

la ciudad de la

gastronomía

IFA - Alicante

2011 XIII CONGRESO lomejordelagastronomia.com

12
15
no
viem
bre



escenario 2 talleres

- 12:00-13:00** Taller de Hostelería Iberostar y Cocina Canaria
Juan Carlos Clemente.
- 13:00-14:30** Finalistas del Premio Giraldo al Mejor Bacalao
Ángel Fita "Canela y Clavo", en Xátiva (Valencia).
Álvaro Garrido "Mina", en Bilbao.
Beñat Ormaetxea "Jauregibarria", en Amorebieta (Vizcaya).
Mario Sandoval "Coque", en Humanes de Madrid.
- 16:30-19:00** Finalistas del Premio Giraldo al Mejor Bacalao
Josean M. Alija "Nerua", en Bilbao.
Marcos Morán "Casa Gerardo", en Prendes (Asturias).
Álvaro Garrido "Mina", en Bilbao (Bizkaia).
Justo García "Mar de Cristal" y "Varadero", en Santa Pola y "Nuestra Barra", en Elche (Alicante).
Jesús Fernández "La U", en Almoradí (Alicante).

escenario 4 congreso salazones

- 12:00** David Arana y Alberto Abad "Ganivet y Forqueta", en Jalón (Alicante).
12:30 Joaquín Madrid "El Rincón de Joaquín", en San Javier (Murcia).
13:00 Rafael Sales "Ca Rafel", en Benimantell (Alicante).
13:30 Ganadores del Concurso de Tapas de Alicante lomejordelagastronomia.com
15:30 Florencio Ruiz "Amaranto", en Úbeda (Jaén).
16:00 Álvaro Garrido "Mina", en Bilbao (Bizkaia).
16:30 Alfonso Mira "Alfonso Mira", en Aspe (Alicante).
17:00 Mari Ángeles de las Heras "La Saranda", en Guardamar (Alicante).
17:15 Rodi Cases "Rincón de Capis", en Torreveja (Alicante).
17:30 Tomás Arenas "Las Jarras", en Torreveja (Alicante).
17:45 Pilar Berenguer "El Cruce", en Almoradí (Alicante).
18:00 Moisés Martínez "El Buey", en Almoradí (Alicante).
18:15 Sonia Vilella "Bahía", en Torreveja.
18:30 María José San Román "Monastrell", en Alicante.

escenario 1 congreso alta cocina

- 12:00** Niko Romito "Reale", en Rivisondoli (Italia).
12:30 Álvaro Garrido "Mina", en Bilbao (Bizkaia).
13:00 Joan Roca "El Celler de Can Roca", en Girona.
15:00 Santiago Orts y Rodrigo de la Calle "Rodrigo de la Calle", en Aranjuez (Madrid).
15:30 Fran Martínez "Maralba", en Almansa (Albacete).
16:00 Fernando Pérez Arellano "Zaranda", en LLucmayor (Mallorca).
16:30 Pepe Rodríguez "El Bohío", en Illescas (Toledo).
17:00 Pablo Loureiro "Branka", en San Sebastián (Gipuzkoa).
17:30 Roberto Ruiz "Frontón", en Tolosa (Gipuzkoa).
18:00 Javier Turmo "El Pesebre", en Benasque (Huesca).
18:30 Cristina Figueras "El Xato", en La Nucia (Alicante).

escenario 3 arroz

- 12:00** Lorenzo Cogo "El Coq", en Marano (Italia).
12:30 Giorgio Parini "Povero Diavolo", en Torriana (Italia).
13:00 Ilario Vinciguerra "Ilario Vinciguerra", en Gallarate-Varese (Italia).
13:30 Niko Romito "Reale", en Rivisondoli (Italia).
14:30 Giancarlo Morelli "Osteria del Pomiroeu", en Seregno (Italia).
16:00 Tomás Arenas "Mesón Las Jarras", en Torreveja (Alicante).
16:15 Salva Hernández "Suquet de Castaños", en Alicante.
17:00 Basilio Corral "Art a la Cuina", en Benidorm (Alicante).
17:30 María José San Román "Monastrell", en Alicante.
18:00 Julia Peñalvell "El Hijo del Rubio", en Lo Pagán (Murcia).
18:30 Rafael Sales "Ca Rafel", en Benimantell (Alicante).
19:00 Tere González "El Tossal", en Valencia.

fiestas gastronómicas

13:00 - 19:00

FIESTA DE LOS CALDEROS

13:00 Entrega de Medallas de Oro

- "Casa Juan", en Santa Pola (Alicante).
"Don Jerónimo", en Santa Pola y Tabarca (Alicante).
"El Caldero", en Alicante.
"El Hijo del Rubio", en Lo Pagán (Murcia).
"El Puerto", en Torreveja (Alicante).
"La Almadraba", en Tabarca (Alicante).
"La Cofradía", en Santa Pola (Alicante).
"Mesón Las Jarras", en Torreveja (Alicante).

martes
15

stands talleres

- 12:30-14:30** Taller del VII Campeonato a la Mejor Barra de Pinchos y Tapas
Aula Cruzcampo
Montserrat de la Torre "Cantina La Estación", en Úbeda.
José Castrodeza "Villa Parmesa Tapas", en Valladolid.
Darran Williamson "Bitoque y Bitoque de Albia", en Bilbao.
- 12:30-13:15** Talleres del Aceite de Oliva Virgen Extra de Jaén
Stand de Cárnicas Sáenz
Pablo Loureiro "Branka", en San Sebastián.
- 12:30-15:30** Taller de la Tortilla de Patatas Stand Tescoma
Bibiana Cardona "La Casa de las Cinco Puertas" y "Banasteria", en Pontevedra.
- 13:00-14:00** Taller de Costa Blanca
Stand de Costa Blanca
Moises Erades Sart, Presidente de la Organización de Productores Pesqueros de la Marina Alta.

- 16:00-17:00** Talleres del Aceite de Oliva Virgen Extra de Jaén
Manuel Frutos "Kasler", en Jaén.
Montserrat de la Torre "Cantina La Estación", en Úbeda (Jaén).
- 17:00-18:30** Recetas de los finalistas del IX Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén, paraíso interior"
Stand Jaén
Fran Martínez "Maralba", en Almansa (Albacete).
Saúl Gómez "Blue Gallery", en Burgos.
Lorenzo Cogo "El Coq", en Marano Vicentino (Italia).
- 17:30-19:30** Taller de Costa Blanca
Stand de Costa Blanca
Pablo Montoro "Shamadi en Sha Wellness Clinic"
Basilio Corral "Art a la Cuina", en Benidorm (Alicante).
- 18:45-19:30** Asados de chuletas Stand de Cárnicas Sáenz
Matías Gorrotxategi "Casa Julián", en Tolosa.

catas y degustaciones

- 12:00-14:30** Stand La Chinata
Degustación de 6 patés con vinos de la región.
- 12:00-13:00** Stand Diputación de Palencia
Degustación de platos típicos palentinos.
- 12:00-13:00** Stand Diputación de Ávila
Cata de vinos Bodega Garnacha Alto Alberche
- 12:00-20:00** Stand Diputación de Jaén
Cata y degustación de Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén Selección 2011"
Presentado por Anunciación Carpio Dueñas.
- 12:30-15:30** Stand Diputación de Zamora
Degustación de productos típicos.
- 13:00-14:00** Sala de Catas - Bodegas Torres
Cata de las 5 D.O de Torres.
- 13:00-14:00** Stand Burgos Alimenta
Degustación de productos de Burgos.
- 14:00-15:00** Sala de Catas - Diputación de Zamora
Cata ternera de Aliste.
- 14:00-17:00** Degustación Stand Costa Blanca
Degustaciones varias.
- 15:30-17:00** Stand La Chinata
Degustación de 6 mermeladas con quesos.
- 16:00-17:00** Sala de Catas - Môt & Chandon
Veuve Clicquot. Presentado por Xavier Monclús
- 17:00-18:00** Sala de Catas - Môt & Chandon
Môt & Chandon. Presentado por Xavier Monclús
- 18:00-19:00** Sala de Catas - Môt & Chandon
Ruinart. Presentado por Xavier Monclús
- 18:00-20:00** Stand Diputación de Zamora
Degustación de productos típicos.
- 18:30-19:30** Stand La Chinata
Cata-degustación de aceites.