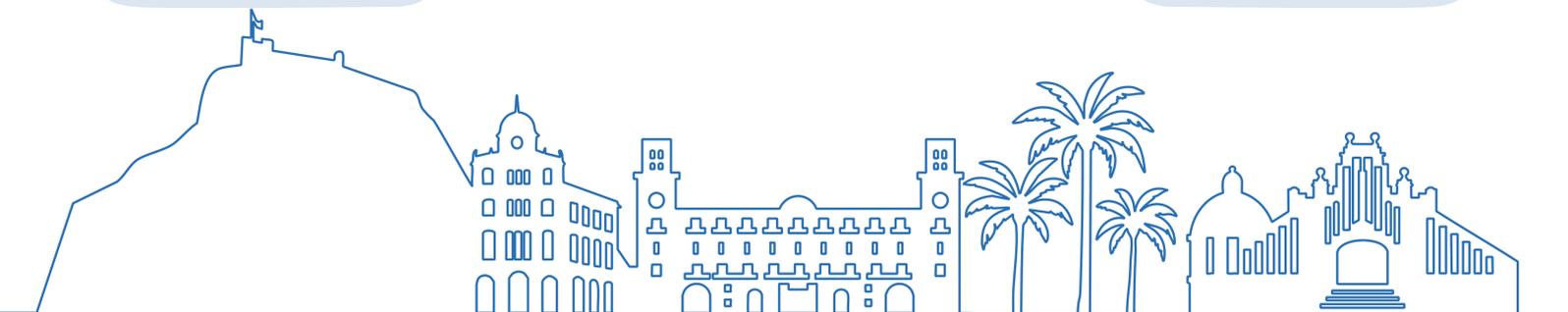




# **ALICANTE** CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA **2025**

---

# **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) <small>Centro Educativo de Recursos de Consumo del Ayuntamiento de Alicante</small>
11:00 h	Actividades infantiles: “Pequeños Sabores, Grandes Aventuras”. <i>Mercalicante</i>
11:45 h	Hora del Vermut. Diábolo, <i>por Raquel Gago</i>
12:30 h	Showcooking de Fideuá de marisco. <i>Gastro Bar Jorge, con el Chef Óscar Cerdá</i>
13:30 h	Showcooking de arroz. <i>Hotel Boutique Calas Alicante, con el Chef 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. (Vinos Alicante DOP) a cargo de María Miñano</i>
18:00 h	Masterclass de Uva Embolsada del Vinalopó (CRDOP) <i>por 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 De la mano de José Manuel Ramos y Héctor Castelló</i>
13:00 h	Showcooking de arroz. <i>Restaurante La Muralla (Tabarca), con el Chef Pedro Juan Sánchez</i>
14:00 h	Showcooking de gazpacho marinero. <i>Hotel Hospes Amérigo, con el Chef Javier Tortosa</i>
16:00 h	Cata de Vino. <i>Bodegas Bocopa (Vinos Alicante DOP), a cargo de Víctor López</i>
17:00 h	Masterclass de salazones del Mediterráneo, <i>Salazones Garre, por 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, por 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, Por Pere Llinars</i>
12:00 h	Masterclass de cocina internacional: Japón. <i>Restaurante Natsu Ramen, con el Chef Simón Zhou</i>
13:00 h	Showcooking Ganador Tapa Cofrade 2025. <i>Restaurante Insensato, con el Chef Andrés Naranjo</i>
14:00 h	Showcooking de arroz. <i>Hotel Meliá Alicante, con el Chef Gines Lorente</i>
16:00 h	Cata de Vinos. <i>Bodega Santa Catalina de Mañán (Vinos Alicante DOP), por Raquel Gago</i>
17:00 h	Cata de Aceite Virgen Extra. <i>Señoríos de Relleu, por 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. Por 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, por 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, por William y Alejandra</i>
14:30 h	Masterclass de la Vía Láctea, <i>Luga Sabores, con el Chef Juampi Parra</i>