



FIRA GASTRONÒMICA DE LA COMUNITAT VALENCIANA

L'ALCÚDIA 2019
5, 6, 7, 8, 9 D'OCTUBRE



25



AJUNTAMENT
DE L'ALCÚDIA

*València
València
Turisme



Patronat Provincial de Turisme de València



CAIXA RURAL
DE L'ALCÚDIA





Inauguració: dissabte 5 d'octubre

A les 11.30 del matí, al Parc de la Fira Gastronòmica, acte d'**INAUGURACIÓ DE LA FIRA GASTRONÒMICA**, al que assistiran representants de les entitats patrocinadores, junt l'alcalde de l'Alcúdia Andreu Salom, el president de l'Associació Fira Gastronòmica Lluís Ribera, Corporació Municipal, col·laboradors... I tot seguit quedarà oberta al públic.





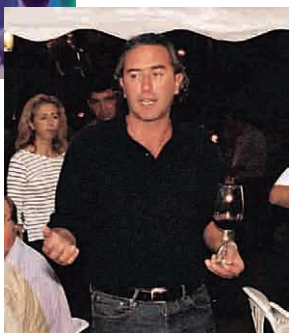
A les 20.00 h, en la Carpa, actuació del GRUP DE DANSA L'ALCÚDIA i del GRUP DE DANSES FONT D'AIXART DE L'ALCORA.



A les 23.00 h, en la Carpa, junt al recinte de la Fira, MACRODISCOMÒBIL CRAZY ZOO.

Diumenge 6 d'octubre

A les 6 de la vesprada, CATA DE VINS en la Carpa. Comença amb Bodega Daniel Belda. El programa de Cates i Presentacions s'anunciarà cada dia.



Dilluns 7 d'octubre

Pel matí, Teresa i Voro del Restaurant Gambrinus, guanyador del Concurs en 2014, elaborarà un PUTXERO ESPECIAL per a 100 racions., que se servirà a migdia, tot en la Carpa. Els tiquets són de 4 racions



i inclouen el putxero i kaki de postre, al preu de 36 euros. Se farà la reserva de tiquets a l'estand de la Fira, a partir del dissabte.

A les 6 de la vesprada, presentació de vi de Celler de la Muntanya, de Muro d'Alcoi.

Dimarts 8 d'octubre

A les 6 de la vesprada, en la Carpa, CATA DE VINS de la Coop. Sant Pere Apòstol de Moixent. A continuació LA TÒFONA EN LA CUINA, a càrrec de Pere Gómez, del Restaurant L'Oncle Pere de l'Alcúdia.



Dimecres 9 d'octubre

A les 12 del migdia, en la Carpa, junt al recinte de la Fira, XL FESTA DE LES PAELLES. Organitzada per la colla de festers del 2020, colla a 2000xhora, i patrocinada per l'Ajuntament de l'Alcúdia. Es cuinarà una paella gegant i hi haurà picadeta, taula i cadires per als que adquirisquen el tiquet, tot en la Carpa gegant de més de 800m².

A continuació, en el mateix recinte, FESTA AMB MACRODISCOMÒBIL.



Inscripcions per a les paelles: A l'Espai Jove, des del 30 de setembre fins el 4 d'octubre, de 18:00 a 20:00. Dies 5 i 7 d'octubre, a la Caseta dels festers en la Fira. Preu: 5 euros.

L'ESPAI DE RESTAURACIÓ

Obert de les 11 del matí fins les 12 de la nit.

S'oferiran menjars tradicionals, tapes variades i entrepans.



DURADA I HORARI DE LA FIRA

La Fira es celebrarà durant els dies 5, 6, 7, 8 i 9 d'octubre al parc de la Fira Gastronòmica. Estaran els estands oberts al públic, de 10.00 a 14.00 i de 17.00 a 22.00 hores.



ELS BONS-DEGUSTACIÓ

A l'arribar a la Fira es poden adquirir bons per poder accedir a les degustacions dels productes exposats, tant de beure com de menjar. El bo consta de 8 tiquets. El preu és de 10 euros i s'acompanya de copa i plat, on poder tastar tot allò que podrà el visitant comprar i endur-se a casa.



LA FIRA TRADICIONAL

Els xiquets són també protagonistes en esta Fira. Disposen d'una extensa zona amb variades atraccions per a totes les edats.





Expositors 2019

Ajuntament de l'Alcúdia

Coop. Agríc. N.S. de l'Oreto, de l'Alcúdia

Caixa Rural de l'Alcúdia

Consell R. Denominació d'Origen del Kaki

Carnisseria Isidora, d'Utiel

Formatgeria Granja Rinya d'Albal

Bodegues Daniel Belda, de Fontanars

Embotits Tradicionals d'Ontinyent

Mestreses Tyrius de l'Alcúdia, productes típics

Olives Antonio Moreno, de San Antonio

Vida Ecológica, formatges de Catí

Bodegas Alturia

Veny, productes de les Illes Balears

Tomás Boix Pomares, dàtils d'Alzira

Bodega Coop. St. Pere Apòstol de Moixent

Fruits secs David

La Pericana de Muro, pericana

Cooperativa de Xaló, vi

Forn La Temptació, de Carlet

Xurreria Canuto

Panadería Didáctica

Francisco Ordoñez, olives

Cervesa artesanal Abadia

Cervesa artesanal Imperial

Coop. Campo Olivar, oli de Moixent

Anchoas Rueda, conserves

Cerveses Alfama, de Benigànim

Quemaito, licors

Emilio Huerta, paelles i calders

Bodegas Codorniu

Bodegas Comenge

Bodegas Gandia, de Requena

Bodegas Álvarez de Toledo

Grupo Vintae, vins

Celler de la Muntanya, Muro d'Alcoi
Pastisseria Sirope, de Xàtiva
Granny, fruites granissades, de Guadassuar
Jaime Boluda, begudes gourmet, Benigànim
Artespiga, pa
Ruchey, nespres de Callosa
Cesveses Valentium
Micalets, croquetes
Cuchillería Castellón, cuchillos de Albacete



Embotits Petitó, de Tàrbena
Miguelitos de la Roda
Embotits de la Plana de Vic
Modes Thaymar de l'Alcúdia
Juan Tormo, espart
Vicente, garrotes
Comfortienda, sofás
Thermomix M^a José
Slow Food València
Fruits de la Terra, prod. trufa
Creu Roja de l'Alcúdia
Associació Contra el Càncer



ESP AIS DE RESTAURACIÓ

BAR DE LA FIRA: arrossos i altres guisats,
gran assortit de tapes i entrepans.

Gastro Brasil, mejar brasiler

Polperia Mayte

QBO pizzas, de Vallada

Pollastreria, nuggets

Gofres Paco

Cocteleria Michael

Kebab

Fish&Truck : Fish&chips

Burguer Jaky, hamburgueses

Cerveses SAN MIGUEL





GRUPO REX

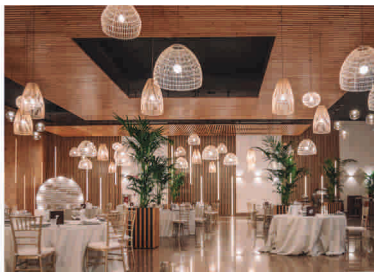
NATURALMENTE

Visítanos y te sorprenderás!
Espacios recientemente renovados



Pídenos presupuesto en 962 540 943 www.gruporex.com

Grupo Rex, una sólida empresa con más de 35 años de experiencia en el sector nupcial y de eventos. Disponemos de espacios propios como: REX Natura (Alzira) y Salones Siglo XXI (L'Alcúdia) o como Villa Milagro (Polinyà de Xúquer). Con Rex Catering podemos realizar tu evento en cualquier lugar, además, somos el catering oficial del Circuito Ricardo Tormo.



XII CONCURS DE PUTXERO VALENCIÀ



**i POSTRES DE KAKI
DE LA RIBERA**



**L'ALCÚDIA
14 D'OCTUBRE DE 2019**



**AJUNTAMENT
DE L'ALCÚDIA**



***València
València
Turisme**



Patronat Provincial de Turisme de València



**GRUPOREX
NATURALMENTE**



**MURVIEDRO
• 1927 •**

Informació i consultes al telèfon 639 286 792 (Lluís Ribera)
Correu electrònic: firagastronomica@gmail.com



RESTAURANTS PARTICIPANTS en 2018

AVENIDA 2.0, Massamagrell
 BON AIRE, El Palmar - 2n Premi Kaki
 CASA GRANERO, Serra - 1r Premi Putxero
 EL RACÓ, Meliana
 EMI, Orxeta
 GAMBRINUS, Siete Aguas - 3r Premi Kaki
 HOTEL LES ROTES, Dénia
 JUAN VEINTITRÉS, Benifaió
 LA FI DE LA FAM, Sueca - 2n Premi Putxero
 LA GRANJA, Sueca
 L'ALFÀBEGA, Alginet - 3r Premi Putxero
 LA MAR SALÀ, Cullera
 MIGUEL Y JUANI, L'Alcúdia
 LLOPIS, Sueca
 LA SEU, Dénia
 NAZARET, Platja de Puçol
 PICANTERRA, Cullera - 1r Premi Kaki
 RONG HUA, València
 TABICK, Llombai



persimon®,

la marca de kaki de la
Denominación de Origen
Kaki Ribera del Xúquer



MURVIEDRO

• 1927 •

Ampliación Polígono Romeral, s/n

46340 Requena (Valencia) - Teléfono 96 232 90 03

Email: murviedro@murviedro.es - www.murviedro.es



FIRA GASTRONÒMICA DE L'ALCÚDIA 2019

VEN A DISFRUTAR
LOS PRODUCTOS GASTRONÓMICOS
DE LA **COMUNIDAD VALENCIANA**



San Miguel recomienda el consumo responsable. 5,4°