vinetur

Alicante Gastronómica cierra la edición de mayor alcance de su historia

La gala reconoció a Ramón Riquelme, Pedro Morán, Gonzalo Antón y Panadería Los Quincenos

lunes 5 de octubre de 2026



La octava edición de Alicante Gastronómica se clausuró este lunes, 5 de octubre, con una gala en la que la organización reconoció la trayectoria del maestro arrocero Ramón Riquelme, del cocinero asturiano Pedro Morán, del empresario Gonzalo Antón y de la

Panadería Los Quincenos, obrador de Redován ligado a la familia Martínez Murcia desde 1970. La feria cerró así la edición de mayor alcance de su historia, en palabras de su presidenta, Gema Amor.

Al acto asistieron el secretario autonómico de Innovación, Eduardo Pascual; la concejala de Comercio y Hostelería de Alicante, Lidia López; el diputado provincial de Desarrollo Económico, Sectores Productivos y Fondos Europeos, Carlos Pastor; el director general de IFA Fira Alacant, Alejandro Morant; el diseñador José Piñero; la propia Gema Amor, y el presidente de la Cámara de Comercio de Alicante, Carlos Baño.

Amor afirmó que la feria ha reforzado su objetivo de acercar la gastronomía al público general mediante la colaboración de empresas, cocineros y profesionales del sector. También sostuvo que esta edición ha ampliado la promoción de la cocina mediterránea y de la provincia de Alicante fuera de España, con nuevos espacios temáticos, áreas ya asentadas, más actividades, concursos y clases magistrales, además de la presencia de nombres de primer nivel de otros países.

Sobre los reconocimientos, Amor señaló que los cuatro homenajeados representan trayectorias unidas al trabajo, la tradición y la capacidad de renovación. En la misma línea, Carlos Baño vinculó el nombre de Ramón Riquelme a la cultura del arroz en Alicante y afirmó que su valor reside tanto en la calidad de sus elaboraciones como en su capacidad para llevar ese conocimiento fuera del restaurante y mantenerlo en formatos para grandes grupos.

Riquelme lleva cinco décadas ligado a la cocina del arroz y la feria lo situó entre las personas que más han contribuido a difundir las variedades alicantinas. Su nombre está asociado a paellas de gran tamaño para miles de comensales. El cocinero inició su recorrido en el restaurante La Cantina, en el centro de Alicante, y después orientó su trabajo a la elaboración de arroces para eventos. Su primera experiencia en ese formato fue en 1986, con un arroz para 300 personas durante las fiestas de San José.

El pastelero Paco Torreblanca se ocupó del homenaje a Pedro Morán y defendió que el chef asturiano ha sabido llevar la tradición hacia la alta gastronomía sin perder la memoria de su origen. Morán ha desarrollado buena parte de su carrera en Casa Gerardo, en Prendes, y ha sido una figura conocida en la difusión de la cocina asturiana

basada en recetarios tradicionales. Entre sus reconocimientos figuran el Premio Nacional de Gastronomía en Cocina Regional, el Premio del Principado de Asturias de Gastronomía y la Medalla de Plata del Principado de Asturias.

La semblanza de Gonzalo Antón corrió a cargo del crítico Rafael García Santos, que lo situó entre los impulsores del cambio vivido por la cocina española desde los años 80. Antón está vinculado al restaurante Zaldiaran, en Vitoria-Gasteiz, y es creador del Grupo Artevino. La organización recordó también su papel como promotor del Congreso Nacional de la Cocina de Autor celebrado en Zaldiaran entre 1985 y 1998, un encuentro que ayudó a la evolución de la gastronomía española.

El cuarto homenaje fue para la Panadería Los Quincenos, en Redován. El panadero José Manuel Marcos, de La Crujiente, repasó la historia de este obrador tradicional y la vinculó al trabajo iniciado por Carmen a finales de los años 60. La familia Martínez Murcia mantiene la actividad desde 1970 y conserva elaboraciones como las monas, los dulces navideños y las tortadas almendradas, al tiempo que ha adaptado el negocio a las nuevas demandas del mercado.

En la clausura de la gala, Carlos Pastor afirmó que Alicante Gastronómica se ha convertido en una de las principales ferias del país y la relacionó con la proyección exterior de la provincia. A su juicio, la gastronomía y la hostelería tienen un peso central en Alicante por la riqueza y el empleo que generan, y la feria sirve de apoyo al tejido productivo, en especial a la restauración.

Eduardo Pascual puso el acento en la capacidad de innovación de la gastronomía valenciana y definió esta actividad como la transformación de productos en platos de alto nivel. El responsable autonómico asoció esa manera de trabajar con el talento y la capacidad de adaptación que, a su juicio, reúne el sector en la Comunitat Valenciana.