

·10·
FIRA

de penjar



12 i 13
D'OCTUBRE





**FRANCISCO
JUAN MARS**



Un any més, donem la benvinguda a veïns i visitants, per a disfrutar d'una nova edició de la Fira de la Tomata de Penjar. Durant dos dies, Alcalà de Xivert es converteix en un aparador on el nostre producte autòcton per excel·lència és protagonista. Entorn a la tomata de penjar giren la major part de les activitats que organitzem: els productors locals venen el seu producte a la fira, s'organitzen visites guiades i es fan degustacions, activitats i menús especials a càrrec dels nostres restaurants.

Els deu anys d'història d'aquesta Fira són la prova evident de què aquest event, que vam impulsar des de l'Ajuntament, ja ha arrelat fort en el nostre poble i, a més, aconsegueix generar un interès creixent traduït en el nombrós públic que ens visita. És, per tant, moment d'agrair a tots i totes els que, durant aquests anys, han fet possible aquesta fira. Expositors, col·laboradors i entitats locals han sigut imprescindibles per a què aquesta Fira s'haja consolidat dins de la programació anual del nostre poble.

La Fira de la Tomata de Penjar d'Alcalà de Xivert és sinònim de gastronomia, artesanía, productes del camp i de proximitat, tradicions i cultura. Visiteu-la i participeu de tots els actes que s'han programat. El nostre objectiu és que vos quede el millor sabor de boca possible i que repetiu en pròxims anys.

PROGRAMACIÓ



10.30 h

Inauguració de la X Fira de la tomata de penjar. Acompanyats per la “Colla de dolçainers i tabaleters Lo Xular”.

Visita a les exposicions de:

- **Bonsais** de l'Associació **Lo Bonsai Gaspaxer** (Casa Abadia).
- “**Temps de record, temps de futbol**” de l'associació **Amics de Mainhardt** (Casa de la Cultura d'En Remigio Miralles).
- “**La Magia de las pequeñas cosas**” – **Miniatures i Papiroflèxia** de **Ramón Thomas i Blanca González**.
- **Ceràmica Creativa Irta** a la Plaça de l'Església.

Durant el matí

Taller Gratuït de Ceràmica per a Xiquets i Xiquetes

En l'estand de Ceràmica Creativa Irta (plaça de l'Església), taller d'aprenentatge amb un grup màxim de 15 xiquets i xiquetes. Han d'anar acompanyants del pare o mare.

11.00 h

Ruta Gastronòmica de la Tomata de Penjar, es podrà descobrir el patrimoni cultural local, l'elaboració de la tomata de penjar i realitzar una degustació. Lloc: Oficina de turisme de la plaça de l'Església, amb adquisició de tiquets i places limitades.

17:30 h

Showcooking

L'Illa restaurant amb Toni Pitarch.

De 10.00h a 15.00h

Jornada de Portes Obertes al Campanar.

T'atreveixes a pujar?

18.30 h

Showcooking

“Elaboració i degustació d'arrossos” amb Asociación Amigos del Buen Yantar.

19.00 h

Intercanvi de la Federació Valenciana de Folklore entre el Grup de Danses Lo Cirilo d'Alcalà de Xivert amb la Colla de dolçainers i Tabaleters lo Xular amb el Grup de danses Almadrava de la Vila Joiosa (Alacant). (Plaça Ricardo Cardona)

20.00 h

En la plaça de l'Església, **Tast de Cerveses Artesanals Nacionals i Internacionals**, realitzada per **Juanfran Rodríguez i Juanma Vinuesa** i animació amb música i DJ.

Tiquets: **10€/persona (Màxim 200 persones)**. Tiquets: **10€/persona**.

Venda de tiquets el mateix dissabte en la carpa del Showcooking de la plaça de l'Església, des de les 12:00h fins a les 19:45h de la tarde. **2 tiquets màxim per persona**. En el preu s'inclou una copa de vidre serigrafiada de regal. Quedarà totalment prohibida la permanència de menors d'edat dins del recinte de tastos.

22.00h

Música ambient a l'escenari del pati de l'Església.

23.00h Actuació **Grup La Tremenda** a l'escenari del pati de l'Església.

Al finalitzar, discomòbil.



10.00 h

Reobertura de la Fira

11.00 h

Taller Infantil: “Creació d’un Planter”.

Els xiquets pintaran, decoraran i personalitzaran el seu propi test de ceràmica. En acabar es realitzarà un planter de llavor de Tomata de Penjar. Taller dirigit a xiquets i xiquetes de 4 a 12 anys d'edat. Per a participar en el taller, hauran de vindre acompanyats del pare o mare. Inscripció gratuïta en l'estand del Showcooking (Plaça de l'Església) durant tot el cap de setmana fins diumenge a les 10:50h del matí.

11.00h

Ruta Gastronòmica de la Tomata de Penjar,

es podrà descobrir el patrimoni cultural local, l'elaboració de la tomata de penjar i realitzar una degustació. Lloc: Oficina de turisme de la plaça de l'Església, amb adquisició de tickets i places limitades.

11.15h

1r Concurs local d'elaboració de Coc de Tomata. Cada participant haurà de lliurar el seu coc de tomata, realitzat amb Tomata de Penjar, a l'estand del Showcooking (El coc s'ha de lliurar cuit) Una vegada acabat el termini de participació (11:15h – 12:00h) el Jurat farà la degustació i valorarà el millor coc de tomata, que serà premiat.

De 10.00h a 15.00h

Jornada de Portes Obertes al Campanar.

T'atreveixes a pujar?

12.15h

Lliurament dels premis als 3 restaurants guanyadors de la Ruta de la Tapa d'Alcossebre 2024, en la carpa del showcooking.

- 1r premi, Doña Catrina Mexican Bistro
- 2n premi, Restaurant Dora
- 3r premi, Restaurant Can Roig

12.30h

Lliurament a la carpa del showcooking del Premi al millor coc de tomata d'Alcalà 2024.

12.30h

Tast de Vermut. En la Plaça de l'Església i realitzat per **Juanfran Rodríguez**, tast de 4 vermuts. **Tickets: 5€/persona** (màxim 100 persones). La venda de tickets es realitzarà en la carpa del Showcooking de la fira (Plaça de l'Església) el dissabte 12 d'octubre a partir de les 12h i fins esgotar existències. Organitza associació Amigos del Buen Yantar

17.30h

Showcooking

Restaurant Can Roig amb Daniel Roig.

18.30h

Showcooking

Can Somni amb Gina Vasile.

Durant tota jornada continuen les exposicions de:

- Bonsais** de l'Associació **Lo Bonsai Gaspaxer** (Casa Abadia).
- “Temps de record, temps de futbol”** de l'associació **Amics de Mainhardt** (Casa de la Cultura d'En Remigio Miralles).
- “La Magia de las pequeñas cosas”** – **Miniatures i Papiroflèxia** de **Ramón Thomas i Blanca González**.
- Ceràmica Creativa Irta** a la Plaça de l'Església.



10.30h

Inauguración de la X Fira de la Tomata de Penjar, acompañados por la “Colla de Dolçainers i Tabaleters Lo Xular”.

Visita a las exposiciones de:

- **Bonsáis** de la **Associació Lo Bonsai Gaspaxter** (Casa Abadía).
- **“Temps de record, temps de futbol”** de **Amics de Mainhardt** (Casa de la Cultura de En Remigio Miralles).
- **“La Magia de las pequeñas cosas”** – **Miniaturas i Papiroflexia** de **Ramón Thomas y Blanca González**.
- **Cerámica Creativa Irta** en la Plaza de la Iglesia.

Durante la mañana

Taller Gratuito de Cerámica para Niños y Niñas. En el stand de Cerámica Creativa Irta (Plaza de la Iglesia), taller de aprendizaje con un grupo máximo de 15 niños y niñas. Tienen que ir acompañados del padre o madre.

11.00h

Ruta Gastronómica de la Tomata de Penjar, se podrá descubrir el patrimonio cultural local, la elaboración del tomate de colgar y realizar una degustación. Lugar: Oficina de turismo de la plaza de la Iglesia, con adquisición de tickets y plazas limitadas.

17.30h

Showcooking

L'Illa restaurant con Toni Pitarch.

De 10.00h a 15.00h

Jornada de Puertas Abiertas al Campanario. ¿Te atreves a subir?

18.30 h

Showcooking

“Elaboración y degustación de arroces” con Asociación de Amigos del Buen Yantar.

19.00 h

Intercambio de la Federación

Valenciana de Folclore entre el “Grup de Danses Lo Cirilo d’Alcalà de Xivert” amb la “Colla de Dolçainers i Tabaleters Lo Xular d’Alcalà de Xivert” y el “Grup de Danses Almadra de Vila Joiosa” (Alacant). (Plaza Ricardo Cardona)

20.00 h

En la plaza de la Iglesia, **Cata de Cervezas Artesanales Nacionales e Internacionales**, realizada por **Juanfran Rodríguez y Juanma Vinuesa** y animada con música y DJ.

Tickets: 10€/persona (MÁXIMO 200 PERSONAS). Venta de tickets

el mismo sábado en la carpa del showcooking de la plaza de la Iglesia, desde las 12:00h hasta las 19:45h de la tarde. **2 tickets máximo por persona.** En el precio se incluye una copa de vidrio serigrafiada de regalo. Quedará totalmente prohibida la permanencia de menores de edad dentro del recinto de catas.

22.00 h

Música ambiente en el escenario del Patio de la Iglesia.

23.00h

Actuación **Grupo La Tremenda** en el escenario del patio de la iglesia.

Al finalizar, discomóvil.



10.00 h

Reapertura de la Feria

11.00 h

Taller Infantil: “Creación de Plantón”.

Los niños pintarán, decorarán y personalizarán su propia maceta de cerámica. Al acabar plantarán una semilla de Tomata de Penjar. Taller dirigido a niños y niñas de 4 a 12 años de edad. Para participar en el taller, tendrán que venir acompañados del padre o madre. Inscripción gratuita en el stand del showcooking (Plaza de la Iglesia) durante todo el fin de semana hasta domingo a las 10:50h de la mañana.

11.00h

Ruta Gastronómica de la Tomata de Penjar, se podrá descubrir el patrimonio cultural local, la elaboración del tomate de colgar y realizar una degustación.

Lugar: Oficina de turismo de la plaza de la Iglesia, con adquisición de tickets y plazas limitadas.

11:15h

1r Concurso Local de Elaboración de Coc de Tomata. Cada participante tendrá que entregar su coc de tomata, realizado con Tomata de penjar, en el stand del Showcooking (El coc tiene que entregarse cocinado). Una vez acabado el plazo de participación (11:15h – 12:00h) el Jurado hará la degustación y valorará el mejor coc de tomata, que será premiado.

De 10.00h a 15.00h

Jornada de Puertas Abiertas al Campanario. ¿Te atreves a subir?

12.15 h

Entrega de los premios a los 3 restaurantes ganadores de la Ruta de la Tapa de Alcossebre 2024, en la carpa del Showcooking

- 1º premio, Doña Catrina Mexican Bistro
- 2º premio, Restaurante Dora
- 3º premio, Restaurante Can Roig

12.30h

Entrega en la carpa del Showcooking del premio al mejor coc de tomata de Alcalà 2024.

12.30h

Cata de Vermut. En la plaza de la Iglesia y realizada por **Juanfran Rodríguez**, cata de 4 vermut. **Tickets: 5€/persona** (máximo 100 personas). La venta de tickets se realizará en la carpa del Showcooking de la feria (Plaza de la iglesia) el sábado 12 de octubre a partir de las 12h y hasta agotar existencias. Organiza asociación Amigos del Buen Yantar.

17:30 h

Showcooking Restaurante Can Roig con Daniel Roig

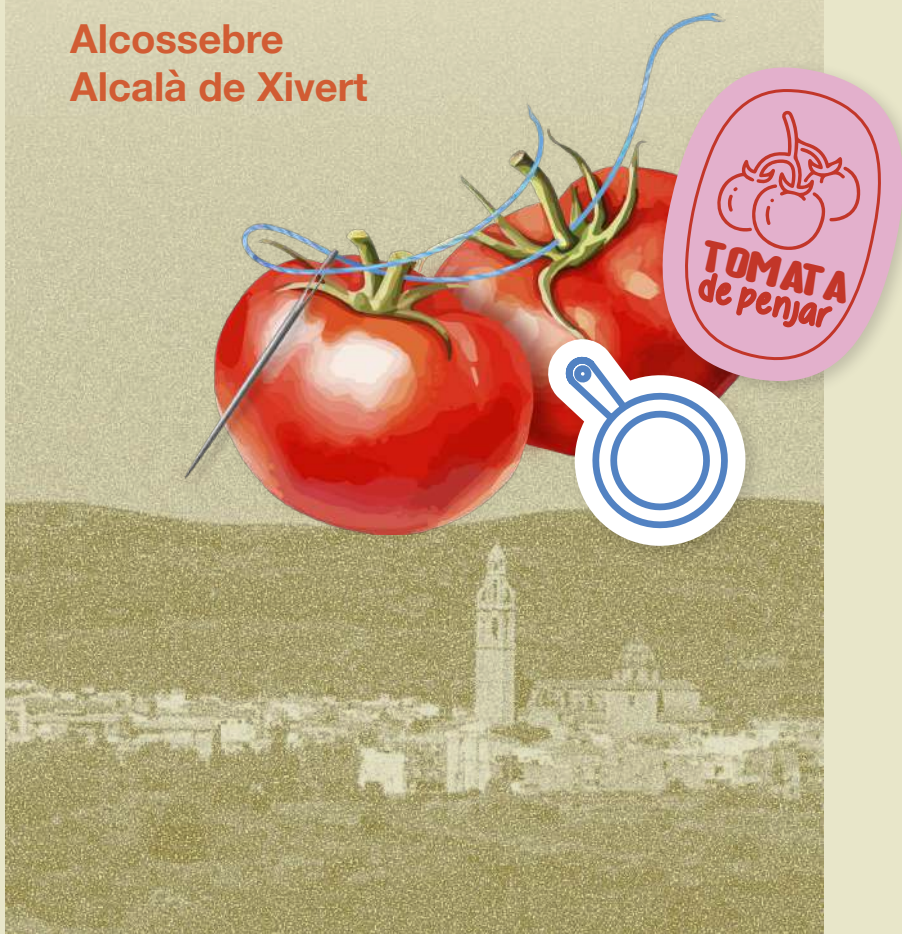
18:30 h

Showcooking Restaurante Can Somni con Gina Vasile.

Durante toda la jornada continúan las exposiciones de la Associació Lo Bonsai Gaspatxer (Casa Abadía).
 ·“**Temps de record, temps de futbol**” de **Amics de Mainhardt** (Casa de la Cultura de En Remigio Miralles).
 ·“**La Magia de las pequeñas cosas**” – **Miniaturas i Papiroflexia de Ramón Thomas y Blanca González.**
 ·**Cerámica Creativa Irta** en la Plaza de la Iglesia.

JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA TOMATA DE PENJAR

Alcossebre
Alcalà de Xivert



RESTAURANTE SERRA D'IRTA

9

Salmorejo de tomata de penjar
Herrera, berenjena asada, cecina
y queso

Brandada de bacalao, concasé
de tomata de penjar Herrera,
aceite de hierbas, encurtidos

Canelones de sepia y verduras,
salsa choron de tomata de penjar
Herrera

Fideos melosos de cerdo ibérico,
setas y tomata de penjar Herrera

Crema de pasión, granizado
de tomata de penjar, tierra de
avellanas, espuma de yogur

Ctra. Las Fuentes s/n, Alcossebre

Reservas: 619 319 263

Del 5 de octubre al 4 de noviembre

De miércoles a lunes en servicio de
comidas.

De viernes a domingo en servicio de
cenas.

PRECIO: 41.95€ por persona

I.V.A. 10 % incluido.

Este menú no incluye la bodega.

Sólo con reserva

Por motivos de mercado este menú
puede sufrir variaciones.

RESTAURANTE L'ILLA

Maridado con vinos de Castellón
(excepto postre)

Un aperitivo

Croqueta de chipirón y tomate de penjar seco, maridado con Nube Sobre la Piel blanco de la Cooperativa de Viver.

Empezamos

Salmorejo de tomate de penjar y pimiento de piquillo, caqui persimón y sardina ahumada, maridado con Les Mares rosado del Mollet Vino y Cultura (Les Useres).

Seguimos

Tomate de penjar al horno con queso fresco TotdePoble y pesto de pistachos, maridado con Alejandro de la bodega La Canetana de Canet lo Roig.

La carne

Magret de pato a la brasa y jugo de tomate de penjar asado con hierbas de Sierra de Irta, maridado con Paraje de Mosquera tinto de Bodega Alcoví (Almedijar).

De postre

“Tomate de penjar y longaniza seca”, maridado con Dolç de Les Freses (Jesus Pobre).

Puerto Deportivo Las Fuentes 15,
Alcossebre

Reservas: 964 412 102

Del 12 al 27 de octubre

Martes noche y miércoles todo el día,
cerrado.

PRECIO: 36€ IVA incluido

Servido únicamente a mesa completa
Solo con reserva previa

RESTAURANTE CAN ROIG

11

Aperitivos

Bruschetta mediterránea

Licuada de tomata de penjar y
leche de coco

Entrantes

Ajoblanco de almendra de
Albocàsser, sardina de bota i
tomata de penjar

Oreja de cerdo crujiente con salsa
de tomates al gusto del abuelo
Juan

Del mar

Urta a la roteña

De la tierra

Currywurst de pollo y ternera con
demiglaze de tomates al cacao

Prepostre

Flash de tomate, lima y jengibre

Postre

Fresas ¿? Con nata

Platja Manyetes s/n, Alcossebre

Reservas: 964 412 515

Del 2 al 13 de octubre

Comidas: de miércoles a domingo

Cenas: viernes y sábado

PRECIO: 42€, bebida no incluida

Solo con reserva previa

Servido únicamente a mesa completa

2 personas como mínimo

CAN SOMNI RESTAURANTE

Aperitivo

Hummus de tomate de penjar
Herrera

Entrante

Ensalada de tomate de penjar

Seguimos

Tiradito de salmón en camisa de
tomate de penjar con su bloody
mary

Para terminar

Musaka de ternera con salsa
tradicional de tomate de penjar

Postre

Déjate sorprender

Camino l'Atall 58 (playa del Moro),
Alcossebre

Reservas: 613 268 338

Del 9 de octubre al 3 de noviembre

PRECIO: 40€ (IVA incluido)

Incluye coctel de bienvenida

Bebida y cafés no incluidos

Sólo por encargo

Mediodía y noche

Mínimo 2 persona

TABERNA PIKAPOTE

13

Aperitivo

Salmorejo de tomata de penjar,
nube de Idiazabal e ibéricos

Entrante

Ensalada tibia de tomata de
penjar con salazones y tomillo

Huevos poché, tomata de penjar
confitada y boletus edulis

Principal

Paella / Meloso / Fideuà de pollo
de corral, sus verduras, tomata
de penjar y foie

Postre

Nuestras tartas caseras

Paseo Jaime Roda 30, Alcossebre

Reservas: 964 412 902

11, 12 y 13 de octubre a mediodía

PRECIO: 38€

Bebida no incluida

Sólo por encargo

BAR RESTAURANTE LA TASCA

Entrantes

Degustación de mini pizzas,
Elaboradas con nuestra tomata
de penjar

1º Plato, (a elegir entre)

Arroz al horno (en domingo
paella)
Canelones caseros
Callos con garbanzos
Lasaña de carne
Gazpacho andaluz

2º Plato (a elegir entre)

Bacalao a la Vizcaína
Emperador a la plancha
Churrasco al horno
Bistec a la pimienta
Muslo de pollo campestre al
horno

Guarnición

Todos los platos acompañados
de nuestro tomate de penjar al
estilo provenzal.

Postre

Flan de la casa
Tarta al whisky sobre espejo de
nata y baño de fresa.
Fruta del tiempo

Exquisito vino de cosechero,
refrescos (uno por persona) y
aguas minerales.
Cafés y chupitos

Doctor Seguer 19, Alcalà de Xivert
Reservas: 964 15 01 77
12 y 13 de octubre

PRECIO: 25€

LÍNEA ESPECIAL DE AUTOBÚS URBANO GRATUITO ENTRE ALCALÀ Y ALCOSSEBRE

HORARIOS

Sábado 12 y Domingo 13 de Octubre

Alcossebre-Alcalà: 10:30h. y 17:00h.

Alcalà-Alcossebre: 13:30h. y 20:30h.

PARADAS

Alcossebre:

Capicorb - Mañetes - Tres Playas - Romana

- Cargador (Montemar) - C/ Colón -

Av.Castelló (Plaza La Mola) - Plaza Tanduay

- Plaza Las Fuentes - Av. Blasco Ibáñez -

Av. Valencia

Alcalà de Xivert:

General Cucala (Rotonda de entrada) -

Av. Héroes de Marruecos (Estación)



