Alicante refuerza su atractivo gastronómico a través de la innovación, el talento y la colaboración empresarial

Alicante refuerza su posicionamiento gastronómico mediante iniciativas que ponen en relación a los establecimientos de restauración, la promoción turística y la formación especializada. La celebración de las *IV Jornadas Gastronómicas Alicante Ciudad del Arroz*, junto con nuevas propuestas de capacitación empresarial y actividades vinculadas a la investigación, ofrece una imagen de un sector que combina tradición culinaria y búsqueda de competitividad. Estas iniciativas permiten presentar la gastronomía como un activo del destino y, al mismo tiempo, como un ámbito de interés para la actividad empresarial.

Entre el 15 de octubre y el 15 de noviembre de 2026, un total de 52 restaurantes participan en las *IV Jornadas Gastronómicas Alicante Ciudad del Arroz*, organizadas por el Patronato de Turismo Alicante City&Beach. Los establecimientos ofrecen menús especiales desde 25 euros, con propuestas que van desde los arroces tradicionales hasta elaboraciones más innovadoras. Los restaurantes participantes se distribuyen por el centro de la ciudad, la Playa de San Juan y diferentes barrios, lo que da visibilidad a negocios de distintas zonas y amplía las posibilidades de conocer la oferta gastronómica local.

La iniciativa cuenta, además, con una plataforma específica, jornadasalc.com, donde se pueden consultar los restaurantes participantes, sus propuestas y los precios de los menús. Se presenta la gastronomía arrocera como un elemento distintivo de Alicante y pone en valor tanto el producto local como la creatividad de sus profesionales. La disponibilidad de información conjunta facilita que residentes y visitantes comparen alternativas y descubran establecimientos, al tiempo que proporciona un escaparate común a los negocios participantes.

Desde una perspectiva empresarial, la participación de 52 restaurantes en una misma campaña refleja la capacidad de articular una oferta diversa en torno a una identidad gastronómica compartida. Esta modalidad de promoción conjunta puede fortalecer la visibilidad de los establecimientos y contribuir a diferenciar a Alicante como destino a través de uno de sus productos más reconocibles. Además, la presencia de negocios de distintos barrios permite proyectar una imagen gastronómica más amplia que la de una única zona turística.

Indicadores destacados de las iniciativas gastronómicas

52	25 €	Más de 60
restaurantes participantes en las jornadas del arroz	precio de partida de los menús especiales	proyectos de investigación desarrollados con participación de Gasterra

Fuente: Elaboración propia a partir de Alicante Press (2026) y Alicante Plaza (2026).

La mejora de la gestión de los negocios constituye otra vertiente de este impulso. Los días 2, 3 y 4 de noviembre, el Centro de Turismo de Alicante acogerá un curso intensivo de gestión en restauración con la participación de Ferran Adrià y profesionales de elBullifoundation. La iniciativa, promovida por CaixaBank con la colaboración de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Alicante (APEHA), abordará la gestión del restaurante como pequeña o mediana empresa, la innovación, el control presupuestario y la relación con los clientes. La presencia de esta formación en la ciudad pone el foco en capacidades empresariales decisivas para la eficiencia y la sostenibilidad de los establecimientos.

La dimensión de innovación y conocimiento se refleja también en Gastro Cinema, el festival que se celebrará en Alicante del 13 al 19 de noviembre de 2026. Gasterra ha contribuido a más de 60 proyectos de investigación con la participación de más de 80 investigadores, en ámbitos que incluyen la economía circular, la reducción del

desperdicio alimentario y la mejora de la competitividad de pequeñas empresas y productores. Aunque el centro está vinculado a la Universidad de Alicante y a Dénia, su

reconocimiento en un festival celebrado en Alicante conecta la agenda gastronómica de la ciudad con iniciativas de investigación y transferencia de conocimiento del territorio.

Estas noticias permiten identificar tres dimensiones complementarias de la oferta gastronómica de la ciudad de Alicante: la colaboración entre restaurantes para promocionar sus especialidades, la formación en gestión empresarial y la apertura a proyectos que relacionan gastronomía, sostenibilidad e investigación. Se trata de señales de dinamismo y articulación sectorial.

Este conjunto de actividades ayuda a visualizar un entorno en el que pueden explorarse proyectos ligados a la restauración, las experiencias gastronómicas y los servicios especializados para empresas hosteleras. La diferenciación basada en el producto local, la promoción conjunta y el desarrollo de competencias de gestión contribuyen al atractivo del destino. Alicante proyecta así una oferta gastronómica que, además de enriquecer la experiencia turística, crea oportunidades de colaboración entre establecimientos, profesionales y entidades vinculadas al sector.

Bibliografía

Alicante Press (2026, 16 de octubre). Alicante celebra sus jornadas del arroz con 52 restaurantes y menús especiales desde 25 euros. https://alicantepress.com/art/53971/alicante-celebra-sus-jornadas-del-arroz-con-52-restaurantes-y-menus-especiales-desde-25-euros

Gasterra por impulsar una gastronomía sostenible en Alicante.

https://alicanteplaza.es/alicanteplaza/alicante/el-festival-gastro-cinema-premia-a-gasterra-por-impulsar-una-gastronomia-sostenible-en-alicante

Jornadas Alicante Ciudad del Arroz (2026). IV Jornadas Gastronómicas Alicante Ciudad del Arroz 2026. https://jornadasalc.com/

TodoAlicante (2026, 15 de octubre). Ferran Adrià formará a hosteleros de Alicante sobre cómo triunfar. https://www.todoalicante.es/gastronomia/ferran-adria-formara-hosteleros-alicante-sobre-triunfar-20261015135838-nt.html