '101 recetas de cocina alicantina')
Enrico Cecchinato (Peccati di gola)
Michele Zoncaped (Hotel Harrys Garden. Padua, Italia)
MODERA: Rafael Poveda (Presidente de la Academia de gastronomía de la CV)



LUGAR: Mercado Central

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

MASTER CLASS 11:00h "Escabeches"



IMPARTE:

Mari Carmen Vélez (La Sirena, Petrer)



Con reserva previa



LUGAR: Aula Mercado Central

CATA Y VISITA GUIADA 18:30h

Museo del Agua



LUGAR: Pozos de Garrigós



Con reserva previa

MENÚ A 4 MANOS 21:00h



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



RESTAURANTE PECCATI DI GOLA



Con reserva previa

SÁBADO, 23 de Noviembre

SHOWCOOKING / DEGUSTACIÓN

10:30h "Arroces alicantinos"



Entrada Libre



A CARGO DE:

Restaurante Dársena
Restaurante Maestral
Restaurante Pocardy
Restaurante La Mejillonera
Restaurante Petimetre



LUGAR: Plaza del Ayuntamiento

CATA VINO 18:30h

"Vinos alicantinos, un nuevo horizonte"



COORDINA:

DO Vinos de Alicante



LUGAR: Sede DO Vinos de Alicante



Con reserva previa

CATA CERVEZAS 19:30h

"Cervezas artesanas"



COORDINA:

David Doñate
Triam



LUGAR: Museo del Agua



Con reserva previa

MENÚ A 4 MANOS 21:00h



José Antonio Luengo -
Polyxeni Charsiou
(Restaurante Italida.
Pirea, Grescia)



RESTAURANTE DÁRSENA



Con reserva previa

DOMINGO, 24 de Noviembre

CENA BENÉFICA DE

CLAUSURA 20:00h



COCINAN:

MONASTRELL
LA ERETA
DÁRSENA
MAESTRAL
PINTXO KALEA
MOMENTS
LA SIRENA (Petrer)
EL GRANAÍNO (Elche)
TERRAMARIS (Altea)

MARIDAJE:

Bodegas Torres, Bocopa, Castaño,
Vermut Puig Campana y Agua de
Benassal



LUGAR:

RESTAURANTE DÁRSENA



Con reserva previa