

PROGRAMACIÓ

* ESCENARI PRINCIPAL *

~ 1/10 ~

12:00 - 12:45	RICARDO TEMIÑO, La Fábrica (Burgos)
12:45 - 13:30	CRISTINA FIGUEIRA, El Xato (La Nucia, Alicante)
13:30 - 14:15	FEDERICO CERVERA, DIANA CERVERA I LUIS CAÑIZARES, Els Magazinos (Dénia)
14:15 - 15:00	MARÍA JOSÉ SAN ROMÁN, Monastrell (Alicante)
15:00 - 16:30	PAUSA
16:30 - 17:15	AINA SERNA, Casa Pepa (Ondara, Alicante)
17:15 - 18:00	JOSE MANUEL LÓPEZ, Peix&Brases (Dénia)
18:00 - 18:45	MARCOS MORÁN, Casa Gerardo (Prendes, Asturias)
18:45 - 19:30	CRISTINA BAIXAULI, Agua de Mar i Casa Benjamín (Dénia)
19:30 - 20:15	EL GUISAT MARINER, Julia Lozano (El Faralló, Dénia), Rosa Martí (La Giralda, Dénia), Mari Luz Piera (El Pegolí, Dénia) i Quique Dacosta

~ 2/10 ~

12:00 - 12:45	RAFA SOLER, Audrey`s (Calpe, Alicante)
12:45 - 13:30	DIEGO GUERRERO, Dstage (Madrid)
13:30 - 14:15	VÍCTOR MARTÍN, Trigo (Valladolid)
14:15 - 15:00	BRUNO RUIZ, Aticcook (Dénia)
15:00 - 16:30	PAUSA
16:30 - 17:15	AIXÍ ES CUINA UN PLAT GUIA REPSOL, Maria Ritter, directora de Guia Repsol Kiko Moya, L' Escaleta (Cocentaina, Alicante) Vicky Sevilla, Arrels (Sagunto, Valencia) David López, Local de Ensayo (Murcia)
17:15 - 18:00	MARIO SANDOVAL, Coque (Madrid)
18:00 - 18:45	MIQUEL RUIZ, El Baret de Miquel (Dénia)
18:45 - 19:30	MANUEL ALONSO, Casa Manolo (Daimús, Valencia)

PROGRAMACIÓ

* ESCENARI CENTRAL *

~ 1/10 ~

12:00 - 13:30	CDT DÉNIA, centre on es formen els futurs professionals d'hostaleria i turisme de la Marina Alta: IES Maria Ibars i Universitat d'Alacant
13:30 - 14:15	MASSIMO ARIENTI, GIOVANNI MASTROMARINO I MATÍAS FARFAN, Nómada (Dénia)
14:15 - 15:00	MARIO DORIA I QUIQUE BARELLA, Gastrodictos (Valencia)
15:00 - 16:30	PAUSA
16:30 - 17:15	BELÉN ESCRIVÁ I ÓSCAR MARÍ, La Xerna del Mar (Dénia)
17:15 - 18:00	ANTONIO JESÚS MORANTE, Café Plaza (Catral, Alicante)
18:00 - 18:45	ROBERTO ATZENI I MIGUEL BONET, Malaspina (Benidorm, Alicante)
18:45 - 19:30	MIQUEL GILABERT I JOSE MANUEL BISETTO, Mare (Benidoleig, Alicante)
19:30 - 20:15	EVENOR SEVILLA I FRANCISCO FLORES, Masía la Mota (Alcoy, Alicante)
20:15 - 21:00	ETERNAMENT JOVES, Moscatel en la marina

~ 2/10 ~

12:00 - 12:45	GERMÁN LÓPEZ I CAROLINA OLIVA, Olea By Serawa (Moraira, Alicante)
12:45 - 13:30	CARLOS MILLARES, La Mar Blava (Benicarló, Castellón)
13:30 - 14:15	NACHO BARCOS, Capicúa (Benicassim, Castellón)
14:15 - 15:00	MARTÍN SIRE I PEDRO BLESA, Miró (Alicante)
15:00 - 16:30	PAUSA
16:30 - 17:15	CRISTINA MANZANARES, Nou Raspa (Cocentaina, Alicante)
17:15 - 18:00	PABLO ADRIÁN VALVERDE, Tasca 42 (Moraira, Alicante) Assessorat per Acecova
18:00 - 18:45	XIMO PASTOR, JAUME PASTOR I ANTONIO FORNÉS, Mar de Sámar (Dénia) i Carnot (Dénia)
18:45 - 19:30	ÁLEX TUR I SAÚL TUR, Cavall i L'Androna (Dénia)

PROGRAMACIÓ

* TALLERS ESPAI AQUALIA *

~ 1/10 ~

12:00 - 12:45	Taller: Vegetals, fruits secs i llegums: alimentació divertida per a l'esportista. Per David Castelló, Restaurant Tapes La Xara (La Xara, Alicante)
16:50 - 17:15	Taller: Olis. Per Brígida Jiménez, directora del IFAPA de Cabra, (Córdoba) i Maria José San Román, Monastrell (Alicante)
17:45 - 18:30	Neteja de peix: llucet, moll i rap. Per Marta Devesa, Restaurant Hogar del Pescador (Villajoyosa, Alicante)
19:00 - 20:00	Taller: Cocteleria de la terreta by Three Monkeys. Taller de cocteleria amb begudes espirituoses d'Alacant. Per Santi Gómez Argüelles, Three Monkeys (Alicante)

~ 2/10 ~

12:00 - 12:45	Taller: Cocció de marisc. Per Carolina Álvarez, cap de cuina de Quique Dacosta Restaurante (Dénia)
15:15 - 15:00	Taller: Paella Valenciana. Per Raúl Magraner, Restaurante Bonaire (El Palmar, Valencia)
15:50 - 16:30	Taller Familiar Orxata & Fartons: el making of. Per Álvaro Verdú, Heladería Verdú (Dénia)
16:50 - 17:15	Taller per a xiquets: No sabeu cuinar ni un ou Per Domenico Vildacvi, cap de partida de Quique Dacosta Restaurante (Dénia)
17:45 - 18:30	Taller familiar: Elaboració de massa per a coques. Per Antonio Cidoncha, director general de Cidoncha i Almudena Sánchez, directora de producció de Cidoncha (Dénia)
19:00 - 20:00	Taller: Joves Moscatells. Bodegas Aida i Luis i Bodegas Riko