

PROGRAMACIÓN STAND



1 9 7 9 - 2 0 2 6

APEHA

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS
DE HOSTELERÍA DE ALICANTE

AL SERVICIO DE LA HOSTELERÍA DE ALICANTE Y SU PROVINCIA



alicante
GASTRONÓMICA
alma  mediterránea



Pabellón 2
Stand 161

Del 2 al 5 de octubre 2026





alicante
GASTRONÓMICA
alma  mediterránea

Del 2 al 5 de octubre 2026

PROGRAMACIÓN STAND



**AL SERVICIO DE LA HOSTELERÍA
DE ALICANTE Y SU PROVINCIA**



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) con Cervezas Estrella Galicia.
- 11:30 h Showcooking del Restaurante Calavento de Alicante "untables y patata jarra" en colaboración con Luga Sabores
- 12:15 h Showcooking del Restaurante los Infantes de Almoradi, técnica de manipulación de alcachofa, "Alcachofa crujiente con crema de patata trufada"
- 13:00 h Showcooking del Restaurante La Fava de Benidorm "Puerro confitado, carbonara marina, atún rojo y jugo de pollo rustido" (ABRECA)
- 14:00 h Showcooking Casa Riquelme de Alicante "Arroz con Gallineta y Gamba Roja de Bahía"
- 15:00 h Showcooking del Chef Joaquín Guillamó Alarcón de Torrevieja "Sangochoa 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 "Videos 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



**AL SERVICIO DE LA HOSTELERÍA
DE ALICANTE Y SU PROVINCIA**



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



**AL SERVICIO DE LA HOSTELERÍA
DE ALICANTE Y SU PROVINCIA**



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 Torre Vieja"* (AEHTC) con Cervezas Estrella Galicia.
- 11:30 h Showcooking del Restaurante Calavento de Alicante *"untables y patata jarra" en colaboración con Luga Sabores*
- 12:15 h Showcooking del Restaurante los Infantes de Almoradi, técnica de manipulación de alcachofa, *"Alcachofa crujiente con crema de patata trufada"*
- 13:00 h Showcooking del Restaurante La Fava de Benidorm *"Puerro confitado, carbonara marina, atún rojo y jugo de pollo rustido"* (ABRECA)
- 14:00 h Showcooking Casa Riquelme de Alicante *"Arroz con Gallineta y Gamba Roja de Bahía"*
- 15:00 h Showcooking del Chef Joaquín Guillamó Alarcón de Torre Vieja *"Sangochoa de sepia sobre cama de patatas chips con sal de Torre Vieja"* (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



**AL SERVICIO DE LA HOSTELERÍA
DE ALICANTE Y SU PROVINCIA**



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



**AL SERVICIO DE LA HOSTELERÍA
DE ALICANTE Y SU PROVINCIA**



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.