

**13:00 a 13:45** "Fierro: creatividad en una mesa" **GERMÁN CARRIZO Y CARITO LORENZO**  
Fierro- Espacio gastronómico.

**16:30 a 17:15** "Diferentes conceptos: pez inflado, plancha de hielo, cocas sin harina a base de carne de pescado y calamar hecho con agua" **NAZARIO CANO** "Restaurante El Rodat 1 Estrella Michelin."

**17:15 a 18:00** **JACOB Y DAVID TORREBLANCA** International School of Pastry Arts

**18:00 a 19:00** HOMENAJE al Maestro Pastelero **PACO TORREBLANCA**

**19:00 a 19:45** "Aplicación de encurtidos y cítricos en conserva en verduras y pescados" **BEGOÑA RODRIGO**. Restaurante La Salita (Valencia) Ganadora I Edición Concurso Top Chef.

**19:45 a 20:15** "Pescados humildes de las lonjas del Mediterráneo" **RAUL RESINO**. Restaurante Raúl Resino Benicarló (Castellón) 1 estrella Michelin y Cocinero del Año España 2016.

**20:15 a 21:00** "Cocina del Delta del Ebro, sus actores secundarios" **FRAN LÓPEZ** Villa Retiro (Xerta- Tarragona) 1 estrella Michelin y Xerta Restaurant (Barcelona) 1 estrella Michelin

## TALLERES

### "SUPERALIMENTOS"

**11:30 a 12:15** **FRAN FERNÁNDEZ** de Bodega La Venganza en Orihuela, "Aprender a cocinar la alcachofa de la Vega Baja" a cargo de la Asociación Alcachofa Vega Baja del Segura

**12:15 a 13:00** Taller DOP Granada Mollar de Elche "Granada de Elche: Cocinando con la superfruta" **JOSUÉ SEPULCRE** Consultor Gastronómico y empresario.

**13:00 a 13:45** Taller organizado por el Ayuntamiento de Orihuela

**13:45 a 14:15** Taller "Denominación de Origen Protegida Uva de Mesa Embolsada del Vinalopó

**14:15 a 15:00** "Probar el buen bar... no somos un gastrobar" **CARL BORJ Y DANI FRÍAS**

**De 17 a 20:00:** Aula de Catas ¿Eres aficionado a los vinos pero no sabes por cual decidirte a la hora de comprar? Los profesionales nos explican sus trucos para seleccionar los mejores vinos y nos hablan de las últimas tendencias en el mundo vinícola. Duración del Taller 1 hora.

## RACÓ DE L'ARRÒS

De la Red de Centros de Turismo y el Ayuntamiento de Alicante

**12:00 a 13:00** Cofradía de Pescadores de Santa Pola  
**13:15 a 14:15** Pinoso  
**14:30 a 15:30** Los Arroces del Señorito (Alicante)  
**16:30 a 17:30** El Solet Biar  
**18:15 a 19:15** Riquelme (Alicante)  
**19:30 a 20:30** El Caldero (Alicante)

Plaza de los Municipios. Stand Ayuntamiento de Crevillent 11:00 a 12:00 Degustación de horchata producida en Crevillent.

## LUNES, 7 MAYO 2018

### COCINA - MADE IN COSTA BLANCA

**11:30 a 12:00** "El taller de Piñero: El Maker de los chefs" **JOSÉ PIÑERO**

**12:00 a 12:45** "Al Ándalus Mediterráneo" **PACO MORALES**. Restaurante Noor Córdoba. 1 estrella Michelin

**13:00 a 14:00** Homenaje al crítico gastronómico **RAFAEL GARCÍA SANTOS**

## RACÓ DE L'ARRÒS

De la Red de Centros de Turismo y el Ayuntamiento de Alicante

**10:30 a 11:30** Ayuntamiento de Campello.  
**11:30 a 12:30** Torre de Reixas Grupo Juan XXIII Alicante  
**12:30 a 13:30** Orihuela  
**14:30 a 15:30** Entrega de reconocimientos.

Plaza de los Municipios. Stand Ayuntamiento de Almoradí 11:30 a 13:00 showcooking basado en la alcachofa de los chefs: Mariló Monera de Cervecería Ángel- Miguel Ángel Cañizares del Obrador y Pastelería "By Cañizares"-Sergio Luarte del Restaurante "Coma y Punto" de Almoradí- José Francisco Gómez Maciá de Restaurante Los Infantes.

## TALLERES

"Análisis sensorial de tomate Mutxamel. De 12:00 a 13:00 **ÁNGEL CARBONELL e Investigadores UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ**

**DEGUSTACIONES** en stand de Ayuntamientos de: Dénia, Alicante, Banyeres de Mariola, Algueña, Altea, Busot, Calpe, Crevillent, Almoradí, Guardamar, Jijona, Mutxamel, Orihuela, Teulada, Orba, L'Alfàs del Pi, Pilar de la Horadada y Santa Pola.

### SERVICIO DE LUDOTECA Y ACTIVIDADES INFANTILES GRATUITAS

# PROGRAMA "ALICANTE GASTRONÓMICA"

I ENCUENTRO DE ESTILO DE VIDA MEDITERRÁNEO  
DEL 4 AL 7 DE MAYO 2018



CON LA COLABORACIÓN DE:





**VIERNES, 4 MAYO 2018**

### MENÚ DEL GUSTO

**De 11 a 13:00** talleres infantiles. Programa de actividades que de forma sencilla y divertida enseñan a los más pequeños a alimentarse saludablemente.

### COCINA - MADE IN COSTA BLANCA

#### "LLUVIA DE SOLES Y ESTRELLAS EN ALICANTE"

**De 16:30 a 17:15:** "Cocina Mediterránea, fresca con raíces y matices" **RAFA SOLER.** Restaurante Audrey's (Calpe) **1 estrella Michelin**

**17:15 a 18:00** "La importancia del Pan y el Aceite en la Dieta Mediterránea" **MARÍA JOSÉ SAN ROMÁN.** Restaurante Monastrell (Alicante) **1 estrella Michelin.**

**18:00 a 18:45** "Cabotaje" **ALBERTO FERRUZ** (Xàbia) Restaurante Bon Amb **2 estrellas Michelin**

**18:15 a 19:00** "La cocina Interior" **KIKO MOYA** Restaurante L'Escaleta (Cocentaina) **2 estrellas Michelin**

**19:30 a 20:15** "Materia in origine. Todo se conserva, nada se destruye" **ENRICO CROATTI** Orobianco ristorante (Calpe) y Dolomieu (Italia) **1 estrella Michelin**

**20:15 A 21:00** "Cocina con Trasfondo Mediterráneo" **NANÍN PÉREZ.** Restaurante Murry (Alicante) "Cocinero Revelación Madrid Fusión 2018"

### TALLERES

#### "BEBIDAS MEDITERRÁNEAS CON ALMA Y AGUAS CON MISTERIO"

**17:00 A 17:45** "Huerto gourmet cítricos exóticos" **SANTIAGO ORTS** Premio Nacional de gastronomía 2011 en la categoría de investigación en el campo de la alimentación.

**17:45 A 18:30** Taller "Slow Mixology: coctelería con Superalimentos" **PEPE ORTS MIXOLOGY TEAM**

**18:30 A 19:15** Taller "Aguas con misterio a cuatro manos" **ESTHER CASAS** Frutería La Cesta y el chef **DAVID ARIZA**

**19:15 a 20:00** "Cócteles naturales con alma mediterránea" **GEEGAN KAZARIAN.** Mixólogo. Art & Science of cocktail. Mejor Gin Bartender del mundo en el Gin Connoisseur G-Vineen 2011.

**20:00 a 20:45** Taller "Coctelería de esencia alicantina" **JUAN FRANCISCO GALLEGO** Formador de sumillería y coctelería. Organiza Consejo Regulador Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante.

1

### RACÓ DE L'ARRÒS

De la Red de Centros de Turismo y el Ayuntamiento de Alicante

**11:00 a 13:00** Talleres Infantiles

**17:00 a 18:00** Govana Alicante

**18:15 a 19:15** Hogar del Pescador La Vila Joiosa

**19:30 a 20:30** Cachito Elche

Plaza de los Municipios. Ayuntamiento de Mutxamel "Análisis sensorial de tomate Mutxamel. **Día 4,5 y 6 del 18:00 a 19:00**

### SÁBADO, 5 MAYO 2018

### COCINA - MADE IN COSTA BLANCA

#### "COCINA CONTEMPORÁNEA DE AUTOR"

**11:30 a 12:00** "El empleo de agua de mar en lugar de sal" **JOAQUÍN BAEZA.** Restaurante Baeza y Rufete. **Cocinero del año 2014 a nivel nacional y mejor cocinero de la Comunidad Valenciana en 2002.**

**12:00 a 12:30** "Con el Plancton Algán sí se juega" **SERGIO SIERRA** Grupo Gastroportal

**12:30 a 13:00** "Cuina compromesa. Cocina comprometida con el territorio" **EVARIST MIRALLES.** Restaurante El Nou Cavall Verd. **Mejor cocinero español para representarnos en el certamen internacional Bocouse d'Or 2012**

**13:00 a 14:00** Homenaje. "En memoria de la chef **PEPA ROMANS**". Restaurante Casa Pepa Ondara. **1 estrella Michelin**

**16:00 a 16:45** "La cocina dulce de Fran Segura" **FRAN SEGURA**

**16:45 a 17:30** "Cocina con algas, la cocina del futuro" **CÉSAR MARQUIEGUI** Grupo Gastronou.

**17:30 a 18:15** "Crustáceos del Mediterráneo: de reyes a plebeyos, de ricos a pobres" **MARI CARMEN VÉLEZ** Restaurante La Sirena **2 Soles Repsol**

**18:15 a 19:00** "Nuestra huerta" **MIGUEL ÁNGEL MAYOR.** Restaurante Sucede (Valencia) **1 estrella Michelin**

**19:00 a 19:45** "Cocina que expresa el Mediterráneo Alicantino en Els Vents" **JOSÉ ANTONIO SÁNCHEZ.** Els Vents y Villa Antonia (Alicante.)

**20:00 a 20:45** "Armonías del Fondillón" El chef **DANI FRÍAS** y el enólogo de MGWines **RAFAEL POVEDA** unidos por un vino único.

### TALLERES

**11:30 a 12:00** "Transformaciones. Productos con texturas sorprendentes" **ODÓN MARTÍNEZ** Restaurante EL Granaíno (Elche)

**12:00 a 12:30** Taller "Aprende a preparar cocas al estilo de la Marina Alta " **DORA PERELLÓ.** La Coquería

2

**12:30 a 13:00** Taller "La ginebra y los cítricos" **CRISTIAN OLIVAS CHACÓN** Brand Ambassador de Bacardí y Bombay y **ALFREDO E. DOMÍNGUEZ ROMO** Mediterraneum Events

**13:00 a 14:00** Taller "Cocina platos sabrosos y saludables con plantas, cereales y algas by **LOU MATEOS**" AQDV Escuela de Cocina Saludable Basada en Plantas.

#### "A CUATRO MANOS"

**17:00 a 17:45** Bartenders: **DAVID KANDINSKY Y SANTI GÓMEZ** - Campeones del mundo "World's Most Experimental Plancton Algán Bartender"

**17:45 a 18:30** Bartender: "Cócteles de cine" **CARLOS BORREL.** Grupo Murry. **Ganador del certamen de alta coctelería The Excelent Projet 2018**

**18:30 a 19:15** **GREGORY ROME** Restaurante Brel y **PAMELA ROMERO** Taquería Chili Rom.

**19:15 a 20:00** Mercat Ecològic Local Elx "Del bancal a la mesa, ecosaludable 100%" **NOELIA PASCUAL** del restaurante Cachito y **PATRICIA SANZ** del Atelier de Patricia.

**20:00 a 20:45** "Maridaje Cóctel Martini & Tapa KSC" **CRISTIAN OLIVAS CHACÓN** y **ALEXANDER CRUZ PELLICER.**

### RACÓ DE L'ARRÒS

De la Red de Centros de Turismo y el Ayuntamiento de Alicante

**12:00 a 15:30** Concurso Nacional de Cortadores de Jamón Ibérico

**16:30 a 17:00** Presentación VII Edición Gourmet Race Moraira Teulada

**17:00 a 17:30** Ponencia sobre el Arroz a cargo del productor Eduardo Torres

**17:30 a 18:15** Kiko Moya- Dolia Auditori de Teulada Moraira

**18:15 a 19:15** Dàrsena Alicante

**19:30 a 20:30** Racó del Pla Alicante

Plaza de los Municipios. Ayuntamiento de Crevillent **11:00 a 12:00 Degustación de la tradicional "coca crevillentina", elaborada por los hornos de Crevillent**

Plaza de los Municipios. Ayuntamiento de Almoradí **12:00 a 13:00 Degustación de alcachofa de la Vega Baja a cargo de Peña Huertana los Santicos de Piedra de Almoradí**

### DOMINGO, 6 MAYO 2018

### COCINA - MADE IN COSTA BLANCA

**11:30 a 12:15** "Aguas funcionales. Gastronomía bebida" **MANUEL ALONSO.** Casa Manolo (Daimús- Valencia) **1 Estrella Michelin**

**12:15 a 13:00** "Samsha Experience: el espectáculo hecho comida" **VÍCTOR RODRIGO.** Restaurante Samsha (Valencia) **Ganador del concurso cocinero del año 2012**

3