

PROGRAMACIÓN

27 SEP.

- 18:30 - 20:00** **PUESTA DE SOL GASTRONÓMICA CON MUNDO MARINO.**
DEGUSTACIÓN DE LICOR DE HIERBAS CARNOT, COCAS, PASAS ARTESANALES Y ZUMO DE GRANADA ECOLÓGICO A CARGO DE ANTONIO FORNÉS (CARNOT), ANTONIO CARRÍO (MAGRADA), LUIS SILVESTRE (MELICATESEN) Y RESTAURANTE MÍSTICO.
SALIDA DESDE EL PUERTO DE DÉNIA (EXPLANADA CERVANTES 23)
RESERVAS: MUNDOMARINO.ES

ESCENARIO DEL MAR

28 SEP.

- 12:00 - 14:00** **INAUGURACIÓN**
-
- 16:30 - 17:15** **VICKY ARRELS,**
ARRELS RESTAURANT (SAGUNTO).
- 17:15 - 18:00** **MASSIMO ARIENTI,**
NOMADA (DÉNIA).
- 18:00 - 18:45** **RODRIGO DE LA CALLE,**
RODRIGO DE LA CALLE (MADRID).
- 18:45 - 19:30** **JAVIER OLLEROS,**
CULLER DE PAU (Ó GROVE).
- 19:30 - 20:15** **RICARD CAMARENA,**
RICARD CAMARENA
RESTAURANT (VALENCIA).

29 SEP.

- 16:30 - 17:15** **BEGOÑA RODRIGO,**
LA SALITA (VALENCIA).
- 17:15 - 18:00** **SUSI DÍAZ,**
RESTAURANTE LA FINCA (ELCHE).
- 18:00 - 18:45** **LUIS VALLS,**
EL POBLET (VALENCIA).
- 18:45 - 19:30** **RAMÓN FREIXA,**
RAMÓN FREIXA (MADRID).

TALLERES ESPACIO UNIVERSO LÍQUIDO

28 SEP.

- 12:00 - 12:45** **CATA Y PRESENTACIÓN: CATÁLOGO "ES ENOTURISMO 24-25".** MARÍA MIÑANO, PDTA. DE LA FEDERACIÓN ENOTURISMO CV, PDTA. DE LA RVA. BODEGAS MGWINES.
- 13:15 - 14:00** **CATA Y PRESENTACIÓN: FEDERACIÓN ENOTURISMO CV. RUTA DEL VINO DE VALENCIA.** PABLO GANDÍA, PDTE. DE LA RVV. BODEGA CASA DE LAS VIDES.
- 14:30 - 15:15** **TALLER-CATA: AROMAS DEL MEDITERRÁNEO: DEGUSTACIÓN DE VERMUT DE UVA MOSCATEL DE ALEJANDRÍA.** ANNA SEMPERE Y NOELIA RODRÍGUEZ. BIKINI AZUL.
-
- 16:30 - 17:15** **TALLER: CÓMO DISFRUTAR CON LOS CINCO SENTIDOS DE NUESTRO ACEITE DE OLIVA Y SUS MONOVARIETALES.** IÑAKI ARACIL, MAESTRO ALMAZARERO Y COMERCIAL DE LA COOP. AGRÍCOLA CATÓLICA OLI EL COMTAT.
- 17:45 - 18:30** **TALLER: CÍTRICOS CON TODOLÍ CITRUS FUNDACIÓ.** TON GJEKAJ.
- 19:00 - 19:45** **CATA Y PRESENTACIÓN: FEDERACIÓN ENOTURISMO CV. RUTA DEL VINO DE ALICANTE.** JOSEFINA VALLÉS. BODEGA DE TEULADA.

29 SEP.

- 12:00 - 12:45** **CATA Y PRESENTACIÓN: FEDERACIÓN ENOTURISMO CV. RUTA DEL VINO DE CASTELLÓN.** SERGIO GARRIDO, PDTE. DE LA RVC. BODEGAS Y VIÑEDOS BARÓN D'ALBA Y CLOS D'ESGARRACORDES.
- 13:15 - 14:00** **TALLER: COCTELERÍA APERITIVA.** HÉCTOR TALENS. ON TRADE COCKTAIL GROUP.
- 14:30 - 15:15** **TALLER-CATA: DOS TAPAS CORDOBESAS CON AOVE ZUHEROLIVA.** JUANMA POYATO, GRTE. DE ZUHEROLIVA (CÓRDOBA).
-
- 16:30 - 17:15** **TALLER-CATA: TURIA, LA CERVEZA TOSTADA DE VALENCIA.**
- 17:45 - 18:30** **TALLER: COCTELERÍA REBERDE.** DIEGO GODIA. VUELVE CAROLINA, (VALENCIA).

TALLERES ESPACIO AQUALIA

28 SEP.

- 12:00 - 12:45 **TALLER: COCINA CON ALBERTO FERRUZ.** BONAMB (JÁVEA).
- 13:15 - 14:00 **PRESENTACIÓN DEL LIBRO-RECETARIO "MIRAR LA DISFAGIA DESDE LA ALTA COCINA".** MAYKA MAFÉ, INTERNISTA DE LA SEMI Y FACULTATIVA DEL HOSPITAL DE DÉNIA Y MARÍA JOSÉ SAN ROMÁN, RESTAURANTE MONASTRELL (ALICANTE).
- 14:30 - 15:15 **TALLER: COCINA CON EMMANUELLE BARON.** CASA PEPA (ONDARA).
-
- 16:30 - 17:15 **TALLER: COCINA CON RODRIGO DE LA CALLE.** RODRIGO DE LA CALLE (MADRID).
- 17:45 - 18:30 **TALLER: COCINA CON JOSÉ MANUEL LÓPEZ.** PEIX & BRASES (DÉNIA).
- 19:00 - 19:45 **TALLER: COCINA CON MASSIMO ARIENTI.** NOMADA (DÉNIA).

29 SEP.

- 12:00 - 12:45 **TALLER: COCINA CON SUSI DÍAZ.** RESTAURANTE LA FINCA (ELCHE).
- 13:15 - 14:00 **TALLER: COCINA CON LUIS VALLS.** EL POBLET (VALENCIA).
- 14:30 - 15:15 **TALLER: COCINA CON BEGOÑA RODRIGO.** LA SALITA (VALENCIA).
-
- 16:30 - 17:15 **TALLER: COCINA CON RAMÓN FREIXA.** RAMÓN FREIXA (MADRID).
- 17:45 - 18:30 **TALLER: COCINA CON MARIA JOSÉ MARTÍNEZ.** LIENZO (VALENCIA).
- 19:00 - 19:45 **TALLER: COCINA CON NAZARIO CANO.** RITUAL DE TERRA (JÁVEA).



English & Valencià

ORGANIZA



PROMUEVE



INSTITUCIÓ COLLABORADORA



PATROCINADOR PRINCIPAL



PATROCINA



COLLABORA



TALLERES ESPACIO COCINA

28 SEP.

- 12:00 - 12:45 **TALLER: LA MEJOR PAELLA BY CARMENCITA.** PACO LÓPEZ, RESPONSABLE DE ANÁLISIS SENSORIAL.
-
- 15:45 - 16:30 **TALLER: ENTRANTES DE PUEBLO CON Matices de autor.** JAVIER ALFONSO. ALFONSO RESTAURANTE (PINOSO, ALICANTE).
- 17:00 - 17:45 **TALLER: TRES APERITIVOS DE VERDURAS Y UN BLOODY MARY.** BEATRIZ SÁNCHEZ. RESTAURANTE EN CASA DE CONSUM.
- 18:15 - 19:00 **TALLER FAMILIAR: PALETAS DE FRUTA CON NITRÓGENO.** ÁLVARO VERDÚ. HELADERÍA VERDÚ (DÉNIA).
- 19:30 - 20:15 **TALLER FAMILIAR: ELABORACIÓN DE COCAS CIDONCHA.** JOSÉ TORRENS, RESPONSABLE DE PRODUCCIÓN Y ALMUDENA SÁNCHEZ, I+D CIDONCHA (DÉNIA).

29 SEP.

- 12:00 - 12:45 **TALLER FAMILIAR: PALETAS DE FRUTA CON NITRÓGENO.** ÁLVARO VERDÚ. HELADERÍA VERDÚ (DÉNIA).
- 13:15 - 14:00 **TALLER: LA UVA DEL VINALOPÓ Y EL ARROZ, SEÑAS DE IDENTIDAD DE NUESTRA TIERRA.** DAVID ARIZA Y ESTHER CASAS. DOP UVA EMBOLSADA DEL VINALOPÓ.
- 14:30 - 15:15 **TALLER: TATÍN DE BERENJENA EN SARTÉN CON SANGRÍA DE VINO BLANCO.** BEATRIZ SÁNCHEZ. RESTAURANTE EN CASA, CONSUM.
-
- 16:15 - 17:00 **TALLER FAMILIAR: ¿QUÉ OCURRE CUANDO DEJAMOS DE COMER? BUENAS PRÁCTICAS DE RECICLAJE.** CECILIA SÁNCHEZ Y MIREIA MONTSERRAT, EDUCADORAS AMBIENTALES. URBASER.
- 17:30 - 18:15 **TALLER: ELABORACIÓN DE SALMUERAS Y ENCURTIDOS TRADICIONALES.** SALVADOR GAYÁ, DIVULGADOR GASTRONÓMICO.
- 18:45 - 19:30 **TALLER FAMILIAR: INICIACIÓN AL MUNDO DEL HELADO CON FRUTA DE TEMPORADA.** MARCO MIQUEL, HELADERÍA MIQUEL GELATER (DÉNIA).

*La organización se reserva el derecho de modificar el programa y realizar cambios de última hora.