

ESPACIO GASTRONÓMICO RUBÉN FENOLLAR – FIRA 2026

Ubicación: El Camet (Plaza Anselmo Martí)

30 DE OCTUBRE

Bienvenida

12:00 h Inauguración de este espacio dedicado a la cocina, a la promoción de los productos agroalimentarios artesanales y de calidad, así como a la degustación y cata de productos.

12:00 h Biri Biri Spritz – Destilerías Licores Sinc

13:00 h Cocina de casa - Showcooking

16:00 h El mundo del café - Café Barsel

18:00 h El ingrediente más auténtico: La pasión de quien lo cultiva.

¿De dónde viene el verdadero sabor de lo que comes?

Conoce a Marina de Usança y descubre los secretos de la tierra viva que nutre la alta gastronomía. Una charla única sobre el origen del plato.

19:00 h Destilería y Gin Tonic: destilados, botánicos y combinaciones - Licores Sinc

31 DE OCTUBRE

11:00 h MasterChef Junior. Actividad para niños de 5 a 12 años.

13:00 h Vermut - 69 Broses

16:00 h El secreto familiar: El legado de la colmena – La Mielería

Charla y entrevista con la Mielería. Descubre en vivo el secreto de un oficio centenario y los mejores trucos de conservación.

17:00 h Arturo Roig de A Roig Viu (Albaida): «La pericana y sus recetas populares». Ponencia y showcooking.

18:00 h Descubre Momento Paquito junto al Catering La Forqueta de la mano de Saúl Lledó: presentación y degustación.

19:30 h Rubén Fenollar y Álex Blanquer reinterpretan una receta de Sabores de Siempre, programa de televisión de À Punt.

1 DE NOVIEMBRE

11:00 h Herbero y plantas medicinales

12:00 h Momento Paquito: Presentación y degustación del licor Paquito el Chocolatero.

13:00 h Los maestros del embutido “El Bajoquero”

Una charla sobre tradición, recetas de siempre y el valor de la carnicería artesanal.

14:00 h Cocina tradicional: Showcooking medieval con la chef Leyre Vaello y el historiador Jordi Ortiz.

¿Qué se comía en Cocentaina durante los primeros años de la Feria? Una revisión histórica de la gastronomía del siglo XIV.

16:00 h Cata AOVE

17:00 h Momento Paquito: Presentación y degustación del licor Paquito el Chocolatero.

18:00 h Clausura con Rubén Fenollar

¡Buen provecho!