

viernes 21 abril

18,30h. Inauguración
Placeta del Gorrinero

showcooking degustación

Desayuno saludable. Mercado municipal

19:00h - 19:50h // Plazas: 40 // Precio: 5€

Aprende a desayunar más sano con Javier Tornero

Presentación libro "Somewhere in my ombligo"

19:00h - 19:50h // Lavadero Municipal

José María Donate practicará una "ombligonoscopy" divertida y con sorpresas

Plazas: 35 // Precio: Gratuito. Reserva tu entrada

Arroces contemporáneos I. Patio Casa de la Cultura

19:00h - 19:50h // Plazas: 45 // Precio: 5€

Otras formas de cocinar arroz con José Javier Moreno

Street food. Mercado municipal

20:00h - 20:50h // Plazas: 40 // Precio: 5€

Cocina callejera con José Javier Moreno

Jorge Susinos. Patio Casa de la Cultura

20:00h - 20:50h // Plazas: 45 // Precio: 5€

El chef del restaurante La Martina, Big Gourmand Michelin

talleres degustación

Corte de jamón I. Jardín Casa Aguado

19:00h - 19:50h // Plazas: 30 // Precio: 7€

Aprende a cortar jamón con Rodolfo Fernández

Iniciación a la cata de vinos I. Lavadero Municipal

20:00h - 20:50h // Plazas: 35 // Precio: 5€

Con el somelier Francisco Tobarra de Casa Antonio

Corte de jamón II. Jardín Casa Aguado

20:00h - 20:50h // Plazas: 30 // Precio: 7€

Aprende a cortar jamón con Rodolfo Fernández



elchefusión

cocina de vanguardia y saludable



www.elchefusion.es

www.cantab.artes.com



elche de la sierra
21/23 abril
2023

showcooking degustación

Real food. Mercado municipal

11:15h - 12:00h // Plazas: **40** // Precio: **5€**
Cocina sana y rica con Encarna Almansa y Yolanda Fernández

De la huerta a la mesa. Patio Casa de la Cultura

11:15h - 12:00h // Plazas: **45** // Precio: **5€**
Cocina de la huerta con Antonio Martínez Bleda del restaurante Frontera

Arroces contemporáneos II. Museo de las Alfombras

11:15h - 12:00h // Plazas: **45** // Precio: **5€**
Otras formas de cocinar arroz con José Javier Moreno

Cocina para dummies. Jardín Casa Aguado

11:15h - 12:00h // Plazas: **30** // Precio: **5€**
Aprende cocina de supervivencia con José Francisco Atienza

Pintxos vascos II. Lavadero Municipal

11:15h - 12:00h // Plazas: **35** // Precio: **5€**
Con Jorge Susinos de La Martina

Bravas bravísimas. Museo de las Alfombras

12:15h - 13:00h // Plazas: **45** // Precio: **5€**
J. Albuger, subcampeón del mundo de patatas bravas

Cocina Thai. Mercado municipal

12:15h - 13:00h // Plazas: **40** // Precio: **5€**
Con José Javier Moreno

Atún rojo Fuentes. Museo de las Alfombras

13:15h - 14:00h // Plazas: **45** // Precio: **5€**
Con Iván Anaya, del rest. Mirador de la Sierra

Cocina India. Mercado municipal

13:15h - 14:00h // Plazas: **40** // Precio: **5€**
Con Javier Albuger de La Martina.

Pintxos vascos. Lavadero Municipal

13:15h - 14:00h // Plazas: **35** // Precio: **5€**
Con Jorge Susinos de La Martina

Chocolate para adultos. Mercado municipal

17:30h - 18:30h // Plazas: **40** // Precio: **5€**
Rocío Arroyo, de Canal Cocina nos sorprenderá con sus elaboraciones.

Cocina Mejicana. Patio Casa de la Cultura

17:30h - 18:30h // Plazas: **45** // Precio: **5€**
Con José Francisco Atienza

Cocktelería & Music. Museo de las Alfombras

17:30h - 18:30h // Plazas: **45** // Precio: **5€**
Con Ángel Hernández y DJ Miss CampFire

talleres degustación

Elabora tu tabla de quesos I. Jardín Casa Aguado

12:15h - 13:00h // Plazas: **30** // Precio: **5€**
Las tablas de queso del Sueño del quesero

Ostras Sorlut I. Patio Casa de la Cultura

12:15h - 13:00h // Plazas: **45** // Precio: **7€**
Variedades, apertura y tres elaboraciones de Q. Cerro

Iniciación a la cata de vinos II. Lavadero Municipal

12:15h - 13:00h // Plazas: **35** // Precio: **5€**
Con el somelier Francisco Tobarra de Casa Antonio

Ostras Sorlut II. Patio Casa de la Cultura

13:15h - 14:00h // Plazas: **45** // Precio: **7€**
Variedades, apertura y tres elaboraciones de Q. Cerro

Elabora tu tabla de quesos II. Jardín Casa Aguado

13:15h - 14:00h // Plazas: **30** // Precio: **5€**
Las tablas de queso del Sueño del quesero

Corte de jamón III. Jardín Casa Aguado

17:30h - 18:30h // Plazas: **30** // Precio: **7€**
Aprende a cortar jamón con Escoriza Cortadores

talleres infantiles

taller infantil I. Placeta Gorrinero

11:15h - 12:00h // Plazas: **90** // Precio: **5€**
Con Dani Lillo y Rocío Arroyo

taller infantil II. Placeta Gorrinero

17:30h - 18:30h // Plazas: **90** // Precio: **5€**
Con Dani Lillo y Rocío Arroyo

cenafusión & music

21:00h Lugar por confirmar

6 tapas saladas, una dulce y tres bebidas.

Encarna Almansa, Yolanda Fernández, Jorge Susinos, José Javier Moreno, José Francisco Atienza, Quique Cerro, Javier García Albuger, Rocío Arroyo, Dani Lillo, Iván Anaya y Antonio Martínez Bleda
Plazas: 250 // Precio: 35€

domingo 23 abril

MiniChef infantil

10:00 - 14:00h // Teatro Aguado
Para niños de 5 a 16 años y grupos de 4 a 6 participantes. Contará como jurado especial con Fran Martínez y Cristina Díaz de Maralba

Clausura y entrega de premios

14:00 - 14:15h // Placeta del Gorrinero

En caso de lluvia, los talleres al aire libre se realizarán en espacios cubiertos

¡Durante todo el fin de semana, algunos bares y restaurantes de la localidad, ofrecerán una tapa creada por cocineros de la comunidad Eurotoques, pruébalas todas!

elchefusión

2023
elche de la sierra
21/23 abril

VIERNES 21

	Mercado Municipal	Patio Casa de la Cultura	Lavadero	Jardín Casa Aguado	Placeta Gorrinero	Museo Alfombras
19:00-19:50	Desayuno saludable Javier Tornero	Arroces contemporáneos I José Javier Moreno	Presentación libro "Somewhere in my ombli-go". José María Donate	Corte de jamón I Rodolfo Fdez.		
20:00-20:50	Street Food José Javier Moreno		Cata vinos singulares I Francisco Tobarra	Corte de jamón II Rodolfo Fdez.		

SÁBADO 22

11:15 - 12:00	Real food Encarna Almansa Yolanda Fdez.	De la huerta a la mesa Antonio Mtez Bleda	Pintxos vascos II Jorge Susinos		Taller Infantil I Dani Lillo & Rocío Arroyo	Arroces contemporáneos II José Javier Moreno
12:15 - 13:00	Cocina Thai José Javier Moreno	Ostras Sorlut I Quique Cerro	Cata vinos singulares II Francisco Tobarra	Elabora tu propia tabla de quesos I El Sueño del quesero		Bravas bravísimas Javier G. Albuger
13:15 - 14:00	Cocina India Javier G. Albuger		Pintxos vascos Jorge Susinos	Elabora tu propia tabla de quesos II El Sueño del quesero		Atún rojo Fuentes Iván Anaya

17:30-18:30	Taller chocolate Rocío Arroyo	Cocina mejicana José Fco. Atienza		Corte de jamón III Escoriza Cortadores		Cocktelería & music Ángel Hernández & Dj Miss Campfire
21:00 - 23:00	Cena de gala COCKTAIL & MUSIC					

DOMINGO 23

10:00 - 14:00	Minichef Infantil					
---------------	--------------------------	--	--	--	--	--

