



Memoria de actividades

2022

Índice de contenidos

1

1. Naturaleza jurídica y funciones

4

1.1. Naturaleza Jurídica	4
1.1.1. Marco Normativo Básico	4
1.1.2. Fines	5

2. Órganos de gobierno

5

2.1. Composición Comité ejecutivo	5
2.2. Composición del Pleno	5
2.3. Comisiones	19

3. Estructura Organizativa

20

4. Representación Institucional

22

4.1. Representación en otras entidades	9
4.2. Red Cameral	10

5. Áreas y Servicios

14

Internacionalización	
Formación	
Turismo	
Creación de empresas	
Gabinete de Estudios	

- Comercio
- Planificación, Sistemas e Innovación
- Arbitraje y Mediación
- Medio Ambiente y Sostenibilidad
- Club Cámara
- Igualdad 365

6. Actividad	14
---------------------	-----------

7. Relación convenios	22
------------------------------	-----------

8. Actividades relacionadas con algunos Convenios	26
--	-----------

1. Naturaleza jurídica y funciones

1.1 Naturaleza Jurídica

La naturaleza y fines de las Cámaras de Comercio están definidos en los artículos 2 y 3 de la Ley 4/2014, Básica de las Cámaras Oficiales de Comercio, Industria, Servicios y Navegación (BOE nº 80 de 2 de abril de 2014) y en el artículo 2 de la Ley 3/2015, de la Generalitat, de Cámaras Oficiales de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de la Comunitat Valenciana (DOCV nº 7500 de 8 de abril de 2015)

1.1.1. Marco Normativo Básico

Marco normativo estatal

- Ley 4/2014, Básica de las Cámaras Oficiales de Comercio, Industria, Servicios y Navegación (BOE nº 80 de 2 de abril de 2014).
- Real Decreto 669/2015, de 17 de julio, por el que se desarrolla la Ley 4/2014, de 1 de abril, Básica de las Cámaras Oficiales de Comercio, Industria, Servicios y Navegación.

Marco normativo autonómico

- Ley 3/2015, de la Generalitat, de Cámaras Oficiales de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de la Comunitat Valenciana (DOCV nº 7500 de 8 de abril de 2015)
- DECRETO 126/2017, de 29 de septiembre, del Consell, por el que se aprueba el Reglamento de las Cámaras Oficiales de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de la Comunitat Valenciana y de su Consejo

Marco normativo interno

- Reglamento de Régimen Interior de la Cámara de Alicante, aprobado por Resolución de 26 de marzo de 2002 del Conseller de Innovación y Competitividad y modificado por Resolución de 2 de noviembre de 2004, del Conseller de Empresa, Universidad y Ciencia
- Instrucciones de contratación

2.1.1. Fines

Las Cámaras de Comercio son entidades sin ánimo de lucro y corporaciones de derecho público, dependientes de la Generalitat con personalidad jurídica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines, que se configuran como órganos consultivos y de colaboración con las Administraciones Públicas, sin perjuicio de los intereses privados que persiguen.

2. Órganos de gobierno.

2.1. Composición Comité Ejecutivo

PRESIDENTE	D. Carlos Baño Marhuenda
VICEPRESIDENTES	D. Jesús Navarro Alberola Dña. Eva Miñano Gómez
TESORERO	D. Rafael Hierro Martín
Directora general de Comercio, Artesanía y Consumo Conselleria de Innovación, Industria, Comercio y Turismo	Dña. María Isabel Sáez Martínez
VOCALES	D. César Quintanilla Ripoll Dña. M ^a . José Rocamora Cañizares D. Rafael I. Regalado Pareja D. Luis Rodríguez González D. Miguel Quintanilla Martínez

Secretario General: Andrés Sevilla Castelló

2.2. Composición del Pleno

VOCALES

- Agustín Llorca Ramírez
- Alejandro Ballester Beltrá
- Alejandro N. Rebollo García
- Alfonso Sánchez Jiménez
- Álvaro Baño Morató
- Ángel Miguel Ortuño Carpena
- Carlos Baño Marhuenda
- César Quintanilla Ripoll
- David José Devesa Rodríguez
- Eduardo Gómez Martínez
- Eduardo Luis Trives Lombardero
- Enrique Laura Martínez
- Fidel Alonso García Soriano
- Francisco Javier Gisbert Miralles
- Francisco Javier Martínez Prior
- Gema Amor Pérez
- Gonzalo Castelló Gómez
- Hugo J. Quintanilla Ripoll
- Irene García Díaz
- Jaime Vives Ivars

- Joaquín Sánchez Moya
- Josep Salvador Llorca Gomis
- Juan Bta. Riera Sánchez
- Juan José Hernández García
- Julio Juan Sánchez Sánchez
- Luis Crespo Morote
- M^a José Rocamora Cañizares
- M^a Lourdes García Altozano
- Manuel V. Nieto Lizón
- María del Mar Valera Samblas
- Matilde Hernández Romero
- Pablo Garrigós Ibáñez
- Rafael Hierro Martín
- Rafael Regalado Pareja
- Ramón Rives Marhuenda
- Rocío García Robles
- Rocío Pajares Salinas
- Ruth Candela Vico
- Silvia Castelló Such
- Vicente Armengol Climent

VOCALES DE APORTACIÓN VOLUNTARIA

- Alfredo Iñesta Beltrá
- Ana Ponsoda Aracil
- Eva Miñano Gómez
- Francisco Gómez Andreu
- Francisco Javier Díez Pérez
- Jesús Navarro Alberola

- Joaquín Garrido Mora
- José Juan Fornés Artigues
- Juan Enrique Martín Álvarez
- Manuel J. Ríos Arias
- Ramón Mayo González
- Raúl S. Arias Brufal

VOCALES COLABORADORES DESIGNADOS POR LA CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE LA COMUNITAT VALENCIANA

- Belén Puche Camarasa
- Benito Mestre Caudelí
- Diego García García
- Luis Consuegra Díaz-Crespo

- Luis Rodríguez González
- M^a José García Muriel DNI
- Marian Cano García
- Nuria Montes De Diego

VOCALES ASESORES

- Alejandro Rico Tudela
 - Ana Bernal Verdú
 - Carmen Sanmartín Mora
 - Eduardo López Pérez
 - Federico Moncunill Gallo
- Felipe López Pellús
 - Francisco Rovira Just
 - Jesús Navarro Navarro
 - Mireia Server Mulet
 - Pedro Serrano Gómez

2.3. Comisiones

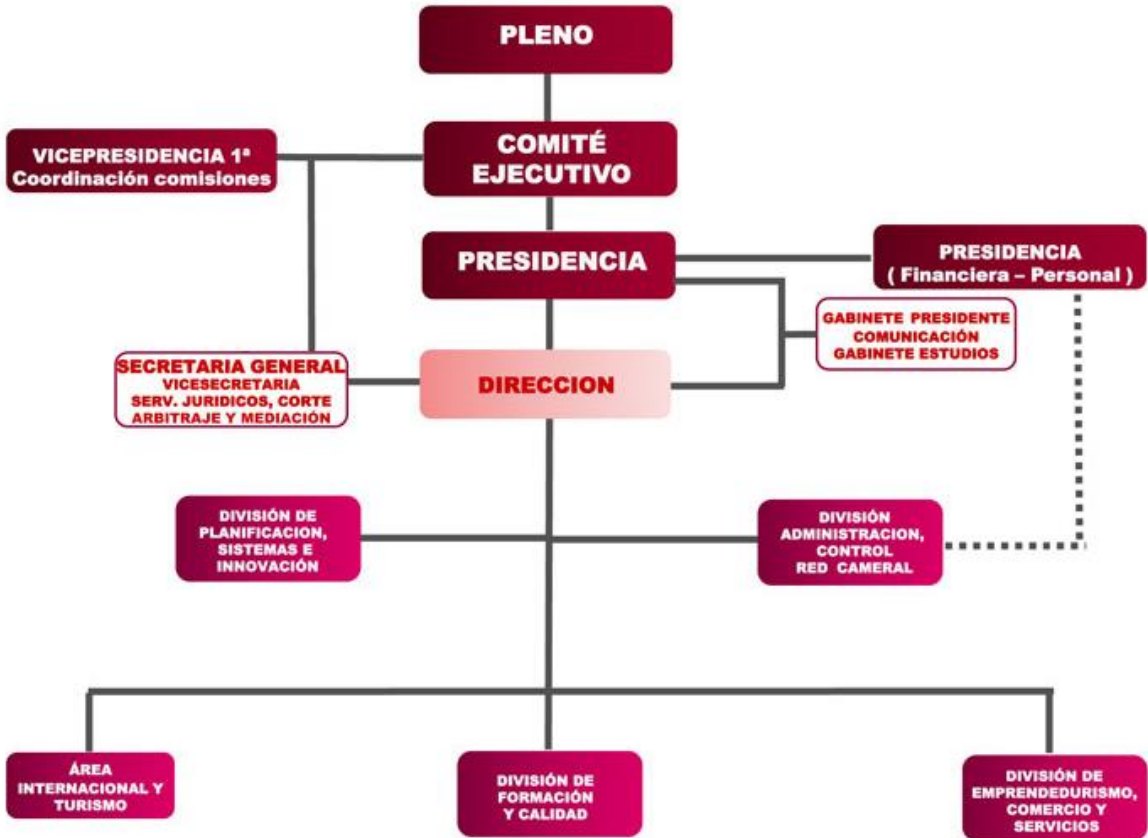
COMISIONES

PRESIDENTES

AGRICULTURA Y AGUA	RAMÓN RIVES MARHUENDA
AGROALIMENTARIA.....	PABLO GARRIGÓS IBAÑEZ
ARTESANÍA	MATILDE HERNÁNDEZ ROMERO
AUTÓNOMOS	JAIME VIVES IVARS
COMERCIO.....	VICENTE ARMENGOL CLIMENT
ECONOMÍA DIGITAL.....	JULIO JUAN SÁNCHEZ SÁNCHEZ
ECONOMÍA CIRCULAR Y DESARROLLO SOSTENIBLE	EDUARDO LÓPEZ PÉREZ
EMPRENDEDURISMO	SILVIA CASTELLÓ SUCH
GASTRONOMÍA Y DIETA MEDITERRÁNEA.....	MARÍA DEL MAR VALERA SAMBLAS
INDUSTRIA Y ENERGÍA	LUIS CRESPO MOROTE
INFRAESTRUCTURAS Y URBANISMO.....	JOSEP LLORCA GOMIS
INNOVACIÓN Y FONDOS EUROPEOS	ALFONSO SÁNCHEZ JIMÉNEZ
INTERNACIONALIZACIÓN.....	DAVID DEVESA RODRIGUEZ
FORMACIÓN	ÁNGEL ORTUÑO CARPENA
LOGÍSTICA Y MOVILIDAD	JUAN JOSÉ HERNÁNDEZ GARCÍA
NAVEGACIÓN.....	FELIPE LÓPEZ PELLÚS
PYMES	HUGO QUINTANILLA RIPOLL
SANIDAD.....	EDUARDO TRIVES LOMBARDEO
TURISMO	VICTORIA PUCHE FRANCES
UNIVERSIDAD Y EMPRESA	GEMA AMOR PÉREZ

3. Estructura Organizativa

Estructura Organizativa



4. Representación Institucional

4.1. Representación en otras entidades

Organismos o instituciones públicas en las que la Cámara tiene representación relevante, bien por la importancia de la institución u organización o bien por la participación.

ORGANISMO	TITULAR	SUPLENTE
Autoridad Portuaria	Carlos Baño Marhuenda	
C.E.E.I. Centro Europeo de Empresas Innovadoras	Joaquín Garrido Mora	
Cons. Ase. Plan Territorial Entorno Metropolit. Alicante Elche	Josep Llorca Gomis	
Consejo de Acción Comercial Exterior de la CV	Carlos Baño Marhuenda	Eva Miñano Gómez
Consejo de Navegación y Puerto de Alicante	Felipe López Pellús	
Consejo de Cámaras de la C.V. (Pleno)	Jesús Navarro Alberola	Eva Miñano Gómez M ^a José Rocamora Cañizares Rafael Hierro Martín César Quintanilla Ripoll
Consejo de Navegación y Puerto de Torrevieja	Eduardo López Pérez	
Consejo Económico y Social de la Provincia de Alicante	Carlos Baño Marhuenda Eva Miñano Gómez	Jesús Navarro Alberola, César Quintanilla Ripoll
Consejo Local de Comercio de Alicante	Manuel Nieto Lizón	Matilde Hernández Romero
Consejo Municipal Asesor del Turismo del Ayuntamiento de Denia	Benito Mestre Caudelí	
Consejo Sectorial de Alicante	Luis Rodríguez González	
Consejo Social de la Ciudad de Alicante - Ayuntamiento	Carlos Baño Marhuenda	Eva Miñano Gómez
Consejo de Participación Ciudadana de los Servicios de Valorización y Eliminación de Residuos Domésticos y Asimilables Alicante	Luis Crespo Morote	
Consejo Social de la Ciudad de Elche - Ayuntamiento	Joaquín Garrido Mora	

Memoria de actividades. 2022

Consejo Social de la Universidad de Alicante	Rafael I. Regalado Pareja	
Consejo Sostenibilidad de la Ciudad de Alicante	Carlos Baño Marhuenda	Andrés Sevilla Castelló
Entidad Urbanística de Conservación Elche Parque Industrial	Delegación en Miguel Quintanilla / Joaquín Garrido	
Foro Cívico de la Agenda Local 21 del Ayuntamiento de Denia	Benito Mestre Caudelí	
Fundación Bienvenida Navarro-Tripodi	Carlos Baño Marhuenda	
Observatorio del Comercio Valenciano	Vicente Armengol Climent	Belén Puig Camarasa
Patronato Provincial De Turismo Costa Blanca	Carlos Baño Marhuenda	Gema Amor Pérez
Vocal Comité Dirección IFA	Carlos Baño Marhuenda	
Vocal Comité Dirección IFA	Jesús Navarro Alberola	
Vocal Patronato IFA	M ^a José Rocamora Cañizares	
Vocal Patronato IFA	Rafael Hierro Martín	
SERCACIN, SA (Presidente)	Carlos Baño Marhuenda	
SERCACIN, SA (C. Admón.)	Jesús Navarro Alberola	Eva Miñano Gómez Rafael Hierro Martín

4.2. Red Cameral

RED CAMERAL
RESUMEN DE OCUPACION DE NAVES Y DESPACHOS

20/10/2022

DENIA			
	totales	alquilados	libres
Despacho Simple	11,00	9,00	2,00
Despacho Doble	12,00	10,00	2,00
	23,00	19,00	4,00

FINESTRAT			
	totales	alquilados	libres
Despacho Simple	12,00	12,00	0,00
Despacho Doble	2,00	2,00	0,00
Despacho Triple	1,00	1,00	0,00
	15,00	15,00	0,00

ELCHE			
	totales	alquilados	libres
Despacho Simple	1,00	0,00	1,00
Despacho Doble	11,00	5,00	6,00
Despacho Triple	6,00	2,00	4,00
	18,00	7,00	11,00

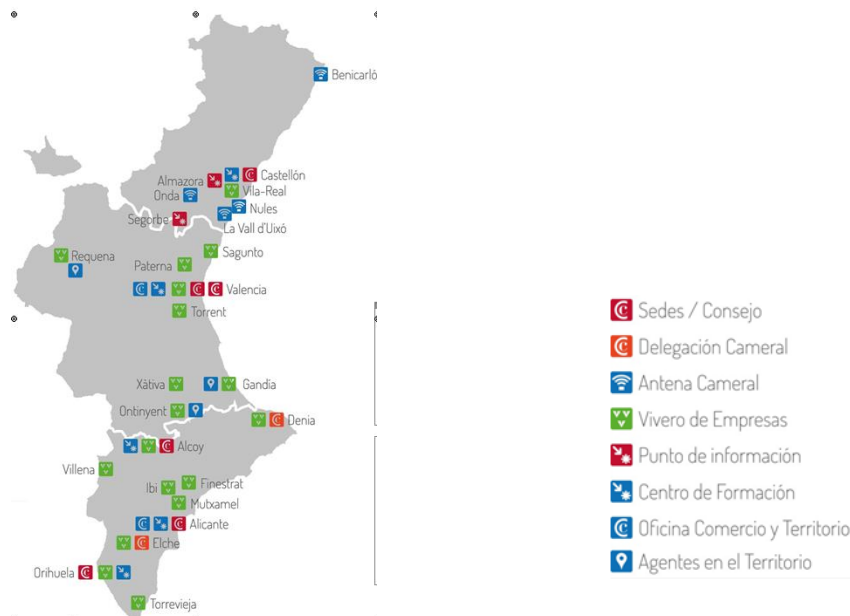
TORREVIEJA			
	totales	alquilados	libres
Despacho Doble	12,00	11,00	1,00
Despacho Triple	3,00	3,00	0,00
	15,00	14,00	1,00

VILLENA			
	totales	alquilados	libres
Despacho Múltiple	1,00	0,00	1,00
Despacho Doble	15,00	6,00	9,00
Despacho Triple	4,00	3,00	1,00
	20,00	9,00	11,00

MUTXAMEL			
	totales	alquilados	libres
Nave Industrial	18,00	18,00	0,00
	18,00	18,00	0,00

IBI			
	totales	alquilados	libres
Nave Industrial	22,00	22,00	0,00
	22,00	22,00	0,00

EN EL TERRITORIO CV



La red provincial de Viveros es foco prioritario de los programas que lanza la Cámara de Comercio en cada anualidad. Proyectos y Programas de Emprendimiento, Coaching Digital y Programas de Reestructuración Empresarial, entre otros, que han tenido en este colectivo gran acogida y desarrollo. En sus instalaciones se han desarrollado las presentaciones y el desarrollo de los mismos.

Asimismo, programas ya maduros como Garantía Juvenil, Planes de apoyo al comercio o Innocámaras han tenido importante participación por parte de nuestros viveristas.

El desarrollo de todas estas acciones formativas y divulgativas, en la red de Viveros de Empresas de la Cámara, ha permitido acercar los mismos a sus destinatarios en los distintas comarcas de la provincia de Alicante.

RED CAMERAL



Vivero Delegación Elche

Se creó con el propósito de acercar los servicios y actividades de la Cámara de Alicante al tejido empresarial de la comarca del Bajo Vinalopó. Está estratégicamente ubicada en Elche Parque Empresarial, una de las mayores áreas económicas de la Comunidad Valenciana.



Vivero Delegación Dénia

El Vivero/Delegación de la Cámara en Dénia nace con el objetivo de dar servicio a los empresarios y emprendedores de la comarca de la Marina Alta.



Vivero Finestrat

Nace con la vocación de ofrecer apoyo estable a Emprendedores y facilita el asesoramiento y las instalaciones necesarias para iniciar o consolidar un proyecto empresarial con ventajas económicas.



Vivero Torrevieja

Nace con la vocación de ofrecer apoyo estable a emprendedores y facilita el asesoramiento y las instalaciones necesarias para iniciar o consolidar un proyecto empresarial.



Vivero Villena

Nace con la vocación de ofrecer apoyo estable a Emprendedores y facilita el asesoramiento y las instalaciones necesarias para iniciar o consolidar un proyecto empresarial.



Naves Nido Ibi

Se ha concebido como una infraestructura de 22 naves industriales, de 250 m2 cada una, que pretende facilitar el acceso de pequeños empresarios locales y emprendedores en régimen de alquiler por un periodo de tiempo determinado y suficiente, para su consolidación.



Naves Nido Mutxamel

Pretenden facilitar el acceso de pequeños empresarios locales y emprendedores a estas naves industriales, a precios razonables, con una superficie de 250 m2.

5. Áreas y Servicios

Internacionalización

Turismo

Formación

Creación de empresas

Gabinete de Estudios

Comercio

Planificación, Sistemas e Innovación

Arbitraje y Mediación

Club Cámara

6. Actividad

6.1 INTERNACIONALIZACIÓN

Comercio Interior	Nº Acciones	Nº empresas beneficiadas	POBLACION
<i>PIC -Acciones Dirigidas al Comercio (Asistencia, Impulso, Promocion,...Etc.)</i>	2	2	Ibi, Elda, Alicante, Villena, Jijona
<i>PIC -Acciones Formacion (Talleres/Seminarios/Jornadas) Comercio</i>	5	77	Jijona, Monforte del Cid, Alicante, Denia, Villena
<i>PIC- Guías / Cuadernos de comercio</i>			
<i>PIAC -Acciones Dirigidas al Comercio (Asistencia, Impulso, Promocion,...Etc.)</i>	54	54	Ibi, Alicante, Elda
<i>PIAC -Acciones Formacion (Talleres/Seminarios/Jornadas) Comercio</i>	18	270	Alicante, Elche, Villena, Montforte del Cid, Denia,
<i>PIAC -Acciones Dinamización</i>	3	590	Alicante, Villena, Javea
<i>POP -Acciones Dirigidas al Comercio (Asistencia, Impulso, Promocion,...Etc.)</i>	14	14	Ibi, Denia, Villena, Alicante, Elche
<i>POP -Acciones Formacion (Talleres/Seminarios/Jornadas) Comercio</i>	8	120	Alicante, Elche, Elda , Villena, Ibi
<i>Talleres / Jornadas Fuera Programas Anteriormente Destacados</i>			
<i>Consultas de Comercio</i>	860	570	
Acciones Comercio Interior	964	1.697	

6.2 TURISMO

Turismo	Nº Acciones	Nº empresas beneficiadas	POBLACION
<i>Actuaciones Calidad SICTED- Formador SICTED</i>	19	152	Alicante, Altea, Benidorm, Biar, Campello, Calpe, Denia, Elche, Guardamar, Torrevieja y Villena
<i>Actuaciones Calidad SICTED- Asesor SICTED</i>	154	51	Alicante, Altea, Benidorm, Biar, Campello, Calpe, Denia, Elche, Guardamar, Torrevieja y Villena
<i>Actuaciones Calidad SICTED- Evaluacion SICTED</i>	315	315	Alicante, Altea, Benidorm, Biar, Campello, Calpe, Denia, Elche, Guardamar, Torrevieja y Villena
<i>Actuaciones Calidad Q</i>			
<i>Diagnosticos a PYMES Turisticas</i>	14	14	Alicante, Campello, Biar, San Vicente del Raspeig, Beneixama, Banyeres de Mariola, Denia, Benidorm, San Juan de Alicante, Benijofar y Javea
<i>Consultas de Turismo</i>	320	320	
<i>Consultas de Turismo (Programa Tutoria Abierta)</i>	2	2	
<i>Tramitación L'Exquisit</i>	324	324	
<i>Acciones Promocion y analisis</i>	2	200	
<i>Acciones Formacion (Talleres/Seminarios/Jornadas) Turismo</i>	2	30	
<i>Curso PLAN EMPRESA TURISTICA</i>	4	4	
Acciones Turismo	1.156	1.412	

PROVINCIA ALICANTE	Destinos Turísticos en la Comunitat Valenciana adheridos al Sistema Integral de Calidad Turística en Destinos – SICTED -
	Alicante, Biar, Denia, Elx, Guardamar, Villena, Torrevieja, Benidorm, Orihuela, Alcoy,...

6.3 FORMACIÓN

Formación	PRESENCIALES		POBLACION	ON-LINE	
	Nº Cursos	Alumnos	POBLACION	Nº Cursos	Alumnos
<i>Cursos catálogo</i>	6	47	ALICANTE	250	78
<i>Masters/Postgrado</i>					
<i>Cursos Perfeccionamiento (más duración que catálogo)</i>	1	23	ALICANTE		
<i>Cursos a medida</i>	1	12	ALICANTE	1	17
<i>Convenios (PME, Labora, ...)</i>	6	88	ALICANTE		
Conferencias Directivas/Masterclass					
PEJCV- PROGRAMA EMPRENDE DIGITAL-INCYDE					
Otras Acciones Formacion					
Acciones Formacion	14	170		251	95

PICE	Nº Acciones	Nº jóvenes beneficiados	POBLACION
<i>Atenciones Jóvenes GJ</i>		1.270	
<i>Inscripciones Realizadas en PICE en Camara</i>		1.244	
<i>Orientaciones</i>		1.244	
<i>Acompañamientos</i>		47	
Formación Troncal	34	513	ALICANTE
Formación Troncal	1	8	ALMORADÍ
Formación Troncal	3	29	BENIDORM
Formación Troncal	1	8	CASTALLA
Formación Troncal	1	12	CREVILLENTE
Formación Troncal	8	104	ELCHE
Formación Troncal	2	38	ELDA
Formación Troncal	1	9	IBI
Formación Troncal	1	13	NOVELDA
Formación Troncal	2	29	PETRER
Formación Troncal	2	26	PILAR DE LA HORADADA
Formación Troncal	1	8	RAFAL
Formación Troncal	3	52	SAN VICENTE DEL RASPEIG
Formación Troncal	1	15	SAN JUAN
Formación Troncal	2	29	SANTAPOLA
Formación Troncal	2	33	TORREVIEJA
Formación Troncal	2	21	VILLAJYOYOSA
Formación Troncal	3	37	VILLENA
Formación Específica	40	476	ALICANTE
Formación Específica	1	7	ALMORADÍ
Formación Específica	3	20	BENIDORM
Formación Específica	1	7	CASTALLA
Formación Específica	1	11	CREVILLENTE
Formación Específica	8	99	ELCHE
Formación Específica	2	29	ELDA
Formación Específica	1	7	IBI
Formación Específica	1	13	NOVELDA
Formación Específica	2	23	PETRER
Formación Específica	2	24	PILAR DE LA HORADADA
Formación Específica	1	8	RAFAL
Formación Específica	3	41	SAN VICENTE DEL RASPEIG
Formación Específica	1	13	SAN JUAN
Formación Específica	2	31	SANTAPOLA
Formación Específica	2	32	TORREVIEJA
Formación Específica	2	21	VILLAJYOYOSA
Formación Específica	3	37	VILLENA
<i>Formación Específica-On Line</i>			
<i>Inserciones a través Convocatoria Ayudas</i>		40	
<i>Inserciones sin Convocatoria Ayudas</i>			
<i>Feria de Empleo</i>	1	100	ELDA
<i>Plan Movilidad (becas)</i>		26	
Acciones PICE	75	4.960	

EMPLEO	Ofertas Gestionadas	Demandantes inscritos
Agencia de Colocación	74	1.187

6.4 CREACIÓN DE EMPRESAS

	Nº Acciones	Nº empresas beneficiadas
Prop emprendedores		
<i>Empresas creadas en Camara</i>	48	65
<i>Consultas Atendidas en Camara</i>	2.300	1.456
<i>Talleres y jornadas sobre Creacion de</i>	5	158
Acciones Emprendimiento	2.353	1.679

6.4 GABINETE DE ESTUDIOS

Servicio de Estudios	Nº Acciones	Nº empresas beneficiadas
<i>Informes de Estructura Económica/Coyuntura/Tendencia</i>	19	
<i>Informes Monográficos</i>	13	
<i>Informes sobre la inversión Pública e Infraestructuras</i>	4	
<i>Informes de Impacto Económico</i>	1	
<i>Series Estadísticas (indicadores gestionados)</i>	16.157	
Consultas	9	
Acciones Servicios de Estudios	46	0

Informes de Estructura/Coyuntura/Tendencia

Actualización del PIB turístico de Alicante

Alicante en Cifras

Distribución de los turistas que visitan la provincia de Alicante según modo de transporte

Encuesta de Perspectivas Empresariales de la provincia de Alicante (Encuesta de EUROCÁMARAS)

Encuesta: CCCV situación de la empresa de la CV ante la pandemia

Encuesta: situación de la empresa alicantina ante la pandemia

Estructura económica de la provincia de Alicante y evolución económica en 2020

Evolución de los certificados de origen emitidos por la Cámara de Comercio de Alicante en el período enero-abril de 2020

Fichas Municipales (SIIM) Actualización

Fortalezas de la provincia de Alicante

Indicadores Actualización

ISpA Indicador sintético de la provincia de Alicante 2020T2

Nota técnica - Comercio exterior

Nota técnica - Inversión residencial

Nota técnica - Mercado laboral (1)

Nota técnica - Mercado laboral (2)

Nota técnica - Mercado laboral (3)

Nota técnica - Turismo

Perspectivas Empresariales de la provincia de Alicante (Encuesta de EUROCÁMARAS)

Recetas para salir de la crisis del COVID-19

SEGUIMIENTO CORONAVIRUS: 2020-03-24 Medidas económicas

SEGUIMIENTO CORONAVIRUS: 2020-03-25 Avales

SEGUIMIENTO CORONAVIRUS: 2020-04-01 Indicador de Confianza del
Consumidor

SEGUIMIENTO CORONAVIRUS: 2020-04-01 Indicador de Sentimiento

SEGUIMIENTO CORONAVIRUS: 2020-04-02 Afiliación y paro registrado

SEGUIMIENTO CORONAVIRUS: 2020-04-24 Paro registrado por municipios y
comarcas

SEGUIMIENTO CORONAVIRUS: 2020-05-06 Afiliación y paro registrado

SEGUIMIENTO CORONAVIRUS: Tabla de indicadores (1)

SEGUIMIENTO CORONAVIRUS: Tabla de indicadores (2)

SEGUIMIENTO CORONAVIRUS: Tabla de indicadores (3)

Informes Monográficos

La empresa alicantina ante la crisis de la COVID-19. Retos y necesidades

Informes de Impacto Económico

Informe de Impacto de la EUIPO en la Comunidad Valenciana en 2019

Consultas

Exportaciones Alicante 2018/2019 por países

Índice de Precios de Consumo

6.6 COMERCIO

Comercio Interior	PRESENCIALES		POBLACION	ON-LINE	
	Nº Acciones	Nº empresas beneficiadas	POBLACION	Nº Acciones	Nº empresas beneficiadas
<i>PIC</i> -Acciones Dirigidas al Comercio (Asistencia, Impulso, Promocion,...Etc.)	2	2	Ibi, Elda, Alicante, Villena, Jijona		
<i>PIC</i> -Acciones Formacion (Talleres/Seminarios/Jornadas) Comercio	5	77	Jijona, Monforte del Cid, Alicante, Denia, Villena		
<i>PIC</i> - Guías / Cuadernos de comercio					
<i>PIAC</i> -Acciones Dirigidas al Comercio (Asistencia, Impulso, Promocion,...Etc.)	54	54	Ibi, Alicante, Elda		
<i>PIAC</i> -Acciones Formacion (Talleres/Seminarios/Jornadas) Comercio	18	270	Alicante, Elche, Villena, Montforte del Cid, Denia,		
<i>PIAC</i> -Acciones Dinamización	3	590	Alicante, Villena, Javea		
<i>POP</i> -Acciones Dirigidas al Comercio (Asistencia, Impulso, Promocion,...Etc.)	14	14	Ibi, Denia, Villena, Alicante, Elche		
<i>POP</i> -Acciones Formacion (Talleres/Seminarios/Jornadas) Comercio	8	120	Alicante, Elche, Elda , Villena, Ibi	8	120
Talleres / Jornadas Fuera Programas Anteriormente Destacados					
Consultas de Comercio	860	570			
Acciones Comercio Interior	964	1.697		8	120

6.7 PLANIFICACIÓN, SISTEMAS E INNOVACIÓN

	PRESENCIALES		ON-LINE	
	Nº Acciones	Nº empresas beneficiadas	Nº Acciones	Nº empresas beneficiadas
Industria e Innovación				
<i>Consultas de Industria</i>	20	20	200	200
<i>Consultas de Innovación</i>	532	317		
<i>Consultas de Financiación y ayudas</i>	391	228		
<i>Consultas de Oficina de Transformación Digital</i>	391	228		
<i>Planes de Transformación Digital</i>	31	31		
<i>Diagnósticos de Innocámaras</i>	27	27		
<i>Planes de Innocámaras</i>	27	27		
<i>Diagnósticos de TICCámaras</i>	27	27		
<i>Planes de TIC Cámaras</i>	20	20		
<i>Consultas Energía</i>	2	2	18	18
<i>Nº Certificados Digitales</i>	131	76		
<i>Otras Acciones dirigidas al industria</i>				
<i>Diagnósticos de Industria 4.0</i>	2	2		
<i>Planes Implantación de Industria 4.0</i>	2	2		
<i>Diagnósticos de Ciberseguridad</i>	10	10		
<i>Planes Implantación de Ciberseguridad</i>	10	10		
<i>Talleres/Jornadas/Seminarios</i>	1	25		
<i>Industria/Artesanía/Energía/Transporte</i>				
<i>Talleres/Jornadas/Seminarios Innovación</i>				
<i>Talleres/Jornadas/Seminarios Financiación y ayudas</i>				
<i>Talleres/Jornadas/Seminarios Transformación Digital-Territorio</i>	20	289		
<i>Seminarios workshops</i>				
<i>Webinars TIC</i>			12	239
<i>Otras Jornadas</i>				
<i>Otras Acciones</i>				
Acciones Industria e Innovacion	1.644	1.341	230	457

6.8 ARBITRAJE Y MEDIACIÓN

Jurídico	Nº Acciones	Nº empresas beneficiadas
<i>Diferencias comerciales</i>	140	140
<i>Consultas</i>	200	200
<i>Asesoramiento jurídico</i>		
<i>Emisión de certificados</i>		
<i>Arbitraje y Mediación</i>	119	250
<i>Talleres/Jornadas/Seminarios Jurídico</i>	2	140
Acciones Jurídico	461	730



El arbitraje que lleva a cabo la Corte de Alicante es el llamado Arbitraje Institucional o Administrado que permite a las partes de una controversia, previo Convenio Arbitral, acordar que sea nuestra Institución la que resuelva la cuestión planteada, bien encomendándole sólo la administración del arbitraje o bien la administración y el nombramiento del o de los árbitros.

Por otro lado, el acceso al arbitraje es sencillo, mediando Convenio Arbitral y sometimiento expreso al arbitraje de la Corte, con un procedimiento recogido en el Reglamento de la misma que simplifica el contenido del Convenio ya que las partes no tienen que acordar los detalles del procedimiento, forma de designar árbitro, clase de arbitraje, plazo para dictar laudo y con un conocimiento previo del costo del arbitraje, además de asistencia administrativa y logística.



La mediación es un **sistema alternativo y complementario de resolución de conflictos** a la vía judicial, en el que las partes voluntariamente alcanzan por sí mismas un acuerdo, con la intervención de un mediador, que no tiene funciones decisorias sino que gestiona el procedimiento.

Es un proceso de negociación entre las partes en conflicto que, con la ayuda de un mediador imparcial, neutral, independiente y conocedor de unas técnicas específicas finalizan el litigio mediante la consecución de un **acuerdo justo, equitativo, equilibrado, proporcionado y aceptado por las partes.**

La mediación supone la obtención de una solución más rápida y ágil del conflicto así como un ahorro de los costes para las partes, siendo los propios intervinientes los protagonistas de la resolución de la controversia asumiendo libremente el acuerdo, lo que facilita el futuro cumplimiento voluntario de sus términos.

El acuerdo así alcanzado voluntariamente, constituye un **contrato privado entre las partes**, y por lo tanto de obligado cumplimiento.

La Cámara de Alicante presta el servicio de mediación entre empresas y particulares en conflicto, que requieren soluciones rápidas que posibiliten la conservación de las relaciones comerciales. La mediación permite alcanzar acuerdos voluntarios, fácilmente ejecutables cuyo cumplimiento se realizará por convicción no por imposición, ahorrándoles no sólo tiempo sino costes económicos y emocionales, disminuyendo la litigiosidad.

Igualmente, y como modalidad de mediación, se introduce el servicio de **mediación concursal**, a través de la que el deudor puede llegar a alcanzar un acuerdo extrajudicial de pagos.

6.9 MEDIO AMBIENTE Y SOSTENIBILIDAD

	PRESENCIALES		POBLACION	ON-LINE	
Medio Ambiente y Sostenibilidad	Nº Acciones	Nº empresas beneficiadas	POBLACION	Nº Acciones	Nº empresas beneficiadas
Consultas de Medio Ambiente	20	20		256	256
Talleres/Jornadas/Seminarios Medio Ambiente	1	25		1	40
Planes de Acción ODS-PYME	15	15			
Estudios de minimización y/o Planes de Envases e Informes de Seguimiento resueltos					
Declaraciones Anuales de Envases revisadas				406	406
Consultas de Sostenibilidad	12	12		50	50
Talleres/Jornadas/Foros/Congresos Sostenibilidad	6	240	Elda,Villena, Elche,	2	75
Publicaciones de Sostenibilidad: guías, informes tendencias, podcast, vídeos, revista, rrss,				30	3.000
Diagnósticos de Sostenibilidad					
Planes de Sostenibilidad					
Acciones Medio Ambiente y Sostenibilidad	54	312		745	3.827

6.10 CLUB CÁMARA



Es el Club empresarial de la Cámara de Comercio de Alicante, una excelente vía de participación activa en un espacio empresarial orientado a la visibilidad y al networking.

Ser socio de este Club, es una manera preferente de participar y formar parte de esta Corporación. Significa poder contar con visibilidad destacada a través de los diferentes canales que la Cámara pone a disposición de sus socios: entrevistas, web, Newsletter CLUB, publicaciones en RRSS, etc. y acceder a un espacio de contactos empresariales privilegiado, donde las empresas alicantinas pueden promover, promocionar y potenciar su actividad económica, estrechando lazos entre ellas.

Nuestro objetivo es ofrecer una nueva y eficaz forma de hacer negocios a través de servicios, visibilidad y networking y para ello ponemos a tu disposición más de 130 años de experiencia vinculados al desarrollo económico de la provincia de Alicante.

Club Camara	POBLACION ON-LINE
Desayunos Empresariales	
Tiendas Online de éxito: Dispara tus ventas E-Commerce copiando a los grandes	ALICANTE/ALACANT
Hacer o No Hacer	ALICANTE/ALACANT
¿Como hacer un buen equipo?	VILLENA
Más Contactos, Más Negocios + Contigo	TORREVIEJA
Speakment: "El Arte del Sin-Vergüenza - Oratoria desde el Alma	VILLENA
Speakment: "El Arte del Sin-Vergüenza - Oratoria desde el Alma	DÉNIA
El Tiempo Compartido: Nuevo modelo de organización	ALICANTE/ALACANT
La robótica al servicio de la logística y el ecommerce	IBI
Potencia las Ventas de tu tienda Online con SEO y CRO	ALICANTE/ALACANT
La Inteligencia Artificial al servicio de la Industria Turística	DÉNIA
El Talento y la Tecnología: Clave para las empresas exitosas	ELCHE/ELX
Apuesta por el autoconsumo tiene muchos beneficios	
Talleres	
IES MARIA IVARS : Creando nuestra Startup	DÉNIA
IES Chabas: La Cámara de Comercio Herramienta Poderosa para el Emprendedor	DÉNIA
Las 3 llaves de la Confianza	FINESTRAT
1 - Conoce las ventajas del LinkedIn y sacale partido	ELCHE/ELX
Comunicación No verbal: Como influir en tus clientes	ALICANTE/ALACANT
IES Virgen del Remedio - Emprender con Talento	ALICANTE/ALACANT
Las 3 llaves de la Confianza	MURO DE ALCOY
2 - Conoce las ventajas del LinkedIn y sacale partido	ELCHE/ELX
IES Chabas: Conoce a la Cámara más cerca de las empresas	DÉNIA
Gestión del Cambio	ALICANTE/ALACANT
El Arte del Sin-Vergüenza: Oratoria desde el Alma	ELCHE/ELX
El Arte del Sin-Vergüenza: Oratoria desde el Alma	ALICANTE/ALACANT
Con Canas y con Ganas	ALICANTE/ALACANT
10º aniversario Club Cámara	ALICANTE/ALACANT
Webinar	
Como gestionar el capital humano en la empresa	
Relevé Generacional: Claves para realizarlo protegiendo mi patrimonio	
El Talento y la Tecnología: Clave para las empresas exitosas	
Aplicación de la tecnología en la mejora de experiencias turísticas	
Turismo 2022: Las claves de recuperación del Sector	
Acciones Club Cámara	
Total Participantes	741

6.10 IGUALDAD 365

Igualdad 365	PRESENCIALES		POBLACION	ON-LINE	
Talleres: Mesas de Experiencia en Igualdad: Casos de Éxito					
Mesa Igualdad 365 : Problemas, retos y soluciones en el sector del Calzado para implantar el Plan de Igualdad			ELCHE/ELX		
Mesa Igualdad 365 : "Hacia la Igualdad en la Empresa"			FINESTRAT		
Mesa Igualdad 365 : "Hacia la Igualdad en la Empresa"			VILLENA		
Mesa Igualdad 365: Hacia la Igualdad en la Empresa"			DENIA		
Talleres: Protocolo de Acoso y Registro Retributivo					
La realidad imparable de la Igualdad en el mundo empresarial			ALICANTE/ALA CANT		
Cambia la forma de presentar tu negocio al mundo			ELCHE/ELX		
¿Quieres conocer y desarrollar tu inteligencia ejecutiva?			ALICANTE/ALA CANT		
Webinar					
Como gestionar el capital humano en la empresa					
La igualdad una normalidad empresarial					
Acciones Igualdad	0	7		2	0
Total Participantes					293

7. Relación convenios

Título	Objeto	Partes firmantes	Vigencia
<u>Convenio de Colaboración y Documento que establece las Condiciones (DECA) entre la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de España y Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante para el desarrollo del Programa TICCAMARAS, cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) en el ejercicio 2022</u>	Establecer las bases de colaboración entre ambas Cámaras y las condiciones de la ayuda FEDER para el desarrollo y ejecución del Programa TICCAMARAS.	Cámara Alicante Cámara España	Desde 01/01/2022 Hasta 31/12/2022
<u>Convenio de Colaboración y Documento que establece las Condiciones (DECA) entre la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de España y Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante para el desarrollo del Programa DE COMPETITIVIDAD TURISTICA, cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) en el ejercicio 2022</u>	Establecer las bases de colaboración entre ambas Cámaras y las condiciones de la ayuda FEDER para el desarrollo y ejecución del Programa de Turismo.	Cámara Alicante Cámara España	Desde 01/01/2022 Hasta 31/12/2022
<u>Convenio de Colaboración y Documento que establece las Condiciones (DECA) entre la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de España y Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante para el desarrollo del Programa INNOCAMARAS cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) en el ejercicio 2022</u>	Establecer las bases de colaboración entre ambas Cámaras y las condiciones de la ayuda FEDER para el desarrollo y ejecución del Programa de INNOCAMARAS.	Cámara Alicante Cámara España	Desde 01/01/2022 Hasta 31/12/2022
<u>Convenio de Colaboración y Documento que establece las Condiciones (DECA) entre la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de España y Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante para el desarrollo del Programa INDUSTRIA 4.0 cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) en el ejercicio 2022</u>	Establecer las bases de colaboración entre ambas Cámaras y las condiciones de la ayuda FEDER para el desarrollo y ejecución del Programa INDUSTRIA 4.0.	Cámara Alicante Cámara España	Desde 01/01/2022 Hasta 31/12/2022
<u>Convenio de Colaboración y Documento que establece las Condiciones (DECA) entre la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de España y Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante para el desarrollo del Programa Oficinas Acelera PYME cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) en el ejercicio 2022</u>	Establecer las bases de colaboración entre ambas Cámaras y las condiciones de la ayuda FEDER para el desarrollo y ejecución del Programa OAP.	Cámara Alicante Cámara España	Desde 09/03/2022 Hasta 31/12/2022
<u>Convenio de Colaboración y Documento que establece las Condiciones (DECA) entre la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de España y Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante para el desarrollo del Programa CIBERSEGURIDAD cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) en el ejercicio 2022</u>	Establecer las bases de colaboración entre ambas Cámaras y las condiciones de la ayuda FEDER para el desarrollo y ejecución del Programa CIBERSEGURIDAD.	Cámara Alicante Cámara España	Desde 01/01/2022 Hasta 31/12/2022
<u>Convenio de Colaboración y Documento que establece las Condiciones (DECA) entre la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de España y Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante para el</u>	Establecer las bases de colaboración entre ambas Cámaras y las condiciones de la ayuda FEDER para	Cámara Alicante	Desde 1/01/2022

Memoria de actividades. 2022

Título	Objeto	Partes firmantes	Vigencia
desarrollo del Programa SOSTENIBILIDAD cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) en el ejercicio 2022	el desarrollo y ejecución del Programa SOSTENIBILIDAD.	Cámara España	Hasta 31/12/2022
Resolución de 1 de septiembre de 2022 del presidente de Turisme Comunitat Valenciana, por la cual se regula y concede una subvención directa a la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante para apoyar la promoción de productos turísticos durante el año 2022.	Apoyo a la promoción e impulso del producto turístico en la Comunitat Valenciana a través de un congreso gastronómico a celebrar en el marco de Alicante Gastronómica 2022	Cámara Alicante Turisme Comunitat Valenciana	2022
Colaboración en los gastos para el programa de apoyo a la red provincial de viveros de empresas.	Sufragar parte de los gastos de mantenimiento de la Red de Viveros de Empresas de la provincia de Alicante.	Cámara Alicante Excma. Diputación Provincial de Alicante	2022
Colaboración en los gastos para la promoción y difusión de la Salud y Dieta Mediterránea en los municipios de la provincia de Alicante	Sufragar parte gastos relacionados con las actuaciones de promoción y difusión sobre Salud y Dieta Mediterránea en los municipios de la Provincia de Alicante.	Cámara Alicante Excma. Diputación Provincial de Alicante	2022
Colaboración en los gastos derivados del proyecto “Jóvenes para la Industria de la provincia de Alicante”	Sufragar gastos relacionados con el proyecto “Jóvenes para la Industria de la provincia de Alicante”.	Cámara Alicante Excma. Diputación Provincial de Alicante	2022
Colaboración en los gastos para la realización del certamen Alicante Gastronómica 2022	Sufragar gastos organización del Certamen Alicante Gastronómica: II Encuentro del estilo de vida mediterráneo	Cámara Alicante Excma. Diputación Provincial de Alicante	2022
Colaboración en los gastos derivados del proyecto “Acciones de promoción de Turismo Industrial de la Costa Blanca”. “MADE IN COSTA BLANCA”	Sufragar gastos relacionados con el proyecto “Acciones de promoción de	Cámara Alicante	2022

Memoria de actividades. 2022

Título	Objeto	Partes firmantes	Vigencia
	Turismo Industrial". "MADE IN COSTA BLANCA"	Excma. Diputación Provincial de Alicante	
Colaboración en los gastos derivados del proyecto "Acciones de Digitalización e Innovación de Empresas de la Provincia de Alicante"	Sufragar los gastos de realización del Proyecto de Acciones de Digitalización e Innovación de Empresas de la provincia de Alicante,	Cámara Alicante Excma. Diputación Provincial de Alicante	2022
Colaboración en los gastos derivados del proyecto "Promoción de proyectos de igualdad en PYMES"	Sufragar los gastos relacionados con el proyecto Igualdad en las pymes en la provincia de Alicante	Cámara Alicante Excma. Diputación Provincial de Alicante	2022
Colaboración en los gastos derivados del "Proyecto Integral de Cualificación y Empleo "	sufragar los costes del Proyecto Integral de Cualificación y Empleo: para los gastos corrientes de mantenimiento de plataforma de soporte del proyecto, auditoría de gestión, asistencia técnica y gastos de personal.	Cámara Alicante Excma. Diputación Provincial de Alicante	2022
Convenio y Documento que establece las condiciones de la ayuda (DECA) entre la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de España y la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante para el desarrollo del Programa Comercio Minorista, cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo regional (FEDER) y por la Dirección General de Política Comercial y Competitividad	Establecer las bases de colaboración entre ambas Cámaras y las condiciones de la ayuda FEDER para el desarrollo y ejecución del Programa de Comercio Minorista	Cámara Alicante Cámara España	2022
Adenda Financiera al Convenio Marco entre la Cámara entre la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de España y la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante para el desarrollo del Programa Plan Internacional de Promoción, cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo regional (FEDER), en el ejercicio 2022. Periodo 2014-2020	Establecer las actuaciones e indicadores de productividad	Cámara Alicante Cámara España	2022
Convenio de colaboración y documento que establece las condiciones de la ayuda (DECA) entre la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante para el desarrollo del Plan de Capacitación del Programa Integral de Cualificación y Empleo, cofinanciado por el Fondos Social Europeo (FSE) 2022.	Establecer las condiciones de ayuda del FSE en el marco del Plan de Capacitación-Pice, y precisar la colaboración entre la Cámara de Comercio de España y la Cámara de	Cámara Alicante Cámara España	2022

Memoria de actividades. 2022

Título	Objeto	Partes firmantes	Vigencia
	Alicante para la correcta ejecución de las acciones previstas		
<u>Modelo de Convenio entre la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de España y la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante por el que se articula la prefinanciación del Programa Integral de Cualificación y Empleo -PICE- (Primer Semestre Anualidad 2022) y del Plan de Movilidad PICE (Anualidad 2022)</u>	Articular la prefinanciación del Programa Integral de Cualificación y Empleo primer semestre anualidad 2022 y del Plan de Movilidad para la anualidad 2022	Cámara Alicante Cámara España	2022
<u>Convenio de colaboración y documento que establece las condiciones de la ayuda entre la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante para el desarrollo de las Ferias PICE. Anualidad 2022</u>	Establecer las condiciones de la ayuda del FSE en el marco de las Ferias PICE 2022, y precisar la colaboración entre la Cámara de Comercio de España y la Cámara Alicante para la correcta ejecución de las acciones previstas en el mismo en el ámbito de la demarcación cameral correspondiente.	Cámara Alicante Cámara España	2022
<u>Convenio y documento que establece las condiciones de la ayuda (DECA) entre la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante para el desarrollo del Plan de Movilidad del Programa Integral de Cualificación y Empleo, cofinanciado por el Fondos Social Europeo (FSE) Anualidad 2022.</u>	Establecer las condiciones de ayuda del FSE en el marco del Plan de Movilidad-Pice, y precisar la colaboración entre la Cámara de Comercio de España y la Cámara de Alicante para la correcta ejecución de las acciones previstas	Cámara Alicante Cámara España	
<u>Convenio de Cooperación educativa entre la Universidad Miguel Hernández de Elche y la Cámara de Alicante participación de ambas en materia de educación-empleo a través de programas de cooperación educativa</u>	Posibilitar al alumnado de la Universidad Miguel Hernández de Elche la realización de prácticas externas	Cámara Alicante Universidad Hernández de Elche	2022
<u>Adenda financiera al convenio marco de colaboración entre la Cámara entre la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de España y la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante para el desarrollo del Programa XPANDE, cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) en el ejercicio 2022</u>	Establecer las condiciones conforme al convenio marco de colaboración suscrito en 2016 para el Desarrollo de los Programas de internacionalización cofinanciados por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER)	Cámara Alicante Cámara España	2022
<u>Adenda financiera al convenio marco de colaboración entre la Cámara entre la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de España y la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante para el</u>	Establecer las condiciones conforme al convenio marco de colaboración suscrito en 2016 para el Desarrollo de	Cámara Alicante	2022

Memoria de actividades. 2022

Título	Objeto	Partes firmantes	Vigencia
<u>desarrollo del Programa XPANDE DIGITAL, cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) en el ejercicio 2022</u>	los Programas de internacionalización cofinanciados por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER)	Cámara España	
<u>Convenio y Documento que establece las condiciones de la ayuda (DECA) entre la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de España y la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante para el desarrollo del Programa de COACHING DIGITAL cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) en el ejercicio 2022</u>	Establecer las bases de la colaboración entre la Cámara de España y la Cámara y las condiciones de la ayuda FEDER para el desarrollo y ejecución del Programa de Coaching Digital.	Cámara Alicante Cámara España	2022
<u>Convenio entre la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante y el Ayuntamiento de Castalla para la colaboración mutua en el Programa Integral de Cualificación y Empleo del Sistema Nacional de Garantía Juvenil</u>	Establecer la colaboración con el AYUNTAMIENTO en el desarrollo del Programa Integral de Cualificación y Empleo del Sistema Nacional de Garantía Juvenil, en el municipio de Castalla.	Cámara Alicante Ayuntamiento de Castalla	2022

8. Actividades relacionadas con algunos Convenios

JOVENES PARA LA INDUSTRIA DE LA PROVINCIA DE ALICANTE V



SÉPTIMA edición de Jóvenes para la Industria, con el apoyo de la Excm. Diputación Provincial, la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante ha vuelto a impulsar la empleabilidad del colectivo de jóvenes de 16 a 29 años en el sector industrial provincial.

Los talleres monográficos sobre empleabilidad en la industria, nichos de empleo en los distintos subsectores que la integran y técnicas de preparación, búsqueda y acceso a empleo han sido los principales contenidos de la actividad desarrollada.

Con una marcada vocación de vertebración provincial, a lo largo de decenas de municipios, grandes, medianos y pequeños, de interior y de costa, urbanos y rurales, el programa Jóvenes para la Industria de la Provincia de Alicante ha completado su séptima edición.

Como principales novedades podríamos destacar las siguientes:

- 1.- Se ha ampliado y profundizado en nuevos nichos de empleo vinculados indirectamente a la industria, en el campo de servicios complementarios a pymes industriales como el sector digital y la promoción a través de las redes.
- 2.- Se ha introducido como nicho de empleo prioritario derivado de la situación general postpandemia el sector sanitario destacando las ocupaciones de apoyo y las de cuidados a personas dependientes.
- 3.- El refuerzo de la vocación laboral hacia los sectores tradicionales industriales, manufactureros, oficios, etc. Como

Memoria de actividades. 2022

consecuencia de la permanente relación de la Cámara de Comercio con el tejido empresarial, este refuerzo resulta determinante habida cuenta de la verdadera necesidad de nuestras empresas industriales de empleo cualificado en estos puestos. Se ha profundizado en las necesidades concretas y específicas de la industria del calzado.

4.- Información actualizada de las últimas novedades en puesta en marcha de proyectos y programas públicos de apoyo al empleo juvenil de las distintas administraciones públicas

5.- Asesoramiento sobre nuevas técnicas de búsqueda de empleo, fundamentalmente las relacionadas con redes sociales.

6.- Presentación del Portal de Empleo de la Cámara de Alicante como herramienta de intermediación laboral.

Por otra parte, a continuación, se detallan, todas las jornadas que se han realizado indicando la fecha, lugar de celebración y también una galería gráfica con las Jornadas.

Además, en esta memoria incorporamos toda la documentación necesaria para la justificación, así como los gastos derivados de la gestión de Jóvenes para la industria VII.

Contenido web de Promoción del Programa

Jóvenes para la industria de la provincia de Alicante VII



Cámara
Alicante

a
DIPUTACIÓN
DE ALICANTE

Desde la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante, en su condición de Corporación de Derecho Público, defendemos, entre otros, los intereses generales de la economía provincial a través de diversos

programas y actuaciones.

En el marco económico-social en que nos encontramos, la adecuada preparación, motivación, formación y, finalmente correcta incorporación de los jóvenes al mercado laboral y en concreto, a las pymes de la provincia de Alicante es un objetivo esencial para el que las entidades e instituciones con competencias y vocación en este asunto debemos realizar todos los esfuerzos necesarios.

Los todavía alarmantes datos de paro entre el colectivo situado por debajo de los 30 años en la Provincia de Alicante y la verdadera necesidad de las pymes alicantinas de contar con el mejor capital humano posible para esta etapa de recuperación económica iniciada, con contratos dotados de la mayor calidad y estabilidad posible, hacen obligada la coordinación de programas y esfuerzos entre entidades como la Cámara de Comercio de Alicante y la Excma. Diputación Provincial, que cuenta entre sus departamentos con un Área de Fomento dedicada, entre otras cuestiones al fin mencionado, con programas al respecto ya realizados y en desarrollo.

Como en años anteriores, en Jóvenes por la Industria VI, hemos introducido gratuitamente, TALLERES DE ORIENTACIÓN AL MERCADO LABORAL en el marco del presente programa, como complemento a los instrumentos de empleabilidad de los jóvenes de la provincia de Alicante.

Estos son los talleres de sensibilización y de orientación hacia el empleo que hemos realizado hasta la fecha con el apoyo de la Diputación Provincial de Alicante

- Miércoles 6 de abril en Alicante zona norte
- Jueves 7 de abril en Novelda
- Viernes 8 de abril en Villajoyosa
- Miércoles 27 de abril en El Campello
- Lunes 2 de mayo en Alicante
- Martes 10 de mayo en San Vicente

Memoria de actividades. 2022

- Lunes 16 de mayo en Alicante
- Viernes 10 de junio en Villajoyosa
- Lunes 25 de julio en Agost
- Miércoles 27 de julio en Alicante
- Viernes 29 de julio en Aspe

Fotografías de actividades

- Miércoles 6 de abril en Alicante zona norte



- Jueves 7 de abril en Novelda



Memoria de actividades. 2022

- Miércoles 27 de abril en El Campello



- Lunes 2 de mayo en Alicante



Memoria de actividades. 2022

- Martes 10 de mayo en San Vicente



- Lunes 16 de mayo en Alicante



Memoria de actividades. 2022

- Viernes 10 de junio en Villajoyosa



- Lunes 25 de julio en Agost



Memoria de actividades. 2022

- Miércoles 27 de julio en Alicante



- Viernes 29 de julio en Aspe



Memoria justificativa que presenta la Cámara de Comercio de Alicante en virtud del Convenio de Colaboración firmado entre la Excm. Diputación de Alicante y esta Corporación dentro de las Jornadas de Orientación de Jóvenes y Encuentros Pymes.

ACCIONES DE DIGITALIZACIÓN E INNOVACIÓN PARA EMPRESAS DE LA PROVINCIA DE ALICANTE

ACTIVIDADES	PERIODO	RESULTADOS
Actividad 1: Preparación del proyecto	Enero - Marzo	• Elaboración de manuales internos. • Elaboración de documentación necesaria para la ejecución. • Estudio y puesta en común con otras Cámaras de Comercio. • Elaboración de presupuestos. • Formación a los tutores camerales en la realización de los diagnósticos y seguimientos. • Justificación convocatoria 2021
Actividad 2: Preparación de convocatorias	Marzo - Julio	• Contratación servicios de gestión documental • Elaboración de convocatoria y publicación. • Formación de los servicios de gestión en las distintas herramientas del programa.
Actividad 3: Ejecución de la convocatoria	Marzo – Diciembre	• Recepción y gestión de solicitudes. • Emisión de resoluciones.

		• Realización de asesoramientos Fase I, elaboración de diagnósticos. • Realización de planes y seguimientos de Fase II. • Gestión documental y administrativa. • Justificación del programa.
--	--	--

Memoria de actividades. 2022

Localización empresas participantes:



DESARROLLO ACTUACIONES MADE IN COSTA BLANCA 2020

Desde la Cámara de Comercio de Alicante se elevó al Patronato Costa Blanca propuesta de acción conjunta de acuerdo a los siguientes objetivos en el marco del proyecto Made in Costa Blanca 2022:

Desarrollar durante la presente anualidad, las siguientes acciones en la promoción turística del sector del turismo Industrial en la Provincia de Alicante, en concreto:

Acciones de promoción y sensibilización de turismo industrial:

- ✓ Promoción experiencias "Made in Costa Blanca" a través de campañas y RRSS.
- ✓ Edición, producción y distribución de material promocional Made in Costa Blanca. Tarjetas promocionales, visitas Made in Costa Blanca, cartelería, folletos, en provincia de Alicante.
- ✓ Edición y producción de contenidos, cartelería y material audiovisual para la implantación de la visita auto-guiada Made in Costa Blanca en establecimientos o destinos Made in CB .
- ✓ Apoyo acciones de promoción Made in Costa Blanca a destinos de la provincia con oferta de turismo industrial.

Soporte Técnico de Cámara de Comercio: Asesoramiento, formación y promoción "Made in Costa Blanca" a Empresas y destinos.

- ✓ Asesoría Técnica en materia de turismo Industrial Made in CB a Ayuntamientos y Empresas de la provincia de Alicante. Visitas a establecimientos- ayuntamientos, organización reuniones y coorganización de acciones de promoción (gastos de desplazamientos, gastos de coordinación, medios humanos, materiales y gastos generales).
- ✓ Co-organización y participación en acciones de promoción del Patronato de Turismo vinculadas a la promoción de Made in Costa Blanca y acciones de Destino. Movilidad de personal (gastos de desplazamientos, coordinación, medios humanos, materiales y gastos generales).

DESARROLLO DE ACCIONES SEGÚN LAS LÍNEAS DE COLABORACIÓN ESTABLECIDAS:

1. Ofrecer recursos de Formación e implantación de Calidad Turística en materia de Turismo Industrial: Ampliar Sinergias entre Ayuntamientos y Empresas con acciones de sensibilización sobre los beneficios para el desarrollo de Oferta de Turismo Industrial basada en los ejes “Made in Costa Blanca”. Visitas Autoguiadas Made in Costa Blanca.

A través de la marca “Made in Costa Blanca” y desde la proyección de las 2 vertientes del Turismo Industrial, tanto la patrimonial, como la de visitas a empresas en activo de industria viva, los objetivos de sensibilización de Cámara Alicante en 2022 han sido: :

- 1.1 Continuar con la **Implantación de las Visitas Autoguiadas Made in Costa Blanca** en establecimientos y recursos municipales adheridos, utilizando los modelos desarrollados de cartelería impresa y audiovisual Made in Costa Blanca
- 1.2 Ofrecer la plataforma MOOC Made in Costa Blanca, como recurso de formación on line, en paralelo al desarrollo de actuaciones de sensibilización con los destinos, para continuar con la incorporación de nuevos recursos de Turismo Industrial en los 141 municipios de la provincia de Alicante, proyectados como Oferta Turística Made in Costa Blanca.

2. Promocionar la marca “Made in Costa Blanca” al usuario final, con especial incidencia en la provincia de Alicante, promocionando el turismo local e interprovincial.

2.1 Promoción de las experiencias y visitas de Turismo Industrial en activo a través de la marca Made in Costa Blanca, consolidada como un producto turístico de la provincia de Alicante.

2.2. Mantener la edición de material promocional Made in Costa Blanca enfocado al usuario final: material en formato audiovisual y en formato físico, folletos y **Tarjetas Promocionales de las Visitas Made in Costa Blanca** para su difusión a través de ferias de Turismo, y a través de Establecimientos Turísticos y Oficinas de Turismo.

2.3 Colaborar en acciones promocionales de municipios de la provincia con oferta de Turismo Industrial, basadas en las actividades productivas del destino: producción industrial / Producción artesanal / Producción agrícola-pesquera, como potenciales recursos turísticos Made in Costa Blanca.

3- Ofrecer Servicio de Asesoramiento sobre Turismo Industrial “Made in Costa Blanca” desde Cámara Alicante a empresas y Ayuntamientos de la provincia.

Línea de asesoramiento técnico permanente de Cámara de Comercio, que permite la incorporación paulatina de recursos de Turismo Industrial, a medida que éstos cumplan los parámetros de Made in Costa Blanca, sumándose a la oferta de Made in Costa Blanca, convertidos en Oferta Turística.

La Cámara de Comercio de Alicante cuenta con técnicos y un panel de expertos que asesoran tanto a establecimientos como a municipios en las siguientes áreas:

- En materia de planes de autoprotección (para visitantes y trabajadores).
- En materia de seguros para pymes que reciben flujos de visitantes (seguro complementario a la actividad productiva de la empresa).
- En materia de señalización de las instalaciones visitables.
- En materia de calidad y atención al visitante (asesoramiento dirigido al personal responsable de la actividad turística, que complementando la plantilla de la empresa en su actividad principal de producción o fabricación, se debe especializar en la atención al visitante).
- En materia de marketing digital en canales turísticos.

DESARROLLO ACTUACIONES MADE IN COSTA BLANCA 2022

1. IMPLANTACION DE TARJETAS DE VISITAS MADE IN COSTA BLANCA EN NUEVOS PUNTOS DE AFLUENCIA TURÍSTICA, Y REPOSICIÓN DE TARJETAS EN OFICINAS DE TURISMO Y MUSEOS EN LOS QUE SE PROMOCIONAN LAS VISITAS MADE IN COSTA BLANCA

En 2022, 2 nuevas oficinas de Turismo solicitan a Cámara de Comercio la instalación de las tarjetas promocionales Visitas Made in Costa Blanca en sus instalaciones, por lo que se añaden 2 nuevos puntos de promoción de Turismo Industrial en municipios del interior de la provincia de Alicante:

1. Oficina de Turismo de Pego i les Valls
2. Oficina de Turismo de Aspe

Además de incorporar 2 nuevos puntos de promoción de las Visitas Made in Costa Blanca, desde Cámara se realiza la reposición periódica de las tarjetas promocionales que se van agotando en los 16 expositores implantados en 2021 en distintos enclaves turísticos de la provincia, Oficinas de Turismo y Museos, garantizando que la información de las visitas Made in Costa Blanca esté siempre disponible en los puntos de afluencia turística en los que se ubican las tarjetas.

La distribución de las tarjetas de Visitas Made in Costa Blanca en lugares de gran afluencia turística, nos permite no solo promocionar la oferta Made in Costa Blanca al usuario final, a su vez, este formato promocional permite obtener feedback de la acción promocional realizada, dado que es posible **recabar el número de visitas que se producen en los establecimientos adheridos**, gracias a la difusión de las tarjetas realizada en diferentes puntos de la provincia de Alicante, actualmente ubicadas en:

1. Tourist Info Alcoy
2. Tourist Info Alicante
3. Tourist Info Altea
4. Tourist Info Benidorm
5. Tourist Info Elche
6. Tourist Info Guadalest
7. Tourist Info Ibi
8. Tourist Info Torrevieja
9. Tourist Info La Vila Joiosa
10. Tourist Info Villena
11. Tourist Info Xaló
12. Tourist Info Xixona

Museos :

13. Museo del Calzado de Elda – Instalada en 2020
14. Museo de Alfarería de Agust.:
15. En Patronato Costa Blanca, para su exhibición en diversas ferias y eventos promocionales del Patronato Provincial de Turismo Costa Blanca.
16. En Cámara de Comercio, para su exhibición en el hall de entrada de la sede de la Cámara en Alicante, que cuenta con una ubicación muy céntrica y con afluencia de visitantes.

Con las 2 nuevas oficinas de Turismo que solicitan a Cámara de Comercio la instalación de las tarjetas promocionales Visitas Made in Costa Blanca en sus instalaciones, se añaden 2 nuevos puntos de

promoción de Turismo Industrial en municipios de interior de la provincia:

17. Oficina de Turismo de Pego i les Valls
18. Oficina de Turismo de Aspe

Recordamos que las tarjetas promocionales cuentan la información de las visitas de Turismo Industrial Made in Costa Blanca, en las que se indican los **datos proporcionados por los establecimientos adheridos** al proyecto, y además, ofrecen un pequeño descuento en la entrada, si la visita de turismo industrial tiene precio, o bien, la posibilidad de recibir un pequeño detalle promocional por parte del establecimiento, incluido en la visita.

Se mantiene el sistema de colaboración establecido con las oficinas de turismo y los museos en los que se distribuyen las tarjetas Made in Costa Blanca, para obtener el feedback de la distribución de las tarjetas promocionales que se van agotando, estando en contacto con Cámara Alicante y Patronato, para reposición de tarjetas a través de madein@costablanca.org.

En definitiva, se mantienen establecidos los canales de comunicación directa con los responsables de las Oficinas de Turismo y los Museos, lo que nos permite valorar los resultados del proyecto piloto según las temporadas turísticas, y continuar con el objetivo de ampliar los paneles de tarjetas de Visitas Made in Costa Blanca a nuevos puntos de afluencia turística en la provincia de Alicante durante los próximos años, cumpliendo el objetivo principal del proyecto, fomentar e impulsar el Turismo Industrial en la provincia de Alicante.

A continuación, se muestran las nuevas tarjetas Made in Costa Blanca que han sido editadas en 2022, de nuevos recursos de Turismo Industrial adheridos a Made in Costa Blanca:

Edición, producción y distribución Tarjetas "Visitas Made in Costa Blanca ":



Una lata de aceitunas
Regalo:

SERPIS
Sabor y tradición desde 1926

EXPO MUSEO

MADE IN Costa Blanca
ALICANTE · SPAIN

El Museo de la Aceituna Rellena de Anchoa Serpis



SERPIS

SANTA ROSA
C/ Alameda
NORTE
CENTRO
BATOI
C/ Oliver
Carretera Banyeres
Carretera Valencia N-340
Carretera Alicante N-340
A-7
Ctra. Banyeres, km. 2
03802 Alcoy. Alicante

MUSEO HISTÓRICO HISTORICAL MUSEUM
ZONA DE FABRICACIÓN PRODUCTION AREA
TIENDA SERPIS SERPIS SHOP

INFO Y RESERVAS / INFO AND RESERVATIONS:
965 523 511 · expomuseo@serpis.com
www.serpis.com







EN LA ABADÍA
TENEMOS
BUENA CERVEZA,
COMIDA CASERA,
SILLONES CÓMODOS
Y UN PATIO
PRIVADO ABIERTO
TODO EL AÑO.
¡ VEN A UNA CATA-MARIDAJE Y
PREPARATE A DISFRUTAR !





INFO Y RESERVAS ;
CALLE COLÓN, 7 - DÉNIA
BÚSCANOS EN FB - INSTAGRAM - GOOGLE
CERVECIAMARINAALTA@GMAIL.COM
TELÉFONO - 697465997
ENTRADA LIBRE DE JUEVES A SÁBADO
DE 17H00 A 22H00









Regalo:
un detalle
muy "salado"






**MADE
IN**
Costa
Blanca
ALICANTE · SPAIN

Reservas · Booking:
 966 901 350 De lunes a viernes
 From Monday to Friday.
 626 594 109 Fines de semana y festivos.
 Holidays and Weekend.



Visite Las Salinas de Torrevieja a bordo de nuestro tren turístico o a través de nuestras catas exclusivas. Incluye tour guiado, Laguna Rosa, montañas de sal, paisajes increíbles, mirador, flora y fauna...

Visit Las Salinas de Torrevieja aboard our tourist train or with our exclusive wine tastings paired with local products. Includes guided tour, Laguna Rosa, salt mountains, incredible landscapes, viewpoint, flora and fauna...

CATAS · TASTING


WEB SITE








3. IMPLANTACIÓN NUEVA VISITA AUTOGUIADA MADE IN COSTA EN EL MUNICIPIO DE JIJONA

Se implanta la **visita autoguiada Made in Costa Blanca** en el **Municipio de Jijona**, poniendo en valor la **fabricación del turrón, el producto alicantino por excelencia de las navidades en España**, y en paralelo se edita un díptico descriptivo de la nueva Visita Autoguiada Made in Costa Blanca ubicada en el municipio de Jijona.

En el marco del Proyecto Piloto “Visitas Autoguiadas Made in Costa Blanca” en establecimientos adheridos (proyecto centrado en diseñar itinerarios de las visitas auto-guiadas y desarrollar modelos de cartelería impresa Made in Costa Blanca, un material audiovisual que se convierta en referencia para los establecimientos adheridos al proyecto y se animen a implantar la visita auto-guiada en sus instalaciones), se realizan las siguientes actuaciones.

El objetivo del proyecto Visitas Autoguiadas es doble: por una parte, que el proyecto piloto sea una

herramienta más para la formación de las empresas y destinos, y por otra, que se logre potenciar la imagen corporativa de Made in Costa Blanca. A su vez, con la implementación de las visitas auto-guiadas, se mejora la experiencia de la visita turística, dando autonomía al turista con explicaciones, proyecciones audiovisuales y otra serie de recursos didácticos que permitan explicar y mostrar lo que se fabrica, se produce o se expone en los establecimientos adheridos a Made in Costa Blanca. Entre los recursos, se incluyen los numerosos aspectos relacionados con la historia de las empresas, los recursos patrimoniales industriales y la gran relación de la actividad productiva, ligada a la cultura de los municipios, por tanto, siendo recursos con interesante proyección turística.

Una vez diseñada la señalética de la visita autoguiada Made in Costa Blanca en el Municipio de Jijona, se editan dípticos y carteles de la **visita autoguiada**, y se completa con interesantes audios descriptivos del contenido de la visita, las historias y los personajes relacionados con la fabricación del turrón en Jijona. A continuación, se muestra diseño del díptico y la cartelería de la Visita Autoguiada Made in Costa Blanca diseñada para la promoción del Turismo Industrial en el municipio de Jijona:

DÍPTICO VISITA AUTOGUIADA MADE IN COSTA BLANCA EN JIJONA:



DÍPTICO VISITA AUTOGUIADA MADE IN COSTA BLANCA EN JIJONA:

¿Quieres descubrir cómo se hace uno de los dulces más deliciosos?

Adéntrate en una experiencia memorable. Conoce cómo se produce y se paladea el turrón

Viaja desde los obradores de Xixona hasta los rincones que ha conquistado esta delicia global.

Escucha las historias de los maestros turroneiros que lo elaboraron, lo industrializaron y lo llevaron por el mundo



Viaja con nosotros a la **cuna del turrón, Xixona**. Allí te espera la alargada sombra de la cultura árabe, al pie de su castillo de origen almohade. Una sombra que dejó su impronta gastronómica. Esta comenzó con la **mezcla de frutos secos y miel**, dio un giro cuando el **azúcar** traído de oriente irrumpió en la dieta y **se mezcló con la almendra local**. **Nació así el mazapán** y su primo hermano, el turrón.

Conoce por boca de los pioneros que convirtieron el turrón en un producto industrial y lo llevaron por todo el mundo. Sus historias son las de todo un pueblo lleno de inventiva y laboriosidad.

Estos turroneiros te ayudarán a entender la **alquimia prodigiosa que da lugar al turrón de Alicante y al de Xixona**. **Descubre** los boxets, las tostadoras, los metates y las técnicas que han evolucionado a lo largo de los siglos para refinar esta **experiencia gastronómica**.

Reconoce los **ingredientes** y sus **propiedades**. Hazte **experto y embajador** de una de las más señaladas recetas de la dieta mediterránea.

*Xixona
te espera con
todo su olor y sabor*



Xixona te revela los orígenes del turrón y te invita a sumergirte en el paisaje del que nace esta joya gastronómica.

Fuentes, ermitas y espectaculares miradores te esperan en el **sendero de los almendros en flor**.

El **casco urbano** también es de visita obligada. En él encontrarás estrechas calles de atmósfera medieval y avenidas llenas de historia.

Vista las **fábricas y obradores**, sorpréndete con los hallazgos de los chefs locales y accede a la oferta comercial más dulce que puedas saborear.

Cuatro historias hechas de turrón



Francisco Xfra Sforatier, inventó y patentó el "boxet" la máquina de hacer turrón.



Luis Xfra Espi, *Reina*, endulzó la corte Real.



José Candela, *Grao de Ferro*, te cuenta la aventura norteafricana.

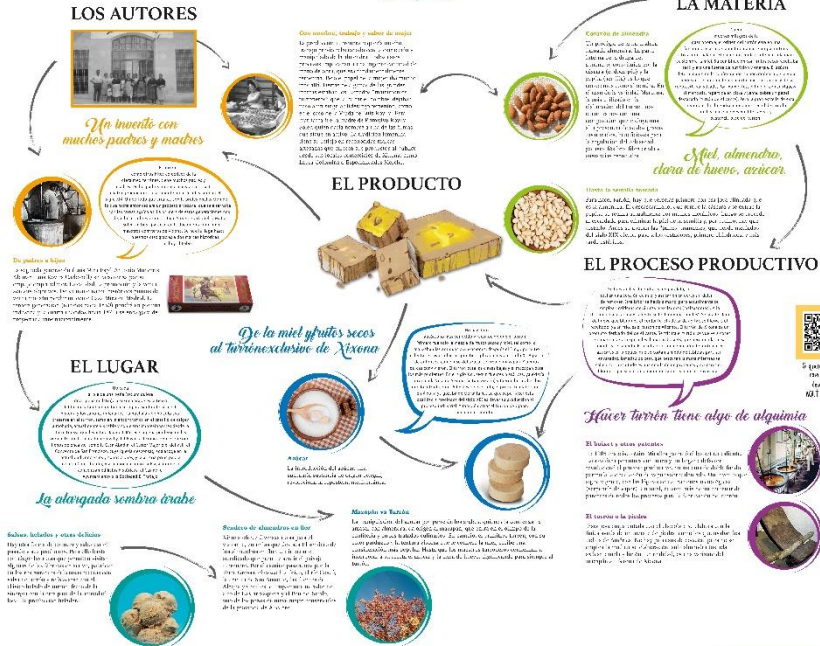


El Tío Córreico, se embarcó con su turrón en un viaje a las antipodas.



Escúchalos recorriendo la
Visita Autoguiada Made in Costa Blanca

Historias del hoixet



Cámara
Alicante

Costa Blanca
ILICENTE - SPAIN

www.madeincostablanca.org

MADE IN COSTA BLANCA

La historia más dulce



TURRÓN



La historia más dulce

Una experiencia Made in Costa Blanca



¿Qué es el turrón? ¿Cuál es el papel de Xlxa? ¿Cómo se produce?
¿Quiénes son sus protagonistas?

¿Por qué forma parte de nuestro imaginario colectivo?

Las respuestas, en dos paneles gráficos y visuales, y un display.
Y si quieres saber más, escucha su historia a través de códigos QR.



Panel 1

Acércate al producto y a sus productores a lo largo de la historia, al papel de la mujer en este proceso, a las materias primas que nacen con el paisaje, al turrón y su territorio, y a la alquimia de una fórmula en continua evolución.



Panel 2

Conoce la influencia del turrón en la historia de la gastronomía, la evolución del comercio desde las "parapetes" a la exportación internacional, la protección de la marca, los anuncios que forman parte de nuestra memoria y el potencial cultural y turístico.



Tótem

Llois de la Reina, el Tío Ostróica, Francisco Mira Miralles y Braç de Ferro, cuatro nombres para esta dulce historia. Lo puedes leer y también escuchar a través de los podcast que se pueden descargar a través de códigos QR.



¿Qué es una visita autoguiada Made in Costa Blanca?

Made in

Costa Blanca es la marca de turismo Industrial impulsada por el Patronato de Turismo Costa Blanca y la Cámara de Comercio de Alicante. Sus visitas autoguiadas proponen un itinerario autónomo para conocer actividades productivas que inspiran, entretienen y complementan la oferta turística.

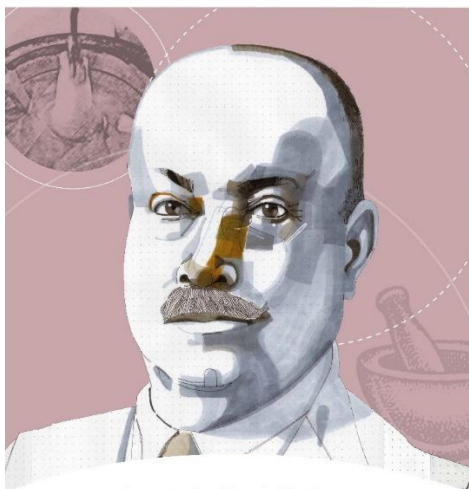
A través del lenguaje visual thinking y de las estrategias narrativas, Made in Costa Blanca invita de forma amena al descubrimiento de secretos e historias. Un recorrido que alterna relatos insólitos, personajes sorprendentes y dispositivos multimedia para ofrecer una experiencia memorable.

Cámara
Alicante

Costa
Blanca
REUNIÓN Y SERVICIOS

MADE
IN Costa
Blanca

www.madeincostablanca.org



La revolución del boixet

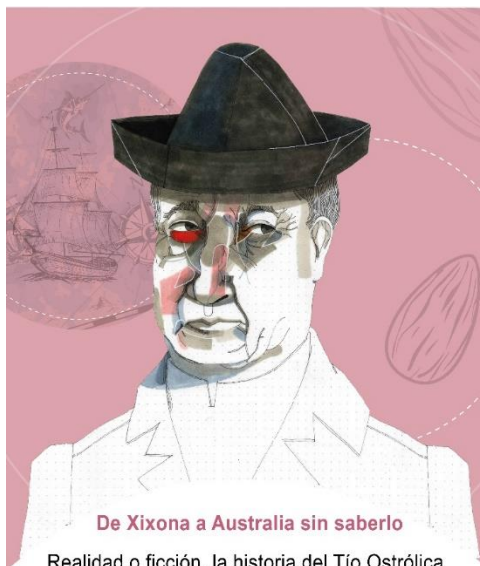
Una de las mayores revoluciones en la historia del 🍪 fue la incorporación del vapor al boixet, el recipiente con forma de 🍲 gigante sobre el que percute un mazo (boix). Con esa técnica se inventó el turrón de Xixona, único en el 🌍.

En 1905, Francisco Mira Miralles, que abrió su propia 🏭 en 1890, adaptó el boixet al vapor y lo patentó. Hasta entonces el proceso se hacía a 🖐️. Hoy en día, sigue siendo el método fundamental para fabricar 🍪 artesano. Francisco Mira tiene una calle con su nombre en Xixona.



Escucha mi historia

*Francisco
Mira
Miralles*



De Xixona a Australia sin saberlo

Realidad o ficción, la historia del Tío Ostrólica ha pasado de generación en generación. Este jijonenco ofrecía sus productos en el Barrio Gótico de Barcelona. Tras unos días de mucha

 y poca venta, fue a puerto y se embarcó en un  tras dar a probar el  al  y su tripulación que hablaban en una "lengua extraña" (inglés), pensando que le llevaba de  a Alicante.

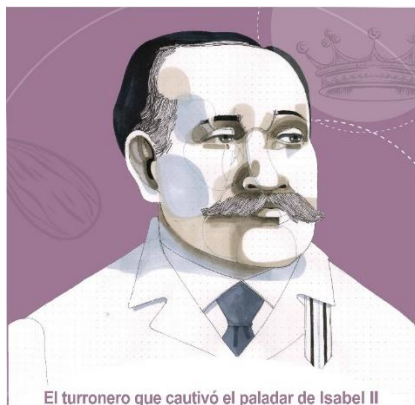
Dos meses después estaba en la ciudad australiana de Melbourne. Lo vendió todo.

Meses más tarde regresó a .



Escucha mi historia

*El Tío
Ostrólica*



El turronero que cautivó el paladar de Isabel II

Luis Mira Espí fue el primer emprendedor
 y a mediados del siglo XIX abrió una
tienda en Madrid. Su fama se extendió entre
las clases altas y hasta el paladar de
. quedó prendado de este dulce. La reina
mandó a un lacayo a  tan delicioso
producto, pero no quiso cobrar el pedido y a
cambio se convirtió en el primer turronero
en recibir el título de proveedor
de la Real Casa. De ahí que en Xixona
comenzasen a llamarle Llois de la Reina.
Su relación con la Casa Real se mantuvo
y recibió la  de Caballero de
Isabel la Católica. La tienda aún perdura.

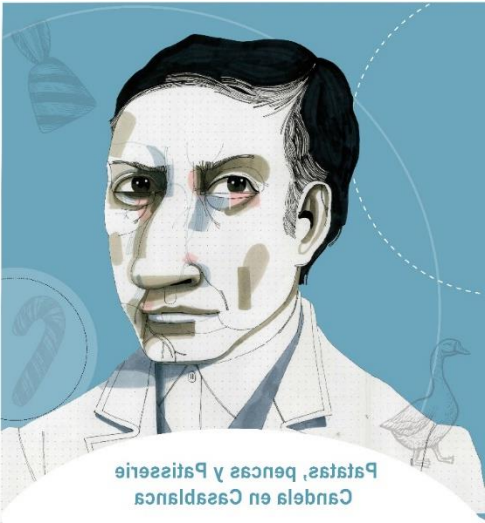


Escucha mi historia



*Llois de la
Reina*





**Candela en Casaplanca
Patatas, pencas y Patisserie**

Con 18 años, José Candela fue una figura
clave en la expansión del
en el Norte de África. Este joven con gran espíritu
comercial y emprendedor viajó a Alicante
y de allí a Marruecos. Se instaló
en Casaplanca, donde compró unas
y comenzó cultivando pencas y
de Xixona. Después prosperó, montó
una y abrió una fábrica de
y Patisserie Candela Et Cie
fue su firma. Tras la independencia de
Marruecos, tuvo que regresar el 20% al Estado
para poder mantener allí su negocio.



Escucha mi historia

**De Ferme
à Banc**

3- COLABORACIÓN CON MUNICIPIOS DE LA PROVINCIA EN ACCIONES PROMOCIONALES RELACIONADAS CON EL TURISMO INDUSTRIAL.

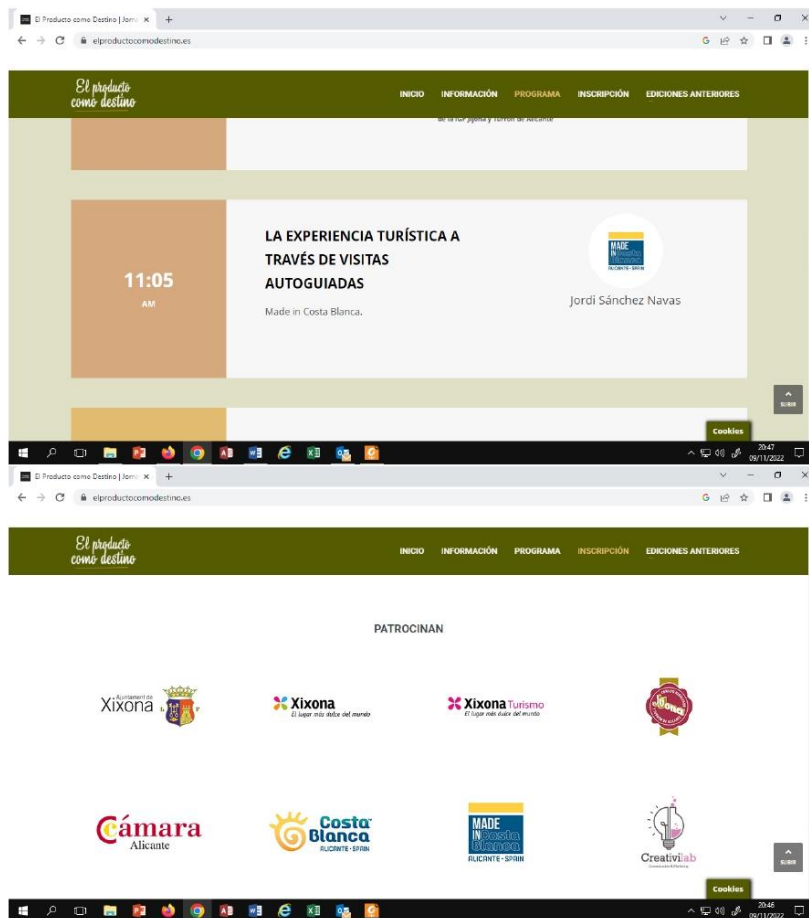
Se ha colaborado con municipios de la provincia de Alicante en la organización de acciones de promoción relacionadas con la oferta de Turismo Industrial, basadas en las actividades productivas del destino, como potenciales recursos Made in Costa Blanca relacionados con la producción industrial, el patrimonio histórico industrial, la producción artesanal y la producción agrícola-pesquera de los destinos alicantinos. En 2022, se colabora con el municipio de Jijona, en la jornada **“El producto como Destino Turístico”** y con el municipio de Alicante, en la exposición **“La historia del Turismo en la ciudad de Alicante”**. En la acción de Jijona se colabora con la landing page de promoción de la jornada, y en la acción de Alicante ciudad, se colabora con la pantalla expositiva ubicada en el Espacio Séneca, ubicado en el centro de la ciudad, en la antigua ubicación de la estación de autobuses de Alicante, un espacio magnífico amplio y luminoso, ideal para realización de actividades culturales y de interés turístico.

Colaboración Jornada Jijona **“El producto como Destino Turístico”**

Memoria de actividades. 2022



Memoria de actividades. 2022



Colaboración en la exposición " La historia del Turismo en la ciudad de Alicante"

[illegible]



Made in Costa Blanca despliega su oferta de turismo industrial en el Espacio Séneca

La Cámara de Comercio y el Patronato Costa Blanca muestran en Alicante sus líneas de actuación dentro de la exposición "[Historia del Turismo de Alicante](#)", organizada desde la Concejalía de Cultura del Ayuntamiento de Alicante.



El Tren Botijo, los balnearios del Postiguet o el 600 con las maletas apiladas en el techo del coche marcaron el principio del turismo en la provincia de Alicante, un sector convertido en motor económico de primer orden. Desde la primigenia oferta de sol y playa hasta la actualidad, la Costa Blanca ha cambiado, ha evolucionado y se ha modernizado.

De esta última fase de cambio de parámetros y de salto de fronteras se ha encargado el proyecto [Made in Costa Blanca](#), sello de promoción del turismo industrial de la provincia puesto en marcha por la Cámara de Comercio de Alicante y el Patronato Costa Blanca de la Diputación.

De todo ello da cuenta la exposición "[Historia del turismo de Alicante](#)", del Ayuntamiento de Alicante, que por medio de su Concejalía de Cultura ha desarrollado la interesante exposición siendo la primera que inaugura el nuevo **Espacio Séneca** en la antigua Estación de Autobuses de la ciudad, y que abarca ese pasado grabado en la memoria pero también, esa puerta al futuro que supone una mirada al patrimonio industrial de los rincones del territorio como foco de atención de un turismo productivo, cultural y curioso.

De esta manera, Made in Costa Blanca despliega en esta exposición, que permanecerá abierta **hasta el jueves 24 de febrero**, algunos de sus principales recursos para que los visitantes se familiaricen con un patrimonio que marcó y marca los procesos de producción más significativos de la provincia, a la vez que propicia el encuentro con este sector, herencia de un pasado emprendedor, fabril y artesanal.



Un amplio abanico de posibilidades que se abre bajo este sello y al que se puede acceder a través de **las tarjetas Made in Costa Blanca**, que se han puesto a disposición del público en un expositor, con la oferta de visitas al patrimonio industrial. Unas tarjetas que incluyen información de forma clara y amena sobre los espacios visitables, y que a la vez sirven para proporcionar descuentos en la entrada de acceso a los diferentes establecimientos o para recibir algún obsequio tras la visita.

Estas tarjetas se pueden encontrar en el Espacio Séneca pero también en puntos de gran afluencia turística, donde la Cámara de Comercio y el Patronato Costa Blanca han situado estos expositores. De momento, en **doce oficinas de turismo** (Alcoy, Alicante, Altea, Benidorm, Elche, Guadalest, Ibi, Torrevieja, La Vila Joiosa, Villena, Xaló y Xixona) y en **dos museos**, el del Calzado de Elda y el de la Alfarrería de Agost, aunque se irá ampliando a lo largo de este año.

Made in Costa Blanca también está presente en esta muestra con su **video promocional**, en el que se muestran las líneas centrales de esta iniciativa que abre el turismo a un mundo de sensaciones, sonidos, colores, olores y sabores.



ORGANIZA



ESPACIO SENECA

COMISARIOS

Verónica Quiles López
Pedro Picatoste
Inmaculada Guilló
Elena Gomis

COLECCIÓN MUSEOGRÁFICA

Museo Comercial de Alicante y provincia

COLABORAN



AGRADECIMIENTOS

Al Archivo Municipal de Alicante (AMA) por su colaboración para ilustrar la exposición con documentos del Archivo.

Al coleccionista Francisco Argilés Riquelme por la cesión del coche Seat 600 y a la familia de Vicente Huertas Girona por la Vespa con sidecar.

A Caridad Valdés Chápuli e Inés Antón Dayas por sus estudios sobre el turismo histórico de la ciudad de Alicante.











3. ASISTENCIA TÉCNICA DE CÁMARA ALICANTE A EMPRESAS Y AYUNTAMIENTOS DE LA PROVINCIA DE ALICANTE EN MATERIA DE TURISMO INDUSTRIAL

Se mantiene la Línea de asesoramiento permanente desde el departamento de Turismo de Cámara Alicante en materia de Turismo Industrial, lo que permite la incorporación paulatina de recursos industriales, patrimoniales, artesanales y de producción agropecuaria, que según cumplen los parámetros de Made in Costa Blanca, se van sumando a la oferta de visitas Made in Costa Blanca, convertidos en Oferta Turística.

La Cámara de Alicante cuenta con un panel de asesores expertos en:

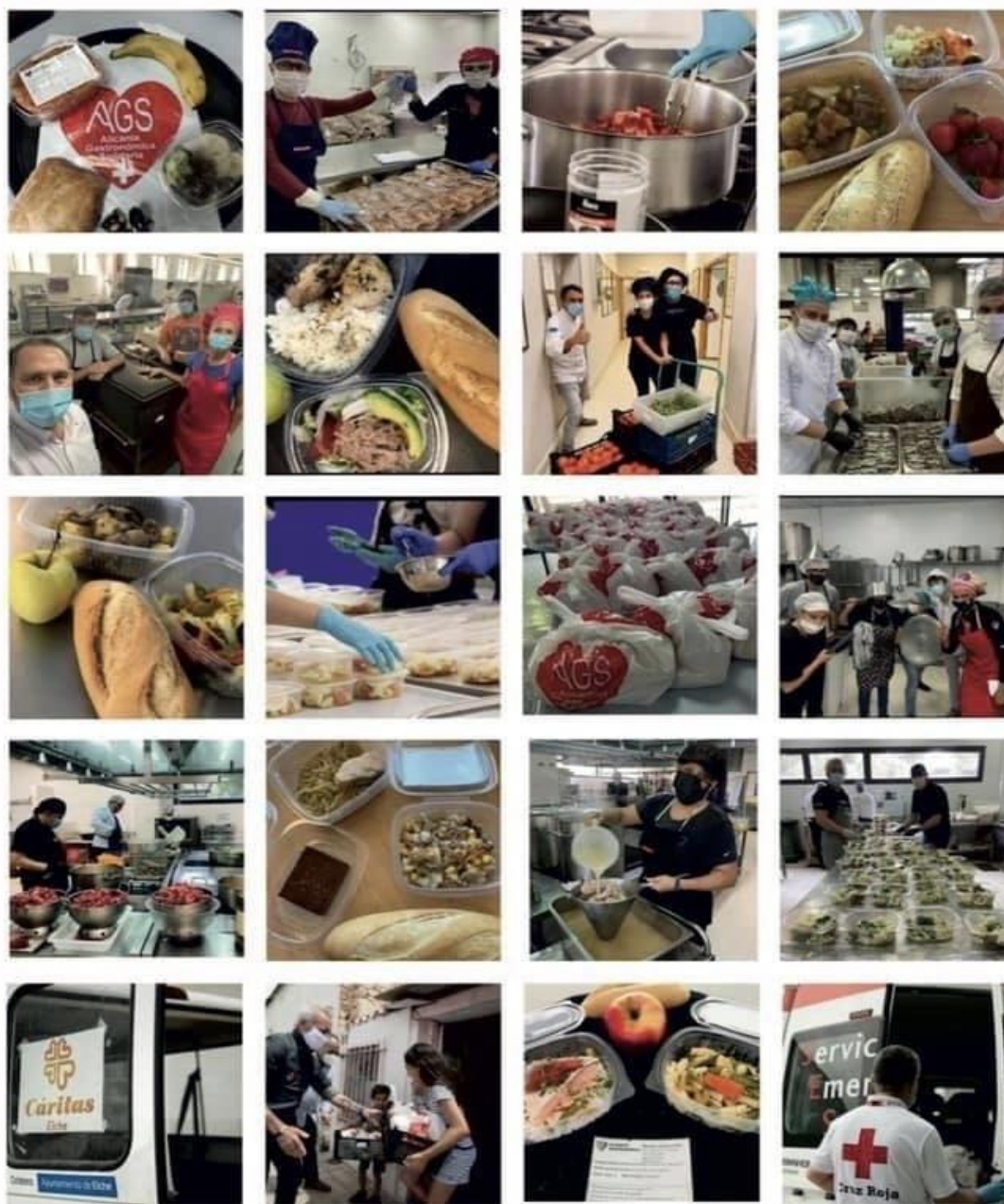
- En materia de planes de autoprotección (para visitantes y trabajadores).
- En materia de seguros para pymes que reciben flujos de visitantes (seguro complementario a la actividad productiva de la empresa), en materia de señalización y calidad de las instalaciones visitables).
- En materia de calidad y atención al visitante (asesoramiento dirigido al personal responsable de la actividad turística, que complementando la plantilla de la empresa en su actividad principal de producción o fabricación, se debe especializar en la atención al visitante).
- Y por último, en materia de marketing digital en canales turísticos.

CONCEPTO	DETALLE	IMPORTE
Edición y producción de contenidos, cartelería y material Visita Auto-guiada Made in Costa Blanca.	Dípticos y cartelería. Instalación Visita Auto-guiada Made in Costa Blanca en Jijona	14.278,00€ (IVA incl.)
Promoción Visitas "Made in Costa Blanca". Edición, producción y distribución de material promocional folletos, tarjetas promocionales.	- Edición y producción Tarjetas promocionales Visitas Made in Costa Blanca - Reposición Tarjetas Promocionales Visitas Made in Costa Blanca	583,22 € (IVA Incl.) 1.639.55 € (IVA Incl.) 1.703.68 € (IVA Incl.) 1.927.59 € (IVA Incl.)
Colaboración Promoción destinos provincia Alicante en Acciones de Promoción de Turismo Industrial	- Colaboración land page jornada Jijona "El producto como destino turístico" - Colaboración alquiler pantalla led Exposición "Historia de Turismo en Alicante" en el espacio Seneca.	1.452,00 € (IVA Incl.) 5.999.18 € (IVA Incl.)
Soporte Técnico de Cámara de Comercio: Asesoramiento, Formación y Promoción "Made in Costa Blanca" a Empresas y destinos.	Asesoría Técnica en materia de Turismo Industrial Made in Costa Blanca a Ayto y empresas./ Co-organización y participación en acciones de promoción del Patronato Costa Blanca vinculadas a la promoción del Turismo Industrial	21.516,16 €
TOTAL		49.099,38€

**EVENTO FERIA GASTRONÓMICA
FERIA GASTRONÓMICA SOLIDARIA**

MEMORIA







ALICANTE GASTRONÓMICA, IV Encuentro del Estilo de Vida Mediterráneo

La mayor feria anual experiencial del sector de la gastronomía de nuestro país, promovida por la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante con la colaboración de la Diputación Provincial de Alicante, entre otros, celebró su cuarta edición del 23 al 26 de septiembre de 2022.

La edición de este año ha supuesto un salto cualitativo y cuantitativo para el certamen, convirtiéndose en la edición más potente, contando con más de 250 expositores, tres escenarios para la realización de ponencias, talleres, showcookings, degustaciones y espacios dedicados al vino, además de contar con la presencia de algunos de los cocineros y figuras más representativas del mundo de la alta gastronomía. Más de 40 Estrellas Michelin y 60 Soles Repsol. De la misma manera, se ha homenajeado a dos importantes referentes del sector gastronómico vinculados con la provincia de Alicante: José María García, del Restaurante La Finca (Elche) y José Gómez, de Jamones Joselito

Cabe destacar que Alicante Gastronómica no es sólo una feria profesional, sino que es un evento abierto, que tiene como objetivo principal acercar al público la alta gastronomía, pero a su vez a la gastronomía cotidiana, y también los productores y sus productos, las tradiciones y la hospitalidad de nuestra Comunidad. En esta cuarta edición se esperaba alcanzar los 300.000 visitantes. Alicante Gastronómica es una manera de crear destino para todos los públicos, utilizando como reclamo nuestra gastronomía, transmitiendo la excelencia de nuestra cocina, de nuestros productos y cocineros.





PROGRAMA DE LA FERIA

ESPACIO: ESCENARIO COSTA BLANCA (PABELLÓN 2)

En este escenario se realizarán ponencias magistrales de la mano de chefs locales y nacionales, que comentarán aspectos como sus inicios, sus equipos, los productos y sus proveedores, anécdotas... Un encuentro entre “las Estrellas y su público”.

VIERNES 23 DE SEPTIEMBRE:

10:00 h. Taller escolar Burgos Alimenta: Taller de cómo hacer hamburguesas

11:00 h. Taller escolar Burgos Alimenta: Taller de cómo hacer hamburguesas

12:00 h. Burgos Alimenta: ALEJANDRO SERRANO del Restaurante Alejandro Serrano, Miranda de Ebro, Burgos (1* Michelin, 1 Sol Repsol). “Evolución al bosque marino”. ANFITRIONA: SUSI DÍAZ de La Finca, Elche, Alicante (1* Michelin, 2 Soles Repsol).

12:40 h. JOSE MANUEL MIGUEL de Beat, Calpe, Alicante (1* Michelin, 2 Soles Repsol). “El savoir faire mediterráneo”.

13:10 h. SERGIO MANZANO de A’Barra, Madrid (1* Michelin, 2 Soles Repsol).

16:00 h. JOSEP PALOMARES del Restaurante Xiri, Monóvar, Alicante (Mejor tapa del Mediterráneo 2021). “Raíces de Monóvar”.

16:40 h. ODÓN MARTÍNEZ de El Granaíno, Elche, Alicante (1 Sol Repsol). “Los tres arroces del Granaíno”.

17:10 h. PABLO MONTORO de Espacio Montoro, Alicante. “Espacio Montoro en Eaternalin. La experiencia gastronómica sensorial”.

18:00 h. Burgos Alimenta: JUAN ANTONIO GONZÁLEZ de La Favorita, Burgos, (Recomendado Michelin). “Burgos tradición, Burgos evolución”. ANFITRIÓN: DANI FRÍAS de La Ereta (Recomendado Guías Michelin y Repsol) y Santabar (Solete Guía Repsol), Alicante.

18:40 h. ALBERTO DURÁ de Club Náutico Marina Greenwich, Altea, Alicante. “Arroces *pensados*”.

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE:

11:00 h. JOSÉ MANUEL LÓPEZ de Peix i Brases, Denia, Alicante (1* Michelin, 2 Soles Repsol). “Peix&Brases: cocina mediterránea de mar y huerta”.

11:40 h. MARIA JOSÉ SAN ROMÁN de Monastrell, Alicante (2 Soles y Sol Sostenible Repsol): “Terramón, Huerta Viva. Autoabastecimiento de frutas y hortalizas: Permacultura y Biodinámica”. ANFITRIÓN: SEGUNDO RÍOS

12:00 h. PRESENTACIÓN GALA SOLES REPSOL EN ALICANTE 2023. María Ritter, directora de Guía Repsol.

12:10 h. RICARD CAMARENA de Ricard Camarena Restaurant (2* Michelin y 3 Soles

Memoria de actividades. 2022

Repsol), Valencia y MARÍA RITTER, directora de Guía Repsol. Debate “La restauración como herramienta de concienciación”

13:00 h. MASSIMO ARIENTI de Nómada, Denia, Alicante (St. Pellegrino Young Chef 2018). ANFITRIÓN: FERDINANDO BERNARDI de Casa Bernardi, Benissa, Alicante (Chef con reconocimiento Michelin y Repsol). “Dos italianos en la Marina Alta”.

16:00 h. JUAN MANUEL MONTILLA “EL LANGUI” de La Tasca del Langui, Málaga, y JOSÉ PIÑERO de El Taller de Piñero, Alcoi, Alicante. “Mis piernas dan pa mucho”.

16:40 h. M^a CARMEN VÉLEZ de La Sirena, Petrer, Alicante. “Mariscos con salsas exóticas”

17:10 h. SALVA LINARES, TOMÁS LEDEZMA, URKO SARATXAGA, ASIER ALONSO Y ALEX CRUZ de Forty, Alicante (Mauro, Petimetre, Pepito Brillo y DGURU Catering). “Experiencia Forty: gastronomía de calidad y algo más”.

18:00 h. Burgos Alimenta: RICARDO TEMIÑO de La Fábrica, Burgos (Joven Promesa Castilla y León 2011; Semifinalista cocinero del año 2014, 2º Bocuse d’Or 2012; Semifinalista Cocinero del Año 2012). “Pucheros contemporáneos”. ANFITRIÓN: Sergio Giraldo de Señuelo, Valencia (Chef con reconocimiento Repsol).

18:40 h. DANI FRÍAS de La Ereta, Alicante (Recomendado Guías Michelin y Repsol). “Los menús de La Ereta en la era 2022”.

19:10 h. Presentación IGP MORCILLA DE BURGOS. “MORCILLADA DE BURGOS”: Degustación popular de Morcilla de Burgos.

DOMINGO 25 DE SEPTIEMBRE:

JORNADA DE ESCABECHES

11:00 h. CHECHU GONZÁLEZ de María de la O, Granada (Tercer puesto en el Concurso Nacional de Escabeches Madrid Fusión). “Escabeches y fondos a base de especias y productos de temporada”.

11:40 h. CARLOS GARCÍA de La Cocina de frente, Madrid (Ganador Concurso Nacional Escabeches Madrid Fusión) “Escabeches y recetas tradicionales de la cocina española”. ANFITRIÓN: SERGIO SIERRA de El Portal, Alicante (Recomendado Michelin y 1 Sol Repsol).

12:10 h. JAVIER SANZ Y JUAN SAHUQUILLO de OBA y Cañitas Maite (Recomendado Michelin y 1 Sol Repsol), Casas-Ibáñez (Albacete). Cocineros Revelación Madrid Fusión 2021, Mejor Escabeche Madrid Fusión 2021, Mejor Croqueta de Jamón Madrid Fusión 2021. “Escabeches y fermentados, nuevos sabores”. ANFITRIÓN: KIKO MOYA de L’Escala, Cocentaina, Alicante (2* Michelin, 3 Soles Repsol)

13:00 h. GERMÁN LÓPEZ de Olea, Hotel Serawa, Moraira (Alicante). “El agua de mar

y sus procesos”. ANFITRIÓN: NAZARIO CANO de Odiseo, Murcia (1* Michelin, 2 Soles Repsol).

13:40 h. Burgos Alimenta: ANTONIO ARRABAL de La Jamada, Burgos (1 Sol Repsol). ANFITRIÓN: ALFONSO MIRA de Restaurante Alfonso Mira, Aspe, Alicante

Memoria de actividades. 2022

(Recomendado Guía Repsol). “Descubriendo el ADN de la cocina burgalesa”.

14:20 h. AURORA TORRES de La Herradura (1 Solete Guía Repsol) y Lula by Aurora Torres, Los Montesinos, Alicante. “Dorada y La Vega Baja en escabeche”.

TARDE DE CHOCOLATE

16:00 h. JACOB TORREBLANCA de Escuela Torreblanca (Mejor Pastelero de España 2003 y Subcampeón del mundo de pastelería 2004). "Escuela Torreblanca: la profesionalización y el futuro del sector".

16:40 h. FRAN SEGURA (Medalla plata Copa de España Chocolatería 2007, Mejor Postre España WCM 2013, Medalla bronce Copa del Mundo Pastelería y Cocina 2014, Medalla bronce Olimpiadas pastelería y cocina 2016, Medalla plata Europeo Pastelería 2017, Segundo Pastelero Revolución España 2018). “El chocolate en la pastelería y en los éclair”.

17:10 h. MARIELIS ARTEAGA. Periodista y catadora de chocolates. “De vuelta al origen. Clase de cacao y cata de chocolates”.

17:50 h. RAÚL ASENCIO, 7ª Generación de pasteleros y heladeros. Aspe (Alicante). “5 formas de aplicar chocolate en los panettones de Raúl Asencio”.

18:30 h. ALAN MANÍN, IVÁN VÁZQUEZ Y PELAYO MUÑIZ de la bombonería Le Lamber, Cangas del Narcea (Asturias). “Ocaso en chocolate”.

LUNES 26 DE SEPTIEMBRE:

EL FUTURO: LOS GUISOS DE PRODUCTO DEL PASADO

10:00 h. VÍCTOR CONUS de La Mesa de Conus, Vigo (Solete Guía Repsol). “Barra gastro, donde las carnes ibéricas y las legumbres cobran protagonismo. Cocina de fondos y guisos”. ANFITRIÓN: NANÍN PÉREZ de BarraZero, Alicante.

10:40 h. Burgos Alimenta: NURIA LEAL de Las Baronas, Aranda de Duero, Burgos (Presidenta Asociación de Hosteleros de Aranda y la Ribera). "Regreso de la tradición a nuestras mesas. Legumbres de Burgos". ANFITRIONA: ALBA ESTEVE de Alba Restaurante (Alicante).

11:10 h. CARLOS DEL PORTILLO de Bistrónomika, Madrid (Recomendado Michelin y Repsol). “Pescados y Guisos marineros”. ANFITRIÓN: MIQUEL GILABERT de Mare. de Suculent Gilabert, Benidoleig, Alicante.

12:00 h. CRISTINA FIGUEIRA de El Xato, La Nucía, Alicante. (1*Michelin, 1 Sol Repsol) “Los guisos de tradición de la Marina en la Alta Cocina”.

LOS GUISOS EN LA ALTA COCINA DE CASTELLÓN

ANFITRIONES: LUIS ARRUFAT (Chef coordinador Másters Basque Culinary Center) y CARLA CENTELLES (Periodista gastronómica y 100 Jóvenes talentos de la Gastronomía 2022 Basque Culinary Center).

12:40 h. MIGUEL BARRERA de Cal Paradís, Vall d’Alba, Castellón. (1*Michelin, 2 Soles Repsol). “Evolución del guiso en la Costa Azahar”.

Memoria de actividades. 2022

13:10 h. ALEJANDRA HERRADOR y EMANUEL CARLUCCI de Restaurante Atalaya, Alcossebre, Castellón (1*Michelin, 1 Sol Repsol). “Cocinar el paisaje: la Sierra de Irta”.

13:50 h. RAÚL RESINO de Raúl Resino Restaurante, Benicarló, Castellón (1*Michelin, 2 Soles Repsol). “Los tesoros ocultos de la Costa Azahar de Castellón”.

14:30 h. Burgos Alimenta: ÓSCAR ALONSO de Carmen Restaurante, Burgos (Solete Guía Repsol). “Partiendo de lo tradicional con cecina y callos de wagyu”.

“EL MANAGEMENT EN HOSTELERÍA: LA CLAVE DEL ÉXITO”

16:00 h. JUAN MOLL + JOSÉ VICENTE PÉREZ del Restaurante Bressol, Valencia (1 Sol Repsol). “Cocina en sala, el servicio por excelencia”.

16:40 h. CARMEN GONZÁLEZ + ELSA GUTIÉRREZ: “La importancia de la Dirección de Operaciones en Hostelería: profesión del futuro en el sector”

17:10 h. MARCOS RABASCO, Bumerania ROBOTS: “La robótica como herramienta en hostelería. Casos de éxito

HOMENAJES ALICANTE GASTRONÓMICA

18:00 h. JOSÉ MARÍA GARCÍA, Restaurante La Finca, Elche
JOSÉ GÓMEZ, Jamones Joselito

ESPACIO: “LO MEJOR DE LA GASTRONOMÍA” (PABELLÓN 1)

En este podemos disfrutar de las genialidades organizadas y dirigidas por Rafael García Santos de lomejordelagastronomia.com

VIERNES 23 DE SEPTIEMBRE:

10:00 h. “Tescoma y los más pequeños”

11:00 h. “Tescoma y los más pequeños”

11:45 h. PABLO GONZÁLEZ de Cabaña Buenavista, Murcia (2*Michelin, 3 Soles Repsol). “La evolución de las conservas”. ANFITRIÓN: ALBERTO FERRUZ de Bonamb, Jávea (2*Michelin, 3 Soles Repsol).

12:20 h. Presentación GASTROCINEMA ALICANTE 2022 y degustación de “Arroz de cine”.

12:40 h. JUAN PABLO ORTIZ de Barriga Verde, Murcia + SERGIO DE LA ORDEN de El Mosqui, Cabo de Palos (Murcia).

16:00 h. I CONCURSO MEJOR TORTILLA DE PATATAS DE LA PROVINCIA DE ALICANTE,

lomejordelagastronomia.com by Rafael García Santos

Los concursantes demostrarán su destreza con la tortilla de patatas clásica,

así como en su versión “con identidad alicantina”.

Jurado: Rafael García Santos (presidente), Susi Díaz (La Finca, Elche, Alicante, 1* Michelin, 2 Soles Repsol), Paco Torreblanca, Andrea Tumbarello (Don Giovanni, Madrid, 2 Soles Repsol), Vicente Castelló (Nou Manolín, Alicante, Recomendado Michelin y 2 Soles Repsol), Miguel García (El Cantó), Ciri González (La Encina, Palencia) y José Manuel Crespo (El Manjar, A Coruña).

Participantes categoría “Tortilla clásica”: Dana Rotaru de “Nou Pinet” (Alicante), Carmen Canals de “La Latería Gastrobar” (Elche), Javier López Herrero de “Mini Bar” (Alicante), Carmen Valverde de “Ché, qué bo!” (Alicante), ESPACIO “LO MEJOR DE LA GASTRONOMÍA” (PABELLÓN 1)

En este escenario podremos disfrutar de las genialidades organizadas y dirigidas por Rafael García Santos de lomejordelagastronomia.com

Celia Clara Correia de “La Teulada” (Elche), Alejandro Serna de “Santabar” (Alicante), Fran Burgos de “La Fava” (Benidorm), Fernando García de “RaCobos” (Guardamar de Segura), Carl Borg de “Probar, el buen bar” (Alicante).

Participantes categoría “Tortilla con identidad alicantina”: Toni Mayor de “El Pòsit” (Villajoyosa), Giuseppe Durevole de “El Granaíno” (Elche), Yoli Quirante y Paco López de “Carmencita” (Novelda), Marta Bayón de “Terra de Sabor” (Denia), Carl Borg de “Probar, el buen bar” (Alicante), Agustín Martínez de “The Agus Gastrobar” (Orihuela), Jorge Moreno de “Voraz Project” (Alicante), Marganananda de “Imperio Vegano” (El Campello).

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE:

I CONGRESO DE TORTILLA DE PATATAS. lomejordelagastronomia.com

12:00 h. Paz Corral de “Pizcueta 14”, Valencia.

12:30 h. Javier Cadario y Antonio Reyes de “Cucú Gastrobar”, Murcia.

13:00 h. Isabel Gesto y Ramón Rodríguez de “O Cabo”, A Coruña.

13:30 h. Carlos Olabuenaga de “Tizona”, Logroño.

14:00 h. Pepa Miranda de “Casa Miranda”, Betanzos (A Coruña).

5 FÓRMULAS GANADORAS DEL CAMPEONATO DE ESPAÑA.

16:30 h. Bibiana Cardona de “La Casa de las 5 Puertas”, Pontevedra. Ganadora de este Campeonato en 2004.

17:00 h. Pedro José Román y Nico Reyes de “Cañadío”, Santander y Madrid. Ganador de este Campeonato en 2021.

17:30 h. Alberto García Ponte y Ana María Suárez de “Mesón O Pote”, Betanzos (A Coruña). Ganador de este Campeonato en 2011.

18:00 h. Ciri González de “La Encina”, Palencia. Ganadora de este Campeonato en 2000, 2002, 2008 y 2021.

18:30 h. José Manuel Crespo de “El Manjar y Tira do Playa”, A Coruña. Ganador de este Campeonato en 1999.

Memoria de actividades. 2022

19:00 h. Homenaje a José Manuel Crespo, “Crispi”.

19:15 h. “La tortilla... carnosa, caliente, picantilla”. Con Marcelino Alonso de

@gastrorgasmico.

DOMINGO 25 DE SEPTIEMBRE:

10:30 h. NAZARIO CANO de Odiseo, Murcia (1* Michelin y 2 Soles Repsol). “La caza del mar: aromas del mar y aperitivos”.

- I CONGRESO TORTILLA PATATAS. Lomejordelagastronomia.com

12:00 h. Carlos Quintana «Emar» Vitoria-Gasteiz

12:30 h. Ana Ulli y Humberto Segura «Antonio Bar» Donostia-San Sebastián

13:00 h. Carmen Carro y Santiago Pedraza «Taberna Pedraza» Madrid

13:30 h. Ángel y Ramón Marugal «Tortillería La Concordia» Logroño

16:30 h. XV CAMPEONATO DE ESPAÑA DE TORTILLA DE PATATAS. Trofeo TESCOMA
by lomejordelagastronomia.com

11 Participantes llegados desde distintos puntos de España se disputarán el prestigioso galardón, bajo la atenta mirada de un jurado presidido por Rafael García Santos, acompañado de Quique Dacosta (Grupo QD 5* Michelin), Carme Ruscalleda (Mandarín Oriental), Kiko Moya (L’Escalaleta, 2* Michelin y 3 Soles Repsol), Fran Martínez (Maralba 2* Michelin y 2 Soles Repsol), José Gómez (Jamones Joselito), Pepa Fernández (RNE) y Jacob Torreblanca.

18:30 h. Fusión de dos Grandes Gustos. Juan Manzano Melitón «Alapostre»

19:30 h. Ponencia ganador I Concurso Mejor Tortilla de patatas de la provincia de Alicante.

LUNES 26 DE SEPTIEMBRE.

JORNADA DE SALAZONES

10:00 h. MIQUEL RUIZ de El Baret de Miquel, Denia, Alicante (Bib Gourmand Guía Michelin y 1 Sol Repsol). “La cuina de la mare”.

10:40 h. DAVID LÓPEZ de Local de Ensayo, Murcia (Recomendado Michelin y 1 Sol Repsol) + JUANFRAN PAREDES de El Refugio de Juanfran, Águilas, Murcia (50 imprescindibles Región de Murcia): “La sal y el tiempo”. ANFITRIONA: MARIA JOSÉ MARTÍNEZ de Lienzo, Valencia (1* Michelin, 1 Sol Repsol).

11:10 h. JOAN CAPILLA, Hotel gastronómico L’Algadir del Delta, Poble Nou, Tarragona (Primer chef de Cataluña en recibir el certificado de hotel sostenible y Recomendado por Guía Michelin por su apuesta km0). “Curación de pescados. Técnica de conservación para el jurel, caballa y la anguila”.

12:00 h. VÍCTOR INFANTES de Ancestral, Toledo (Chef Michelin) “La sal como hilo conductor. La trucha fario”. ANFITRIÓN: BRUNO RUIZ de Aticcook, Denia, Alicante (Recomendado Guía Michelin y 1 Sol Repsol) y Escondida, Denia,

Alicante.

12:40 h. SERGIO GIRALDO de Señuelo, Valencia (Chef con reconocimiento Repsol).

ANFITRIÓN: TONY PÉREZ MARCOS de Alma Marina Salazones. “El semisalazón, la joya del mar en tapa”

13:10 h. I CONCURSO DE TAPAS CON SALAZÓN DE LA PROVINCIA DE ALICANTE. By lomejordelagastronomia.com

Presidente del Jurado: Rafael García Santos

Jurado: Cristina Figueira de El Xato, La Nucía, (1* Michelin, 1 Sol Repsol); José

Manuel López de Peix i Brases, Denia (1* Michelin y 2 Soles Repsol);

Ferdinando Bernardi de Casa Bernardi, Benissa (Chef con reconocimiento

Michelin y Repsol) y Fernando Canet (Mr. Tuna Man).

Participantes: Antonio Javier Martínez de “Moments” (Alicante), Josep Palomares de “El Xiri” (Monóvar), Víctor Núñez de “El Portal” (Alicante), Davinia Martínez de “El Casino” (Orihuela), Gema Penalva de “Restobar Gema Penalva” (Alicante), Andrés Soler de “Ostrarium” (Denia), Pablo Grávalos de “Diurno” (Alicante), Jorge Amores de “Ñam Gastrobar (Guardamar del Segura), Patricia Sanz de “Patricia Sanz Restaurante Atelier” (Elche), José Luis Cases de “Rincón de Capis” (Torrevieja), Luis Llobregat Corbí de “Ginebre” (Petrer).

16:00 h. TOSHIYA KAI de Toshi, Valencia (Recomendado Guía Michelin y 1 Sol Repsol).

16:40 h. ADOLFO SANTOS de Saddle, Madrid (1* Michelin y 2 Soles Repsol). ANFITRIÓN:

RAFA SOLER de Audrey’s, Calpe, Alicante (1* Michelin y 1 Sol Repsol).

ESPACIO: “FORO DEL PAN Y LA PASTELERÍA” (PABELLÓN 1)

Obrador patrocinado por BONGARD Iberia y Harinas La Encarnación-Entrepiedras

VIERNES 23 DE SEPTIEMBRE:

10:00 h. Actividad infantil: “Mi primer pan” con Harina Entrepiedras. ELI ROMERO de Espacio Montoro (Alicante).

ESCENARIO “FORO DEL PAN Y LA PASTELERIA” (PABELLÓN 1)

Obrador patrocinado por BONGARD Iberia y Harinas La Encarnación-Entrepiedras

11:00 h. “Cómo elaborar un brioche con azahar, lavanda y romero para hacer una torrija”. MONSE ESPIRIDIÓN, pastelera del Hotel Ritual de Terra (Jávea, Alicante) y gestión hostelera del Restaurante Samaruc (Denia, Alicante).

12:00 h. Taller con JAVIER QUINTANA de Obrador Artesanal Quintana (Villanueva de la Serena, Badajoz). Miga de Oro 2019 Extremadura, Estrella Dir-Informática mejores panaderos de España 2019 y 2021.

13:00 h. “La esencia de lo esencial: la elaboración de pan con los cinco sentidos” con Harina Entrepiedras. NICO SEQUEIRA, panadero del restaurante Casa Bernardi (Benissa, Alicante).

14:30 h. “Taller: las claves de un pan candeal tradicional” con Harinas La Encarnación. JAVIER QUINTANA de Obrador artesanal Quintana (Villanueva de la Serena, Badajoz). Miga de Oro 2019 Extremadura, Estrella Dir-Informática mejores panaderos de España 2019 y 2021.

16:00 h. Taller “Cómo hacer masa madre en casa” con Harina Entrepiedras. MARÍA NAVARRO de panadería La Artesa (Sevilla).

17:00 h. “Taller de elaboración de repostería artesana” con Harinas La Encarnación. HERNÁN TABO, responsable del obrador “Pan San Román” del grupo Gourmet Alicante.

18:00 h. “Taller de pizza napolitana” con Harina Entrepiedras. Michele Intrieri y Sasha Olle de EQUIPO BONGARD.

19:00 h. “Taller de rollos de viento”. ANTONIO GARCÍA MIRA de Panadería Carasa (Aspe, Alicante)

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE:

10:00 h. “Cata de repostería artesana” con Harinas La Encarnación. HERNÁN TABO, responsable del obrador “Pan San Román” del grupo Gourmet Alicante.

11:00 h. “El pan en casa: los trucos para conseguir el mejor resultado” con Harina Entrepiedras. HERNÁN TABO, responsable del obrador “Pan San Román” del grupo Gourmet Alicante.

12:00 h. “Cata de productos típicos artesanos del Mediterráneo” con Harinas La Encarnación. JOSÉ MARTÍNEZ de Las delicias del horno de Caravaca (Caravaca de la Cruz, Murcia).

13:00 h. “Taller: elaboración de un brioche (bamba de nata) y degustación de tarta de queso manchego” con Harina Entrepiedras. ROCÍO ARROYO (Ciudad Real), repostera, profesora y presentadora de Canal Cocina (@ro_arroyo).

14:30 h. “Taller de pizza napolitana” con Harina Entrepiedras. Michele Intrieri y Sasha Olle de EQUIPO BONGARD.

16:00 h. “Taller de galletas en familia” con Harina Entrepiedras. VALENTÍN RUIZ de la Pastelería Valentín (Corral de Calatrava, Ciudad Real), una pastelería tradicional con repostería de siempre pero adaptada a los nuevos tiempos. Subcampeón Nacional de Repostería, Mejor Palmera de Chocolate y formador de los campamentos Master Chef Junior.

17:00 h. “Taller de formado de croissants”. BEGOÑA SAN PEDRO de Madreamiga

(Madrid). Estrella Dir-Informática mejores panaderos de España 2021.

18:00 h. “Taller de galletas brownie sin gluten” con Harina Entrepiedras. BIANCA JIMÉNEZ de Las Tartas de Bibi, Alicante (@lastartasdebibi).

19:00 h. “Demostración de mini chips de sal y degustación de torta de calabaza y almojábana típica de la Vega Baja con Harinas la Encarnación”. FRANCISCO SIMÓN RIQUELME MACIÁ, de La Vitoriana (Callosa de Segura, Alicante).

DOMINGO 25 DE SEPTIEMBRE:

10 a 12 h. I FORO DEL PAN DE ALICANTE:

Demostración de pan artesano elaborado con masa madre natural y harinas molidas a la piedra. Con JAVIER MORENO de La Madrugada (Beniaján, Murcia), Miga de Oro Murcia 2021 y Subcampeón del Mundo de Panadería 2017.

Mesa redonda “Las claves de un pan artesano saludable y natural”. Con FIDEL BERNABEU, gerente de Harinas La Encarnación; JERÓNIMO VILLORA del obrador artesanal Candéal (Elda, Alicante); PACO MANZANO de Panadería Manzano (Murcia), Miga de Oro Murcia 2022 y JAVIER MORENO.

12:00 h. “Demostración del mejor pan de Murcia” con Harinas La Encarnación. Con PACO MANZANO de Panadería Manzano (Murcia), Miga de Oro de Murcia 2022.

16:30 h. “Taller de elaboración de croissants artesanos” con Harinas La Encarnación. RUBÉN VICENTE de Panadería Delicias (San Miguel de Salinas, Alicante).

18:30 h. “Taller de focaccia” con Harina Entrepiedras. Michele Intrieri y Sasha Olle de EQUIPO BONGARD.

LUNES 26 DE SEPTIEMBRE:

10:00 h. “Cata de croissants artesanos” con Harinas La Encarnación. RUBÉN VICENTE de Panadería Delicias (San Miguel de Salinas, Alicante).

12:00 h. “Arqueología gastronómica local”: el caso de éxito de Fornet de la Soca. TOMEU ARBONA de Fornet de la Soca (Mallorca). Estrella Dir-Informática mejores panaderos de España 2021.

13:00 h. “Taller de pizza”. Con ANGELO DELL’ARIA de Pizzería Saporì D’Italia (Santa Pola, Alicante).

14:00 h. “Taller de pan” con Harinas La Encarnación. JAVIER QUINTANA de Obrador artesanal Quintana (Villanueva de la Serena, Badajoz). Miga de Oro 2019 Extremadura, Estrella Dir-Informática mejores panaderos de España 2019 y 2021.

ESPACIO: CÁMARA DE ALICANTE (PABELLÓN 1)

Este escenario acogerá los concursos populares y profesionales, así como talleres y actividades interactivas y participativas.

VIERNES 23 DE SEPTIEMBRE:

11:00 h. CONCURSO DE ESCUELAS DE HOSTELERÍA.

Con la participación de alumnos de los centros de formación de CIPFP Valle de Elda, IES Remedios Muñoz de Los Montesinos, CIPFP Canastell de San Vicent del Raspeig e IES Cap de l'Aljub de Santa Pola.

14:45 h. FINAL CONCURSO DE ESCUELAS DE HOSTELERÍA.

18:00 h. “30 años de corazón y pelotas: el diseño en la alta gastronomía de El Taller de Piñero”. JOSÉ PIÑERO.

19:00 h. La moda en hostelería: desfile “UNIFORMES SANTA BÁRBARA”

20:00 h. “Taller - degustación de coctelería con Licores Giffard”. JUAN TOMÁS, Las 2 T Coctelería (Elche) y Bartender Grupo Forty.

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE:

11:30 h. Presentación centenario Mercado Central de Alicante. Presentación oficial de la mano de Luis Barcala, alcalde de Alicante, y Lidia López, Concejala de Comercio y Hostelería.

12:30 h. FINAL CONCURSO POPULAR “MEJOR ARROZ DEL MEDITERRÁNEO”

Participarán los finalistas amateurs de las rondas clasificatorias realizadas en centros Carrefour de la provincia de Alicante.

Jurado: Susi Díaz, La Finca, Elche, Alicante (1* Michelin, 2 Soles Repsol) como Presidenta junto a Paco Torreblanca, Andrea Tumbarello (Don Giovanni, Madrid, 2 Soles Repsol), Juan Manuel Montilla “El Langui” (La Tasca del Langui, Málaga), José Piñero (El Taller de Piñero, Alcoi, Alicante) y Santos Ruiz.

16:00 h. La moda en hostelería: desfile “UNIFORMES SANTA BÁRBARA”

17:00 h. El futuro de la restauración: la robótica en el servicio como complemento del personal.

18:00 h. Showcooking de cocina saludable con DAVID MIRA. “Gastronomía, salud, sostenibilidad: la cocina y arroces del chef David Mira”.

19:00 h. “Whiskies y maridaje con bocados gastronómicos: Copperdog, Johnnie Walker y Cardhu 12”. JAVIER LÓPEZ Bartender

DOMINGO 25 DE SEPTIEMBRE:

12:00 h. FINAL CONCURSO POPULAR “MEJOR ARROZ DEL MEDITERRÁNEO”

Categoría infantil.

Participarán los finalistas amateurs de las rondas clasificatorias realizadas en centros Carrefour.

Jurado: Salva Linares (MasterChef y Forty), Noelia Pascual (Ganadora World Paella Day Cup 2021), Josetxo Pajares (Mejor paella CV, Concurs internacional Paella de Sueca), Arkano (rapero), Miquel Montoro (Agro-Youtuber) y Guillem Serrat, ganador MasterChef Junior 2021.

16:00 h. La moda en hostelería: desfile “UNIFORMES SANTA BÁRBARA”

17:00 h. “La coctelería disruptiva SFDH de Three Monkeys” (o cómo conseguir que cualquier establecimiento ofrezca coctelería de alto nivel). THREE MONKEYS.

18:00 h. NANÍN PÉREZ de BarraZero, Alicante.

19:00 h. “Café, copa y panetone: juegos de coctelería con café”. PEPE ORTS, Mixólogo.

LUNES 26 DE SEPTIEMBRE:

10:00 h. CONCURSO PROFESIONAL: II PREMIO INTERNACIONAL DE COCINA PROFESIONAL CON DÁTIL DE ELCHE. By Cátedra Palmeral de Elche.

Universitas Miguel Hernández.

Finalistas: Daniel Santa León de “Restaurante Sal y Fum” (Elche), Ignacio Caro Gómez de “Restaurante Cisoría” (Villena), Julián Fernández Camacho de “Escuela PaellaClik” (Alaquàs), Tomás Martínez de “Restaurante Local de Ensayo” (Murcia), Pedro Venteo de “Mediterránea Catering” (Elche) y Tomás Muñoz de “Hotel Gran Bali” (Benidorm).

12:00 h. II CONCURSO PROFESIONAL MEJOR TARTAR DE ATÚN DE LA PROVINCIA DE ALICANTE 2022 de Nicolás Valero / Ricardo Fuentes.

13:30 h. Desfile #HéroesconDelantal

16:00 h. “Cómo conseguir que mi restaurante sea sostenible. Nuestra experiencia con Forty SL”. DAVID MIRA (chef sostenible) y GEMA GARCÍA (auditora ambiental), Sustineri.

17:00 h. II CONCURSO PROFESIONAL MEJOR STEAK TARTAR DE LA PROVINCIA DE ALICANTE 2022.

ESPACIO: SALAS DE CATAS “DESTILLED ROOM” (PABELLÓN 1)

Memoria de actividades. 2022

SALA PRESTIGIO.

VIERNES 23 DE SEPTIEMBRE:

16:00 h. Cata “Viñedos Olvidados: poniendo en valor variedades autóctonas y viñedos singulares” con Bodegas y Viñedos Valtravieso.

17:00 h. Cata “Los vinos de Fontanars”. Variedades autóctonas vinos incluidos: DAVID LÓPEZ LLUCH y bodegueros.

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE

12:00 h. “La Moscatel y la Monastrell en su esencia primitiva”. Bocopa, Fuego Negro.

16:00 h. “Alemania bajo el dominio del Riesling”. ENRIQUE MATEO (MATEO WINES).

17:00 h. “Entre amigas”: LORENA RÍOS (Restaurante Monastrell) y MAR ACOSTA (El Portal)

18:30 h. “La Grandeza del Fondillón”: DAVID DOÑATE y RAFAEL POVEDA.

DOMINGO 25 DE SEPTIEMBRE:

12:00 h. Cata de INMA CAÑIBANO: “Vinos fortificados, la Moscatel, reina de lo dulce”

13:00 h. “Entre amigos”: ENRIQUE GARCÍA ALBELDA (Bon Amb), NACHO COTERÓN (elsumiller.com) y TONY PÉREZ (Comunicador del vino)

16:00 h. II CONCURSO MEJOR VINO DEL MEDITERRÁNEO

LUNES 26 DE SEPTIEMBRE:

13:00 h. Cata con grandes bodegueros como PEPE MENDOZA, TONY SARRIÓN o MIGUEL GIL con sus mejores vinos.

16:00 h. Cata Champagne.

SALA ORIGEN

VIERNES 23 DE SEPTIEMBRE:

16:30 h. Cata Premios PROAVA.

17:30 h. Cata D.O. Jumilla.

18:30 h. Cata bebidas espirituosas Alicante. JUAN GALLEGO.

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE:

12:00 h. Cata “Con los 5 Sentidos”. ALBA NELY ROSSO, presidenta de la Asociación de Sumilleres de Burgos, y ÁLVARO GONZÁLEZ CARCELÉN de la Asociación de Sumilleres de Burgos.

Memoria de actividades. 2022

16:00 h. Presentación D.O. Arlanza. Con RAMIRO GARCÍA, presidente de la D.O. Arlanza.

17:00 h. Cata IGP Castellón. DAVID REMOLAR.

18:00 h. Cata Burgos entre Ribera del Duero y Arlanza. ALBA NELY ROSSO Y ÁLVARO GONZÁLEZ CARCELÉN de la Asociación de Sumilleres de Burgos.

19:00 h. Cata D.O.P. Alicante.

DOMINGO 25 DE SEPTIEMBRE:

12:00 h. Cata D.O. Utiel-Requena.

13:00 h. Cata D.O. Valencia

16:30 h. Cata Turrón IGP Jijona y Turrón Alicante. ALEXIS VERDÚ.

LUNES 26 DE SEPTIEMBRE:

13:00 h. Cata IGP Morcilla de Burgos.

16:00 h. Vinos del mundo: 10 variedades, 10 vinos, 10 regiones. Con Pedro Martínez, Nariz de Oro 2001.

SALA CONTRASTES

VIERNES 23 DE SEPTIEMBRE:

12:00 h. Cata Estrella Levante.

13:00 h. Cata cerveza artesana de Burgos con JUAN CEREIJO PECHARROMÁN, gerente de Cerveza Mica.

14:00 h. Cata Estrella Levante.

16:00 h. Whiskys del mundo: Hisummer.

17:15 h. “Gastronomía líquida by Malabusca” (masterclass).

18:30 h. “El mejor maridaje de tortilla con o sin cebolla”.

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE:

12:00 h. Cata Estrella Levante.

13:00 h. “Quesos y cervezas artesanas: Beer to beer”.

14:00 h. Cata Estrella Levante.

16:00 h. Experiencia Helada Brugal 1888: el ron gastronómico by Three Monkeys y Papa Chimp. Maridaje de heladería y coctelería embotellada: Cocoa Manhattan con helado de manteca de cacao y salazón, Peanut Stormy con helado de cacahuete, sal y canela y Rum Coffee & Tonic con helado de

Memoria de actividades. 2022

mantequilla tostada con notas de Brugal 1888.

17:30 h. Taller de Alquimia con BITOREN AGUIRRE RUIZ, gerente de la Destilería Reino de Castilla. Técnica y Degustación de destilados de Burgos.

18:45 h. Vino y Chocolates con MARÍA JOSÉ SAN ROMÁN y LORENA RÍOS del restaurante Monastrell (2 Soles Repsol y Sol Sostenible), Alicante.

DOMINGO 25 DE SEPTIEMBRE:

12:00 h. Cata Estrella Levante.

13:00 h. Vermuts del Mediterráneo.

14:00 h. Cata Estrella Levante.

16:00 h. Baristas: Café Jurado, Salzillo y Cafés del Mundo.

18:30 h. Taller de aceites alicantinos: Señoríos de Relieu, Olis de Diania, Olis del Comtat, Pago Francisco Gómez, Masía La Mota. Modera: HUGO QUINTANILLA.

LUNES 26 DE SEPTIEMBRE:

11:30 h. Cata productos de Castelló con CARLA CENTELLES de Terrenae.

13:00 h. Vino y Salazones con TOMÁS MORENO.

ESPACIO: SABOREA COSTA BLANCA (PABELLÓN 2)

Es el espacio dedicado a los pequeños productores de la Comunitat Valenciana, así como a las actividades gastronómicas y tradicionales de los municipios que quieren visibilizar sus esfuerzos para convertirse en destinos turísticos a través de las experiencias.

VIERNES 23 DE SEPTIEMBRE:

10:00 h. "Carmencita y los niños"

10:30 h. Taller sensorial Mercalicante.

11:00 h. Almoradí: Showcooking y degustación de arroz con pulpo y alcachofa.

Restaurante Los Infantes

11:45 h. Almoradí: Degustación de pelotas de 'Pava Borracha'. Restaurante El Cruce.

Asociación de Restaurantes de Almoradí

12:30 h. Albatera: Degustación de Caldo Colorao y 'Plato ligero' (postre típico de la Semana Santa de Albatera)

13:00 h. Altea: Showcooking de 'Aro de cerdo desmechado' y 'Arròs de sepiets y bajoquetes'. Restaurante La Clau. Asociación de Hosteleros de Altea

13:30 h. Ruta del Vino: Presentación nueva marca Ruta del Vino de Alicante.

Intervienen Francesc Colomer, José Mancebo y María Guifano, Presidenta de

Memoria de actividades. 2022

la Ruta del Vino. Degustación de vinos y brindis.

14:30 h. Callosa de Segura: Showcooking de belitreras y camarrojas con tomate.

Restaurante A K'AL TORDO

15:00 h. Santa Pola: Showcooking de fideuà en su tinta. Restaurante La Barca

15:30 h. Onil: Showcooking de 'Pericana de capellà a la brassa amb oli d'Onil'.

Restaurante Casa Pili, por la cocinera Pilar Mira

16:45 h. Els Magazins, Mercado gastronómico de Dénia: Presentación del proyecto "Cuina de Territori" con presencia de productores y degustación de productos.

17:30 h. Monforte del Cid: Sopa de turrón y ras el hanout con uvas.

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE:

11:00 h. Almoradí: Showcooking y degustación de 'Potaje de garbanzos de la Vega Baja', por la Peña Huertana 'Santicos de la Piedra'

11:45 h. Almoradí: Showcooking y degustación de 'Crujiente de pelota con su espuma', de GASTROMOON

12:30 h. Elda: Showcooking de Fandango, plato típico eldense. Alumnos del IES Valle de Elda en su módulo de Técnico en Cocina y Gastronomía (GASTROAULA)

13:15 h. Elche: Aplicación del dátil como ingrediente en la cocina cotidiana y doméstica, por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Alicante (ACYRA)

14:00 h. Callosa de Segura: Degustación del plato típico 'Bacalao Meneao'

14:45 h. Mujeres en Gastronomía: Ponencia y degustación de pizzas con Raquel Perramón, Jessica Zarza y Alejandra Infante de Infraganti Pizza Bar

16:15 h. Sant Joan d'Alacant: Tapa de Berenjena. Escuela de Cocina La Font

18:00 h. Benidorm: Taller de bollets a la paleta. Fran Burgos del Restaurante La Fava

18:45 h. Coctelería Costa Blanca: Cata de alta coctelería. Three Monkeys con Santi Gómez

DOMINGO 25 DE SEPTIEMBRE:

11:00 h. Novelda: Showcooking y degustación del aperitivo 'Xanxullo' de Novelda

11:45 h. Cox: Showcooking de 'Cocido con pelotas'. Asociación de Amas de Casa de Cox

12:30 h. Ibi: Showcooking de abisinio, esclatasangs, longaniza y emulsión de Timó Real

13:00 h. Ibi: Showcooking de coca de molletes de herbero, su mantecado y nube crujiente de Timó Real

14:30 h. Benejúzar: Showcooking de 'Pelotas de Benejúzar'. Restaurante Punto Caliente

15:30 h. Alicante: Showcooking de 'Trigo meloso marinero con roulada de hueva de

Memoria de actividades. 2022

merluza plancton de mar y espirulina', por Ginés Lorente, Chef Ejecutivo del Hotel Meliá de Alicante

16:00 h. Guardamar del Segura: Repostería aplicada a la cocina: Macaron de Ñora y Langostino, por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Alicante (ACYRA)

16:45 h. Callosa de Segura: 'La Bien Pagá, de la terraza al sarao', evolución de las tapas tradicionales a las tapas de autor, por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Alicante (ACYRA)

17:15 h. Elche: El dátil ilicitano aplicado a la alta pastelería, por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Alicante (ACYRA)

18:00 h. Benejúzar: Showcooking de toñas de repugo

18:30 h. L'Alfàs del Pi: Showcooking de buñuelos

19:00 h. Presentación Feria del Queso Artesano de Montanejos y cata de quesos artesanos de la quesería Hoya de la Iglesia. Con David Vizcaíno, Director de la Fundación de Turismo de Montanejos; Miquel Clemades, Director del Centro d'Artesanía de la Comunitat Valenciana; y Nacho Roldán de Quesería Hoya de la Iglesia (Los Pedrones, Requena, Valencia).

LUNES 26 DE SEPTIEMBRE:

10:00 h. Ronqueo en vivo del atún del Mediterráneo y showcooking.

13:30 h. Ibi: Showcooking de Giraboix de pescado con bacalao y giraboix con carne de conejo

14:15 h. Guardamar del Segura: Sabores del mundo, fusionando técnicas y productos locales, por Ñam: The Tapas Lab

15:00 h. Pilar de la Horadada: Showcooking de Cocina Saludable. Berenjena glaseada, cacahuete, feta y menta. Restaurante Bocarriba

15:30 h. Santa Pola: Showcooking de 'Arròs i gatet de barca'. Restaurante La Moruna

16:00 h. BRUNO RUIZ de Aticcook (Recomendado Guía Michelin y 1 Sol Repsol) y Escondida, Denia, Alicante. "Berenjena ahumada a la llama, salsa saté de cacahuetes del collaret, chutney de ciruelas y crujiente de piel de pollo".

16:30 h. MIQUEL GILABERT de Mare. de Suculent Gilabert, Benidoleig, Alicante. "Flor de carabassí farcida de pebrera roja, tonyina i bull".

17:00 h. Presentación del Parque Científico de la Universidad de Alicante (UA): Startups alicantinas, relacionadas con la sostenibilidad y el reciclaje de residuos de digitalización y robótica, así como la producción de superalimentos.

"Herramientas para alimentación y restauración en empresas del parque científico de la UA". Con Juana Jordá, formación-investigación de la UA, demostraciones investigación-empresa; Cristina de Juan (Restaurante Dársena): "Comportamiento en la cocción de variedades de arroz". Kilian

Memoria de actividades. 2022

Toledo y David Ariza: “Cocinar pescado salvaje y de piscifactoría”. Salvador

ESCENARIO L' EXQUISIT MEDITERRANI

Visibilizar proyectos adheridos a la Red Gastroturística de L'Exquisit Mediterrani y viajar por la mejor gastronomía de la Comunitat sin moverse de este escenario.

Maestre: “Curso de heladería artesanal, demostración de resultados”.

VIERNES 23 DE SEPTIEMBRE

13:00 h. Showcooking-degustación de la Fideuà de Gandía a cargo del presidente de la “Asociación Fideuà de Gandía”, D. Avelino Alfaro Serrano.

14:00 h. Showcooking-degustación: “Los arroces creativos de Señuelo” Sergio Giraldo, Señuelo, Valencia y Edu Torres, Molino Roca.

17:00 h. “La Pitxotxa: Historia viva de Novelda” por Bodegas Ortigosa.

18:00 h. Showcooking-degustación: “Arroz de cordero y uva D.O. del Vinalopó”, Estiu Arrocería.

19:00 h. Cata de mermeladas con sabor a tradición. Degustación de Mermeladas a cargo de Frutas El Caimán.

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE

11:00 h. Cata dirigida: “Los vinos ecológicos de las Hoces del Cabriel”. Viticultores Neleman.

12:00 h. Cata-Degustación: “Señoríos de Relleu. El aceite con más de 100 reconocimientos mundiales”.

13:00 h. Showcooking: “Pinea, alta cocina con la despensa de cercanía” Kiko Lázaro, Pinea, Ayora, Valencia.

16:00 h. Showcooking-degustación: El nuevo menú inspirado en “Lugares” del espacio gastronómico “Lula” de Aurora Torres (Los Montesinos, Alicante).

17:00 h. Showcooking-degustación “Platos para los espacios del Amérigo” Javier Tortosa, Chef Ejecutivo Hotel Amérigo.

18:00 h. La "joya" de Xixona, presenta su Día Mundial, la Feria de Navidad y “Mostra de turró artesà”.

19:00 h. Showcooking-degustación Restaurante Poniente (Alicante).

DOMINGO 25 DE SEPTIEMBRE:

10:00 h. 4º Concurso profesional de cortadores de jamón del Mediterráneo.

15:00 h. Cata de aceites de oliva virgen extra de La Cooperativa Agrícola Católica COOP. V. de Cocentaina, fundada en 1916.

16:00 h. Showcooking-degustación “Arroz de la montaña”, Restaurante Aplec de Onil.

Memoria de actividades. 2022

17:00 h. Showcooking-degustación “Viaje a Benicarló, capital gastronómica de la provincia de Castellón”.

18:30 h. Showcooking-degustación “La cocina del Hotel Meliá: trata de tataki de vaca semicrudo con puré de boniato a la brasa y crujiente de granada”. Ginés Lorente.

19:15 h. Charla-ponencia “El papel de la mujer en gastronomía: proyectos innovadores”. Rocío Riquelme.

LUNES 26 DE SEPTIEMBRE:

10 a 15h. Presentación-showcooking-degustación “Día Mundial de la Tapa: las mejores de la Comunitat Valenciana” de La Confederación Empresarial de Hostelería CONHOSTUR.

11:00 h. Restaurante Xiri (Alicante)

11:30 h. Restaurante Los Infantes (Alicante)

12:00 h. Restaurante Casa Toni (Valencia)

12:30 h. Bar Marvi (Valencia)

13:00 h. La Carrasca de Culla (Castellón)

13:30 h. El Cid de Onda (Castellón)

14:00 h. Ganadora: Restaurante La Xerna del Mar (Denia, Alicante)

15:00 h. Showcooking-degustación “La tradicional Paella de fetge de bou (hígado de toro), de l’Horta Nord (Meliana)”. Paco Gimeno, El Racó, Meliana, Presidente del Club de Producte, Turisme Carraixet.

16:00 h. Showcooking-degustación “Lo nuevo de la Mejillonera de Benidorm”. Chef Josetxo García.

17:00 h. Showcooking-degustación “Producto y creatividad = Ñam”, Jorge Amores, Hotel Meridional de Guardamar del Segura, Restaurante ÑAM.

EL RINCÓN DE LAS ESTRELLAS Y LOS SOLES (PABELLÓN 2)

Con el objetivo de acercar la alta gastronomía al público general, en la zona de restauración del pabellón 2, se podrán degustar a precios asequibles las elaboraciones de:

1. Susi Díaz (La Finca, Elche, 1*Michelin, 2 Soles Repsol)
2. Cristina Figueira (El Xato, La Nucía, 1*Michelin, 1 Sol Repsol)
3. Ferdinando Bernardi (Casa Bernardi, Benissa, Chef con reconocimiento Michelin y Repsol)
4. Nou Manolín (Recomendado Michelin y 2 Soles Repsol) - Piripi (Recomendado Michelin y 1 Sol Repsol)
5. Espacio Montoro (Alicante)
6. Josep Palomares (Xiri, Monóvar). Mejor Tapa Comunitat Valenciana 2021
7. Alma Marina Salazones

Memoria de actividades. 2022

8. Bar Manero (Recomendado Michelin y Solete Guía Repsol)
9. Odón Martínez (El Granaíno, Elche, 1 Sol Repsol)
10. Taberna del Gourmet (Alicante, Recomendado Michelin y 1 Sol Repsol)
11. Sergio Giraldo (Señuelo, Valencia, Chef con reconocimiento Michelin y Repsol)
12. Forty (Mauro, Petimetre, Pepito Brillo y DGURU Catering)
13. Mujeres en Gastronomía (MRG)

AUDITORIO

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE

18:00 h. Proyección del documental sobre Ricard Camarena. “La receta del equilibrio”.
Gastrocinema.

LUNES 26 DE SEPTIEMBRE:

17:00 h. Proyección del cortometraje “Mesa para 3” de Stoller Europe

LUDOTECAS INFANTILES

Los niños son un público importante para Alicante Gastronómica, por lo que se realizarán actividades todos los días relacionadas con la gastronomía y la dieta saludable. Además, se dispondrán de espacios de ludoteca para que puedan estar atendidos por expertos monitores.

Ludoteca gestionada por Cook&Play.

PULSERAS INTELIGENTES

Alicante Gastronómica 2022 dispondrá de un sistema para el control de los accesos mediante el uso de pulseras inteligentes, que servirán también como medio oficial de pago para las compras que se realicen en los diferentes stands.

Para poder acceder a la Feria es necesario adquirir una de estas pulseras inteligentes, personales e intransferibles en los mostradores de entrada de la Institución Ferial Alicantina (IFA).

3.- DATOS Y RESULTADOS

Viernes 23



El pico máximo del viernes se produjo a las 16:00 h. con 2.224 personas.

Sábado 24



Respecto al aforo, el pico máximo del sábado se produjo a las 15:00 h. con 5.131 personas.

Domingo 25



Respecto al aforo, el pico máximo del sábado se produjo a las 15:00 h. con 6.036 personas.

Lunes 26



Respecto al aforo, el pico máximo del lunes se produjo a las 15:00 h. con 2.622 personas.

4.- LA FERIA EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN



José María García y 'Joselito' serán homenajeados como broche final de Alicante Gastronómica

La reflexión sobre el futuro alimentario y la concienciación social cierra la fiesta gastronómica más potente de España

Lola Pérez AD

24-09-22 | 22:30 | Actualizado a las 16:53



La cuarta edición de IV Alicante Gastronómica ha decidido reconocer la trayectoria de dos grandes figuras del mundo gastronómico.

El recuerdo y los reconocimientos pondrán el toque emotivo en el último día de Alicante Gastronómica, que homenajeará a José María García de la Finca (Elche), cuya trayectoria y contribución al mundo de la gastronomía siguen siendo un ejemplo permanente de generosidad, constancia y entrega. La organización de la Feria ha manifestado que "con su cercanía, su profesionalidad y su don de gentes ha sabido prestigiar la sala como elemento clave en una experiencia gastronómica".

También a José Gómez, Joselito, por haber sabido mantener una tradición

LO ÚLTIMO

1. Trastornos musculoesqueléticos: diez mitos y mentiras sobre la primera causa de discapacidad en el mundo
2. La UMH colabora para dotar de 5G a un prototipo de coche autónomo
3. Horario del GP de México de Fórmula 1 en el Autódromo Hermanos Rodríguez
4. Abogadas de toda España presentan en Alicante un manual para erradicar la discriminación de la mujer en la justicia
5. El BBVA ganó 4.842 millones hasta septiembre, un 46,2% más

LO MÁS VISTO

1. Misterio resuelto: descubren por qué los mosquitos pican a unas personas y a otras no
2. TikTok te ayuda a ponerte en forma con el 12-3-30

INFORMACIÓN

Suscríbete

PUBLICIDAD



Caravelle por 340 €/mes*

Con My Renting

El modelo para todos los modelos de familia

Descúbrelo



Alfombras | Entrada 7.488,28 €

[Ver condiciones >](#)

Estas son las tapas "Michelin" y "Soles Repsol" que se ofrecerán en Alicante Gastronómica

La feria tendrá un rincón con elaboraciones de cocineros galardonados como Susi Díaz, Cristina Figueira o Ferdinando Bernardi y restaurantes como Nou Manolín, Piripí o Taberna del Gourmet, entre otros

Lola Pérez

22-09-22 | 09:39 | Actualizado a las 09:39

f

t

in

PUBLICIDAD



ALICANTE GASTRONÓMICA

2022



Alicante se convierte en una gran fiesta gastronómica

Actualizado: 27/09/2022
Texto: Marina Vega

13 min de lectura

'Alicante Gastronómica' acerca todas las facetas de la gastronomía al público con una multitudinaria feria que bulle un año más al ritmo de un festín de arroces, la omnipresente tortilla, salazones locales, reflexiones sobre la importancia de la sala, catas de vinos mediterráneos y un buen puñado de concursos. ¿La sobremesa? Sendos homenajes a dos figuras relevantes de un sector que, más que nunca, agradece una celebración a la que se han apuntado varios Soles Repsol.

IBÉRICA



Decenas de miles de amantes de la gastronomía han vivido una feria experiencial en la que han compartido con cocineros, sumilleros, empresarios, enólogos, viticultores, camareros, panaderos o productores cuatro jornadas intensas con la emoción como protagonista: eso que, pase lo que pase, es lo que nos une.

105

DEL 23 AL 26 DE SEPTIEMBRE

Alicante Gastronómica utiliza pulseras inteligentes y solidarias para facilitar el acceso a los visitantes

El precio de la pulsera es de **un euro** que se donará íntegramente a la **ONG Alicante Gastronómica Solidaria (AGS)** para llevar menús a las personas vulnerables de la provincia de Alicante

Juan Carlos Fresneda
Alicante | 20.09.2022 09:30



MENÚ Q DM f t

La fórmula del éxito de las tortillas de Cañadío, en Alicante Gastronómica

Pedro José Román, de Cañadío Santander, y Nico Reyes, de Cañadío Madrid, fueron dos de los protagonistas del concurso



Nicolás Reyes y Pedro José Román, de Grupo Cañadío, cocinaron para el público especializado, su tortilla de patatas. En segundo plano, Rafael García-Santos. / JJA



6. LA FERIA EN LAS REDES SOCIALES

La cuenta de Alicante Gastronómica de Instagram publicó contenido antes, durante y post feria, informando de todo lo que ocurría en la misma.

<https://www.instagram.com/alicantegastronomica/?hl=es>

Memoria de actividades. 2022



allicantegastronomica
Alicante Gastronómica

...



allicantegastronomica Inauguramos la IV Edición de #AlicanteGastronómica 🍷 con la presencia del presidente de @diputacionalicante, @carlos_mazon_guixot, el alcalde de Alicante, @luisbarcalaalcalde, el secretario de Turismo @colomerfrancesc y la presidenta de Alicante Gastronómica, Gema Amor.

Os esperamos desde hoy hasta el lunes 26 de septiembre 🍷



Les gusta a pilar12oliva y 255 personas más

SEPTIEMBRE 23



Añade un comentario...

Publicar



allicantegastronomica

...



allicantegastronomica Así hemos comenzado la mañana 🍷 Con los talleres para niños en los diferentes escenarios de #AlicanteGastronómica

Después @carlos_mazon_guixot ha estado visitando estos talleres 🍷🍷

#AlicanteGastronómica2022
#FeriaGastronómica
#Alicante



Les gusta a gemaamor.orosqueta y 129 personas más

SEPTIEMBRE 23



Añade un comentario...

Publicar

Memoria de actividades. 2022



Por otro lado, en la cuenta de Facebook de la feria también se publicó contenido continuamente, tanto antes, como durante, como post evento.

<https://es-es.facebook.com/alicantegastronomica/>





Alicante Gastronómica

23 de septiembre · 🌐

¡Comienza el I Concurso de Tortilla de Patatas de la Provincia de Alicante! 🌟

Recordad que tenemos dos categorías, su versión más clásica y la tortilla con identidad 🍷

Nuestro equipo de jurados expertos ya está probándolas todas y muy pronto conoceremos el resultado 🔥

#... Ver más



Alicante Gastronómica está en Alicante Gastronómica.

23 de septiembre · Elche · 🌐

Inauguramos la IV Edición de [#AlicanteGastronómica](#) 🍷 con la presencia del presidente de la Diputación de Alicante, [Carlos Mazón Guixot](#), el alcalde de Alicante, [Luis Barcala](#), el secretario de Turismo [Francesc Colomer](#), el alcalde de Elche, Carlos Gonzalez y la presidenta de Alicante Gastronómica, Gema Amor.

Os esperamos desde hoy hasta el Lunes 26 de septiembre 😊

[#AlicanteGastronómica22](#)

[#Alicante](#)

#... Ver más



7. PROGRAMA OFICIAL ALICANTE GASTRONÓMICA – ESTILO DE VIDA MEDITERRÁNEO

A continuación adjuntamos el enlace para acceder a la descarga del programa de la feria.

<https://alicantegastronomica.com/programacion/>



Sábado 24

Memoria de actividades. 2022



Respecto al aforo, el pico máximo del sábado se produjo a las 15:00 h. con 5.131 personas.

Domingo 25



Respecto al aforo, el pico máximo del sábado se produjo a las 15:00 h. con 6.036 personas.

Lunes 26



Respecto al aforo, el pico máximo del lunes se produjo a las 15:00 h. con 2.622 personas.

INFORMACIÓN

Suscríbete

PUBLICIDAD



Caravelle por 340 €/mes*

Con My Renting

El modelo para todos los modelos de familia

Descúbrelo

Alquiler mensual: 340 €

Entrada: 7.488,28 €

[Ver condiciones >](#)

Estas son las tapas "Michelin" y "Soles Repsol" que se ofrecerán en Alicante Gastronómica

La feria tendrá un rincón con elaboraciones de cocineros galardonados como Susi Díaz, Cristina Figueira o Ferdinando Bernardi y restaurantes como Nou Manolín, Piripi o Taberna del Gourmet, entre otros

Lola Pérez

22-09-22 | 09:39 | Actualizado a las 09:39

EL RINCÓN DE LAS ESTRELLAS Y LOS SOLES



ALICANTE GASTRONÓMICA

2022



PUBLICIDAD

IBÉRICA

IBÉRICA

Alicante se convierte en una gran fiesta gastronómica

Actualizado: 27/09/2022
Texto: Marina Vega

13 min de lectura

'Alicante Gastronómica' acerca todas las facetas de la gastronomía al público con una multitudinaria feria que bulle un año más al ritmo de un festín de arroces, la omnipresente tortilla, salazones locales, reflexiones sobre la importancia de la sala, catas de vinos mediterráneos y un buen puñado de concursos. ¿La sobremesa? Sendos homenajes a dos figuras relevantes de un sector que, más que nunca, agradece una celebración a la que se han apuntado varios Soles Repsol.

Decenas de miles de amantes de la gastronomía han vivido una feria experiencial en la que han compartido con cocineros, sumilleros, empresarios, enólogos, viticultores, camareros, panaderos o productores cuatro jornadas intensas con la emoción como protagonista: eso que, pase lo que pase, es lo que nos une.

116

DEL 23 AL 26 DE SEPTIEMBRE

Alicante Gastronómica utiliza pulseras inteligentes y solidarias para facilitar el acceso a los visitantes

El precio de la pulsera es de **un euro** que se donará íntegramente a la **ONG Alicante Gastronómica Solidaria (AGS)** para llevar menús a las personas vulnerables de la provincia de Alicante

Juan Carlos Fresneda
Alicante | 20.09.2022 09:30



La fórmula del éxito de las tortillas de Cañadío, en Alicante Gastronómica

Pedro José Román, de Cañadío Santander, y Nico Reyes, de Cañadío Madrid, fueron dos de los protagonistas del concurso



Nicolás Reyes y Pedro José Román, de Grupo Cañadío, cocinaron para el público especializado, su tortilla de patatas. En segundo plano, Rafael García-Santos. / JJA



6. LA FERIA EN LAS REDES SOCIALES

La cuenta de Alicante Gastronómica de Instagram publicó contenido antes, durante y post feria, informando de todo lo que ocurría en la misma.

<https://www.instagram.com/alicantegastronomica/?hl=es>

Memoria de actividades. 2022



allicantegastronomica
Alicante Gastronómica

...



allicantegastronomica Inauguramos la IV Edición de #AlicanteGastronómica 🍷 con la presencia del presidente de @diputacionalicante, @carlos_mazon_guixot, el alcalde de Alicante, @luisbarcalaalcalde, el secretario de Turismo @colomerfrancesc y la presidenta de Alicante Gastronómica, Gema Amor.

Os esperamos desde hoy hasta el lunes 26 de septiembre 🍷



Les gusta a pilar12oliva y 255 personas más

SEPTIEMBRE 23



Añade un comentario...

Publicar



allicantegastronomica

...



allicantegastronomica Así hemos comenzado la mañana 🍷 Con los talleres para niños en los diferentes escenarios de #AlicanteGastronómica

Después @carlos_mazon_guixot ha estado visitando estos talleres 🍷🍷

#AlicanteGastronómica2022
#FeriaGastronómica
#Alicante



Les gusta a gemaamor.orosqueta y 129 personas más

SEPTIEMBRE 23



Añade un comentario...

Publicar

Memoria de actividades. 2022



Por otro lado, en la cuenta de Facebook de la feria también se publicó contenido continuamente, tanto antes, como durante, como post evento.

<https://es-es.facebook.com/alicantegastronomica/>





Alicante Gastronómica

23 de septiembre · 🌐

¡Comienza el I Concurso de Tortilla de Patatas de la Provincia de Alicante! 🌟

Recordad que tenemos dos categorías, su versión más clásica y la tortilla con identidad 🍷

Nuestro equipo de jurados expertos ya está probándolas todas y muy pronto conoceremos el resultado 🔥

#... Ver más



Alicante Gastronómica está en Alicante Gastronómica.

23 de septiembre · Elche · 🌐

Inauguramos la IV Edición de [#AlicanteGastronómica](#) 🍷 con la presencia del presidente de la Diputación de Alicante, [Carlos Mazón Guixot](#), el alcalde de Alicante, [Luis Barcala](#), el secretario de Turismo [Francesc Colomer](#), el alcalde de Elche, Carlos Gonzalez y la presidenta de Alicante Gastronómica, Gema Amor.

Os esperamos desde hoy hasta el Lunes 26 de septiembre 😊

[#AlicanteGastronómica22](#)

[#Alicante](#)

#... Ver más



7. PROGRAMA OFICIAL ALICANTE GASTRONÓMICA – ESTILO DE VIDA MEDITERRÁNEO

A continuación adjuntamos el enlace para acceder a la descarga del programa de la feria.

<https://alicantegastronomica.com/programacion/>



MENÚS REPARTIDOS

Más de 540.000 menús solidarios distribuidos a los colectivos más vulnerables de la provincia de Alicante; más de 2.000 voluntarios entre los que se encuentran algunos de los más reputados cocineros del panorama nacional e internacional, entre ellos varias estrellas Michelin; más de 700 empresas que han colaborado de manera desinteresada; 35 municipios de 7 comarcas alicantinas atendidos.

Las comidas diarias han sido preparadas con alimentos de gran calidad siguiendo **pautas nutricionales, equilibradas y saludables propias de la Dieta Mediterránea**, y mayoritariamente han consistido en:

Ensalada/gazpacho

Plato caliente (legumbres, arroz, pasta, estofado de carne o pescado...)

Fruta/postre

Pan



En los distintos CDTs y en la Escuela Municipal de Hostelería han participado más de 750 **voluntarios** de cocina, panadería, envasado, almacenaje y logística. En su mayoría profesionales del sector de la hostelería de la provincia de Alicante, que han demostrado la gran profesionalidad y generosidad del propio sector.

MUNICIPIOS ASISTIDOS

Alicante Gastronómica Solidaria ha asistido a las personas y colectivos necesitados de 28 municipios de la provincia de Alicante a través de las diferentes entidades sociales: Alicante, Elx, Torrevieja, Orihuela, Almoradí, Los Montesinos, Daya Vieja, L'Alfàs del Pí, Altea, Finestrat, Relleu, Sella, Benidorm, La Vila Joiosa, Polop de la Marina, El Verger, Els Poblets, Onil, Ibi, San Vicente del Raspeig, Mutxamel, El Campello, Elda, Petrer, Aspe, Crevillente, Novelda y Monforte del Cid.

ENTIDADES COLABORADORAS EN EL REPARTO DE LOS MENÚS SOLIDARIOS

Cáritas, Cruz Roja, el Comedor social La Prosperidad, las asociaciones de vecinos de Alicante Norte, Colonia Requena, Juan XXIII, Cristo Vive, Carolinas Bajas, FAGA, Voluntarios San Blas, Acción Solidaria GAMA, Asociación Reacción Solidaria, Asociación Los Pedigüeños, FIMLM-Fundación Internacional María Luisa de Moreno, junto a las áreas de Bienestar Social de Alicante, Elche, Orihuela, Los Montesinos, Almoradí, Daya Vieja, Finestrat, l'Alfàs del Pí, Altea, Relleu, Sella, La Vila Joiosa, Benidorm y Polop de La Marina.



ALICANTE GASTRONÓMICA SOLIDARIA EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

En todo este tiempo, numerosas voces, tanto a nivel local, provincial y autonómico como nacional e internacional, se han alzado para destacar la labor social que está realizando Alicante Gastronómica Solidaria en la provincia de Alicante. Personalidades del sector de la gastronomía como **Martín Berasategui, Quique Dacosta, José Andrés, Kiko Moya, Paco Torreblanca, Andrea Tumbarello o Cuchita Lluch**; personajes mediáticos como **Boris Izaguirre**, el actor **Juan Echanove** pasando por las voces radiofónicas de **Javier Pérez Boada, Carlos Herrera y Paco González**, hasta el entrenador de la selección nacional de fútbol de Bélgica, **Roberto Martínez**, entre otros, nos han enviado vídeos de apoyo y solidaridad.



Esta iniciativa es un claro ejemplo del éxito de la **COLABORACIÓN PÚBLICO-PRIVADA** en beneficio de la sociedad y está siendo una demostración de que todos juntos podemos llegar más lejos y sobre todo, a más personas necesitadas.

Además, Alicante Gastronómica Solidaria ha puesto de relieve el carácter **hospitalario, solidario y comprometido del sector de la hostelería**, que ha aportado todo su talento, esfuerzo y trabajo para poder dar de comer a diario a miles de familias.

La **repercusión mediática** del proyecto ha sido muy notable, recibiendo atención de medios de comunicación de todos los rincones de la Comunidad Valenciana y de nuestro país, teniendo cobertura prácticamente diaria en prensa, radio, televisión, medios digitales y RR.SS.

Menús navideños para más de 5.000 personas en situación de vulnerabilidad

Con motivo de las celebraciones navideñas, **Cámara Solidaria - Alicante Gastronómica Solidaria** llevó a cabo una destacada acción solidaria, cocinando y distribuyendo más de **5.000 menús navideños** entre colectivos vulnerables y personas sin hogar de toda la provincia de Alicante durante las jornadas de **Nochebuena y Navidad**.

La iniciativa contó con la participación de **chefs con Estrella Michelin** como *Cristina Figueira, Ferdinando Bernardi* y el reconocido maestro pastelero *Paco Torreblanca*. A ellos se unieron empresarios miembros del **Comité Ejecutivo** y del **Pleno de la Cámara de Comercio de Alicante**, junto con los voluntarios de AGS, conocidos como los **#HéroesConDelantal**.

El presidente de Cámara Solidaria-AGS y de la Cámara de Comercio de Alicante, **Carlos Baño**, destacó que “**nuestra motivación es llevar esperanza y una sonrisa a quienes peor lo están pasando**”. Subrayó además que “**no se detiene esta gran revolución solidaria** para tratar de que quienes más lo necesitan tengan un plato de comida caliente y puedan vivir estas fechas tan especiales de la mejor manera posible”.

Los menús fueron elaborados con el apoyo de los voluntarios de AGS y los alumnos de la escuela de formación de **Alicante Gastronómica Solidaria**, en colaboración con la **Cámara de Comercio de Alicante**, a partir de recetas tradicionales de la cocina alicantina como el emblemático **cocido con pelota**, que aúna tradición y valor nutricional.

En **Nochebuena**, el menú consistió en **crema de calabaza** como primer plato y **pavo relleno navideño** como segundo. Para el día de **Navidad**, se sirvió **caldo con pelotas** y el tradicional **cocido navideño** de la provincia.

Los menús se completaron con productos representativos de la gastronomía alicantina, como el **turrón de Xixona y Alicante**, gracias a las donaciones de **Turrones Pablo Garrigós** y del **Consejo Regulador de la IGP Jijona y Turrón de Alicante**, así como fruta, pan, leche, agua y bebidas proporcionadas por **Coca-Cola**, una de las empresas colaboradoras.

La realización de esta acción fue posible gracias a las donaciones de **Mercadona, Carmencita, Chocolates Marcos Tonda, Harinas Entrepiedras, Frutas Miñana, Avecox, Tello, Embutidos El Callosino, Francisco Oliva, Bonnysa, Saibal, Dekora y Alehop**, esta última también colaborando con la entrega de calcetines que se repartieron junto con la comida.

Un proyecto solidario 360°

El proyecto de Alicante Gastronómica Solidaria se complementa con un programa formativo en materia de hostelería y restauración orientado a las personas con especiales dificultades de acceso al mercado laboral. De este modo, contribuimos a la formación de profesionales cualificados, ofreciendo un horizonte laboral y colaborando en la dinamización de un sector tan golpeado por la crisis de la Covid 19.

Carlos Baño ha subrayado que AGS se ha convertido “en un movimiento imparable, un proyecto solidario 360°. Atendemos la necesidad de alimento de personas desfavorecidas y colectivos vulnerables, y cerramos el círculo haciendo frente a las necesidades de formación de estos colectivos y en particular de jóvenes en riesgo de vulnerabilidad social facilitándoles los conocimientos necesarios para poder labrarse un futuro laboral en el sector de la hostelería y restauración gracias a los cursos PICE de la Cámara de Comercio”.

Para la puesta en marcha de los citados planes, articulados a través de los cursos PICE de la Cámara de Comercio de Alicante, se ha priorizado a la población en mayor riesgo de vulnerabilidad para acceder a un empleo, como es el caso de jóvenes sin experiencia de entre 16 y 30 años, que han recibido formación como auxiliares de cocina, panadería y dependientes de carnicería y supermercado.

CÁMARA BUSINESS CLUB

El Cámara Business Club es un foro de opinión promovido por la Cámara de Comercio de Alicante y conformado por las empresas más relevantes de la provincia. Su finalidad es convertirse en un espacio de encuentro donde debatir y definir las líneas estratégicas que debe seguir el tejido empresarial alicantino.

Este club nace con una vocación clara: promover las ventajas competitivas de la provincia de Alicante a nivel global, tanto en sectores tradicionales como el turismo, la industria, el comercio y los servicios, como en ámbitos emergentes vinculados a la nueva economía. A su vez, persigue potenciar las inversiones clave para el desarrollo económico y social de Alicante y sus comarcas, ofreciendo respaldo a las empresas en sus procesos de crecimiento y transformación.

El objetivo último del Cámara Business Club es "arropar el desarrollo de la provincia", contribuyendo al posicionamiento de la Cámara de Comercio de Alicante entre las cinco más destacadas del panorama nacional.

Beneficios de pertenecer al Cámara Business Club

Reconocimiento y visibilidad:

- Sello distintivo como socio del Club.
- Publicación de la incorporación al Club en el Boletín Digital Cámara, con imagen y texto.
- Presencia destacada en la web de la Cámara (sección noticias y página del Club).
- Inclusión del logotipo en soportes digitales de la Cámara.
- Difusión en las redes sociales de Cámara Alicante.
- Presentación de la empresa en la Jornada anual del Club.
- Participación activa de la marca en eventos del Cámara Business Club.

Eventos y networking:

- Acceso preferente a eventos exclusivos organizados por Cámara Alicante.
- Participación en encuentros con empresas de referencia.
- Oportunidad de intervenir como ponente en actos institucionales.
- Espacios exclusivos para socios en eventos y actividades.
- Facilita sinergias y colaboraciones empresariales.

Soporte y asesoramiento:

- Apoyo en procesos administrativos.

- Condiciones especiales de patrocinio (logotipo en espacios, materiales y difusión).
- Asesoramiento gratuito en transformación digital.

Información y difusión:

- Recepción de boletines digitales y estudios elaborados por el Gabinete de Estudios de Cámara Alicante.
- Acceso preferente a información sobre mercados internacionales.
- Condiciones especiales para publicitarse en los canales de comunicación de la Cámara.

Bonificaciones y descuentos:

- Descuentos en cursos de formación (presenciales y online), con posibilidad de formación bonificada.
 - Bonificaciones en el uso de instalaciones de la Cámara y red de Viveros.
 - Condiciones ventajosas en el uso de la Bolsa de Empleo y Talento.
 - Descuentos del 50% en la plataforma "Tecnología para los negocios" y en futuros portales de Sostenibilidad e Igualdad.
 - Reducción del 20% en la cuota Premium del Club Cámara y del 10% en las modalidades Oro y Plata.
 - Todas las aportaciones al Club son gastos fiscalmente deducibles, tanto en el Impuesto de Sociedades como en el IRPF.
-

PROGRAMA DE EVENTOS CBC

Presentación del Cámara Business Club - 9 de noviembre de 2022

La Cámara de Comercio de Alicante presentó oficialmente el Cámara Business Club, un espacio concebido como foro de encuentro, opinión y debate, cuyo objetivo es visibilizar y poner en valor el potencial del empresariado de la provincia de Alicante.

El acto tuvo lugar en las instalaciones de la JC Ferrero - Equelite Sport Academy, en Villena, y reunió a cerca de 90 representantes empresariales, entre presidentes, CEO's y directivos de algunas de las compañías más destacadas de la provincia. También asistieron los miembros del Comité Ejecutivo de la Cámara y el director de la Academia, Juan Carlos Ferrero.

La presentación del Club fue realizada por el vicepresidente primero de la Cámara de Comercio de Alicante, Jesús Navarro, quien subrayó que este nuevo foro nace con la vocación de ser un punto de encuentro para las empresas más relevantes del territorio, desde el que debatir los retos y oportunidades del tejido empresarial alicantino.

El Cámara Business Club integra a las empresas que anteriormente formaban parte del Club de Patronos y del Club Cámara, así como a aquellas nuevas entidades que se adhieran, constituyéndose todas ellas como Socios Corporativos del Club.

La pertenencia al Cámara Business Club proporciona a las empresas acceso a un programa exclusivo de eventos y actividades de networking, diseñado para fomentar las sinergias, potenciar el contacto con empresas de referencia y favorecer el acceso a la red internacional de Cámaras de Comercio. Asimismo, permite incrementar la visibilidad y el posicionamiento de marca de los socios en los diferentes canales de comunicación institucional.

Imágenes de evento





El evento contó con una notable afluencia, congregando a cerca de 90 asistentes, entre ellos altos directivos, presidentes y CEO's de empresas líderes en la provincia, así como representantes institucionales y miembros del Comité Ejecutivo de la Cámara.

EL CBC EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

LA RAZÓN

Comunidad Valenciana

ESPAÑA ALICANTE CAS

Nace Cámara Business Club, lugar de encuentro del empresariado alicantino

La Cámara de Comercio de Alicante presentó ayer este nuevo foro



Imagen de la presentación ayer de Camara Business Club La Razón / Cámara de Comercio de Alicante

M. SIERRA ▼

Creada: 09.11.2022 09:34
Última actualización: 09.11.2022 09:34



La Cámara de Comercio de Alicante presentó ayer **el Cámara Business Club**, un foro de encuentro, opinión y debate para visibilizar y explotar el potencial del empresariado de la provincia de Alicante. El acto tuvo lugar en las **instalaciones de JC Ferrero-Equelite Sport Academy** y en él se dieron cita



Presentación del Cámara Business Club en Villena (fotos PEPE OLIVARES)



70
1954
2024
70 años
caminando
contigo

[INICIO](#)
[NOTICIAS](#)
[MEDIACIÓN](#)
[OPINIÓN](#)
[VIDEOS](#)
[FORMACIÓN](#)
[A FONDO](#)
[PODCAST](#)

Tu carrera en la mediación aseguradora empieza aquí:

apromes

Ruiz Re patrocina la presentación del Cámara Business Club de Alicante con Juan Carlos Ferrero

Redacción | 9 de noviembre de 2022

[f](#)
[in](#)
[x](#)
[e](#)

El acto, que ha tenido lugar en las instalaciones de JC Ferrero-Equelite Sport Academy, ha reunido a cerca de 100 presidentes, CEO y representantes de las empresas más relevantes de la provincia, contando con el patrocinio principal de Ruiz Re y la presencia del tenista Juan Carlos Ferrero.

La Cámara de Alicante tiene un objetivo claro: "reactivar la Cámara, mejorar y ampliar los servicios que ofrece y que las empresas sientan que son parte activa y

Albrokes

Ventajas de usar a una franquicia de confianza en seguros como Albrokes

AXA

DESCUBRE MÁS

En ASISA reinventamos

Todo el contenido por 0,07€/s

INFORMACIÓN

El tenista Ferrero "apadrina" el Cámara Business Club de las empresas de Alicante

El nuevo foro de encuentro y debate presentado en Villena busca visibilizar y explotar el potencial del empresariado alicantino con un espíritu reivindicativo



El tenista Ferrero apadrina el Cámara Business Club de empresas de Alicante / AXEL ÁLVAREZ



Pérez Gil

08 NOV 2022 19:42 Actualizado 09 NOV 2022 11:55



La Cámara de Comercio de Alicante ha presentado el Cámara Business Club, un foro de encuentro, opinión y debate para visibilizar y

esdiario

esdiario

Muchas gracias por tu opinión.

Gestión anuncios

Alicante

La Cámara crea un ‘Business Club’ para impulsar al empresariado de la provincia

El Cámara Business Club nace como un foro de encuentro, opinión y debate para visibilizar y explotar el potencial del empresariado de la provincia de Alicante

Compartir




BMW Serie 1.
La calle es tu patio de recreo. Lleno de

IBIAE

CONOCE IBIAE NOTICIAS AGENDA SUBVENCIONES FORMACIÓN MULTIMEDIA LONJA VIRTUAL COLOCACIÓN 2º USO

Home / Noticias

IBIAE asiste a la presentación del Cámara Business Club

NOVIEMBRE 9TH, 2022 NOTICIAS






El **Cámara Business Club** nace como un foro de encuentro, opinión y debate para visibilizar y explotar el potencial del empresariado de la provincia de Alicante. El acto, al que asistió el director de IBIAE, tuvo lugar ayer en las instalaciones de JC Ferrero-Equellie Sport Academy.

En total, cerca de 90 presidentes, directores generales y representantes de las empresas más relevantes de la provincia, así como los miembros del Comité Ejecutivo de la Cámara (del que forma parte **Rafael Hierro de nuestra asociada JUINSA**), además del director de la Academia, Juan Carlos Ferrero.

La presentación del **Cámara Business Club** la efectuó el vicepresidente primero de la Cámara, Jesús Navarro, que explicó que se trata de "un foro de opinión formado por las empresas más relevantes, donde debatir los pasos que debe seguir el tejido empresarial alicantino".



TAGS

ÁREA INDUSTRIAL

CÁMARA DE ALICANTE

IBIAE

PARQUE EMPRESARIAL



Nace el Cámara Business Club como foro de encuentro, opinión y debate para visibilizar y explotar el potencial del empresariado de Alicante

8 Nov 2022



Presentación Business Club

Villena, 8 de noviembre de 2022

La Cámara de Comercio de Alicante ha presentado el Cámara Business Club, un foro de encuentro, opinión y debate para visibilizar y explotar el potencial del empresariado de la provincia de Alicante.



BUSINESS CLUB

- > Bienvenidos al Club
- > **Presentación Business Club**
- > Conferencias Circulares: Cómo construir mi sueño con Antonio Catalán
- > Conferencias circulares: Carlos Mazón

CONTACTO

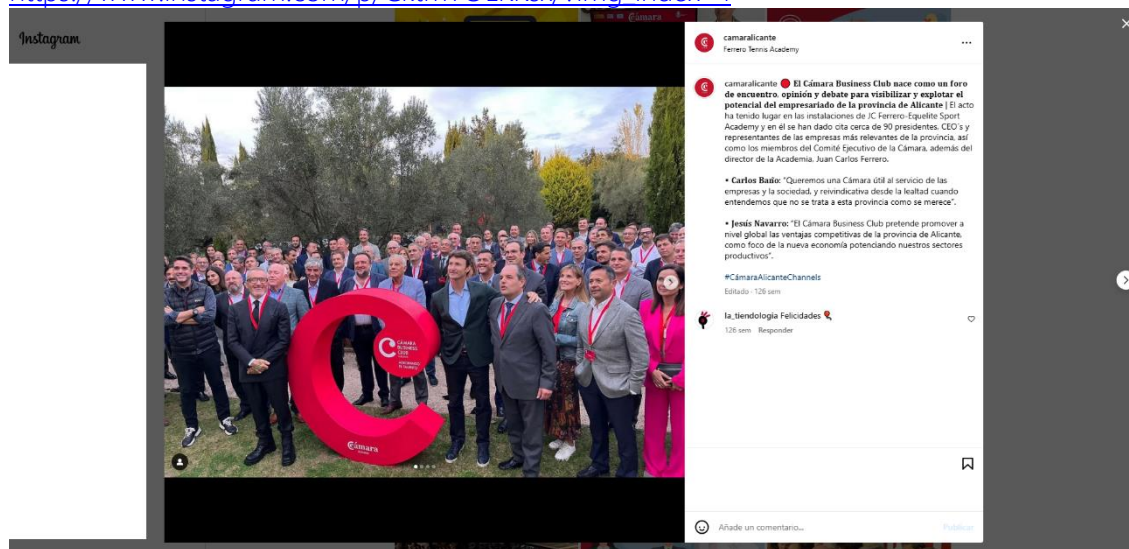
965148644
camarabusinessclub@camaralicante.com

EL CBC EN LAS REDES SOCIALES

La cuenta de Cámara Alicante de Instagram y Facebook publicó contenido durante y post evento.

INSTAGRAM:

https://www.instagram.com/p/CktnTOLKksx/?img_index=1



FACEBOOK:

https://www.facebook.com/Camaralicante/?locale=es_ES

Cámara Alicante

Me gusta

Comentar

Enviar

Compartir

Detalles

Expertos en fortalecer el tejido empresarial

1 Página · Servicio empresarial
 Plaza Ruperto Chapi 3, Alicante, Spain
 965 20 11 33
 info@camaralicante.com
 camaralicante.com
 Abierto ahora
 Recomendado por el 94 % (14 opiniones)

Fotos

Ver todas las fotos

Cámara Alicante está en Ferrero Tennis Academy.
8 de noviembre de 2022 · Villena ·

El Cámara Business Club nace como un foro de encuentro, opinión y debate para visibilizar y explotar el potencial del empresariado de la provincia de Alicante | El ... Ver más

36

3 comentarios · 7 veces compartida

Me gusta

Comentar

Enviar

Compartir

RECOPIACIÓN EVENTOS REALIZADOS POR CÁMARA BUSINESS CLUB

<https://camarabusinessclub.es/que-hemos-hecho/>

PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE LA SALUD Y DIETA MEDITERRÁNEA

La Dieta Mediterránea, es una importante fortaleza de nuestro territorio y un valor añadido.

Desde Cámara de Comercio de Alicante, en colaboración con la Diputación, se convenió impulsar este concepto, por diversas razones:

En primer lugar, es la forma más eficaz de luchar contra los graves problemas asociados a una mala alimentación, que pueden derivar y derivan en graves enfermedades crónicas, para la población y destacando que deseamos prestar especial atención al grave problema de la Obesidad Infantil puesto que sus cifras de prevalencia en España son muy preocupantes.

Un territorio con una importante actividad turística debe convertir, nuestra forma de vida saludable en un factor más de atracción, para nuestros visitantes y potenciales residentes.

Nuestros productos más característicos, son en su mayoría, productos propios de la Dieta Mediterránea, contando muchos de ellos con el reconocimiento de la UE, como productos con DO.

La propia Organización Mundial de la Salud (OMS) recomendó en su convención celebrada en Viena, que las actuaciones de difusión de una dieta saludable se hicieran desde la administración local.

Entre los objetivos prioritarios del proyecto Agencia de la Salud y Dieta Mediterránea, impulsado por la Cámara, está la divulgación y promoción para fomentar la alimentación saludable entre la población en general y especialmente entre los siguientes colectivos:

Centros escolares, incluyendo comedor y entorno escolar.

Centros deportivos.

Centros y residencias de mayores.

Establecimientos de hostelería y restauración.

Mercados municipales y establecimientos comerciales.

Asociaciones de Amas de casa y vecinos.

Población en riesgo de exclusión social.

Además, esta promoción y divulgación de la Dieta Mediterránea entre el sector empresarial del sector turismo (Hoteles y hostelería) deberá servir para potenciar la imagen de calidad y distinción entre nuestras empresas.

Las líneas de colaboración con Diputación en el marco del Programa MUNICIPIOS CON ESTILO DE VIDA MEDITERRÁNEO (MEVMED) se han abordado con los siguientes objetivos:

- 1.- Información, promoción y divulgación: Llevar a cabo acciones encaminadas prioritariamente a los colectivos antes mencionados a través de los Ayuntamientos.
- 2.- Vertebración Provincial: El programa se desarrolla prioritariamente en 4 municipios de la provincia, Denia, Elche, Ibi y Torrevieja, a los que se han sumado los municipios de Mutxamel, El Campello y Sant Joan d'Alacant, aunque la campaña de difusión tiene alcance provincial.
- 3.- Intermediación y relación directa con pymes del sector turismo y la restauración: Paralelamente abordamos encuentros con empresas de las localidades donde se desarrolla el proyecto piloto.

Para todo ello, la Cámara de Comercio ha contado con personal propio altamente cualificado y experimentado además de un Comité Científico que avalan la metodología y contenido de los materiales divulgativos y las acciones encaminadas a la difusión.

El objetivo principal del programa es promover la alimentación saludable y la actividad física de los ciudadanos para mejorar y prevenir un buen estado de salud, reduciendo los riesgos de las enfermedades relacionadas con unos inadecuados patrones de alimentación. Las acciones a desarrollar dentro del Programa “Municipios con Estilo de Vida Mediterráneo” que tiene como objetivo difundir los valores de la Dieta Mediterránea, son variadas.

Este programa debe ayudar a convertir Alicante en un territorio conocido y reconocido por la Dieta Mediterránea, y a su vez, es una gran oportunidad para ayudar a sectores económicos de la provincia como el agroalimentario, la hostelería, el clínico e incluso el relacionado con el deporte. A partir de ahora deben ser los municipios los que jueguen un papel fundamental al ser los principales prescriptores de los hábitos de alimentación y vida saludable.

En 2022 hemos elaborado y difundido un video de la Dieta y Estilo de Vida Mediterráneo.

Por otra parte, y siguiendo la línea comenzada en 2018 con el chef Dani Frías y continuada en 2019 con Pablo Montoro, en 2020 con la estrella Michelin María José San Román, en 2021 se apostó por Km0 y cercanía. En este 2022 el objetivo ha sido relacionar Dieta Mediterránea con territorio. (La colección completa de los vídeos se pueden visionar en <https://www.youtube.com/channel/UC5tP-aQ6VRP6cFdGbb2v91w>).

Todos estos productos pueden disfrutarse, en esta tierra, en el exterior y en compañía, siendo esta cercanía una parte importante de esa dieta mediterránea que configura un Estilo de Vida Mediterráneo. La Dieta Mediterránea es Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

La Cámara de Comercio y la Diputación provincial de Alicante colaboran en esta difusión de estas características de nuestra tierra y cierran el documental con sus logotipos e imágenes corporativas.

Este material audiovisual es enviado a los municipios que están dentro de la Dieta Mediterránea para su divulgación en asociaciones y centros educativos, culturales y gastronómicos. A su vez serán repartidos a los medios de comunicación de dichos municipios para su transmisión y a través de un canal YOUTUBE donde se suben todos los videos realizados de esta colección de la Dieta Mediterránea.

Este año se ha colaborado desde la Agencia de la Salud y Dieta Mediterránea en acciones dirigidas a la población infantil destinada a difundir los hábitos saludables a través de talleres.

Memoria justificativa que presenta la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante en virtud del Convenio de Colaboración firmado entra la Excm. Diputación de Alicante y esta Corporación, dentro del Programa de Promoción y Difusión de la Salud y Dieta Mediterránea.



