

V CONGRESO NACIONAL DE LA ALCACHOFA

Quinta edición del Congreso Nacional de la Alcachofa Vega Baja en Almoradí los días 9 y 10 de marzo



VEGA BAJA DEL SEGURA
A L M O R A D Í

9 y 10 Marzo 2019



DEGUSTACIONES · RUTAS · TAPEO · EXHIBICIONES · EXPOSICIONES · "TORRÀ" POPULAR





Descripció

Actividades de ocio

tipus: Gastronomía

Documents:

 [Programa V Congreso Nacional de la Alcachofa](#)

 Program of the 5th Congress of the Artichoke in Almoradí

Dates::

Starts: 09/03/2019

Ends: 10/03/2019

Direcció

Plaza de la Constitución

Ciutat: Almoradí

Telèfons:

966783442

Email: turismo@almoradi.es

PROGRAMACIÓN

SÁBADO 9 DE MARZO

- **A partir de las 10:00.** Apertura **del Recinto Ferial** del Congreso en la Plaza de la Constitución de Almoradí: 10.000m2 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 cómo no, con Alcachofas de la Vega Baja.

- También a lo largo de toda la mañana en la Plaza, 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.

- **10:30 y 12:00. 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 15 minutos antes. También reserva previa en la oficina de turismo.

- **11:00 a 13:00.** 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** los finalistas del concurso **?Cocina en familia con alcachofa?** estarán en las cocinas de ComeRB preparando la gran final (Calle Ramón y Cajal, 23).

- **A partir de las 11:00**, 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

- **11:00.** Taller y Concurso de **Alumnos del CDT** de Torrevieja: Premio al más rápido en pelar alcachofas.

- **11:30.** 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. 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 Ene?s, El Kiosko La Plaza Almoradí.

- 12:00. SHOWCOOKING ESCENARIO CENTRAL

- **Moisés Martínez, Chef Restaurante El Buey** (Almoradí).

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. Además, cuenta 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.

- **14:30. Actuación en directo de 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.

TARDE:

- **17:00. DESTACADO PARA NIÑOS.** Final de la segunda edición del **Concurso de Cocina en Familia** con Alcachofa, con la colaboración de ComeRB 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.** Laminado de alcachofa, encendido de brasas y preparativos para la **¿Torrá Popular?** con la **Peña Huertana y Alcachofa Vega Baja**.

- **18:30. DESTACADO PARA NIÑOS.** Taller de cocina Infantil (de 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 Tfno. 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. Tapea con Alcachofa** en la Plaza de la Constitución (Precio: 2€ Tapa).

- **20:00. 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.

- **20:30. Actuación en directo de Hornet's Band**

- **20:30. Degustación gratuita** de más de 1.000 kilos de alcachofas en la **¿Torrá Popular?**, organizada en colaboración con la marca **¿Alcachofa Vega Baja?**.

DOMINGO 10 DE MARZO:

- **A partir de las 10:00, Apertura del Recinto Ferial** del Congreso en la Plaza de la Constitución de Almoradí: 10.000m2 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.** 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 y 12:30. 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 15 minutos antes. También reserva previa en la Oficina de Turismo.

- **A partir de las 11:00**, 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.

- **De 11:30 a 13:00. DESTACADO PARA NIÑOS.** MACRO Taller Infantil (de 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

- 11:30. DESTACADO. 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. Tapea con Alcachofa en la Plaza de la Constitución (Precio: 2€ Tapa).

- 12:00. DESTACADO. 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 Charlie Trotter 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 5ª edición del televisivo **Master Chef JUNIOR** de TVE. Risueña y divertida, tiene 11 años y en su tiempo libre le encanta la gimnasia rítmica, salir con amigos y cocinar. Preparará en el escenario central un gran Showcooking con alcachofa.

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

- A partir de las 13:30:

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

Lunes 11 de marzo Restaurante Silvino

Martes 12 marzo Restaurante Los Infantes

Miércoles 13 de marzo Restaurante El Cruce

Jueves 14 de marzo Restaurante Angelín

Viernes 15 de marzo Restaurante El Buey

Sábado 16 de marzo Pascual Gómez, VegaBodas

Informació elaborada per :

- **TOURIST INFO ALMORADÍ**
- Plaza de la Constitución, s/n,

- 03160 Alicante
- **telèfon:** 966783442
- **Fax:** 966780104
- **Email:** almoradi@touristinfo.net
- **Web:** almoradi.es

This office does not assume responsibility for sudden changes or variations of the events published on this site.

<http://va.comunitatvalenciana.com/actualitat/almoradi/agenda/v-congreso-nacional-de-la-alcachofa>

- [Política de cookies](#)
- [Avis legal](#)
- [Contacte](#)
- [Sitemap](#)
- [Newsletter](#)

© Turisme Comunitat Valenciana, 2019. Todos los derechos reservados.