



5^º CONGRESO
NACIONAL
de la
Alcachofa

VEGA BAJA DEL SEGURA
A L M O R A D Í

9 y 10 Marzo 2019



DEGUSTACIONES - RUTAS - TAPEO - EXHIBICIONES - EXPOSICIONES - "TORRÁ" POPULAR

PROGRAMACIÓN

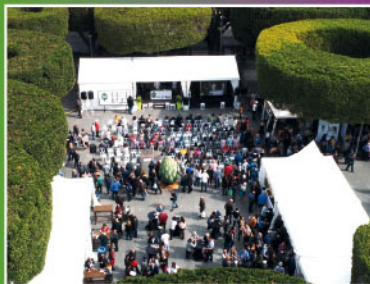
S Á B A D O 9 M A R Z O

A partir de las 10 horas Apertura del Recinto Ferial del Congreso en la Plaza de la Constitución de Almoradí: 10.000 m² de la mejor Gastronomía, Exhibiciones, Venta en fresco y en Conserva, Concursos, Talleres, 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. Productos frescos de proximidad, y como no, con Alcachofas de la Vega Baja.
- También a lo largo de toda la mañana en la Plaza, y de la mano de Carlos Corredor by Guía Gastronómica de Alicante. se llevará a cabo un BlogTrip donde participarán los mejores Blogueros gastronómicos.
- Exposición Documental y Gráfica "Almoradí, Corazón de la Alcachofa" a lo largo de todo el fin de semana. Lugar: Sociedad Casino.

A las 10:30 y 12:00 h. Descubre Almoradí. Recorrido guiado gratuito para mostrar nuestra historia y edificios





históricos en el Año Jubilar (plazas limitadas). Reserva y salida: punto de información del recinto ferial hasta quince minutos antes. También reserva previa en la oficina de turismo.

De 11:00 a 13:00 h. Gran Exhibición de los procesos de producción tradicional de la alcachofa a cargo de la Peña Huertana Los Santicos de la Piedra. Al finalizar, degustación de arroz con alcachofa.

A partir de las 11:00 h. Los finalistas del concurso "Cocina en familia con alcachofa" estarán en las cocinas de ComeRB, Calle Ramón y Cajal, 23, preparando la gran final.

A partir de las 11:00 h. y a lo largo de toda la mañana. Elaboración y Degustación del Helado Artesano "ARTICHOFA" PREMIO DEL PÚBLICO en las Jornadas de desarrollo e innovación de nuevos productos alimenticios de la UMH. Elaborado por Antonio José Martínez Tovar, Gemma María Martínez Muñoz y Alicia Dobón Suárez.

A las 11:00 h. Taller y Concurso de Alumnos del CDT de Torre vieja: Premio al más rápido en pelar alcachofas.

A las 11:30 h. Saluda y Bienvenida Oficial de la alcaldesa María Gómez García a los Caravanistas de la Asociación Cultural autocaravanista valenciana (ACAV), participantes en el segundo encuentro.

A partir de las 12:00 h. Tapea con Alcachofa en la Plaza de la Constitución (Precio: 2 € Tapa).

Establecimientos participantes:

Restaurante El Buey, Restaurante Los Infantes, Restaurante Angelín, Restaurante El Cruce, Restaurante Silvino, Vega Bodas, Cervecería Ángel, Bar-Restaurante Casino, Pastelería La Roja, Bar-Tasca Txema, Restaurante La Alcachofa, Bar Murciano, Restaurante Bar E'nes, El Kiosko La Plaza Almoradí.

A las 12:00 h. SHOWCOOKING ESCENARIO CENTRAL.

- Moisés Martínez, Chef Restaurante El Buey (Almoradi). Cocinero autodidacta con más de 20 años de experiencia en los fogones. Ha participado en los eventos más importantes de la Gastronomía Española, pudiendo destacar sus apariciones en los certámenes Gastro Alicante, Feria Fruit Attraction o Fitur, donde ha mostrado su pasión y creatividad en torno a los productos de la Vega Baja y en





especial a la Alcachofa. Cuenta además con el reconocimiento de la Guía Michelin de Bib Gourmand.

- Ponencias, con maridajes de alcachofa y Gin Mattiana, a cargo del Mixólogo Miguel Ángel Vargas, el Bartender Víctor Arias y el Chef David Martínez, del innovador Proyecto "Tótem" Restaurante de Guardamar.

- José Francisco Gómez, Chef Restaurante Los Infantes (Almoradí). Con más de 20 años de experiencia entre fogones, el Jefe de Cocina de Los Infantes ha desarrollado una gran creatividad e innovación, sin abandonar la cocina tradicional y respetando al máximo la mejor materia prima del entorno, como la alcachofa de la vega baja.

- Aurora Torres, Chef Restaurante La Herradura (Los Montesinos). Nacida entre fogones, la jefa de cocina de La Herradura ha crecido rodeada de la cultura gastronómica de la Vega Baja, dotándola de un amplio conocimiento de las técnicas culinarias tradicionales que, celosamente, se guardan y transmiten como un secreto de generación en generación.

A las 14:30 h. Actuación en directo de la Hornet's Band, Grupo de versiones formado en la Vega Baja con amplio

repertorio y larga trayectoria en el mundo de la música profesional. El momento ideal para alargar la hora de comer mientras disfrutas, en buena compañía, de la mejor música.

T A R D E :

Destacado para NIÑOS. A las 17:00 h.

Final de la segunda edición del Concurso de Cocina en Familia con Alcachofa, con la colaboración de ComerRB Dietista-Nutricionista.

Bases e Inscripciones: ComerRB y Oficina de Turismo.

Gran Premio Telfy: Consola Nintendo Switch + Asterix y Obelix XXL2 Limited Edition.

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.

Destacado para NIÑOS. A las 18:30 h.

Taller de cocina Infantil (5 a 11 años) "Con las manos en la Masa" impartido por la Master Chef Mireia Ruiz de TVE (plazas limitadas). Inscripciones: Oficina de Turismo Tlfno. 966 78 34 42 email: turismo@almoradi.es

Mireia es una pedagoga a la que le encanta la educación y apasiona la





cocina. Su paso por la tercera edición Master Chef de TVE le permitió crear su multi-proyecto "Cocinando Sonrisas".

A partir de las 19:00 h. Tapea con Alcachofa en la Plaza de la Constitución (Precio: 2€ Tapa).

A las 20:00 h. Guinness World Record. Segundo intento de superar el récord mundial a la alcachofa más grande, para que Almoradí aparezca en la próxima edición del Libro Guinness. Participa y llévate un ejemplar de la edición 2019.

A las 20:30 h. Actuación en directo de la Hornet's Band

A las 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".



DOMINGO 10 MARZO

A partir de las 10:00 h. Apertura del Recinto Ferial del Congreso en la Plaza de la Constitución de Almoradí: 10.000 m² de la mejor Gastronomía, Exhibiciones, Venta en fresco y en Conserva, Concursos, Talleres, Ponencias, Degustaciones y Actuaciones en directo.



De 10:00 a 13:00 h. Segundo Encuentro y Exhibición de Asociaciones Huertanas Tradicionales, organizado por la Agrupación Huertana del Bajo Segura. Elaborarán y darán a degustar una Tortilla de Alcachofa Gigante.

A las 11:00 h. y 12:30 h. Descubre Almoradí. Recorrido guiado gratuito para mostrar nuestra historia y monumentos en el Año Jubilar (plazas limitadas). Reserva y salida: punto de información del recinto ferial hasta quince minutos antes. También reserva previa en la oficina de turismo.

A partir de las 11:00 h. y a lo largo de toda la mañana. Elaboración y Degustación del Helado Artesano "ARTICHOFA" PREMIO DEL PÚBLICO en las Jornadas de desarrollo e innovación de nuevos productos alimenticios de la UMH.

Destacado para NIÑOS. De 11:30 a 13:00 h. MACRO Taller Infantil (4 a 11 años) de cocina saludable con alcachofa. Impartido por MIREIA RUIZ, Pedagoga y Concursante "Master Chef" de TVE.

¡Este domingo los peques son los protagonistas!

Descubre las cualidades de tus hijos en la cocina y disfruta de lo bien que se lo





pasan cocinando, haciendo amigos y aprendiendo junto a Mireia. Inscripciones: Oficina de Turismo Tlfno. 966 78 34 42 email: turismo@almoradi.es

A las 11:30 h. V Concurso Popular de Tortillas de Alcachofa de la Vega Baja, abierto a Asociaciones, Peñas y particulares. Organiza: Peña Huertana Los Santicos de la Piedra. Gran Premio Caja Rural Central y Gin Premium Mattiana. Inscripciones: Oficina de Turismo Tlfno. 966 78 34 42 email: turismo@almoradi.es

A partir de las 12:00 h. Tapea con Alcachofa en la Plaza de la Constitución (Precio: 2€ Tapa).

A las 12:00 h. SHOWCOOKING ESCENARIO CENTRAL.

- Davinia Martínez del Restaurante oriolano "El Divino de Davinia Martínez". Chef y mejor tiradora de cerveza de España y segunda del mundo, título obtenido en el XXXII Salón de Gourmets 2018 de Madrid. Su restaurante utiliza ingredientes de primera calidad, recetas de toda la vida reinterpretadas, que consiguen volver a enamorar y sorprender.
- Pascual Gómez, Chef y Gerente de Finca Villa Vera (Vega Bodas). En su finca privada, una casa señorial rodeada de jardines, podrás disfrutar de una deliciosa

restauración propia, en cuya cocina mediterránea se crean menús donde prima la calidad, mimando y cuidando hasta el más mínimo detalle.

- Pablo Montoro, Chef Semifinalista en "Top-Chef" Antena 3. Martín Berasategui, El Bulli de Ferrán Adriá o el mítico Charley Trotters de Chicago, son sólo algunos de los maestros con los cuales Montoro se ha formado. El año pasado fue semifinalista del programa Top Chef de Antena 3, donde volvió de nuevo al panorama gastronómico nacional. Actualmente está abriendo su proyecto personal en la ciudad de Alicante, donde desarrollará una cocina de raíz Mediterránea, natural-orgánica, con matices del Mundo y estética nórdica.

Destacado para NIÑOS.

- Mara Serrano, concursante de la quinta edición del televisivo Master Chef JUNIOR de TVE. Risueña y divertida, tiene 11 años y le encanta, en su tiempo libre, la gimnasia rítmica, salir con amigos y cocinar. Preparará en el escenario central un gran Showcooking con alcachofa.

A las 13:15 h. ENTREGA DE RECONOCIMIENTOS a Peñas y Asociaciones participantes en el Segundo Encuentro.





A las 13:30 h. HOMENAJE y RECONOCIMIENTO a Ángeles Berná, fundadora del Restaurante Angelín, por su trayectoria gastronómica en Almoradí.

PREMIO DE HONOR "JOYERO DE LA ALCACHOFA" al Chef Pablo González del Restaurante Cabaña Buenavista, DOS estrellas Michelin y mejor restaurante creativo de la región de Murcia 2018.

CLAUSURA DEL CONGRESO a cargo de la alcaldesa de Almoradí María Gómez García.

Muestra Gastronómica

Organizada por la Asociación de Restaurantes de Almoradí



11 de marzo	Restaurante Silvino
12 de marzo	Restaurante Los Infantes
13 de marzo	Restaurante El Cruce
14 de marzo	Restaurante Angelín
15 de marzo	Restaurante El Buey
16 de marzo	Pascual Gómez, Vegabodas

BARES Y RESTAURANTES PARTICIPANTES:

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 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 SILVINO	Avenida Príncipe de España, 8, Almoradí	Tel.: 966 78 05 23
VEGA BODAS	Paraje de las Arenas, 50, Daya Vieja	Tel.: 965 70 27 83
BAR CASINO	Calle Tomás Capdepón, 1, Almoradí	Tel.: 965 70 00 00
BAR MURCIANO	Avenida de Orihuela, 15, Almoradí	Tel.: 965 70 00 07
BAR-TASCA TXEMA	Calle San Francisco, 5, Almoradí	Tel.: 669 17 85 51
CERVECERÍA ÁNGEL	Plaza de la Constitución, 22, Almoradí	Tel.: 965 70 25 98
ENE'S	Calle Antonio Sequeros, 16, Almoradí	Tel.: 666 21 60 75
KIOSKO LA PLAZA ALMORADÍ	Plaza de la Constitución, s/n, Almoradí	Tel.: 626 98 08 71
PASTELERÍA LA ROJA	Calle Ramón y Cajal, 10, Almoradí	Tel.: 652 16 28 25
RESTAURANTE LA ALCACHOFA	Camino de Catral, 87, Almoradí	Tel.: 865 66 11 99

RESTAURANTES PARTICIPANTES EN LOS SHOWCOOKINGS:

TOTEM RESTAURANTE	Av. América, Guardamar del Segura	Tel.: 622 40 99 87
RESTAURANTE LA HERRADURA	Av. del Mar, s/n Los Montesinos	Tel.: 966 72 10 78
EL DIVINO DE DAVINIA MARTÍNEZ	Av. Príncipe de Asturias, 2, Orihuela	Tel.: 865 88 38 91
RESTAURANTE CABAÑA BUENAVISTA	Urb. Buenavista, s/n, El Palmar, Murcia	Tel.: 966 88 90 06

EMPRESAS Y ASOCIACIONES PARTICIPANTES Y COLABORADORAS:

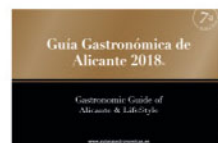
SAURA

RO
La Redonda

 **AGRO-VERDURAS 2000**

ComerB
Nutrición & Educación

GL **Gómez y Lorente**
conservas



Mattiana
Distilled Gin

VEGASERVIC

serigrafía **Almoradí**

www.almoradi.es



AYUNTAMIENTO DE ALMORADÍ
Concejalía de Fomento



JOYA DE LA HUERTA

