

# V EDICIÓN ALICANTE GASTRONÓMICA

STAND

# Alicante, tu pasión gastronómica



Pabellón 2 | Calle 1-2 | Stand 108-117

## VIERNES 29 DE SEPTIEMBRE

- 10:00 h. Talleres para niños.
- 11:00 h. Hora del Vermut. Diábolo.
- 11:45 h. Showcooking de Arroz. Restaurante Jorge.
- 12:30 h. Maridaje arroces y coctelería. Alma de Barra.
- 13:15 h. Showcooking de Arroz. Restaurante El Sorell.
- 14:00 h. Restaurante Grupo Juan XXIII.
- 14:45 h. Showcooking de Arroz. Restaurante Calas. Hotel Boutique Calas Alicante.
- 15:30 h. Restaurante El Chaflán de Luceros.
- 16:30 h. Cata de Vinos. Bodegas Volver –Vinos Alicante DOP-
- 17:15 h. Las Tortillas de Julita.
- 18:00 h. Degustación Chocolates Clavileño.
- 18:45 h. Pelican, la C mayúscula de Cocktail y de Calidad.

## SÁBADO 30 DE SEPTIEMBRE

- 10:30 h. Talleres de Especies para Niños Carmencita.
- 12:00 h. Hora de una Paloma con Anís Tenis.
- 13:00 h. Showcooking de Arroz. Restaurante Diurno.
- 14:00 h. Showcooking de Arroz. Restaurante Poniente.
- 15:00 h. Showcooking de Arroz. Restaurante La Muralla.
- 16:00 h. Cata de Vinos. Bodegas Bocopa –Vinos Alicante DOP-
- 17:00 h. Masterclass de CRDOP Uva Embolsada del Vinalopó.
- 18:00 h. Mesa redonda MEG.
- 19:00 h. Masterclass de la elaboración de Coca Amb tonyina a cargo de Panaderías Hermanos Guardiola.

## DOMINGO 1 DE OCTUBRE

- 11:00 h. Talleres de Especies para Niños Carmencita.
- 12:00 h. Showcooking de Arroz. Restaurante Racó del Pla.
- 13:00 h. Hora del Vermut. Puig Campana.
- 14:00 h. Showcooking de Arroz. Restaurante Trasluz. Hotel Meliá Alicante.
- 15:00 h. Showcooking del Arroz. Restaurante Nou Pinet.
- 16:00 h. Cata de Vino Bodegas Santa Catalina de Mañan. –Vinos Alicante DOP-
- 17:00 h. Masterclass de salazones a cargo de Ana Garre, Gerente Salazones Garre.
- 18:00 h. Cócteles Asociación de baristas.
- 19:00 h. Masterclass de la elaboración de Cocas de mollitas a cargo de Panaderías Hermanos Guardiola.

## LUNES 2 DE OCTUBRE

- 11:00 h. Ponencia: La sal marina made in Alicante a cargo de Bras del Port.
- 11:45 h. La Terreta, maridaje de arroces y cócteles.
- 12:30 h. Masterclass de Ibéricos. El Economato Ibérico.
- 13:15 h. Showcooking de Arroz. Restaurante Mar Azul.
- 14:00 h. Showcooking de Arroz. Restaurante Plaza Canalla.
- 15:00 h. Showcooking de Arroz. Restaurante Minas.
- 16:00 h. Cata de Vino. Bodegas MGWInnes Group –Vinos Alicante DOP-
- 17:00 h. Cócteles Alroa.

