



BARES Y RESTAURANTES PARTICIPANTES:

RESTAURANTE EL CRUCE	Camino de Catral, 169, Almoradí	Tel.: 965 70 03 56
RESTAURANTE LOS INFANTES	Calle Dinamarca, 32, Almoradí	Tel.: 965 70 06 17
RESTAURANTE ANGELÍN	Camino de Catral, Almoradí	Tel.: 965 70 08 78
RESTAURANTE EL BUEY	Calle La Reina, 94, Almoradí	Tel.: 966 78 15 93
RESTAURANTE SILVINO	Avenida Príncipe de España, 8, Almoradí	Tel.: 966 78 05 23
RESTAURANTE LA ALCACHOFA	Camino de Catral, 87, Almoradí	Tel.: 865 66 11 99
BAR EL KURRUNCHO	PL. Almoradí Ciudad de Servicios, Almoradí	Tel.: 675 91 55 49
BAR MURCIANO	Avenida de Orihuela, 15, Almoradí	Tel.: 965 70 00 07
VINOTECA C&J	Calle Cervantes, 9, Almoradí	Tel.: 679 91 61 83
BAR CASINO	Calle Tomás Capdepón, 1, Almoradí	Tel.: 965 70 00 00
KIOSKO LA PLAZA ALMORADÍ	Plaza de la Constitución, s/n, Almoradí	Tel.: 626 98 08 71
CARNICERÍA PARRES	Calle Perpetuo Socorro, 5, Almoradí	Tel.: 965 70 15 32
PASTELERÍA LA ROJA	Calle Ramón y Cajal, 10, Almoradí	Tel.: 652 16 28 25

EMPRESAS Y ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES:



ASOCIACIONES PARTICIPANTES:



INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:

Oficina de Turismo. Plaza de la Constitución, s/n · Teléfono 966 78 34 42 email: turismo@almoradi.es



VEGA BAJA DEL SEGURA
A L M O R A D Í

7 y 8 Marzo 2020



GASTRONÓMICO Y FESTIVO



PROGRAMACIÓN

S Á B A D O 7
D E M A R Z O

10.00 h. Apertura del Recinto Ferial en la Plaza de la Constitución: 10.000 m2 de la mejor Gastronomía, Exhibiciones, Venta en fresco y en Conserva, Talleres, Rutas, Ponencias, Degustaciones y Actuaciones en directo.

A lo largo de toda la mañana "Mercado Semanal" alrededor de la Plaza de la Constitución, declarado de Interés Turístico Provincial.



A partir de las 10.30 h. Gran Exhibición de los procesos de producción tradicional de la alcachofa a cargo de la Peña Huertana Los Santos de la Piedra.

A partir de las 10.30 h. BlogTrip, con la participación de los mejores Blogueros gastronómicos, organizado por **Carlos Corredor by Guía Gastronómica** de Alicante.

A partir de las 10.30 h. Ruta guiada para conocer la historia de la ALCACHOFA DE LA VEGA BAJA. Inscripción previa, plazas limitadas.

11.00 h. Inauguración Oficial del Congreso en el escenario central.

11.15 h. Bienvenida a los participantes en el Tercer Encuentro de Autocaravanas, organizado por **ACAV (Asociación Cultural autocaravanista valenciana)**.

- Estará con nosotros firmando ejemplares, en el stand de Información Turística, **Marta Ruíz "Martuja"** autora del libro "El Alcasil".

-A partir de las 11.00 h. Tapea con Alcachofa en la Plaza de la Constitución (Precio: 2€ Tapa).

A partir de las 11.30 h. Los **Alumnos del Centro de Turismo (CDT)** de Torrevieja llevarán a cabo un showcooking con Alcachofa de la Vega Baja.

- **Fran Alonso, Chef del Restaurante La Alcachofa** (Almoradí). Preparará su conocida y apreciada Pelota de la Vega Baja con Alcachofa.

- **José Francisco Gómez, Chef Restaurante Los Infantes** (Almoradí). elaborará su extraordinario arroz con alcachofa de la Vega Baja.

- **José Luís Cases, Chef del Restaurante Rincón de Capis** (Torrevieja), creador de la Mejor Tapa "Made in Costa Blanca 2019"

- **Fran Fernández, Chef de Bodega La Venganza** (Orihuela), colaborador habitual de la marca "Alcachofa Vega Baja" y gran conocedor de esta hortaliza.

14.30 h. Actuación en directo, con tardeo, del grupo de rock **Ciudad Canalla**.

17.00 h. Taller Infantil de Especies (5 a 12 años), de **Carlos Corredor**. Los niños participantes recibirán un delantal y productos **Carmencita**. (plazas limitadas, inscripción previa).

A partir de las 17.00 h. Laminado de alcachofa, encendido de brasas y preparativos para la "Torrá Popular" con la **Peña Huertana y Alcachofa Vega Baja**.



18.30 h. Macro-Taller Infantil (5 a 12 años) de cocina saludable con Alcachofa con la **Master Chef Mireia Ruiz de TVE** (Inscripción previa, plazas limitadas).

A partir de las 19.00 h. Tapea con Alcachofa en la Plaza de la Constitución (Precio: 2€ Tapa).

20.30 h. Degustación gratuita de más de 1000 kilos de alcachofas en la "Torrá Popular", organizada en colaboración con la marca "Alcachofa Vega Baja".

21.00 h. Actuación en directo del grupo de rock **Ciudad Canalla**.

D O M I N G O 8
D E M A R Z O

A partir de las 10.00 h. Apertura del Recinto Ferial.

Desde las 10.00 h. Tercer **Encuentro y Exhibición de Asociaciones Huertanas Tradicionales**, organizado por la **Agrupación Huertana del Bajo Segura**.

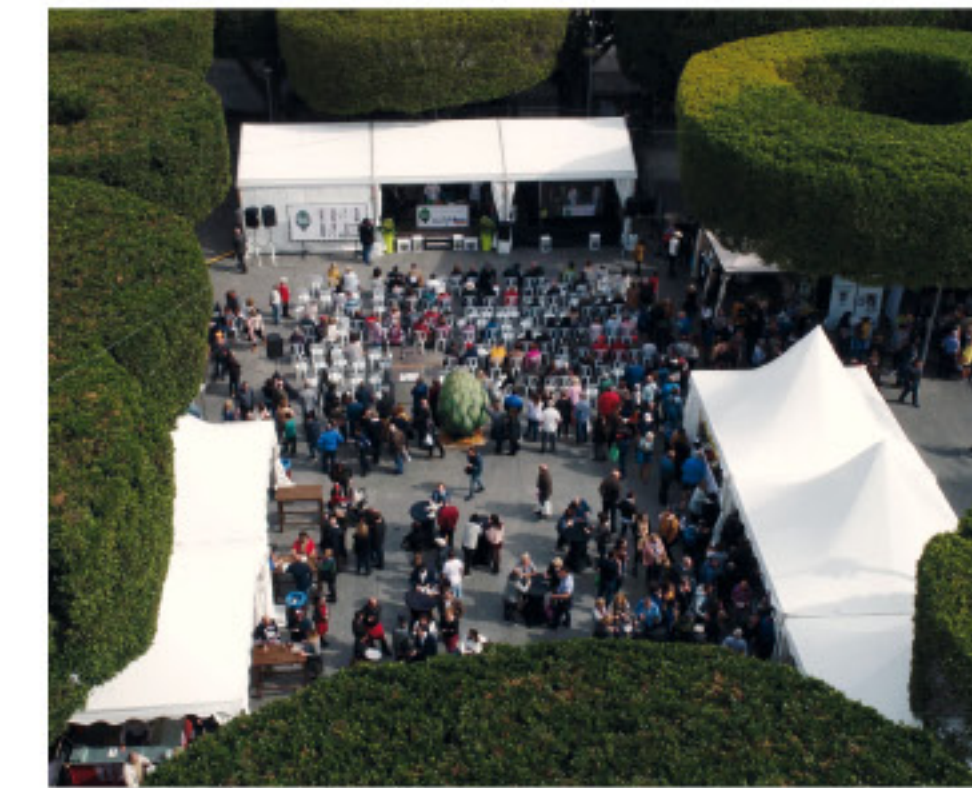
Moto Encuentro organizado por la Moto Peña "Los Arcasiles".

Exhibición de Motos y Coches clásicos, organizada por el **Abuela Club Almoradí**.

10.30 h. Bienvenida de las **Reinas y Damas de Almoradí a Peñas y Asociaciones** participantes en el Congreso.

10.30 h. y 12.00 h. Ruta Teatralizada: **MUJERES EN LA HISTORIA DE ALMORADÍ**. Descubre nuestra historia, también la de la Alcachofa. Inscripción previa, Plazas Limitadas.

A partir de las 11.00 h. Tapea con Alcachofa en la Plaza de la Constitución (Precio: 2€ Tapa).



A partir de las 12.30 h. SHOWCOOKING/ PONENCIAS

- **Moisés Martínez, Chef de Restaurante El Buey** (Almoradí). Cocinero autodidacta con más de 20 años de experiencia que cuenta, además, con el reconocimiento de la Guía Michelin de Bib Gourmand.

- **Fernando Giménez, Maestro arrocero** de "Los Arroces del Señorito" (San Juan de Alicante).

- **Patricia Sanz, Chef del Restaurante Atelier** (Elche), en continua búsqueda del sabor, la creatividad y la cultura gastronómica.

14.00 h. PREMIO DE HONOR "JOYERO DE LA ALCACHOFA" al Chef **Kiko Moya, DOS estrellas Michelin y TRES Soles Repsol** de Restaurante **L'Escaleta de Cocentaina**, uno de los mejores Restaurantes de la Comunidad Valenciana.



14.30 h. CLAUSURA DEL CONGRESO.

Actuación en directo, con tardeo, de **Filíu y Cía**.