



Fira
de la
Tomata
de penjar
d'Alcalá de Xivert


Dissabte 13 i
diumenge 14
d'octubre 
de 2018



La Fira de la Tomata de Penjar d'Alcalà de Xivert és, un any més, **motiu d'alegria i de mostrar el caràcter acollidor i festiu del nostre municipi**. Durant el cap de setmana del **13 i 14 d'octubre**, el nostre casc històric es transforma en un mercat on els productes artesans i la gastronomia són els grans protagonistes. Més de seixanta parades participen conformant una oferta variada i molt atractiva, amb productes que provenen de la tradició i en els quals juguen un paper fonamental aliments tan arrelats a la nostra cultura com l'oli, les ametlles, el vi o el pa. I, sobretot, el que és per a nosaltres motiu d'orgull: la nostra tomata de penjar. Un producte únic, que consolida el seu consum per la seua innegable qualitat però també per la implicació de tots: els productors, els comercialitzadors, les institucions i, naturalment, per la participació de tot el poble a l'hora de promocionar-lo i difondre'l. Gràcies a tots els meus veïns per fer-ho possible.

A tots aquells que visiteu la fira, perdeu-vos pels nostres carrers, mireu i compareu, tasteu i xaleu. En cada penjoll de tomates hi ha un trosset del nostre camp, de la sal de la nostra mar i del sol que ens il·lumina la major part dels mesos de l'any. Teniu l'oportunitat d'emportar-vos tota aquesta riquesa cap a casa.

Però aquesta fira no és només una cita comercial sinó que va més enllà: ens dóna l'oportunitat d'aprendre i sorprendre'ns en les demostracions gastronòmiques que tenen lloc a la plaça de l'Església, de degustar els menús especials de la tomata que ofereixen els nostres restauradors i, com no, de pujar al campanar més alt de la província i de conèixer més encants del nostre ric patrimoni arquitectònic.

Així que tots, els de casa i els de fora, **sou benvinguts** i vos convidem a què aprofiteu i gaudiu d'aquesta nova edició de la Fira de la Tomata de Penjar d'Alcalà de Xivert.





Durante todo el fin de semana del 13 y el 14 de octubre de 2018, debido a la feria de la Tomata de Penjar de Alcalà de Xivert, un autobús realizará gratuitamente el servicio entre Alcossebre y Alcalà de Xivert, y viceversa, para todas aquellas personas que quieran subir a visitar la feria.

HORARIOS

Sábado 13 de octubre de 2018

Alcossebre-Alcalà: 10:30 h – Alcalà-Alcossebre: 13:30 h
Alcossebre-Alcalà: 17:30 h – Alcalà-Alcossebre: 21:00 h

Domingo 14 de octubre de 2018

Alcossebre-Alcalà: 10:00 h – Alcalà-Alcossebre: 13:30 h
Alcossebre-Alcalà: 17:00 h – Alcalà-Alcossebre: 20:30 h

PARADAS

Alcossebre: Capicorb – Mañetes – Tres Playas – Romana – Cargador (Montemar) – C/ Colón – Av. Castelló (Plaza La Mola) – Plaza Tanduy – Plaza Las Fuentes – Av. Blasco Ibáñez – Av. Valencia.

Alcalà de Xivert: General Cucala (rotonda de entrada) – Av. Héroes de Marruecos (Estación).

Programación

SÁBADO 13 DE OCTUBRE

11.00h: Inauguración de la VI Fira de la Tomata de Penjar, acompañados por el “Grup de Dolçainers i Tabaleters Lo Xular”. Visita a las exposiciones del Parc Natural de la Serra d’Irta “el clim o crin vegetal, es feia al teu poble” (casa abadía), exposición de pintura de Pascual Masip (Casa de La Cultura d’En Remigio Miralles) y exposición de Viveros Alcossebre “Taller d’hort urbà amb materials reciclats” (plaza de la Iglesia).

A continuació, presentación de “**Latípica de Capicorb**”, la 1ª cerveza artesanal con tomata de penjar d’Alcalà de Xivert, en la plaza de la Iglesia.

12:30h: Showcooking en directo – CDT Castellón.

17:30h: Showcooking en directo – Restaurant l’Illa con Antonio Pitarch.

A continuació, Showcooking en directo – Restaurante Serra d’Irta con Modesto Fabregat.

19:15h: Cata abierta al público “vins de Castelló” (con la colaboración de la Asociación Enológica de Castellón).

En el centro de la plaza de la Iglesia, Carlos García, gerente de Ópalo Restaurante de Oropesa, realizará una cata de vinos para todo el público interesado. Todos los vinos serán procedentes de bodegas de la provincia de Castellón. Inscripciones: 3€/persona (máximo 50 personas), el mismo día en la carpa de Custom Maestrat en la plaza de la Iglesia, hasta las 19:00 horas de la tarde.

Durante toda la tarde, en la exposición de Viveros Alcossebre en la plaza de la iglesia, “**taller gratuït d’hort urbà amb materials reciclats**”, para niños acompañados de una persona adulta. Construye tu propio huerto urbano con materiales reciclados y llévatelo a casa.

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



Programación DOMINGO 14 DE OCTUBRE

10.00h: Apertura de la feria.

11:30h: Showcooking en directo – Restaurante Ru-sos con Franc Rubio.

12:30h: Entrega de los premios a los **3 restaurantes ganadores de la Ruta de la Tapa de Alcossebre 2018**, en la carpa del Showcooking.

17:30h: Showcooking en directo – Restaurante **Atalaya** con Emanuel Carlucci y Alejandra Herrador.

A continuación, Showcooking en directo – **Taberna Pikapote** con José Mari Ortega y Asier Ortega.

Y finalizaremos con, **Showcooking en directo** – **www.mochiladesabor.com** con Marc Martorell y Anna Barceló.

Durante todo el día, en la **exposición de Viveros Alcossebre** en la plaza de la iglesia, “**taller gratuït d’hort urbà amb materials reciclats**”,

para niños acompañados de una persona adulta. Construye tu propio huerto urbano con materiales reciclados y llévatelo a casa.

Jornada de puertas abiertas en el Campanario.

¿Te atreves a subir?



Durante los dos días de la Feria disfrutaremos de:

SÁBADO **13** OCTUBRE

12:30h: CDT Castellón.

17:30h: Restaurante l'Illa by Antonio Pitarch.

A continuación: Restaurante Serra d'Irta by Modesto Fabregat.

DOMINGO **14** OCTUBRE

11:30h: Restaurante Ru-Sos by Franc Rubio.

17:30h: Restaurante Atalaya by Emanuel Carlucci y Alejandra Herrador.

A continuación: Taberna Pikapote by José Mari Ortega y Asier Ortega.

Y finalizaremos con: www.mochiladesabor.com by Marc Martorell y Anna Barceló.

**Viveros Alcossebre
et convida al**

**Viveros
Alcossebre**



AJUNTAMENT
D'ALCALA DE XIVERT

alcossebre
LA FERIA DEL MEDITERRANI

TALLER D'

HORT URBÀ

amb materials

RECICLATS

TALLERS EN
dissabte de vesprada i
diumenge de matí i vesprada



**Vine al stand de
Viveros Alcossebre,
ubicat a la plaça de l'Església,
acompanyat d'un adult,
construeix el teu hort urbà
i emporta-te'l a casa!**



Menús Fina de la Tomata

ALCALÀ DE XIVERT

13 i 14 d'Octubre 2018



RESTAURANTE CASTELL XIVERT

Ctra. Nacional 340, km.1021

RESERVAS: 964 410 093, 657 900 313 y 637 347 581

FECHAS DE DEGUSTACIÓN: 6 y 7 - 12, 13 y 14 - 20 y 21 de octubre. (Servicio de comida de 13:00 a 16:00 horas y servicio de cena de 20:00 a 22:30 horas). Para una mejor atención a los clientes, recomendamos llamar para reservar.

ENTRANTES

Nuestro "bloody mary"

Boquerón encurtido con gel de tomate y melón

Tartar de tomate y vegetales sobre champiñón "porto bello"

Espiral "fira de la tomata 2018"

A ELECCIÓN

Lomo de bacalao sobre piperrada y all i oli rojo

o

Cordon bleu de ternera relleno de dulce
de tomate en salsa de cerveza negra

POSTRE

La trilogía del tomate: helado, mousse y coulis

BODEGA

Blanco Pazo Ribeiro

Tinto Rioja Abadía de Altillo

Aguas minerales y café

RESTAURANTE LA TASCA

C/Doctor Seguer 19, Alcalà de Xivert

RESERVAS: 964 15 01 77

FECHAS DE DEGUSTACIÓN: sábado 13 y domingo 14 de octubre

APERITIVOS

Degustación de “mini pizzas” con la Tomata de Penjar como ingrediente principal

PRIMER PLATO (a elegir entre)

Arroz al horno

Canelones caseros

Puchero de garbanzos

Callos con garbanzos

SEGUNDO PLATO (a elegir entre)

Manitas de cerdo con caracoles

Bistec a la pimienta

Lomo al Roquefort

Bacalao a la Vizcaína

POSTRE (a elegir entre)

Corneto de vainilla y chocolate

Tarta de chocolate sobre espejo de nata y baño de caramelo

Cafés y chupitos

PRECIO: **19,50 €**

Todos los platos llevan en algún proceso de su preparación nuestra “Tomata de Penjar”

RESTAURANTE ROSALEDA

Plaza Juan Vilanova 18, Alcalà de Xivert

RESERVAS: 964 410 536

FECHAS DE DEGUSTACIÓN: sábado 13 y domingo 14 de octubre (a mediodía)

ENTRANTES

Ensalada de la casa

Plato de ibéricos con pan con tomata de penjar

A ELECCIÓN

Ternasco con tomata de penjar

o

Bacalao a la Vizcaína con tomata de penjar

POSTRE

Flan de queso con mermelada de tomata de penjar casera

Vino, gaseosa y agua

Café

BAR CAFETERIA CUADROS

C/Francisco Sospedra 59A, Alcalà de Xivert

RESERVAS: 964 41 08 49

FECHAS DE DEGUSTACIÓN: sábado 13 y domingo 14 de octubre (a mediodía)

ENTRANTES

Tosta de escalibada con “tomata de penjar” y anchoa

PRIMER PLATO

Arroz de chipirones y gambas con
ajos tiernos y “tomata de penjar”

SEGUNDO PLATO (a elegir entre)

Brocheta de rape y gambas
con salsa de “tomata de penjar” y ajo

o

Paletilla de cordero al horno tradicional
con verduritas y “tomata de penjar”

POSTRE

Crema de queso sobre tierra de galleta
con mermelada de “tomata de penjar”

Bebida, café y pan

BAR AQUARI

Plaza Juan Vilanova 13A, Alcalà de Xivert

RESERVAS: 964 410 878

FECHAS DE DEGUSTACIÓN: sábado 13 y domingo 14 de octubre

PRIMER PLATO (a elegir entre)

- Ensalada de tomate con atún
- Entremeses con ensaladilla de tomate
- Gazpacho Andaluz
- Canelones de carne

SEGUNDO PLATO (a elegir entre)

- Chipirones a la cazuela con pisto
- Merluza rebozada con tomate caramelizada
- Ternasco al horno
- Bacalao con tomata de penjar

POSTRE (a elegir entre)

- Panacota con tomate
- Flan de queso con tomate



Menús Fina de la Tomata

ALCOSSEBRE

13 i 14 d'Octubre 2018



HOTEL RURAL RESTAURANTE SERRA D'IRTA by Modesto Fabregat

Carretera Las Fuentes s/n, Alcossebre

RESERVAS: 619 319 263 info@restaurantearbequina.com

FECHAS DE DEGUSTACIÓN: 12, 13 y 14 - 20 y 21 - 27 y 28 de octubre. Horario de comidas y cenas: de 13:30 a 15:30 y de 20:30 a 22:30 horas

ENTRANTES

Nuestro mojito de tomate de colgar y pepino
Sopa de tomate de colgar con albahaca, mejillones
al vapor y queso patamulo de Les Coves

PRIMER PLATO

Ensalada de caballa marinada, encurtidos de cebolla roja
y remolacha, y vinagreta de tomate de colgar

SEGUNDO PLATO

Filete de vaca vieja sobre cous-cous de
verduras y tomate de colgar confitado

POSTRE

Tarta de queso con mermelada de tomate de colgar

PRECIO: **25,50 €** IVA INCLUIDO
Este menú no incluye la bodega

TABERNA PIKAPOTE

Paseo Jaime Roda 30, Alcossebre

RESERVAS: 964 412 902 y www.pikapote.com

FECHAS DE DEGUSTACIÓN: viernes 12, sábado 13 y domingo 14 de octubre

ENTRANTES

Tomata de Penjar Herrera, ajos,
AOVE Bardomus y pan

Sopa fría de Tomata de Penjar, sandía e ibérico

Tomata de Penjar rellena de boletus
y nube de Idiazabal

PLATO PRINCIPAL

Arroz de gambones, verduras de temporada
y Tomata de Penjar

POSTRE

Nuestras tartas

PRECIO: **28,00 €**

Bebida a parte

RESTAURANT L'ILLA

Puerto deportivo Las Fuentes 15, Alcossebre

RESERVAS: 964 412 102

FECHAS DE DEGUSTACIÓN: Del 13 de octubre al 3 de noviembre de 2018

Miércoles cerrado

Menú maridado con vinos de Castellón

DE APERITIVO

Pan con tomate con embutidos de Maestrazgo,
maridado con Barranc de l'Infern tinto de Vinya Natura.

DE ENTRADA

"Esgarraet" L'illa,
maridado con Subarra rosado de José Guillamón.

ENTRE PLATOS

Brandada de merluza y gambas con coulis de tomate,
maridado con Flor de Taronger blanco de Vicente Flors.

DEL MAR

Gallineta con verduras y romesco de tomate,
maridado con Monastrell Rosé de Cooperativa de Viver.

DE LA MONTAÑA

Costillas de cerdo al Oporto con tomate,
maridado con Roig de Canet de La Canetana.

DE POSTRE

Brownie de calabaza y chocolate blanco con espuma de tomate,
maridado con Bellmunt & Oliver Gran Brut de Ildum Vinarius.

PRECIO: **29,00 €**

Este menú será servido únicamente a mesa completa

LA VILLA, RESTAURANTE & CHILL OUT

Passeig Marítim 37, Alcossebre

RESERVAS: 964 29 73 65

FECHAS DE DEGUSTACIÓN: del 13 al 31 de octubre de 2018

Mínimo dos personas y solo a mediodía

ENTRANTES A COMPARTIR

Salmorejo de penjar con virutas de jamón ibérico
Ensalada de primeros brotes, carpaccio de tomate,
queso fresco de Catí y sardina ahumada
Tomate en dos texturas con huevo poche trufado
Ventresca de atún a la plancha sobre lecho de pisto
Mojito de tomate de penjar

PLATO PRINCIPAL

Bacalao con alioli negro y crujiente de parmesano
sobre mermelada de tomate de penjar

POSTRE

Milhojas, teja de almendra, espuma de albahaca y
helado de tomate de penjar jjonenca
Café

PRECIO: **27,00 €**

Bebida no incluida

RESTAURANTE EL MIRADOR

Camí L'atall, 52 (Zona Campament) Playa Romana, Alcossebre

RESERVAS: 964 41 22 93

FECHAS DE DEGUSTACIÓN: del 13 al 21 de octubre de 2018

APERITIVOS

Croqueta de queso de oveja curado,
tomate ahumado y miel de naranjo

Berenjena crujiente, melaza de algarroba
y tomate picante

Ensalada de tomate asado, yogur doble,
avellanas y pan crujiente

SOPA

Salmorejo con berberechos y huevo de codorniz

PESCADO Y CARNE

Caballa asada con tocino ibérico, pan de ajo
y tomate seco, con salsa romesco

Cordero lechal asado con patata,
tomate y romero

POSTRE (a elegir entre)

Panna cotta con mermelada de tomate.

o

Queso de oveja artesano con
chutney de tomate picante

PRECIO: **30,00 €** IVA INCLUIDO

Bebida no incluida

RESTAURANTE LA SALITA

Avenida Valencia 38, Alcossebre

RESERVAS: 964 414 489 – 661 932 766

FECHAS DE DEGUSTACIÓN: del 1 al 31 de octubre de 2018

Mantequilla de tomate
Anchoas del Cantábrico sobre arena de pan con tomate
Brandada de bacalao con confitura de tomate
Bloody Mary
Helado de sésamo negro con granizado de tomate
Una ensalada de mi pueblo
Tomate de colgar confitado
Una caprese con tomate de colgar
Carpacio de gamba

LA TAPA 2018

Crema de tomate de colgar con chips de puerro
Lomo de bacalao sobre tomate a la brasa
Magret de pato en reducción de P.X. con sus tomatitos

POSTRE

PRECIO: **36,00 €**
Bebida no incluida

OPCIÓN 2

Menú del día: “Tomata de Penjar”
15,00€ (bebida no incluida)

RESTAURANTE VILLA SUSANA

Calle Bovalar 17A, Alcossebre

RESERVAS: 699 210 394

FECHAS DE DEGUSTACIÓN: 5, 6 y 7 - 12, 13 y 14 de octubre de 2018
A mediodía y por la noche

ENTRANTES

Tortilla de camarón con chupito
de salmorejo de tomate de penjar

Sardina ahumada con aceite
de oliva virgen y tomate seco

Chipirones encebollados, pan frito ali olí
y tomate de penjar rallado

PLATO PRINCIPAL (a elegir entre)

Bacalao con concasse de tomate
de penjar y piñones

o

Carrillera de cerdo ibérico en salsa
de tomate de penjar

POSTRE

Queso de cabra de Catí con
mermelada de tomate

Vino de la casa (tinto o blanco), o agua

RESTAURANTE NEW21

Calle Jai Alai 3 - Centro deportivo Las Fuentes, Alcossebre

RESERVAS: 964 412 627 – 666 446 171

FECHAS DE DEGUSTACIÓN: de jueves a domingo durante todo el mes de octubre
Comidas y cenas

ENTRANTES

Gelatina de “tomata de penjar” con sardina
de casco y melba toast

Brocheta caprese al confit de albahaca

Ratatouille de la huerta con “tomata de penjar”

PLATO PRINCIPAL (a elegir entre)

Lomo de bacalao de Islandia horneado a la ibizenca
con confit de “tomata de penjar” y arroz salvaje

o

Fricandó de ternera con verduras de la huerta,
pureé de papas y pudding de “tomata de penjar”

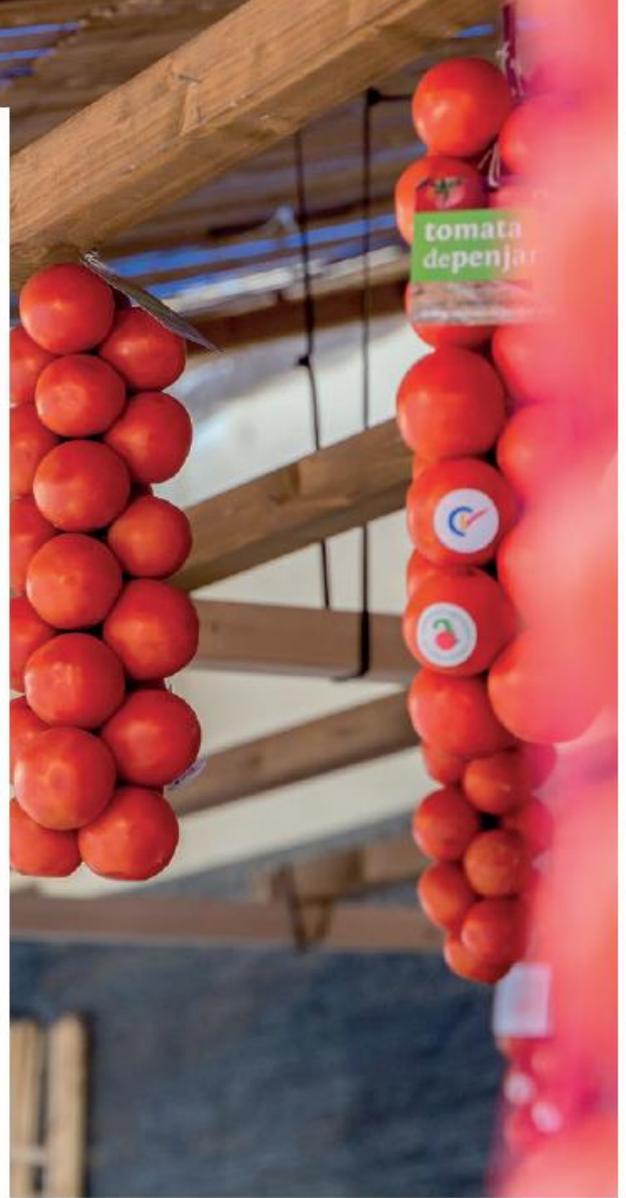
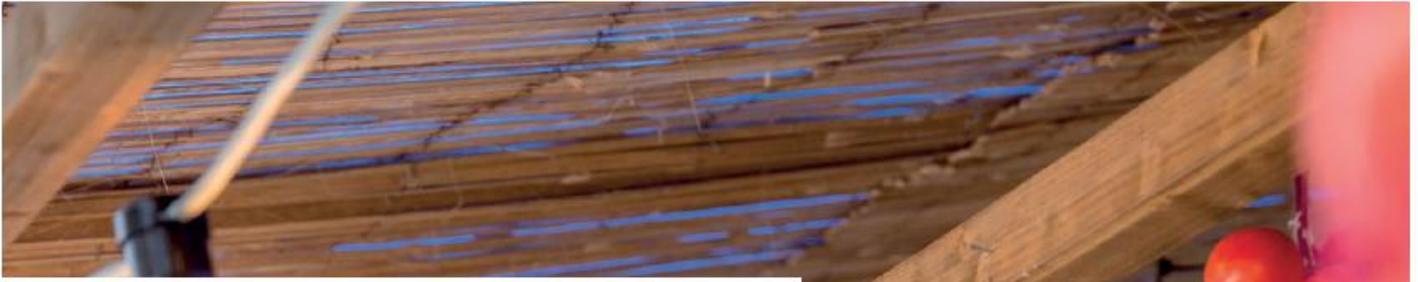
POSTRE

Queso fresco de Benassal con mermelada
y helado de “tomata de penjar”

BODEGA

Vino de Logroño y agua

PRECIO: 25,00 €



recull fotogràfic

FIRA DE LA TOMATA

de penjar 2017





Associació de la Tomata de Penjar d'Alcalà
de Xivert

Parc Natural de la Serra d'Irta

Viveros Alcossebre

Familia Castellet y Juan Gil

José Miguel Martorell

Amigos del Buen Yantar

Pascual Masip

Mosén Carlos Castán

Paco González Yuste

Ópalo Restaurante (Oropesa del Mar)

Asociación Enológica de Castellón

Diputación de Castellón

Ajuntament de La Salzadella

Showcooking:

Cdt Castellón (Centro de Turismo de Castellón)

Rest. Atalaya – Emanuel Carlucci y Alejandra Herrador

Rest. L'Illa – Antonio Pitarch

Rest. Serra d'Irta – Modesto Fabregat

Rest. Ru-sos – Franc Rubio

Taberna Pikapote – José Mari y Asier Ortega

www.mochiladesabor.com – Marc Martorell y Anna Barceló



