

la ciudad de la

gastronomía

IFA - Alicante

12
15

2011 XIII CONGRESO
lomejordelagastronomia.com no
viembre



escenario 2 talleres

- 12:00** La Academia Suiza del Queso
Dani Lechuga "Caldeni", en Barcelona.
- 13:00** Taller de Bacalao Giraldo. De la tradición a la modernidad.
Andoni Arrieta y José Oliver
- 14:00** Talleres Martiko
Jesús Mari Ansa "Gaucho", en Pamplona.
- 16:00** Taller de Coctelería Vegetal Km.0 Comestible
Maria José San Román "Monastrell Restaurante", en Alicante.
Gegam Kazarian "Monastrell Pasaje"
- Taller de Fideuà y Fideos**
17:00 Dani Frías "La Ereta", en Alicante.
17:30 Sonia y Sergio Box "La Perla de Javea", en Jávea.
18:00 Raúl Alexandre "Ca Sento", en Valencia.
18:30 José Vicente Pérez "El Bressol", en Valencia.
19:00 José Colomar "GloriaMar", en Gandía.
19:30 Bibiana Cardona "Banastería", en Pontevedra.

escenario 4 congreso salazones

- 12:00** José Miguel Galera "El Antojito", en Elche (Alicante).
12:30 José Miguel Tortosa "Taita", en Benidorm (Alicante).
13:00 Justo García "Nuestra Barra-Mar de Cristal", en Elche y Santa Pola (Alicante).
13:30 Raúl Alexandre "Ca Sento", en Valencia.
14:00 José Gómez "Joselito", en Guijuelo (Salamanca).
14:30 Esteban de la Rosa "Bodegas Selección", en Alicante Campello (Alicante).
15:00 Cesar Marquiegui "Piripi-Nou Manolín", en Alicante.
16:00 Aitor y Urko Sarachaga "Katagorri", en Alicante.
16:30 Ángel Carbonell y Pablo Jurado "Universidad Miguel Hernández", en Orihuela.
17:00 Gonzalo París "Salazones Serrano", en Elda (Alicante).
17:30 Ángel León "Aponiente", en Puerto de Santa María (Cádiz).
18:00 Senén González "Sagartoki", en Vitoria-Gasteiz.
18:30 José y Emma García "Mesón de la Costa", en Torreveja (Alicante).
19:00 Ilario Vinciguerra "Ilario Vinciguerra", en Gallarate-Varese (Italia).
19:30 César Anca "La Barra de César Anca", en Alicante.

escenario 1 congreso alta cocina

- 12:00** Jorge Bretón "La Sucursal", en Valencia.
12:30 Mari Carmén Vélez "La Sirena", en Petrer (Alicante).
13:00 Giancarlo Morelli "Osteria del Pomiroeu", en Seregno (Italia).
13:30 Ángel León "Aponiente", en Puerto de Santa María (Cádiz).
14:00 Flora Mikula "Auberge Flora", en París.
14:30 Juanjo López "La Tasquita de Enfrente", en Madrid.
15:00 Vicente Patiño "Óleo", en Valencia.
15:30 Manolo de la Osa "Las Rejas", en Las Pedroñeras (Cuenca).
16:00 Yoshihisa Akiyama "Mutsukari", en Tokio.
17:00 Ilario Vinciguerra "Ilario Vinciguerra", en Gallarate-Varese (Italia).
17:30 David Toutain "Agape Substance", en París (Francia).
18:00 Paco Morales "Paco Morales", en Bocairent (Valencia).
18:30 Daniel Berlín "Daniel Berlín", en Tranås (Suecia).
19:00 Francesco Bracali "Bracali", en Massa Marittima, Toscana (Italia).
19:30 Raúl Alexandre "Ca Sento", en Valencia.

escenario 3 IX premio internacional de aceite de oliva arroz

13:30 - 15:30

- 15:30** Antonio Agustín Pérez Planelles "Dársena", en Alicante.
16:00 David Vergara y Josefa Pina "Joaquín", en Orihuela (Alicante).
16:30 Ximo Sáez y Domingo Castells "Arros Passejat", en Xátiva.
17:00 Raúl Alexandre "Ca Sento", en Valencia.
17:30 José Vicente Pérez "El Bressol", en Valencia.
18:00 José Miguel Tortosa "Taita", en Benidorm (Alicante).
18:30 Sonia y Sergio Box "La Perla", en Jávea (Alicante).
19:00 Emilia Belmonte "Casa Juan", en Santa Pola (Alicante).
19:30 Ángela Carrión "La Tartana", en Elche (Alicante).
20:00 Josefa Navarro "Casa Paco", en Pinoso (Alicante).

fiestas gastronómicas

13:00 - 19:00

FIESTA DE LAS MEJORES MORCILLAS DE ESPAÑA

13:00 Entrega de Medallas de Oro

- Butifarra Negra **Salgot**, en Barcelona.
Morcilla de **Beasain de Olano**, en Gipuzkoa.
Morcilla de **Burgos Embutidos Cardaña**, en Burgos.
Morcilla de **Chato José Reverte**, en Lorca.
Morcilla de **Fuente Andrino**, en Palencia.
Morcilla de **Germans Botelhato**, en Monovar.
Morcilla **Ibérica curada Revisan**, en Guijuelo.
Morcilla **Ibérica fresca Garimori**, en Guijuelo.
Morcillas **Sotillo**, en Avila.
Morcilla de **Villada Demetrio Ramos**, en Palencia.
Morcilla de **Zamora Ramiro**, en Zamora.

domingo
13

stands talleres

- 12:00-13:30** Taller del VII Campeonato a la Mejor Barra de Pinchos y Tapas
Aula Cruzcampo
Gustavo Adolfo Serrano "Lo + Gus", en Orihuela.
Sagartoki "Senén Gonzalez", en Vitoria-Gasteiz.
- 12:00-12:45** Alta Cocina a la Parrilla 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 Banastería", en Pontevedra.
- 13:00-13:45** Asados de Chuletas Stand de Cárnicas Sáenz
Matías Gorrotxategi "Casa Julián", en Palencia.

- 16:00-19:30** Talleres del Aceite de Oliva Virgen Extra de Jaén Stand Jaén
Manuel Frutos "Kasler", en Jaén.
Recetas del IX Premio Internacional con aceite de oliva.
Juan Pablo Gámez "Los Sentidos", en Linares (Jaén).
Anselmo Juárez y Javier Conchillo "Zeitúm", en Úbeda (Jaén).
- 17:00-18:30** Taller del VII Campeonato a la Mejor Barra de Pinchos y Tapas
Aula Cruzcampo
Chema Soler "La Gastrocroquetería de Chema", en Madrid.
Baldomero Gas y Ramón Montilla "Taberna Ziriyab-Bodegas Mezquita", en Córdoba.
- 17:00-18:00** Taller de la Tortilla de Patatas Stand Tescoma
El Ganador del XIII Campeonato de España de Tortillas.
- 18:00-19:30** Pescados a la Parrilla y Chuleta a la brasa
Stand de Cárnicas Sáenz
Mikel Bustinza y Jayne Hardcastle "Horma Hondo" en Larrabezua.
Sebastián Abad "La Vaquería", en El Campello.

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.
- 12:00-20:00** Stand Diputación de Jaén
Cata y degustación de Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén Selección 2011"
Presentado por Anunciación Carpio Dueñas.
- 12:30-13:30** Stand Diputación de Salamanca
Degustación de platos típicos salmantinos
- 12:30-15:30** Stand Diputación de Zamora
Degustación de productos típicos.
- 13:00-14:00** Stand Burgos Alimentaria
Degustación de productos de Burgos
- 13:00-14:00** Sala de catas - Diputación de Zamora
Maridajes
- 15:30-17:00** Stand La Chinata
Degustación de 6 mermeladas con quesos.
- 17:00-18:00** Stand Diputación de Palencia
Degustación de platos típicos palentinos.
- 16:00-17:00** Sala de catas - Bodegas Torres
Cata de las 5 D.O
- 18:00-20:00** Stand Diputación de Zamora
Degustación de productos típicos de Zamora.
- 16:30-19:30** Stand La Chinata
Cata-degustación de aceites.