



AYUNTAMIENTO
DE ALICANTE
comercio y hostelería

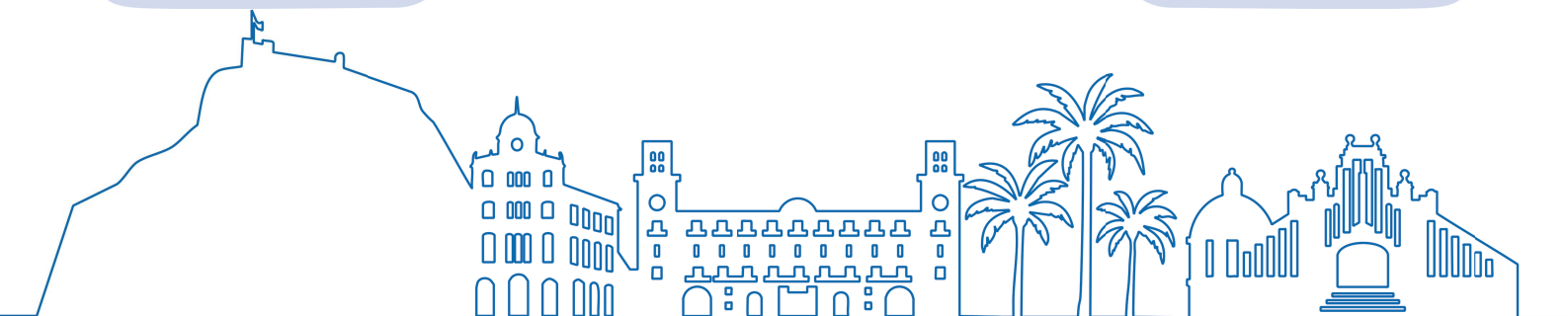


ALICANTE
CAPITAL ESPAÑOLA
DE LA GASTRONOMÍA
2025



ALICANTE CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA 2025

PROGRAMACIÓN OFICIAL



ALICANTE CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA 2025



Viernes 3 de octubre

10:00 h	Actividades infantiles “El mágico mundo de los alimentos” (CERCA) Centro Educativo de Recursos de Consumo del Ayuntamiento de Alicante
11:00 h	Actividades infantiles: “Pequeños Sabores, Grandes Aventuras”. <i>Mercalicante</i>
11:45 h	Croqueta ganadora en el Festival “Alacroqueta” 2025, “Croqueta de jamón trufada” a cargo de <i>Agustín Cortiglia</i> del restaurante Cheos, maridada con vermut Diáboló, <i>Raquel Gago</i> .
12:30 h	Showcooking de Fideuá de marisco. <i>Gastro Bar Jorge</i> , con el Chef <i>Óscar Cerdá</i>
13:30 h	Showcooking de arroz. <i>Hotel Boutique Calas Alicante</i> , con el Chef <i>Alejandro Peñalver</i>
14:30 h	Masterclass. <i>Alberto Marín Masterchef 12</i>
16:00 h	Conoce el CERCA: “Desayunos y Meriendas saludables”
17:00 h	Cata de Vinos. <i>Bodegas MGWines Group</i> . (Vinos Alicante DOP) a cargo de <i>María Miñano</i>
18:00 h	Masterclass de Uva Embolsada del Vinalopó (CRDOP) por <i>Consuelo Rico</i>

Sábado 4 de octubre

10:00 h	Actividades infantiles: “2 Talleres de Especies con Carmencita”
12:00 h	Masterclass de cócteles: “Sabores de Alicante”. <i>The Whisper Cocktail Company</i> De la mano de <i>José Manuel Ramos y Héctor Castelló</i>
13:00 h	Showcooking de arroz. <i>Restaurante La Muralla (Tabarca)</i> , con el Chef <i>Pedro Juan Sánchez</i>
14:00 h	Showcooking de gazpacho marinero. <i>Hotel Hospes Amérigo</i> , con el Chef <i>Javier Tortosa</i>
16:00 h	Cata de Vino. <i>Bodegas Bocopa</i> (Vinos Alicante DOP), a cargo de <i>Víctor López</i>
17:00 h	Masterclass de salazones del Mediterráneo, <i>Salazones Garre</i> , por <i>Ana Garre y Néstor Giuliodoro</i>
18:00 h	Cata de Carnes Selectas: “Un Viaje de Texturas y Sabores”. <i>Mercalicante</i>
19:00 h	Masterclass de la elaboración de la Coca amb tonyina. <i>Hermanos Guardiola</i> , por <i>Dioni Guardiola</i>

Domingo 5 de octubre

10:00 h	Actividades infantiles: “2 Talleres de Especies con Carmencita”
11:30 h	Hora del vermut. <i>Puig Campana</i> , Por <i>Pere Llinares</i>
12:00 h	Masterclass de cocina internacional: Japón. <i>Restaurante Natsu Ramen</i> , con el Chef <i>Simón Zhou</i>
13:00 h	Showcooking Ganador Tapa Cofrade 2025. <i>Restaurante Insensato</i> , con el Chef <i>Andrés Naranjo</i>
14:00 h	Showcooking de arroz. <i>Hotel Meliá Alicante</i> . con el Chef <i>Gines Lorente</i>
16:00 h	Cata de Vinos. <i>Bodega Santa Catalina de Mañán</i> (Vinos Alicante DOP), por <i>Raquel Gago</i>
17:00 h	Cata de Aceite Virgen Extra. <i>Señoríos de Relieu</i> , por <i>Hugo Quintanilla</i>
18:00 h	Cata de Quesos con historia, “De la Tradición al Paladar”. <i>Mercalicante</i>
19:00 h	Masterclass de la elaboración de la Coca de Mollitas. <i>Hermanos Guardiola</i> . Por <i>Dioni Guardiola</i>

Lunes 6 de octubre

11:00 h	Presentación “Alicante Cruise Friendly”, por la <i>Asociación de Turismo y Cruceros</i>
12:00 h	Hora del Vermut. <i>Terreta</i> , por <i>Víctor López</i>
12:30 h	Cata de tomates gourmet “El Oro Rojo de Nuestra Tierra”. <i>Mercalicante</i>
13:30 h	Masterclass de cocina Internacional: Venezuela. <i>Restaurante Sabolé</i> , por <i>William y Alejandra</i>
14:30 h	Masterclass de la Vía Láctea, <i>Luga Sabores</i> , con el Chef <i>Juampi Parra</i>