Alicante Gastronómica: 1º encuentro de forma y vida mediterránea

02/05/2018



Del 4 al 7 de mayo se celebrará un encuentro gastronómico con entrada libre en la Institución Ferial Alicantina (IFA), donde se impartirán una serie de talleres totalmente gratuitos y limitados a la capacidad del aforo donde se celebran.

Una propuesta novedosa donde las haya que surge con una sola finalidad, promover acciones saludables y una alimentación sana y equilibrada, basada en productos de nuestra tierra, procedentes tanto de nuestras huertas como del mar que baña nuestras costas.

A esta cita acudirán 16 Estrellas Michelin y numerosos soles Repsol, con unas actividades que incluyen desde ponencias, degustaciones, catas, clases magistrales, talleres infantiles, etc.

Esta iniciativa ha sido auspiciada por la Diputación de Alicante en colaboración con la Cámara de Comercio, Casa Mediterráneo e IFA.

El horario será desde la 11 a 21:30 horas el viernes 4, sábado 5 y domingo 6, mientras que el lunes 7 será de 10 a 18 horas. Este evento ocupará una superficie de 14.000 metros cuadrados

Acudirán Chef de primera línea que disertarán sobre la cocina tradicional y contemporánea, introduciendo a todos los asistentes en el mundo de la tecnología y de la investigación gastronómica, informando de las

cualidades saludables de los productos que se presentan.

Este encuentro pone de manifiesto el altísimo nivel gastronómico que atesora nuestra provincia. Chefs, denominaciones de origen, productores, restaurantes, distribuidores, empresas agroalimentarias, Ayuntamientos, productos de la tierra, bebidas típicas y un largo etcétera logran formar un conglomerado que sin lugar a dudas conseguirán el éxito que se busca y dar una continuidad a un acontecimiento que sirva como referencia y lugar de vanguardia la provincia de Alicante.

El domingo 6 de mayo, desde las 17 a las 20 horas, el profesor y sumiller Sergio García, con la colaboración de sus alumnos del Centro de Desarrollo Turístico de Alicante y la D.O. Vinos de Alicante, la cual contará con un stand donde se encuentran las referencias amparadas por esta D.O., introducirán a todos los asistentes en las peculiaridades del mundo del vino.