

STAND AYUNTAMIENTO ALICANTE III EDICIÓN ALICANTE GASTRONÓMICA

DEL 24 AL 27 DE SEPTIEMBRE



*Pabellón 2
Calle 1-2
Stand 108-117*

NUMEROSAS ACTIVIDADES:

Talleres para Niños

Showcooking de Arroces y Tapas.

Masterclass de salazones

Masterclass de elaboración de Coca amb tonyina y coca de mollitas.

Hora del Vermut

Cata de Vinos

Degustación de productos de Km 0

Y otras interesantes actividades.



AYUNTAMIENTO
DE ALICANTE
comercio y hostelería

Alicante
City & Beach



APEHA
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS
DE HOSTELERÍA DE ALICANTE

VIERNES, 24 DE SEPTIEMBRE

11:00 horas.

Taller de Especias para Niños de Carmencita.

12:00 horas.

Hora del Vermut. Diábolo.

13:00 horas.

Showcooking de Arroz. Restaurante Riquelme

14:00 horas.

Showcooking de Arroz. Restaurante Fondillón Hotel Hospes Américo.

15:00 horas.

Showcooking de Arroz. Restaurante Hotel Maya.

16:00 horas.

Cata de Vinos. Bodegas Volver.

17:00 horas.

Presentación Alicante Cocktail Week



SÁBADO, 25 DE SEPTIEMBRE

11:00 horas.

Taller de Especias para Niños de Carmencita.

12:00 horas.

Hora de una Paloma con Anís Tenis.

13:00 horas.

Showcooking de Arroz. Restaurante El Sorell.

14:00 horas.

Elaboración de un arroz, Alicante Ciudad del arroz en el exterior del IFA. Restaurante Riquelme

16:00 horas.

Cata de Vino con Bodegas Bocopa.

17:30 horas.

Masterclass de Uva Embolsada a cargo de la gerente de la DOP.

19:00 horas.

Masterclass de la elaboración de Coca amb tonyina a cargo de Panaderías Hermanos Guardiola.



DOMINGO, 26 DE SEPTIEMBRE

11:00 horas.

Taller de Especias para Niños de Carmencita.

12:00 horas.

Hora del Vermut. Puig Campana.

13:00 horas.

Masterclass de salazones a cargo de Ana Garre, gerente de Salazones Garre.

14:30 horas.

Showcooking de arroz. Restaurante Diurno.

16:00 horas.

Cata de Vino, Bodega Santa Catalina de Mañan

17:00 horas.

Elaboración de la Mejor Tapa de la Comunidad Valenciana, chef Josep Palomares, restaurante Xiri de Monovar y otras tapas maridadas con vinos de la bodega MGWinnes Group.

19:00 horas.

Masterclass de la elaboración de Cocas de mollitas a cargo de Panaderías Hermanos Guardiola.



LUNES, 27 DE SEPTIEMBRE

12:30 horas.

Showcooking de Arroz. Taverna del Racó del Pla.

13:30 horas.

Presentación de las Jornadas
"Alicante Ciudad del Arroz".

14:30 horas.

Showcooking de Arroz. Gastro Bar Jorge.

16:00 horas.

Cata de Vino. Bodegas MGWinnes Group
a cargo de Rafa Poveda.

17:00 horas.

Elaboración y degustación de la tapa ganadora
"De Tapas por Alicante".

18:00 horas.

Cierre de la feria.

