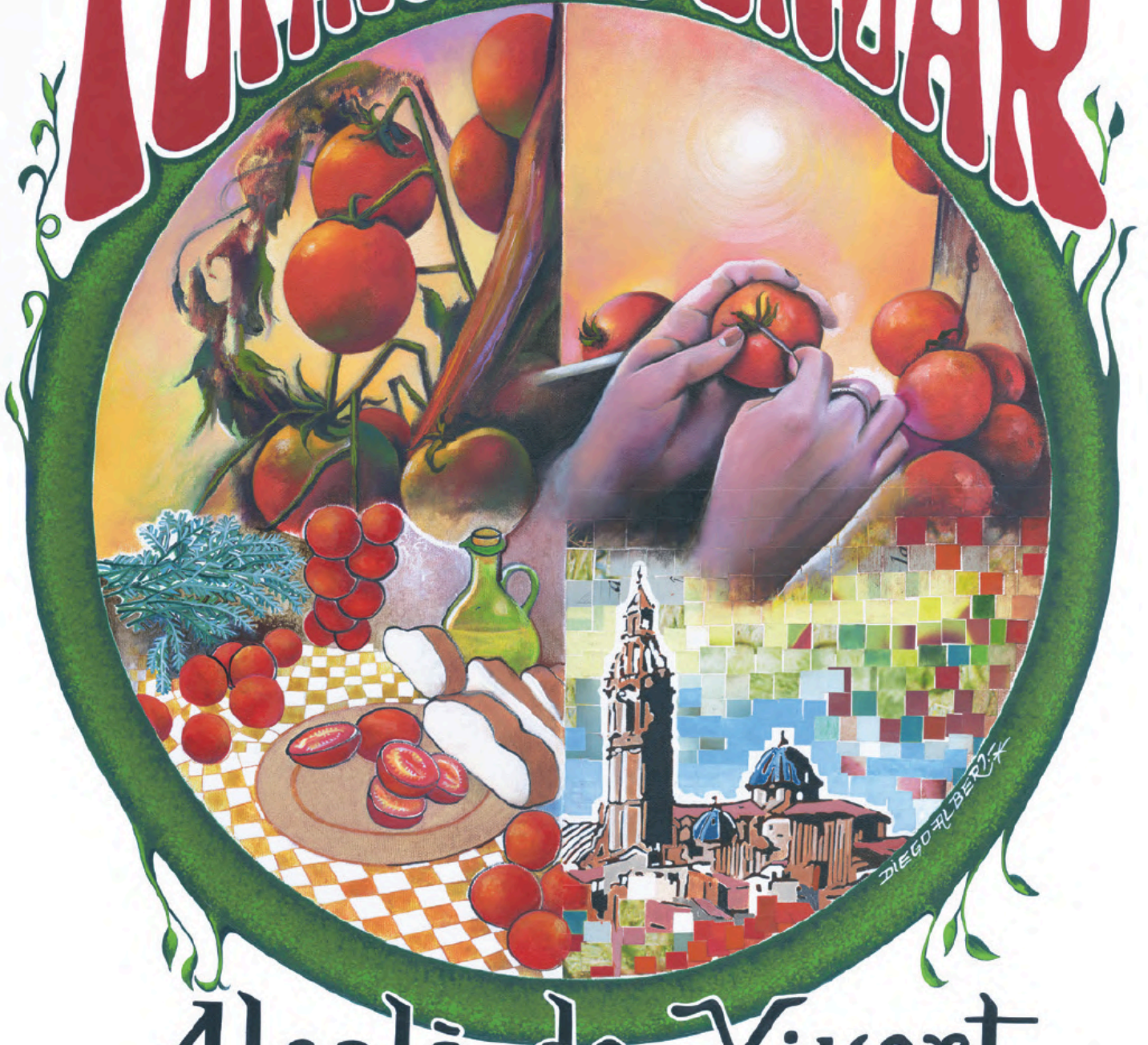


Fira de la

TOMATA DE PENJAR



Alcalà de Xivert
dies 8 i 9 d'octubre de 2022



FRANCISCO JUAN MARS

Alcalde d'Alcalà - Alcossebre

Si tens aquest llibret entre les mans, és que estàs visitant la nostra Fira de la Tomata de Penjar o participant en qualsevol dels actes que, durant aquest mes d'octubre, componen l'oferta complementària en torn al nostre producte més emblemàtic, com les visites guiades o les jornades gastronòmiques.

Després de dos anys sense viure la Fira, enguany teniem moltes ganes de tornar a mostrar i oferir tomata a tots aquells que ens visiten i són fidels consumidors. Però les circumstàncies tampoc ens han sigut propícies i les elevades temperatures han provocat una important disminució en la producció de tomata que han fet impossible poder oferir producte per a adquirir en el transcurs de la Fira, com sempre havíem fet. Teniem clar que la Fira s'havia de celebrar, per tot el que aporta a la nostra població i pel recolzament que suposa als productes de proximitat, a tot allò que ens dona la terra i als productes artesans. Per això, vam buscar alternatives per fer-la possible. Així que, tot i que no es podrà adquirir, sí que es podrà tastar la tomata, assistir als showcookings a càrrec d'importants cuiners i conèixer una mica millor per què la tomata de penjar



d'Alcalà té un segell propi i unes característiques que la fan única, a través de l'estand de la Associació de Productors i Comercialitzadors de la Tomata ubicat a la fira.

Agraeixo, com sempre, la col·laboració de tots els que fan possible aquesta Fira, que ompli de vida el nostre poble durant el cap de setmana, i dels restaurants que s'impliquen en les jornades gastronòmiques que tanta acceptació han tingut en les edicions precedents.

Gràcies a tots i totes i bon profit!

8 SÁBADO DE OCTUBRE

10.30 h

Inauguración de la **VIII Fira de la Tomata de Penjar**, acompañados por el "Grup de Dolçainers i Tabaleters Lo Xular".

Visita a las exposiciones de:

- "Del vivero al plat" de **Viveros Alcossebre** (Plaza de la Iglesia)
- Bonsais de **Associació lo Bonsai Gaspatxer** (Casa Abadía)
- "Les pedres parlen" de la **Associació d'Amics de Mainhardt** (Casa de la Cultura d'en Remigio Miralles).
- Miniaturas y paperoflexia de **Ramon Thomas y Blanca González** (C/ Purísima 29)

12:15 h

Showcooking en directo – **CDT Castellón**

17:30 h

Showcooking en directo – **restaurante Serra d'Irta** con Modesto Fabregat.

18:15 h

Showcooking en directo – **restaurante La Villa** con Borja Agut

De 19:00 a 21:00h

Taller de Elaboración de Piezas al Torno, elaborado por Taller de Cerámica Creativa Irta, por Ós-

Programación

car Dempere, en la plaza de la Iglesia.

19:30h

En la plaza de la Iglesia, **Cata de Vinos** realizada por **JuanFran Rodríguez, Celler l'Altina**.

Tickets: **5€/persona (máximo 50 personas)**, el mismo día en la carpa de Custom Maestrat en la plaza de la iglesia, hasta las 19:15 horas de la tarde. En el precio se incluye una copa de cristal serigrafiada de regalo.

Jornada de puertas abiertas en el campanario. ¿Te atreves a subir?

9 DOMINGO DE OCTUBRE

10.00 h

Reapertura de la Feria

De 10:00 a 13:00h

"XVI Trobada de Bolillers" en la plaza Ricardo Cardona.

11:00 h

"Ruta Gastronómica de la Tomata de Penjar", donde se podrá descubrir el patrimonio cultural local, la elaboración de la tomata de penjar y realizar una

degustación. Lugar: Oficina de Turismo de la plaza de la Iglesia, con adquisición de ticket y plazas limitadas.

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. Inscripciones el sábado 8 en el stand del showcooking (Plaza de la Iglesia).

12:15 h

Entrega de los premios a los **3 restaurantes ganadores** de la **Ruta de la Tapa de Alcossebre 2022**, en la carpa del showcooking.

12:30 h

En la Plaza de la Iglesia, **Segundo 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.

17:15 h

Showcooking en directo – **restaurante Can Roig**, con Daniel Roig

18:15 h

Showcooking en directo – **Atalaya restaurante** con Emanuel Carlucci y Alejandra Herrador (*Estrella Michelin 2022)

Durante toda la jornada continúan las exposiciones de:

- "Del vivero al plat" de **Viveros Alcossebre** (Plaza de la Iglesia)
- Bonsais de **Associació lo Bonsai Gaspatxer** (Casa Abadía)
- "Les pedres parlen" de la **Associació d'Amics de Mainhardt** (Casa de la Cultura d'en Remigio Miralles).
- Miniaturas y paperoflexia de **Ramon Thomas y Blanca González** (C/ Purísima 29)

Durante toda la jornada, "Torneado de piezas en partes y torneado con engalba y silicato sódico", elaborado por Taller de Cerámica Creativa Irta, por Óscar Dempere, en la plaza de la Iglesia.

Jornada de puertas abiertas en el campanario. ¿Te atreves a subir?





JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DE LA
TOMATA DE PENJAR

ALCOSSEBRE
ALCALÀ DE XIVERT

L'ILLA RESTAURANT ASADOR

Puerto Deportivo 15, Alcossebre

Reservas: 964 412 102

Martes noche y miércoles todo el día, cerrado

Este menú será servido únicamente a mesa completa y solo con reserva previa

DE APERITIVO

Croqueta de chipirón y tomata de penjar, maridado con Les Mares blanco de El Mollet vino y Cultura (Les Useres)

DE ENTRADA

Ensalada de tomata de penjar aromatizado, espinacas, canónigos y mango con salmón marinado en L'Illa maridado con Xamba rosado de Bodega L'Estanquer (Canet lo Roig)

DEL MAR

Atún con tomata de penjar pasificado y salsa teriyaki maridado con Alma de Espadán Syrah tinto de Bodega Alcovi (Almedijar)

DEL MONTE

Presa ibérica a la brasa sobre crema de tomata de penjar y hierbas de Irta maridado con Alejandro Garnacha de Bodega La Canetana (Canet lo Roig)

DE POSTRE

Panacotta con toques cítricos, vainilla Bourbon y corazón de mermelada de tomata de penjar maridado con Dolcet de San Mateo

PRECIO: 33€

Maridado con vinos de Castellón
Del 8 al 23 de octubre de 2022

TABERNA PIKAPOTE

Paseo Jaime Roda 30, Alcossebre
Sólo por encargo (964 412 902)

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€

Bebida no incluida
7, 8 y 9 de octubre a mediodía

NEW21 RESTAURANT

Club Deportivo Las Fuentes, Jai Alai 15, Alcossebre

Teléfono 666 446 171

Reserva previa preferentemente

Pan de payés, queso de cabra y mermelada de
tomata de penjar

Carpacho de bacalao sobre emulsión de
tomatitos de penjar y foie de bacalao

Medallón de rape gratinado con alioli de tomata de penjar y
wook de verduritas de temporada de nuestra huerta

Sorbete de tomata de pensar y limón caviar

Tataki de vaca gallega madurado más de 45 días,
sal de carbón y nube de tomate

EL POSTRE

Nuestro helado de vainilla casero, lingote de brownie
y tomatitos de penjar confitados

PRECIO: 28.80€

Bodega no incluida

Del 7 al 30 de octubre 2022, de viernes a domingo

APTC MEXICAN FOOD

Todo lo expuesto en este menú, tanto los cocktails como la comida, están elaborado con tomata de penjar "HERRERA"

Paseo Tomás Vallés (antes Camí l'Atall, zona passeig, 23A, Alcossebre)
Teléfono de reservas: 605 270 019. Mínimo 2 personas, mesa completa y solo con reserva anticipada. Solo mediodía

APERITIVO

Garnachita con Tomata de penjar "martajado" y allioli de aguacate. *Libre de alérgenos*

Shot de bienvenida: Tequila y sangrita (con tomata de penjar, entre otros ingredientes)

ENTRANTES

Brochetita de gambón especiado y tomata de penjar frito. *Crustáceos, sulfitos*

Mostaza de habaneros
Mostaza

Cucurucho de tortilla de trigo relleno con nopales, queso fresco de "Catí", tomata de penjar, guacamole y polvo de chicharrón. *Gluten, lácteos, sulfitos*

Maridado: Diablito (tomata de penjar, naranja, tamarindo, miel de agave, triple sec y mezcal)

PRIMERO

Torta ahogada en tomata de penjar y chile sobre cama de canónigos y repollo. *Gluten, lácteos*. Maridado: Michelada (elaborada entre otros, con tomata de penjar)

PRINCIPAL

Sopa azteca con perdiz asada. *Lácteos*. Maridado: Margarita de tomata de penjar caramelizado picante (salsa de tomate 1)

POSTRE

Capirotada de tres leches con chupachup de tomata de penjar caramelizado. *Gluten, frutos con cáscara, cacahuete, lácteos, huevo*

PRECIO: 36,50€

Bebida no incluida. Maridado: Guayaba tomate y crema de tequila
Disponibile hasta el 23 de octubre

LA VILLA RESTAURANT & CHILL OUT

Paseo Marítimo 37, Alcossebre
Teléfono de reservas: 964 297 365
Servicio de comidas y cenas
Mínimo 2 personas

Entrante del día

Lasaña fría de anchoas del cantábrico
sobre tomate asado a la brasa

Blinis de tomata de penjar, con
costilla a baja temperatura

Huevos rotos de alcachofas, huevo poché,
jamón ibérico y crujiente de tomate

Corvina sobre chutney de tomata de penjar

Crujiente de carrillera ibérica a baja
temperatura sobre crema de tomata de penjar

POSTRE

Delicia de tomata de penjar

Café

PRECIO: 38,80€

Selección de bebidas incluidas
del 1 al 16 de octubre

RESTAURANT SERRA D'IRTA

Carretera de Las Fuentes S/N, Alcossebre

Reservas tel. y whatsapp 619 319 263 o 964 412 325

Disponible de jueves a lunes en servicio de comidas y de viernes a domingo en servicio de cenas

Este menú solo se sirve previa reserva

Cous Cous de verduras, moluscos,
vinagreta de tomata de penjar

Coca de aceite concasé de tomata de penjar,
bacalao, encurtidos, frutos secos

Lomo de caballa sobre pisto de tomata de penjar

Costilla de cerdo cocinada a la brasa del camado, salsa
aquidulce de tomata de penjar

Torrija de horchata, mermelada ligera de
tomata de penjar y su helado

PRECIO: 37.95€

Este menú no incluye la bodega
Por motivos de mercado este menú puede sufrir variaciones
Las noches cambiamos el arroz por una carne
Del 7 de octubre al 7 de noviembre

RESTAURANTE CAN ROIG

Platja Manyetes s/n, Alcossebre

Teléfono de reservas: 964 412 515

De martes a domingo

Viernes y sábado en horario de comidas y cenas

Solo por encargo

Se sirve a mesa completa

APERITIVO

Coca de aceituna negra con mantequilla de tomata de penjar

ENTRANTES

“Mullador” de tomata de penjar, pimiento asado y sardina de bota

Carpaccio de bacalao, salmorejo de tomata de penjar, polvo de jamón ibérico y frutos secos

PRINCIPALES

Canelón de bogavante con velouté de carabineros y tomate

Cordero crujiente con hierbas de Irta, tomate especiado y reducción de garnacha tinta

POSTRE

Tarta tatín

PRECIO: 37€

Bebida no incluida

Del 1 al 12 de octubre

CAN SOMNI

Camí l'Atall 58^a, Playa del Moro, Alcossebre

Reservas en el teléfono: 964 964 081 - Whatsapp: 613 268 338

De martes a domingo, a mediodía

Menú a mesa completa

APERITIVO

Pani puri relleno de cremoso de tomata de penjar con queso de oveja.

SEGUIMOS

Tartar de atún rojo Balfegó con caramelo de soja dulce y jugo de tomata de penjar.

Tomata de penjar relleno de emulsión de anchoas con parmesano sobre tierra de aceitunas negras.

PARA ACABAR

Ventresca de atún braseada con salsa de tomata de penjar, patatinas fritas y mayonesa de trufa negra.

DULCE

Tomata de penjar en almíbar con helado de queso y galleta de canela.

PRECIO: 28€

Bebida no incluida

Durante todo el mes de octubre

ATALAYA RESTAURANTE

Camí l'Atall zona Las Fuentes 1A, Alcossebre

Reservas en www.atalayarestaurante.com

o al teléfono 964 414 930

El menú se servirá a mesa completa

Miércoles, jueves y domingo de 13:45 a 15:00

Viernes y sábado de 13:45 a 15:00 y 20:30 a 22:00

2 SNACKS DE BIENVENIDA

Nuestra versión del almuerzo "gaspatxer" con tomata de penjar, gamba roja con curry mediterráneo

Arroz cremoso con tomata de penjar especiado

PESCADO O CARNE A ELEGIR:

Pescado del día con salsa chorón de tomata de penjar

Goulash de pichón

POSTRE

Cherrys al palo cortado, mascarpone y chantilly

2 petit fours para acompañar el café

PRECIO: 55€

El menú no incluye bebidas, café ni agua
Disponibile del 12 al 30 de octubre

GAUDIR RESTAURANT

Av. Valencia 39, Alcossebre
Reservas en el teléfono: 964 41 44 89
Se aconseja reservar

SNACKS DE BIENVENIDA

Ensalada caprese líquida
Bombón de queso y tomata de penjar
Bloody mary de tomata de penjar y mango

ENTRANTES

Tartar de tomates asados, berberechos y su gazpachuelo
Raya reposada en escabeche de tomata de penjar
Gamba roja, agripicante de tomata de penjar y maíz
Sardina de bota, tomata de penjar y huevo frito

PRINCIPALES

Pescado de lonja, romesquet de tomata de penjar y aire de sus espinas
Conejo del maestrat, tomate pasificado y demiglase

POSTRE

Torrija de tomate, cremoso de tomata de penjar y helado de pimienta negra

PRECIO: 47€

Bebida no incluida

Menú disponible el 8 y el 9 de octubre

En horario de comidas y cenas

RESTAURANTE LA TASCA

C/Doctor Seguer 19, Alcalà de Xivert
964 150 177 (Telf. reservas)

APERITIVOS

Degustación mini pizzas elaboradas
con "tomata de penjar"

PRIMER PLATO (A ELEGIR ENTRE)

Arroz al horno
Canelones gratinados
Callos con Garbanzos

*Todos estos platos contienen en su elaboración "Tomata de Penjar"

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR ENTRE)

Bacalao a la Vizcaína
Salmón
Churrasco al horno
Muslo de pollo campestre al horno
Bistec a la pimienta.

POSTRE (A ELEGIR ENTRE)

Flan casero o Tarta o Helados

Cafés y chupitos.
Vinos de la casa (tinto cosecha propia)

PRECIO: 25€

8 y 9 de octubre a mediodía

BAR CAFETERIA CUADROS

Francisco Sospedra 59A, Alcalà de Xivert
Reservas: 964 41 08 49

ENTRANTE

Ensalada de queso de cabra con tomata de penjar
en dos texturas y frutos secos

PRIMER PLATO

Arroz al horno gaspatxer con su tomata de penjar

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Bacalao horneado con salsa de tomata de penjar y
parmentier de patata

o

Paletilla de cordero en salsa con oporto y
tomata de penjar a la provenzal

POSTRE A ELEGIR

Torrijas al moscatel con helado de vainilla y
falsos tomatitos de penjar

o

Tarta de queso horneada con
mermelada de tomata de penjar

1 consumición de bebida, pan, café o infusión

PRECIO: 27€
8 y 9 octubre a mediodía

