

IX FIRA DE LA TOMATA DE PENJAR

ALCALÀ DE XIVERT

2023

14 i 15 d'octubre





FRANCISCO JUAN MARS

Alcalde d'Alcalá-Alcossebre

Estem davant d'una nova edició de la nostra Fira de la Tomata de Penjar. Aquest esdeveniment, que s'ha convertit en una tradició arrelada al nostre poble, representa l'essència de la nostra cultura i la passió que tenim per l'agricultura i la producció d'aliments de qualitat. La Fira fa també extensiu el seu homenatge als productes artesans, tan lligats a la terra, les tradicions i els col·lectius locals, que també trobareu entre els estands participants.

Al llarg dels anys, la Fira de la Tomata de Penjar ha crescut i evolucionat, atraient a visitants de tot arreu i brindant una experiència única plena de sabor i diversió. No sols trobareu una àmplia varietat de productes relacionats amb la tomata de penjar, sinó que també podreu disfrutar d'activitats per a totes les edats, música en viu i la calidesa de la nostra gent. És també una ocasió única per gaudir de les jornades gastronòmiques dedicades a la tomata de penjar on els nostres restaurants creen menús d'alta qualitat amb propostes innovadores i sempre gustoses.

Seguim pensant en la Fira com una oportunitat per seguir donant a conèixer el nostre poble, aprendre sobre la riquesa de la nostra terra i refermar la nostra aposta per l'agricultura sostenible i la gastronomia local. Vull expressar el meu agraïment a tots els col·laboradors, expositors i col·lectius locals que fan possible aquesta cita.

Benvinguts a Alcalá i a la Fira de la Tomata de Penjar!
Que tingueu una experiència inoblidable i plena de sabor.



14 DISSABTE D'OCTUBRE

10.30 h: INAUGURACIÓ DE LA IX FIRA DE LA TOMATA DE PENJAR, ACOMPANYATS PER LA "COLLA DE DOLÇAINERS I TABALETERS LO XULAR".

Visita a les exposicions de:
- "PLANTES AROMÀTIQUES" de **VIVEROS ALCOSSEBRE** (en el seu stand)
- **BONSAIS** de l'**ASSOCIACIÓ LO BONSAI GASPATXER** (Casa Abadia)

- "CONSTRUINT RECORDS, TORNEM A L'ESCOLA" de l'**ASSOCIACIÓ D'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** (carrer Puríssima 16)

- **CERÀMICA CREATIVA** d'Òscar Dempere a la plaça de l'Església

12:00 h: TALLER GRATUÏT DE CERÀMICA PER A XIQUETS I XIQUETES – En l'estand de Ceràmica Creativa d'Òscar Dempere (plaça de l'Església), taller d'aprenentatge amb un grup màxim de 15 xiquets i xiquetes. Han d'anar en companyia del pare o mare i inscriure's prèviament en la Carpa del ShowCooking.

12:15 h: SHOWCOOKING EN DIRECTE – **CDT CASTELLÓ** amb Miguel Gómez

17:30 h: SHOWCOOKING EN DIRECTE – **RESTAURANT CAN ROIG** amb Daniel Roig

18:30 h: SHOWCOOKING EN DIRECTE – **ATALAYA RESTAURANTE** amb Emanuel Carlucci i Alejandra Herrador (Estrella Michelin 2023)

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 d'Ibi".

20:00 h: En la plaça de l'Església, **TAST DE CERVESES ARTESANALS NACIONALS I INTERNACIONALS**, realitzada per **JUANFRAN RODRÍGUEZ** i **JUANMA VINUESA** i animada amb un DJ.

Tiquets: **10€/persona (MÀXIM 150 PERSONES)**. Venda de tiquets el mateix dissabte en la carpa del ShowCooking de la plaça de l'Església, des de les 11.30 hores fins a les 19.45 hores 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.**

21:30 h: Música ambient a l'escenari del Pati de l'Església.

23:00h: Actuació grup **Generación Z** a l'escenari del Pati de l'Església.

JORNADA DE PORTES OBERTES AL CAMPANAR.

T'atreveixes a pujar?

15 DIUMENGE D'OCTUBRE

10.00 h: REOBERTURA DE LA FIRA

11.00 h: TALLER INFANTIL DE PIZZES I PA – **PIZZERIA L'ANCORA** d'Alcossebre realitza un "Taller de farina i aigua", on els més menuts aprendran a realitzar pizzes i pa. Taller dirigit a xiquets i xiquetes de 4 a 12 anys d'edat. Per a participar en el taller, hauran de vindre en companyia del pare o mare.

Inscripció gratuïta en l'estand del ShowCooking (plaça de l'Església) durant tot el cap de setmana, fins al diumenge a les 10.50 h. del matí

12:15 h: Lliurament dels premis als 3 restaurants guanyadors de la Ruta de la Tapa d'Alcossebre 2023, en la carpa del ShowCooking
- 1r premi, Livia Restaurant Andalus

- 2n premi, Restaurant Dora

- 3r premi, El quinto pino

12:30 h: En la plaça de l'Església, **3r CONCURS LOCAL DE "ALLIOLI AMB MORTER"**.

Es lliuraran els ingredients (250 cc. d'oli de AOVE gentilisa d'**ACEITES XIVERT**, alls, sal i 1 ou) i un morter, test i ganivet a cada participant. Temps límit: 30 minuts.

Inscripció gratuïta en l'estand del ShowCooking (plaça de l'Església) durant tot el cap de setmana, fins al diumenge a les 12 del matí.

Màxim: 20 participants. Un jurat lliurarà dos premis: a la primera persona que acabo i al millor allioli

17:30 h: SHOWCOOKING EN DIRECTE – **RESTAURANTE LA VILLA** amb Borja Agut

18.30 h: SHOWCOOKING EN DIRECTE – **GAUDIR RESTAURANT** amb Marc Martorell

Durant tota la jornada continuen les exposicions de:
- "PLANTES AROMÀTIQUES" de **VIVEROS ALCOSSEBRE** (en el seu estand)

- **BONSAIS** de l'**ASSOCIACIÓ LO BONSAI GASPATXER** (Casa Abadia)

- "CONSTRUINT RECORDS, TORNEM A L'ESCOLA" de l'**ASSOCIACIÓ D'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** (carrer Puríssima 16)

- **CERÀMICA CREATIVA** d'Òscar Dempere en la plaça de l'Església

JORNADA DE PORTES OBERTES AL CAMPANAR.

T'atreveixes a pujar?
LÍNIA DE BUS URBÀ GRATUÏT ENTRE ALCALÀ I ALCOSSEBRE EN L'HORARI DE CELEBRACIÓ DE LA FIRA



14 SÁBADO

DE OCTUBRE

10.30h: INAUGURACIÓN DE LA IX FIRA DE LA TOMATA DE PENJAR, acompañados por la "Colla de Dolçainers i Tabaleters Lo Xular".

Visita a las exposiciones de:
- "PLANTES AROMÀTIQUES" de VIVEROS ALCOSSEBRE (en su stand)

- BONSAIS de la ASSOCIACIÓ LO BONSAI GASPATXER (Casa Abadía)

- "CONSTRUINT RECORDS, TORNEM A L'ESCOLA" de la ASSOCIACIÓ D'AMICS DE MAINHARDT (Casa de La Cultura d'En Remigio Miralles).

- "LA MAGIA DE LAS PEQUEÑAS COSAS" - MINIATURAS Y PAPIROFLEXIA de RAMÓN THOMAS Y BLANCA GONZÁLEZ (calle Purísima 16)

- CERÁMICA CREATIVA de Óscar Dempere en la plaza de la Iglesia

12:00h: TALLER GRATUITO DE CERÁMICA PARA NIÑOS Y NIÑAS – En el stand de Cerámica Creativa de Óscar Dempere (plaza de la Iglesia), taller de aprendizaje con un grupo máximo de 15 niños y niñas. Deben ir acompañados/as del padre o madre e inscribirse previamente en la Carpa del ShowCooking.

12:15h: SHOWCOOKING EN DIRECTO – CDT CASTELLÓN con Miguel Gómez

17:30 h: SHOWCOOKING EN DIRECTO – RESTAURANTE CAN ROIG con Daniel Roig

18:30 h: SHOWCOOKING EN DIRECTO – ATALAYA RESTAURANTE con Emanuel Carlucci y Alejandra Herrador (*Estrella Michelin 2023)

19:00 h: INTERCAMBIO DE LA FEDERACIÓN VALENCIANA DE FOLCLORE entre el "Grup de Danses Lo Cirilo d'Alcalà de Xivert" junto a la "Colla de Dolçainers i Tabaleters Lo Xular" con el "Grup de Danses d'Ibi".

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 de DJ.

Tickets: **10€/persona (MÁXIMO 150 PERSONAS)**. Venta de tickets el mismo sábado en la carpa del ShowCooking de la plaza de la Iglesia, desde las 11:30 horas hasta las 19:45 horas de la tarde. **2 tickets máximo por persona**. En el precio se incluye una copa de cristal serigrafada de regalo. **Quedará totalmente prohibida la permanencia de menores de edad dentro del recinto de catas**

21:30 h: MÚSICA AMBIENTE en el escenario del Patio de la Iglesia.

23:00 h: Actuación grupo **GENERACIÓN Z** en el escenario del Patio de la Iglesia.

JORNADA DE PUERTAS ABIERTAS EN EL CAMPANARIO. ¿Te atreves a subir?

15 DOMINGO

DE OCTUBRE

10.00 h: REAPERTURA DE LA FERIA

11:00 h: TALLER INFANTIL DE PIZZAS Y PAN – PIZZERIA L'ANCORA de Alcossebre realiza un "Taller de harina y agua", donde los más pequeños/as aprenderán a realizar pizzas y pan. Taller dirigido a niños y niñas de 4 a 12 años de edad.

Para participar en el taller, deberán venir acompañados/as del padre o madre. Inscripción gratuita en el stand del ShowCooking (plaza de la Iglesia) durante todo el fin de semana, hasta el domingo a las 10:50 h. de la mañana

12:15 h: Entrega de los premios a los **3 restaurantes ganadores de la Ruta de la Tapa de Alcossebre 2023**, en la carpa del ShowCooking

- 1º premio, Livia Restaurante Andaluz

- 2º premio, Restaurante Dora

- 3º premio, El quinto pino

12:30 h: En la plaza de la Iglesia, **3º CONCURSO LOCAL DE "ALLIOLI AMB MORTER"**. Se entregarán los ingredientes (250 cc. de aceite de AOVE gentileza de ACEITES XIVERT, ajos, sal y 1 huevo) y un mortero, maceta y cuchillo a cada participante.

Tiempo límite: 30 minutos. Inscripción gratuita en el stand del ShowCooking (plaza de la Iglesia) durante todo el fin de semana, hasta el domingo a las 12 de la mañana.

Máximo: 20 participantes. Un jurado entregará dos premios: a la primera persona que termine y al mejor alioli

17:30 h: SHOWCOOKING EN DIRECTO – RESTAURANTE LA VILLA con Borja Agut

18:30 h: SHOWCOOKING EN DIRECTO – GAUDIR RESTAURANTE con Marc Martorell

Durante toda la jornada continúan las exposiciones de:
- "PLANTES AROMÀTIQUES" de VIVEROS ALCOSSEBRE (en su stand)

- BONSAIS de la ASSOCIACIÓ LO BONSAI GASPATXER (Casa Abadía)

- "CONSTRUINT RECORDS, TORNEM A L'ESCOLA" de la ASSOCIACIÓ D'AMICS DE MAINHARDT (Casa de La Cultura d'En Remigio Miralles)

- "LA MAGIA DE LAS PEQUEÑAS COSAS" - MINIATURAS Y PAPIROFLEXIA de RAMÓN THOMAS Y BLANCA GONZÁLEZ (calle Purísima 16)

- CERÁMICA CREATIVA de Óscar Dempere en la plaza de la Iglesia

JORNADA DE PUERTAS ABIERTAS EN EL CAMPANARIO. ¿Te atreves a subir?

LÍNEA DE AUTOBÚS URBANO GRATUITO ENTRE ALCALÁ Y ALCOSSEBRE EN EL HORARIO DE CELEBRACIÓN DE LA FERIA



JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA TOMATA DE PENJAR

ALCOSSEBRE ALCALÀ DE XIVERT

RESTAURANT ASADOR L'ILLA

Puerto Deportivo 15, Alcossebre
Reserva: 964 41 21 02
MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR
Maridado con vinos de Castellón
Del 14 al 29 de octubre
Únicamente con reserva

UN APERITIVO

Chupito de salmorejo de tomate de penjar, espuma de anchoa y crujiente de queso, maridado con L'Estanquer blanco de bodega L'Estanquer (Canet lo Roig).

EMPEZAMOS

Cremoso de queso de oveja de Catí, tomate de penjar a la brasa y berenjena asada, maridado con Viento Sobre la Piel tinto de la Cooperativa de Viver.

SEGUIMOS

Sopa de tomate de penjar y huevo a baja temperatura, maridado con Gilbert de Montsoriu blanco de Besalduch Valls & Bellmunt (San Mateo).

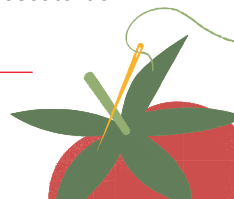
LA CARNE

Costilla de cerdo glaseada con Bourbon, miel y mostaza sobre coulis de tomate de penjar, maridado con Alejandro de Bodega La Canetana (Canet lo Roig).

DE POSTRE

Cuajada de leche de oveja Tot de Poble con vainilla y mermelada de tomate de penjar, maridado con Moscatel de Bodegas Carmelitano (Benicasim).

PRECIO: 33€
Servido a mesa completa



HOTEL RESTAURANTE SERRA D'IRTA

Carretera de las fuentes S/N. Alcossebre

Reservas 619 319 263 o 964 412 325

Whatsapp 619 319 263

MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR

Disponible del 7 de octubre al 6 de noviembre

De jueves a lunes en servicio de comidas

De viernes a domingos en servicio de cenas

Este menú solo se sirve previa reserva anticipada.

APERITIVO

Aguachile de tomata de penjar, pepino y
mousse de pescado

ENTRANTE

Ensalada de coles, remolacha, boquerones marinados,
vinagreta de tomata de penjar y garum

Sofrito de tomata de penjar, raviolis de gamba, butifarra,
verduras y queso azul

PLATO PRINCIPAL

Arroz D.O. Valencia carrillada y costilla ibérica deshuesada,
garrofón y tomata de penjar

POSTRE

Dulce tomata de penjar con su granizado, sorbete de limón y
albahaca, tierra de turrón de Jijona IGP.

PRECIO: 38.50€

Este menú no incluye la bodega.

Por motivos de mercado este menú puede
sufrir algún cambio, informado previamente.



RESTAURANTE NEW21

Calle Jai Alai 15, Alcossebre

Reservas 666 446 171

MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR

Disponible todo el mes de octubre

Recomendable reservar

APERITIVO

Bloody Mary de tomata de penjar.

PRIMEROS PLATOS (TODOS INCLUIDOS)

Mous de queso de cabra, emulsión de tomata de penjar y
ricas tostas de centeno y semillas.

Ensalada de aguacate, tomata de penjar y ventresca de atún
confitada a la vinagreta de wasabi y sésamo.

Tagliatella de la nómina. (Con costillas ibéricas y sofrito de
tomatitos de penjar.)

SEGUNDOS PLATOS (A ELEGIR)

Ternasco asado a baja temperatura con tomata de penjar
deshidratado y patatas parisién.

Rape gransol con salsa tomata de penjar y alcachofas
confitadas.

"Paella" de quinoa, calabacín, alcachofas y tomata de penjar
deshidratado.

Arroz vegetal de calabacín, alcachofas y tomata de penjar
deshidratado.

POSTRE

Cuajada de tomata de penjar.

PRECIO: 29,80€

Bebida no incluida



TABERNA PIKAPOTE

Paseo Jaime Roda 30 (Las Fuentes)
www.pikapote.com
Reservas 964 412 902
MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR
12, 13, 14 y 15 de octubre a mediodía
Sólo con reserva previa

APERITIVO

Salmorejo de tomata de penjar, nube de Idiazabal e ibéricos

ENTRANTES

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

PRECIO: 38€
Sin bebida

RESTAURANT & CHILL OUT LA VILLA

Passeig Marítim 37, Alcossebre
Reservas 964 29 73 65
MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR
Del 9 al 15 de octubre
Mínimo 2 personas
A mesa completa

ENTRANTES (A COMPARTIR)

Vichysoisse de tomata de penjar
Buñuelos de bacalao y tomata de penjar en tempura negra
Tartar de jamón sobre salmorejo de tomata de penjar
Carpaccio de bacalao con mayonesa de tomata de penjar, mayonesa cítrica y polvo de aceituna negra

PLATO PRINCIPAL

Arroz de gambas rojas y tomata de penjar (mínimo 2 personas)
Fideua de secreto y tomata de penjar (mínimo dos personas)
Chuletón de ternera a la brasa acompañado de verduras salteadas y tomata de penjar (mínimo dos personas)
Bacalao sobre americana de gamba roja y perlas de tomate

POSTRE

Lingote de mascarpone y tomata de penjar

BODEGA

Cerveza, Refrescos, Vino blanco Verdejo, Vino Tinto Rioja

PRECIO: 42,80€
Bebida seleccionada incluida



RESTAURANT GAUDIR

Avda. Valencia 39, Alcossebre
Reservas 964 41 44 89
MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR
Del 3 al 15 de octubre
Es necesario reservar

SNACKS DE BIENVENIDA:

Nuestra versión del Ximo

Crujiente de sardina de bota, tomate y huevo

Croqueta de tomate seco y queso azul Tot de Poble

ENTRANTES

Raya confitada con escabeche de tomate de colgar

Langostino de Vinaròs, all-i-pebre de tomate de colgar
y patata

Presa ibérica, papada y tomate

Aroz de tomate de colgar ahumado, pesto y piñones

PESCADO

Lubina Aquanaria, salsa espalda y tomate tatemado

CARNE

Cochinillo con pesto de tomate y salsa de carne

POSTRE

Nuestra versión de la crema catalana "con tomate"

PRECIO: 50€
Bebida no incluida

RESTAURANT CAN ROIG

Platja Manyetes, Alcossebre
Reservas: 964 41 25 15
MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR
Del 30 de septiembre al 15 de octubre
En horario de comidas y cenas
Con reserva
Servido a mesa completa

APERITIVOS

Cocktail Can Roig

Crujiente de tomate y salvia

Taco de tomate, aguacate y aceitunas negras

ENTRANTE

Legumbres, tomate y salazones

PRINCIPALES

Tartar de gamba y tomate con infusión de tomate
y aromáticas

Ravioli de rabo de toro con curry de tomate

POSTRE

Rojo dulce (postre monocromático)

PRECIO: 38,50€
Bebida no incluida
Opción maridaje + 15€



RESTAURANT CAN SOMNI

Camí l'Atall 58-A, Playa del Moro, Alcossebre

Reservas: 613 26 83 38 // 964 964 081

MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR

Del 6 de octubre al 15 de octubre

Mínimo 2 personas

APERITIVO

Copa de Gazpacho de tomata de penjar, picadita vegana y aceite Bardomus de Alcossebre

ENTRANTES

Ensalada de tomata de penjar, espuma de fresas, daditos de atún rojo y aceite de albahaca

Rollito de otoño con verdura de temporada y ave, pisto de tomata de penjar y hierbas aromáticas

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Salmón glaseado con tomates de penjar rustidos, relleno con crema de queso y frutos secos

Secreto ibérico a la plancha con Ximo

Can Somni y huevo coral

POSTRES

Cheescake, galleta lotus y confitura de tomata de penjar

PRECIO: 30€
Maridaje opcional

RESTAURANTE ANCLA

Puerto Deportivo Las Fuentes, Local 22, Alcossebre

Reservas: 964 410 748 // 667 074 577

MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR

Del 6 de octubre al 15 de octubre

Mínimo 2 personas

APERITIVO

Copa de Gazpacho de tomata de penjar, picadita vegana

O Ibérico con Aceite Bardomus de Alcossebre

ENTRANTES

Ensalada de tomata de penjar, espuma de fresas, anchoas y aceite de albahaca

Rollito de otoño con verdura de temporada y ave, pisto de tomata de penjar y hierbas aromáticas

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Tomata de penjar relleno con pulled Pork y pulled Chicke con pisto al estilo Ancla

POSTRES

Chesckae con tomata de penjar y crispy de fresas

PRECIO: 24€
Bebidas no incluidas



BAR CAFETERÍA CUADROS

Francisco Sospedra 59A, Alcalà de Xivert
Reservas 964 41 08 49
MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR
14 Y 15 de octubre

ENTRANTES

Ceviche de bacalao, "tomata de penjar" y mango

Mejillones con salsa diablo de "tomata de penjar"

Milhojas de berenjena, "tomata de penjar" y mozzarella

PLATOS A ELEGIR

Ternera guisada con verduras de temporada y dados de
"tomata de penjar", con su guarnición
O

Lubina a la espalda con vinagreta de ajitos y
"tomata de penjar", con guarnición

POSTRE

Tarta de zanahoria con crema de queso y mermelada de
"tomata de penjar"

PRECIO: 27€
(1 bebida, pan y café o infusión incluidos)

RESTAURANTE LA TASCA

Doctor Seguer 19, Alcalà de Xivert
Reservas 964 150 177
MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR
14 y 15 de octubre

APERITIVOS

Mini pizza elaborada con nuestro exquisito tomate de colgar.

1º PLATO A ELEGIR

Arroz al horno (sábado) Paella (domingo)
Canalones
Lasaña de carne
Gazpacho Andaluz
Callos con garbanzos

2º PLATO A ELEGIR:

Emperador a la plancha
Bacalao a la Vizcaína
Churrasco de ternera al horno
Muslo de pollo de corral al horno
Bistec de ternera a la pimienta ó roquefort
Toda la guarnición y salsas están realizadas con tomate de colgar provenzal

POSTRE (A ELEGIR ENTRE)

Recuperamos nuestra tradicional "copa Brasil"
Flan de la casa
Fruta del tiempo

Cafés y licores

BODEGA

Exquisito vino casero, aguas minerales, refrescos
Nota: Todos los platos incluyen en su elaboración, guarnición y salsas
el tomate de colgar.

PRECIO: 25€



