

VI EDICIÓN ALICANTE GASTRONÓMICA

STAND Alicante, tu pasión gastronómica



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

VIERNES 27 DE SEPTIEMBRE 2024

- 10:00 h Actividades infantiles sobre alimentación saludable (CERCA)
- 11:00 h Presentación Taller de Cocina "Nuestra Cocina: Cocinando CERCA"
- 11:45 h Hora del Vermut. Diábolo & Patatas El Valle
- 12:30 h Showcooking de Arroz. Luga Sabores
- 13:15 h Showcooking de Arroz. Restaurante Jorge
- 14:00 h Showcooking de Arroz. Restaurante El Sorell
- 14:45 h Showcooking de Arroz. Restaurante Calas. Hotel Boutique Calas
- 15:30 h Showcooking de Arroz. La Terreta Gastro bar
- 16:30 h Cata de Vinos. Bodegas Volver. Vinos Alicante DOP
- 17:15 h Degustación de Chocolates Clavileño
- 18:00 h Coctelería The Whisper Company
- 19:00 h Cocina sensata KM 0 con sus Vinos de Alicante DOP

SÁBADO 28 DE SEPTIEMBRE 2024

- 10:30 h Talleres de Especias para Niños Carmencita
- 12:00 h Hora de una Paloma con Anís Tenis
- 13:00 h Showcooking de Arroz Racó del Pla
- 14:00 h Showcooking de Arroz. Restaurante Casa Riquelme
- 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 Salazones Garre maridados con M de Alejandría
- 18:00 h Showcooking del Restaurante "La Saterria" y Frutas y verduras Girones
- 19:00 h Masterclass de la elaboración de la coca amb tonyina a cargo de Panaderías Hermanos Guardiola
- 20:00 h Coctelería

DOMINGO 29 DE SEPTIEMBRE 2024

- 11:00 h Talleres de Especias para Niños Carmencita
- 12:00 h Hora del vermut. Puig Campana
- 12:30 h Showcooking de Arroz. Restaurante Trasluz. Hotel Meliá
- 13:15 h Showcooking de arroz. Restauante Alma de Barra
- 14:00 h Showcooking de arroz de La Marmita Alicantina
- 14:45 h Showcooking de arroz. Restaurante Fondillón. Hotel Amérigo
- 16:00 h Cata de Vino. Bodegas Santa Catalina de Mañan. Vinos Alicante DOP
- 17:00 h Masterclass de la elaboración de Cocas de mollitas a cargo de Panaderías Hermanos Guardiola
- 18:00 h Coctelería NIC
- 19:00 h Bebidas espirituosas alicantinas y platos de cuchara con identidad propia.

LUNES 30 DE SEPTIEMBRE 2024

- 11:00 h Aquona agua
- 11:30 h Vermouth Terreta
- 12:00 h Masterclass de Ibéricos: El Economato Ibérico
- 12:45 h Showcooking de Arroz. Restaurante Mar Azul
- 13:30 h Showcooking de Arroz: Restaurante Plaza Canalla
- 14:15 h Platos tradicionales: Asociación Amigos de Ucrania
- 16:00 h Cata de Vino. Bodegas MGWinnes Group
- 17:00 h Coctelería

