

STAND

Ayuntamiento Alicante



IV EDICIÓN ALICANTE GASTRONÓMICA

DEL 23 AL 26 DE SEPTIEMBRE • 2022



IFA INSTITUCIÓN
FERIAL
ALICANTINA

Pabellón 2
Calle 1-2
Stand 108-117

NUMEROSAS ACTIVIDADES:

- TALLERES PARA NIÑOS
- SHOWCOOKING DE ARROCES Y TAPAS
- MASTERCLASS DE ELABORACIÓN DE COCA AMB TONYINA Y COCA DE MOLLITAS
- MASTERCLASS DE SALAZONES, QUESOS Y CHOCOLATES
- HORA DEL VERMUT Y LA PALOMA
- CATA DE VINOS
- DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS KM 0
- Y OTRAS ACTIVIDADES INTERESANTES...



**AYUNTAMIENTO
DE ALICANTE**
comercio y hostelería



ARA ASOCIACIÓN
RESTAURANTES
ALICANTE

IV EDICIÓN ALICANTE GASTRONÓMICA

STAND

Ayuntamiento Alicante



AYUNTAMIENTO
DE ALICANTE
comercio y hostelería



Pabellón 2
Calle 1-2
Stand 108-117

VIERNES 23 DE SEPTIEMBRE

- 10:00 h. Títeres: El mágico mundo de los alimentos para niños. Coordinado por el Centro Educativo de Recursos de Consumo de Alicante (CERCA).
- 12:00 h. Hora del Vermut. Diábolo.
- 13:00 h. Showcooking de Arroz. Gastro Bar Jorge.
- 14:00 h. Showcooking de Arroz. Restaurante El Sorell.
- 15:00 h. Showcooking de Arroz. Restaurante El Maestral.
- 16:00 h. Cata de Vinos. Bodegas Volver.
– Vinos Alicante DOP.
- 17:00 h. Demostración Chocolates Clavileño.
“Saborea Emociones”

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE

- 10:30 h. Talleres de Especias para Niños de Carmencita.
- 11:30 h. Presentación del Centenario del Mercado Central de Alicante.
- 12:00 h. Hora de una Paloma con Anís Tenis.
- 13:30 h. Showcooking de Arroz. Restaurante Poniente.
- 14:30 h. Showcooking de Arroz. Restaurante Diurno.
- 15:30 h. Masterclass de Queso con Todoquesos.
- 16:30 h. Cata de Vino con Bodegas Bocopa.
– Vinos Alicante DOP.
- 17:30 h. Masterclass de CRDOP Uva Embolsada del Vinalopó.
- 18:30 h. La cocina alicantina vista a través del cocinero del rey e ilustres escritores alicantinos a cargo de La Cuina de Nico.
- 19:30 h. Masterclass de la elaboración de Coca amb tonyina a cargo de Panaderías Hermanos Guardiola.

DOMINGO 25 DE SEPTIEMBRE

- 11:00 h. Talleres de Especias para Niños de Carmencita.
- 12:00 h. Hora del Vermut. Puig Campana.
- 13:00 h. Masterclass y presentación del libro de salazones a cargo de Ana Garre, Gerente de Salazones Garre.
- 14:00 h. Showcooking de Arroz. Restaurante Trasluz.
– Hotel Meliá Alicante.
- 16:00 h. Cata de Vino Bodegas Santa Catalina de Mañan.
– Vinos Alicante DOP.
- 17:00 h. Masterclass de Aceite Virgen Extra: Señorío de Relleu y Masía de la Mota.
- 18:00 h. Bebidas tradicionales de Alicante en formato SXXI maridados a cargo de Eventos Alicante.
- 19:00 h. Masterclass de la elaboración de Cocas de mollitas a cargo de Panaderías Hermanos Guardiola.

LUNES 26 DE SEPTIEMBRE

- 11:30 h. Ponencia: La sal marina made in Alicante a cargo de Bras del Port.
- 12:30 h. Showcooking de Arroz. Restaurante Alroze y Casa Riquelme.
- 13:30 h. Showcooking de Arroz. Restaurante Taverna del Racó del Pla.
- 14:30 h. Showcooking de Arroz. Restaurante Mar Azul de Tabarca.
- 15:30 h. Masterclass de Ibéricos. El Economato Ibérico.
- 16:00 h. Cata de Vino. Bodegas MGWinnes Group.
– Vinos Alicante DOP.
- 17:00 h. Demostración Bumerania Robots para restauración.
- 18:00 h. Cierre de la feria.



AYUNTAMIENTO
DE ALICANTE
comercio y hostelería

