PROGRAMACIÓN STAND

1979 - 2026

47 AÑOS

APEHA

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE ALICANTE

AL SERVICIO DE LA HOSTELERÍA DE ALICANTE Y SU PROVINCIA

ALTEA GASTRONÓMICA

AHEA Asociacion Hosteleros y Empresarios de Altea

SEHUNICA Sectors Hostelers Units de Castalla

Asociación Provincial Turismo Alicante Interior

Hostelería Elche

CONHOSTUR Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana

l'exquisit Mediterrani

Comunitat Valenciana

Actitud Mediterránea

Asociación Empresas Hostelería Torrevieja y Comarca

Torrevieja gastronómica

alicante gastronómica alma mediterránea

IFA Institución Ferial Alicantina

Pabellón 2
Stand 161

A.E.H.T.M.A Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo Dénia - Marina Alta

ABRECA Asociación de Bares, Restaurantes, Cafeterías y Ocio Nocturno de Benidorm

Del 2 al 5 de octubre 2026

alicante gastronómica
alma mediterránea

Del 2 al 5 de octubre 2026

PROGRAMACIÓN STAND

1979 - 2026
47 AÑOS
APEHA
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE ALICANTE

AL SERVICIO DE LA HOSTELERÍA DE ALICANTE Y SU PROVINCIA

CONHOSTUR | l'exquisit | COMUNITAT VALENCIANA | ACTITUD MEDITERRÁNEA

ALTEA GASTRONÓMICA | ASOCIACIÓN HOSTELEROS Y EMPRESARIOS DE ALTEA | Asociación Provincial TURISMO ALICANTE INTERIOR | HOSTELERÍA ELCHE | A.E.H.T.M.A | SEHUNICA | Asociación Empresas Hostelería Torrevieja y Comarca | TORREVIEJA gastronómica | ABRECA

IFA INSTITUCIÓN FERIAL ALICANTINA

Pabellón 2 | Stand 161

VIERNES 2 DE OCTUBRE 2026

DÍA DE ALTEA

10:00 h Apertura del stand y recepción de autoridades

11:00 h Cata de vinos azules y maridaje de ceviche de salmón, de la mano del Restaurante Casa Vital

12:00 h Degustación de flan de turrón de la Taparía Ca Pere de Altea

13:00 h Showcooking del Ristorante Zero 81 *"Gnocchis al estilo Zero 81"*

14:00 h *Aplanant Coquetes:* Historiador Juan Vicente Martín, Panadería Cere, Restaurante Juan Abril, Restaurante Bon Vent y el Club Náutico de Altea. *"Degustar algunos de los platos más tradicionales"*

16:00 h Showcooking Talaia Espai Mediterrani

17:00 h Mesa de degustación de productos de Altea *Cervezas Althaia · Bodegas Sendra · Zaral · Restaurante Juan Abril · Bodega Xalo, Restaurante E-tika · Pescados Moltó · Panadería Cere*

18:30 h Showcooking del Restaurante E-tika *"Tapa Coca de Bernia"*

SÁBADO 3 DE OCTUBRE 2026

10:45 h Presentación Guía Gatroalmuerzos 2026

11:00 h Presentación y degustación de Patatas Terral *"Patatas Fritas, elaboradas con Sal de Torrevieja"* (AEHTC)

11:15 h Showcooking del Restaurante Calavento de Alicante *"untables y patata harra" en colaboración con Luga Sabores*

12:00 h Showcooking del Restaurante los Infantes de Almoradi, técnica de manipulación de alcachofa, *"Alcachofa crujiente con crema de patata trufada"*

12:45 h Showcooking del Restaurante La Fava de Benidorm *"Puerro confitado, carbonara marina, atún rojo y jugo de pollo rustido"* (ABRECA)

13:30 h Showcooking de Cateringgi Experiencias Gastronómicas de Alicante, de la mano de Gicelia Dos Santos *"Arroz de otoño"*

14:15 h Showcooking Casa Riquelme de Alicante *"Arroz con Gallineta y Gamba Roja de Bahia"*

15:00 h Showcooking del Chef Joaquín Guillamó Alarcón de Torrevieja *"Sangochao de sepia sobre cama de patatas chips con sal de Torrevieja"* (AEHTC)

17:00 h Showcooking de Valderrama Café *"Degustaciones de Café y postre"* (ABRECA)

18:00 h Showcooking Coctelería Malaspina: *"Sabores que cuentan historias"* (ABRECA)

DOMINGO 4 OCTUBRE 2026

11:00 h La hora de la Paloma con Anís Tenis

12:00 h Showcooking de el Rest. Convino de Alicante *"Tapa de falsa croqueta de gamba" en colaboración con Luga Sabores.*

13:00 h Showcooking de Restaurante Seis perlas *"Fideúa de bogavante y gambas con muselina de ajo ahumado y almendra"*

14:00 h Showcooking del Restaurante Casa Pepe de San Juan Playa *"Arroz de Sepia, Alcachofa y gambas"*

15:00 h Showcooking del Restaurante Malaspina de Benidorm *"De la competición a la mesa: una visión gastronómica"* (ABRECA)

16:30 h Gelatoalplato.com + David Francés (Helados Francés): *"Máquina y tradición."* Demostrando que un mejor helado en tu restaurante es posible

17:30 h Showcooking del Restaurante Puro Orixe de Torrellano *"Pulpo a Feira con maridaje de Albariño Paco Mulero y cierre de cata con limpieza en boca de Atlántico Sour"*

18:30 h Showcooking del Restaurante Calavento de Alicante *"Coctelería" en colaboración con Luga Sabores*

LUNES 5 DE OCTUBRE 2026

DÍA DE CASTALLA

11:00 h Proyección Audiovisual y Marketing *"Vídeos promocionales de Castalla en la pantalla del stand"*

12:00 h Cata comentada de productos locales de la Cooperativa de Castalla. *"Catas de Aceite y Vino"*

12:30 h Muestra de panadería tradicional por Panaderías Roque Artesanos. *"Exhibición y Degustación de Panadería"*

13:00 h Showcooking y Catas *"Actividad gastronómica en directo y catas a cargo de La Trencadora de Castalla"*

13:30 h Showcooking de Tapas Típicas *"Elaboración y presentación de sus tapas icónicas: croqueta Cassana de boletus y pato y su marinera, a cargo del Restaurante Cassana"*

14:00 h Showcooking de Gazpachos *"Elaboración tradicional de gazpachos por el Restaurante La Viscaya y Mesón El Viscayo."*

14:30 h Showcooking Arroz de la Montaña *"Elaboración de un arroz de la montaña a cargo del Restaurante Casa Paqui"*

15:00 h Degustación de Dulces Tradicionales *"Muestra y degustación de repostería típica por Artesanos de Roque"*

15:30 h Showcooking y Degustación de Helados *"Demostración en vivo y cata de helados artesanos de Castalla"* a cargo de Helados Pana

Durante los Showcooking, Aceitunas Durà de Castalla, fábrica de encurtidos, mostrará diferentes productos para acompañar los platos típicos de Castalla.

alicante gastronómica
alma mediterránea

Del 2 al 5 de octubre 2026

PROGRAMACIÓN STAND

1979 - 2026
47 AÑOS
APEHA
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE ALICANTE

AL SERVICIO DE LA HOSTELERÍA DE ALICANTE Y SU PROVINCIA

CONHOSTUR | l'exquisit | COMUNITAT VALENCIANA | ACTITUD MEDITERRÁNEA

ALTEA GASTRONÓMICA | AHEA Asociación Hosteleros y Empresarios de Altea | Asociación Provincial Turismo Alicante Interior | Hostelería Elche | A.E.H.T.M.A | SEHUNICA | Asociación Empresas Hostelería Torrevieja y Comarca | Torrevieja gastronómica | ABRECA

IFA INSTITUCIÓN FERIAL ALICANTINA

Pabellón 2 | Stand 161

VIERNES 2 DE OCTUBRE 2026

DÍA DE ALTEA

10:00 h Apertura del stand y recepción de autoridades

11:00 h Cata de vinos azules y maridaje de ceviche de salmón, de la mano del Restaurante Casa Vital

12:00 h Degustación de flan de turrón de la Taparía Ca Pere de Altea

13:00 h Showcooking del Ristorante Zero 81 *"Gnocchis al estilo Zero 81"*

14:00 h *Aplanant Coquetes:* Historiador Juan Vicente Martín, Panadería Cere, Restaurante Juan Abril, Restaurante Bon Vent y el Club Náutico de Altea. *"Degustar algunos de los platos más tradicionales"*

16:00 h Showcooking Talaia Espai Mediterrani

17:00 h Mesa de degustación de productos de Altea
Cervezas Althaia · Bodegas Sendra · Zaral · Restaurante Juan Abril · Bodega Xalo, Restaurante E-tika · Pescados Moltó · Panadería Cere

18:30 h Showcooking del Restaurante E-tika *"Tapa Coca de Bernia"*

alicante gastronómica
alma mediterránea

Del 2 al 5 de octubre 2026

PROGRAMACIÓN STAND

1979 - 2026
47 AÑOS
APEHA
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE ALICANTE

AL SERVICIO DE LA HOSTELERÍA DE ALICANTE Y SU PROVINCIA

CONHOSTUR | l'exquisit | COMUNITAT VALENCIANA | ACTITUD MEDITERRÁNEA

ALTEA GASTRONÓMICA | AHEA Asociación Hosteleros y Empresarios de Altea | Asociación Provincial Turismo Alicante Interior | Hostelería Elche | A.E.H.T.M.A | SEHUNICA | Asociación Empresas Hostelería Torrevieja y Comarca | Torrevieja gastronómica | ABRECA

IFA INSTITUCIÓN FERIAL ALICANTINA

Pabellón 2 | Stand 161

SÁBADO 3 DE OCTUBRE 2026

10:45 h Presentación Guía Gatroalmuerzos 2026

11:00 h Presentación y degustación de Patatas Terral *"Patatas Fritas, elaboradas con Sal de Torrevieja"* (AEHTC)

11:15 h Showcooking del Restaurante Calavento de Alicante *"untables y patata harra" en colaboración con Luga Sabores*

12:00 h Showcooking del Restaurante los Infantes de Almoradi, técnica de manipulación de alcachofa, *"Alcachofa crujiente con crema de patata trufada"*

12:45 h Showcooking del Restaurante La Fava de Benidorm *"Puerro confitado, carbonara marina, atún rojo y jugo de pollo rustido"* (ABRECA)

13:30 h Showcooking de Cateringgi Experiencias Gastronómicas de Alicante, de la mano de Gicelia Dos Santos *"Arroz de otoño"*

14:15 h Showcooking Casa Riquelme de Alicante *"Arroz con Gallineta y Gamba Roja de Bahia"*

15:00 h Showcooking del Chef Joaquín Guillamó Alarcón de Torrevieja *"Sangochao de sepia sobre cama de patatas chips con sal de Torrevieja"* (AEHTC)

17:00 h Showcooking de Valderrama Café *"Degustaciones de Café y postre"* (ABRECA)

18:00 h Showcooking Coctelería Malaspina: *"Sabores que cuentan historias"* (ABRECA)

alicante gastronómica
alma mediterránea

Del 2 al 5 de octubre 2026

PROGRAMACIÓN STAND

1979 - 2026
47 AÑOS
APEHA
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE ALICANTE

AL SERVICIO DE LA HOSTELERÍA DE ALICANTE Y SU PROVINCIA

CONHOSTUR | l'exquisit | COMUNITAT VALENCIANA | ACTITUD MEDITERRÁNEA

ALTEA GASTRONÓMICA | AHEA Asociación Hosteleros y Empresarios de Altea | Asociación Provincial Turismo Alicante Interior | Hostelería Elche | A.E.H.T.M.A | SEHUNICA | Asociación Empresas Hostelería Torrevieja y Comarca | Torrevieja gastronómica | ABRECA

IFA INSTITUCIÓN FERIAL ALICANTINA

Pabellón 2 | Stand 161

DOMINGO 4 OCTUBRE 2026

11:00 h La hora de la Paloma con Anís Tenis

12:00 h Showcooking de el Rest. Convino de Alicante *"Tapa de falsa croqueta de gamba" en colaboración con Luga Sabores.*

13:00 h Showcooking de Restaurante Seis perlas *"Fideúa de bogavante y gambas con muselina de ajo ahumado y almendra"*

14:00 h Showcooking del Restaurante Casa Pepe de San Juan Playa *"Arroz de Sepia, Alcachofa y gambas"*

15:00 h Showcooking del Restaurante Malaspina de Benidorm *"De la competición a la mesa: una visión gastronómica"* (ABRECA)

16:30 h Gelatoalplato.com + David Francés (Helados Francés): *"Máquina y tradición."* Demostrando que un mejor helado en tu restaurante es posible

17:30 h Showcooking del Restaurante Puro Orixe de Torrellano *"Pulpo a Feira con maridaje de Albariño Paco Mulero y cierre de cata con limpieza en boca de Atlántico Sour"*

18:30 h Showcooking del Restaurante Calavento de Alicante *"Coctelería" en colaboración con Luga Sabores*

alicante gastronómica
alma mediterránea

Del 2 al 5 de octubre 2026

PROGRAMACIÓN STAND

1979 - 2026
47 AÑOS
APEHA
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE ALICANTE

AL SERVICIO DE LA HOSTELERÍA DE ALICANTE Y SU PROVINCIA

CONHOSTUR | l'exquisit | COMUNITAT VALENCIANA | ACTITUD MEDITERRÁNEA

ALTEA GASTRONÓMICA | AHEA Asociación Hosteleros y Empresarios de Altea | Asociación Provincial Turismo Alicante Interior | Hostelería Elche | A.E.H.T.M.A | SEHUNICA | Asociación Empresas Hostelería Torrevieja y Comarca | Torrevieja gastronómica | ABRECA

IFA INSTITUCIÓN FERIAL ALICANTINA

Pabellón 2 | Stand 161

LUNES 5 DE OCTUBRE 2026

DÍA DE CASTALLA

11:00 h Proyección Audiovisual y Marketing
"Vídeos promocionales de Castalla en la pantalla del stand"

12:00 h Cata comentada de productos locales de la Cooperativa de Castalla. *"Catas de Aceite y Vino"*

12:30 h Muestra de panadería tradicional por Panaderías Roque Artesanos. *"Exhibición y Degustación de Panadería"*

13:00 h Showcooking y Catas *"Actividad gastronómica en directo y catas a cargo de La Trencadora de Castalla"*

13:30 h Showcooking de Tapas Típicas *"Elaboración y presentación de sus tapas icónicas: croqueta Cassana de boletus y pato y su marinera, a cargo del Restaurante Cassana"*

14:00 h Showcooking de Gazpachos
"Elaboración tradicional de gazpachos por el Restaurante La Viscaya y Mesón El Viscayo."

14:30 h Showcooking Arroz de la Montaña *"Elaboración de un arroz de la montaña a cargo del Restaurante Casa Paqui"*

15:00 h Degustación de Dulces Tradicionales *"Muestra y degustación de repostería típica por Artesanos de Roque"*

15:30 h Showcooking y Degustación de Helados *"Demostración en vivo y cata de helados artesanos de Castalla"* a cargo de Helados Pana

Durante los Showcooking, Aceitunas Durà de Castalla, fábrica de encurtidos, mostrará diferentes productos para acompañar los platos típicos de Castalla.