RESTAURANTES PARTICIPANTES

VIERNES 17 DE OCTUBRE
HB TORREVIEJA
LA MAR DE BIEN
LAS CAÑAS
LAS COLUMNAS
LUNA CRECIENTE
LUZ DE MAR
MISTO
MR. COVER LAB

SÁBADO 18 DE OCTUBRE
BIANCO SEA EMOTION
HB TORREVIEJA
LAS CAÑAS
LAS COLUMNAS
LUNA CRECIENTE
LUZ DE MAR
MR COVER LAB

Asociación invitada:
ASOCIACION DE ALIMENTOS SOLIDARIOS

DOMINGO 19 DE OCTUBRE
GALERÍA DE LA MIRADA
HB TORREVIEJA
LAS CAÑAS
LAS COLUMNAS
LUNA CRECIENTE
LUZ DE MAR
MR COVER LAB

Asociación invitada:
ASOCIACION DE ALIMENTOS SOLIDARIOS

DESAL
TORREVIEJA
Festival Gastronómico

Finca Victoria
Garden Torrevieja
C/ Gerona 1

Más información:
desaltorrevieja.com
desaltorrevieja@gmail.com

747 469 634

AYUNTAMIENTO DE TORREVIEJA Turismo
L'EXQUISIT mediterrani
Costa Blanca ALICANTE · SPAIN
TORREVIEJA gastronómica
Asociación Empresas Hostelería Torrevieja y Comarca

COMUNITAT VALENCIANA
ACTITUD MEDITERRÁNEA

DESAL
TORREVIEJA
Festival Gastronómico

DEGUSTACIÓN DE NUESTROS MANJARES CON LOS MEJORES CHEFS

17, 18 y 19
DE OCTUBRE
2025

Durante los días 17,18 y 19 de octubre Torrevieja se convertirá en el centro de la gastronomía valenciana con el objetivo de poner en valor nuestros productos así como la mezcla de culturas que podemos encontrar en la ciudad.

DESAL TORREVIEJA es el espacio donde estrellas de la cocina valenciana, productores y restauradores locales y de otros municipios de la Vega Baja presentarán sus creaciones. Toda una experiencia para los sentidos.

ENTRADA GRATUITA

ASISTENCIA A DEGUSTACIONES, CATAS Y TALLERES INFANTILES

INSCRIPCIONES:
A través de la web
desaltorrevieja.com

Catas y talleres
(capacidad máxima de 30 personas).

Ponencias DESAL*UD*
(hasta completar aforo).

Para más información:

747 469 634

PROGRAMACIÓN

VIERNES 17

11.00 h. APERTURA

11.30 h INAUGURACIÓN

12.00 h. CARLOS GARCÍA
Rte.Dexcaro
Repsol
"Nuestro arroz de aquí y de allá"

13.00 h. RAFA SOLER
Rte. Audrey's.
Michelín Repsol
"La huerta de Rafa Soler"

14.00 h. CATA ACEITE
Ponente: **Luis Miguel Martínez**
ACEITE OCTOBRIS- FAMILIA MUNTANYA

17.00 h. MESA REDONDA DESAL*UD*
"**Cocinar sin gluten... y sin estrés":** mesa redonda de ACECOVA sobre el proyecto de restauración Moments sense gluten, con la participación de establecimientos de Torrevieja y alrededores, moderada por su presidente, Jesús Salinas Buendía.

17.45 h. QUICO CORROCHANO
Pastelería Cover Lab. Mejor Artesano del Panettone Ibérica 2023. "Panettone con sal de Torrevieja y uvas de La Mata"

18.30 h. TALLER INFANTIL "Decoración de galletas".

18.45 h. ADRIAN STOJEWSKI
Experto culinario apasionado por la cocina española.
Entre dos tierras:
"Fusión de cocina hispano-polaca"

19.30 h. TALLER INFANTIL "Canapés divertidos".

19.45 h. PONENCIA DESAL*UD*
"Adios a la inflamación"
Ponente: **Sandra Moñino**, nutricionista y divulgadora, referente en España por su enfoque práctico y cercano en la educación alimentaria y la promoción de hábitos saludables.

20.30 h. CATA VINOS
"Alicante DOP. El renacimiento de una zona histórica"
Ponente: Omar Amorós Amorós, Consejo Regulador Denominación de Origen Alicante (CRDOP)

23.00 h. CIERRE

SÁBADO 18

11.00 h. APERTURA

12.00 h. KIKO MOYA
Rte. L'Escaleta
Michelín Repsol
"La sal como elemento transformador de los productos"

12.30 h. TALLER INFANTIL "Ensaladas creativas".

13.00 h. ALBERTO FERRUZ
Rte. BonAmb
Michelín Repsol

EMMANUELLE BARÓN
Rte. Casa Pepa.
Michelín
"La memoria como punto de partida"

14.00 h. CATA VINOS
Ponente: **Santiago Mora**
GRUPO COVIÑAS

17.00 h. PONENCIA DESAL*UD*
"Sal de Torrevieja, la esencia de nuestra tierra y nuestra mesa"
Ponente: **David Gabaldón.** Responsable de calidad Las Salinas de Torrevieja

18.00 h. JOSE MANUEL MARCOS CANDELA
Crujiente Petits Plaisirs. Candela Gelatería
"El Panettone de Chocolate Premio Innovación Madrid Fusión"

18.30 h. TALLER INFANTIL "Animales con frutas".

19.00 h. ASOCIACIÓN DE LA ALCACHOFA
Croqueta de alcachofa
Chef: **José Francisco Gómez Macia**
Rte. Los Infantes. Almoradí

19.30 h. TALLER INFANTIL "Cake Pops".

20.00 h. PONENCIA DESAL*UD*
"Nutrición inteligente: vuelta a lo natural"
Ponente: **Nítida Pastor**
Farmacéutica y doctora en medicina. Experta mundial en Nutrición y autora de 4 libros sobre nutrientes, plantas medicinales e impacto en la salud y longevidad.

23.00 h. CIERRE

DOMINGO 19

11.00 h. APERTURA

12.00 h. JOAQUIN BAEZA
Rte.Baeza & Rufete
Michelín Repsol
"Esencias del Mediterráneo"

12.30 h. TALLER INFANTIL "Decoración de cupcakes".

13.00 h. VICKY SEVILLA
Rte. Arrels
Michelín Repsol
"La cocina mediterránea desde nuestra mirada"

16.00 h. CATA VINOS Y VIÑEDOS DE TORREVIEJA Y LA MATA
Ponente: **Hilarión Pedauyé Armengol,** Máster en Viticultura y Enología, sumiller y formador homologado de la D.O. Alicante.

18.00 h. TORE JOHNNY DALE
Rte. Henrik Ibsen
"Cocina tradicional de Noruega con esencia salinera"

18.45 h. Reconocimiento a la trayectoria profesional de Tore Johnny Dale.

19.00 h. CLAUSURA

ACTUACIÓN DEUVE D.J.
Viernes y sábado entre las 19 a 22 horas.
Domingo de 16 a 19 horas.