

VIERNES 3 DE OCTUBRE

Mañana (12:00 - 15:00) - Degustaciones Saladas / Showcooking

- 12:00 - 12:45: Degustación de Boquerones en vinagre sobre tosta con Flor de sal de las Salinas de Torrevejea
- 13:00 - 13:45: **SHOWCOOKING:** Cofradía del Cocido con Pelotas - Elaboración en directo de este plato tradicional de Torrevejea
- 14:00 - 14:45: Degustación de Tomate y queso curado con flor de sal de las Salinas de Torrevejea y aceite de la Vega Baja
- **Plato marinero del día: Arroz a banda torrevejense** - Receta tradicional del litoral, elaborada con la auténtica sal de las Salinas de Torrevejea.

Tarde (15:00 - 19:00) - Degustaciones Dulces y Bebida típica / Showcooking

- 15:00 - 16:30: **SHOWCOOKING:** Panettone Mediterráneo con Sal de Torrevejea - A cargo de Quico Corrochano (MR Cover LAB), finalista Mejor Artesano del Panettone 2023. Un panettone reinterpretado con ingredientes locales: flor de sal de Torrevejea, uvas de La Mata, naranjas y miel de Guardamar.
- 16:30 - 17:15: Degustación de **Mistela** de uva moscatel de los viñedos de la Mata
- 17:30 - 18:15: Degustación de bizcocho torrevejense, realizado con la esencia de la sal de las salinas de Torrevejea
- 18:30 - 19:00: Degustación de chocolate con Flor de sal de las Salinas de Torrevejea

➤ SÁBADO 4 DE OCTUBRE

Mañana (12:00 - 15:00) - Degustaciones Saladas / Showcooking

- 12:00 - 12:45: Degustación de Torta de sal y aceitunas aliñadas con sal de las Salinas de Torrevejea.
- 13:00 - 13:45: **SHOWCOOKING:** De la mano de la Asociación de Empresas de Hostelería de Torrevejea y Comarca. El chef **Alberto Villar Sirvent** elaborará en directo un **Gaspacho Marinero con sal de las Salinas de Torrevejea**, un plato que refleja la esencia marinera de nuestra cocina local.
- 14:00 - 14:45: Degustación de Pulpo al estilo Torrevejense con Flor de sal de las Salinas de Torrevejea.
- **Plato marinero del día: Gaspacho marinero torrevejense** - Sabor a mar y tradición, con la sal de las Salinas de Torrevejea como señal de identidad.

Tarde (15:00 - 19:00) - Degustaciones Dulces y Bebida Típica / Cata / Taller infantil / Showcooking

- 15:00 - 16:30: **CATA DE VINOS:** Degustación de Vinos de Torrevieja y La Mata (1:30 H DE DURACIÓN)
Dirigida por Hilarión Pedauyé Armengol - Master en viticultura y enología, experto universitario sumiller y formador homologado en la D. O. Alicante
- 16:30 - 17:15: **TALLER INFANTIL:** "El arte de la Sal" - Impartido por Las Salinas de Torrevieja
- 17:30 - 18:15: **SHOWCOOKING:** Naranja con sal de las Salinas de Torrevieja - Ofrecido por las Salinas de Torrevieja
- 18:30 - 19:00: Degustación de bizcocho de chocolate con sal de las Salinas de Torrevieja

➤ **DOMINGO 5 DE OCTUBRE**

Mañana (12:00 – 15:00) – Degustaciones Saladas / Showcooking

- 12:00 – 12:45: **SHOWCOOKING: Joaquín Guillamó Alarcón** – Reconocido hostelero de Torrevejea, representante de la Asociación de Empresas de Hostelería de Torrevejea y Comarca.

Elaborará en directo el típico plato torrevejense “**Sangochao de sepia**”, mostrando la tradición y el sabor de nuestra cocina local.

- 13:00 – 13:45: Degustación de Banderilla Torrevejense con boquerón y el toque único de la sal de las salinas de Torrevejea
- 14:00 – 14:45: Degustación de “Sangochao de sepia”
- **Plato mariner del día: Fideuà marinera de Torrevejea** – Elaborada al estilo tradicional, con el toque único de la sal de las Salinas de Torrevejea

Tarde (15:00 – 19:00) – Degustaciones Dulces y Bebida típica / Taller Infantil / Cata / Showcooking

- 15:00 – 15:45: **CATA DE VINOS:** Degustación de Vinos de Torrevejea y La Mata (1:30 H DE DURACIÓN)
Dirigida por Hilarión Pedauyé Armengol – Master en viticultura y enología, experto universitario sumiller y formador homologado en la D. O. Alicante

- 16:30 – 17:15: **SHOWCOOKING: Ina Carabadjac – de Cafeterías INAEXPRESSO y KAFEINA (Torrevejea)**
Pastelera, cocinera y gerente de sus reconocidos establecimientos en Torrevejea.

Ina elaborará en directo **syrniki**, las tradicionales tortitas de queso, mostrando su técnica y creatividad en un plato que combina tradición y sabor.

- 17:00 – 18:00: **TALLER INFANTIL: “El arte de la Sal”** – Impartido por Las Salinas de Torrevejea
- 18:00 – 18:45: **SHOWCOOKING: Naranja con sal** – Ofrecido por Las Salinas de Torrevejea
- 18:50 – 19:15: Degustación de bizcocho de naranja con un delicado toque de Flor de Sal de las Salinas de Torrevejea, acompañado de Mistela de uva moscatel de los viñedos de La Mata.”

➤ **LUNES 6 DE OCTUBRE**

Mañana (12:00 - 15:00) - Degustaciones Saladas

- 12:00 - 12:45: Degustación de la típica torta torrevejense, elaborada con sal de las salinas de Torrevejea.
- 13:00 - 13:45: Degustación de Mini brochetas de tomates Cherry con queso fresco y sal de las Salinas de Torrevejea
- 14:00 - 14:45: Degustación tosta marinera de sardina con la esencia de la sal de las salinas de Torrevejea
- **Plato mariner del día: Arroz torrevejense** con verduras frescas de la Vega Baja y boquerones de la Bahía, realizado con la sal de las Salinas de Torrevejea: un bocado de mar y tierra local.

Tarde (15:00 - 18:00) - Degustaciones Dulces / Bebida típica

- 15:00 - 15:45: Degustación de **Mistela** de uva moscatel de los viñedos de la Mata
- 16:00 - 16:45: Degustación de Chocolate negro con Flor de sal de las Salinas de Torrevejea
- 17:00 - 17:45: Degustación de Sandía con flor de sal de las Salinas de Torrevejea