

COCINA CENTRAL

Sábado, 22 de Febrero

PONENCIAS

Federico Guajardo Hotel, Los Ángeles, Dénia "Sabores de nuestra tierra" Hora: 11.00	Kiko Moya Lescaleta, Concentaina "La sangre de la cocina" Hora: 11.30	QUIQUE DACOSTA Quique Dacosta, Dénia "Quique Dacosta Restaurante, 2014" Hora: 12.00	Fernando González y José Banyuls El Raset, Dénia "Dénia en el plato" Hora: 12.45	Gustavo Pérez y Fernando Espuch Murri, San vicent del Raspeig "Evolución desde las raíces" Hora: 13.15
Restaurante La Rana Restaurante La Rana, Salinas "Cocina ecológica" Hora: 13.45	Evarist Miralles Invattur, Benidorm "Cocinando entre probetas en el laboratorio de invattur" Hora: 16.30	Odón Martínez El Granaíno, Elche "50 años de 'sencilla' cocina tradicional" Hora: 17.30	Tarek Bensenoussi TK, Alicante "Todas las orillas del Mediterráneo" Hora: 18.00	Josep Lluís Palomares Xiri, Monóvar "Cocina Universal del Vinalopó" Hora: 18.30

GASTRO TRAPAS: JÓVENES Y MUY CREATIVOS (19.00 - 20.30)

Gorka Alonso Erroak, Benidorm	Raúl Martínez Auroch Bar, Villena	Óscar Marcos La Taberna Ulía, Benidorm	Gema Penalva Gema Penalva Restobar, Alicante	Toni Mayor El Pòsit, Villajoyosa	Yhoana Gavilánez El colamdo Tapas, Jávez
----------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------------------	-------------------------------------------------	-------------------------------------	---------------------------------------------

Domingo, 23 de Febrero

PONENCIAS

Natxo Sellés El Laurel, Concentaina "Cocina de siempre con toques de autor" Hora: 10.30	Manuel Morejón e Ignacio Giner Abiss, Calpe "De Ifach para el mundo" Hora: 11.00	Alfonso Egea Casa Alfonso, Playas de Orihuela "Cocina de arte y diseño" Hora: 11.30	Toni Pérez Marcos Las nanas de la cebolla, Orihuela "Regreso al futuro de la huerta" Hora: 12.00	Moisés Martínez El buey, Almoradí "Su majestad la alcachofa de la Vega Baja" Hora: 12.30
Dani Frías La Ereta, Alicante "La Ereta Greatest Heats: 10 años actualizando la cocina alicantina" Hora: 13.00	César Marquiegui Chef Ejecutivo Nou Manolín-Piripi, Alicante "Cocina mediterránea con algas" Hora: 13.30	Sergio Sierra El Portal, Alicante "Mar contra montaña" Hora: 14.00		

CONCURSO DE ALTA REPOSTERÍA - Hora: 16.00

LA TARDE MÁS GOLOSA

Daniel Álvarez Dalúa, Elche "Mil maneras de interpretar las milhojas" Hora: 18.00	José Manuel Samper Prefiero süssu, Alicante "Masas en repostería" Hora: 18.30	José Montejano De sucre, Cocentaina "Mermeladas, el dulce más versátil" Hora: 19.00	Rubén Álvarez/José Joaquín Quiles 33/35 studio, Novelda/El Fornet, Monóvar "Que fue antes, el huevo o la mona" Hora: 19.30
--------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Lunes, 23 de Febrero

CUMBRE DE JEFAS DE COCINA

Diana Cervera La Seu, Dénia "Cocina de paladar" Hora: 10.30	Cristina Figueira El Xato, La Nucía "Nispero: Un dulce ingrediente para la cocina salada" Hora: 11.00	Mari Carmen Vélez La Sirena, Petrer "Mejillón, el molusco más versátil" Hora: 11.30	Susi Díaz La Finca Elche "Siente el Mediterráneo" Hora: 12.00	María José San Román Monastrell, Alicante "Olive to live, el aceite de la vida" Hora: 12.30	Sole y Tona Ballester Casa Pepa, Ondara "La tradición en la alta cocina" Hora: 13.00
----------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------

CONCURSO DE COCINA CON TURRÓN

Hora: 14.00

I CONCURSO DE ALTA COCINA CREATIVA CON TURRÓN

PONENTES

Gregory Rome y Pamela Romero Brel, El Campello "De Alicante a la boca" Hora: 17.00	Rafa Soler Aticcook, Dénia "Piensa localmente y cocina globalmente" Hora: 17.30	Joaquín Rufete Baeza & Rufete, Alicante "Cocina urbana de mar y montaña" Hora: 18.00	Alfonso Mira Alfonso Mira, Aspe "El mercado se sienta a la mesa" Hora: 18.30
---------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------

AULA DE COCINA (IFAmeet 5)

Sábado, 22 de Febrero - (Arroces melosos, paellas y arroces secos)

(Pack de 4 talleres - 10€)

Pepe López Govana, Alicante Arroz con cebolla y atún Hora: 18.00	Juani Ferrer Venta la montaña, Benimantell Olleta d'arros Hora: 18.30	Ana Francés Pirámide, Banyeres de Mariola Arroz al Horno Hora: 19.00	Vicenta Teuler Ca l'Angeles, Polop de la Marina Arroz con raya Hora: 19.30
---------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Domingo, 23 de Febrero - (Arroces melosos, paellas y arroces secos)

EL TAPEO ECOLÓGICO - ECOMERCADO DE SALINAS - Hora: 12.00 (Precio 10€)

(Pack de 4 talleres - 10€)

Ximo Ivars Casa Cantó, Benissa Arroz con pescado de roca Hora: 18.00	Sergio Box La Perla, Jávea Arroz a banda Hora: 18.30	José Antonio Álvarez Barlovento, Torrevieja Caldero de pescado Hora: 19.00	Pepe Gómez Racó del Plá, Alicante Arroz con patata Hora: 19.30
-------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------

Lunes, 24 de Febrero - (Arroces contemporáneos)

Toni Pérez Marcos - Alma Marina, "Salazones contemporáneas" - Hora: 13.00 (Precio 25€)

(Pack de 4 talleres - 10€)

Ignacio Florez Casa Elordi, Villajoyosa Arroz con atún y calabaza Hora: 17.00	David Ariza El cup de Bérnia, Xaló Arroz con pelleta y tomate seco Hora: 17.30	Antonio Pérez Planelles Dársena, Alicante Arroz con costra de All y Oli Hora: 18.00	Miquel Ruíz El baret de Miquel, Dénia Arròs a banda Hora: 18.30	Toni Pérez Marcos Las nanas de la cebolla Arroz con alcachofas y gambas Hora: 19.00
----------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------

CATA/TALLER (IFAmeet 2)

Sábado, 22 de Febrero

Javier Carmona - Director escuela de catas de Alicante, "Masterclass de ginebras del mundo" - Hora: 13.00 (Precio 10€)

Pepe Mendoza - Enrique Mendoza Viticultor, Alfaz del Pi, "Estrecho y las quebradas: La monastrell en suelos diferentes" - Hora: 18.00 (Precio 10€)

Domingo, 23 de Febrero

Enrique Valdés - Aceites Valdés, Beneixama, "Aceites aromatizados: maridajes dulces y salados" - Hora: 17.00 (Precio 10€)

Miguel Ángel Garri - Foodie experience, "Pequeñas bodegas, grandes vinos: Marqués de Terán, Sánchez Carrascal, Bodegas Faelo" - Hora: 18.00 (Precio 10€)

Joaquín Orts - Mas de sella, Villajoyosa, "Más de sella, los nuevos vinos de aitana" - Hora: 19.00 (Precio 10€)

Lunes, 24 de Febrero

David Carbonell - Vins del comtat, Concentaina, "Cata vertical de penya cadieña selección" - Hora: 12.00 (Precio 10€)

Ángel Rey - Casa Julio, "Los sentidos no tienen fronteras. Grandes vinos internacionales para la vista, el oído, el olfato, el gusto y el tacto" - Hora: 17.30 (Precio 90€)

Miguel Abad - Intercoop, "Grandes aceites de la Comunidad Valenciana" - Hora: 17.30 (Precio 10€)

ZONA CONCURSOS

Sábado, 22 de Febrero

CONCURSO DE ENSALADILLA - I CAMPEONATO PROVINCIAL DE ENSALADILLA - Hora: 10.30

CONCURSO DE CÓCTELES CON VINO D.O. ALICANTE - Hora: 19.30

Domingo, 23 de Febrero

CONCURSO DE CALDO CON PELOTAS - Hora: 10.30

* Programa oficial susceptible a cambios puntuales



IFA INSTITUCIÓ FERIA ALICANTINA