



FIRA
APARCAMENTS GRATUÏTS
BOTIGUES DE MOBLES



Hipòdrom

UBICACIÓ DE LES TAVERNES

CF La Sénia: plaça de l'Església
Quintos'22: carrer del Mig cruïlla c/ Sant Antoni
Penya Taurina de la Sénia: placeta del Toril
Casa Andalusia de la Sénia: c/ Sant Roc

**Amb els 2€ de l'entrada de les curses de cavalls podràs gaudir d'una tapa + beguda a qualsevol de les TAVERNES de la fira.*

EXPOSICIONS

Visita l'Ajuntament Vell i les seves interessants exposicions. **Organitzen:** Centre d'Estudis Seniençs i Campus Extens URV la Sénia
 Reflorir, exposició de quadres a càrrec de Laura Matheu Pastor. **Lloc:** Sala central del Marcel·lí Domingo. **Horari d'obertura:** divendres 6 inauguració a les 16.30h i obertura fins les 20.30h, dissabte 7 de 10h a 13h i de 16.30h a 20.30h, i diumenge 8 de 10h a 13h.

ALTRES ACTIVITATS

Degustacions de productes km 0. **Lloc:** Carpa DECOMONTSIÀ (informació dels horaris i dels productes a tastar cada dia a la mateixa carpa)
 Gran assortit de gastronomia andalusa en un ambient de festa flamenca amenitzat amb música i ball. **Per dinar:** fideuà marinera (dissabte) i paella (diumenge). **Lloc:** Taverna de la Casa Andalusia (c/ Sant Roc)
 Entrepans de carn torrada a la brasa, música remember dels 90, campionat de guinyot i concursos d'all i oli. **Lloc:** Taverna del CF La Sénia (pl. de l'Església)
 També hi haurà per dinar: fideuà marinera (dissabte) i paella de carn (diumenge). **Lloc:** Taverna de la Penya Taurina (placeta del Toril)

L'organització es reserva el dret d'alterar qualsevol dels actes establerts en cas de trobar-ho oportú



Ajuntament de la Sénia



www.lasenia.cat

18a Fira Gastronòmica

7 i 8 de maig de 2022

LA SÉNIA
 Nucli antic
 10 a 21h



DISSABTE 7 DE MAIG

10.00h Obertura de la Fira.

10.00h a 13.00h 3a Trobada d'Intercanvi de Plaques de Cava de la Sénia + Taps Corona. Es posaran a la venda dos ampolles de les caves BUTÍ-MASANA, una brut nature i l'altra reserva, amb la presentació de dos noves plaques de tiratge, i amb plaques pirules commemoratives de regal (tel. info. 607 870 305) **Lloc:** Pl. Catalunya
Organitza: Col·leccionistes de Plaques de Cava de les Terres de l'Ebre (COPLACATE)

12.00h Acte d'inauguració de la 18a Fira Gastronòmica, a càrrec de Vanesa Bustos, cuinera i professora de cuina nascuda a la Sénia, acompanyada de les autoritats locals, els i les representants de les Festes Majors 2020 i 2021, cercavila de l'Agrupació Musical Senienca i del Grup de Dolçainers de Joventuts Unides, i actuació de l'Associació Casa Andalusia de la Sénia a la pl. Catalunya ballant la Dansa Senienca, interpretada pel Grup de Dolçainers de Joventuts Unides (sortida del Centre Marcel·lí Domingo)

12.30h Degustació comparativa d'olis, a càrrec de Marisa Díaz Rosell, membre del Panell de Tast Oficial d'olis Verges d'oliva de Catalunya. Places limitades amb inscripció prèvia a la mateixa carpa. En finalitzar, tast de formatges maridats amb l'oli d'oliva verge extra DOP varietat Farga premiat a l'última edició dels Premis CDO que atorga el Centre de Desenvolupament de l'Oli. **Lloc:** Carpa de l'Ajuntament
Activitat patrocinada per FECOMS (Federació de Comerciants del Moble de la Sénia)
Col·labora: Cooperativa Agrícola de la Sénia i DOP Oli del Baix Ebre-Montsià

13.00h Exhibició de jotes a càrrec del grup de dansa de l'Associació Casa Andalusia de la Sénia. **Lloc:** Taverna de la Casa Andalusia (c/ Sant Roc)

16.30h Taller de les colles castelleres "Els Xiquèlos i Xiquèles del Delta" i "Els castellers de Tortosa". **Lloc:** recinte firal

17.00h Showcookings a càrrec de:

- **Vanesa Bustos.** Cuinera i professora de cuina. Ha treballat a diferents restaurants i impartint classes a escoles de cuina i centres del territori i de Castelló, Hongria, Finlàndia, Mèxic o València, on treballa actualment.

**Cuinarà un arròs en el que els ingredients principals seran l'arròs varietat Marisma del Delta de l'Ebre, el peix de proximitat i les plantes silvestres comestibles.*

- **Alexandra Niñerola.** Ha cursat el Grau Mitjà de Cuina i Gastronomia, Direcció de Cuina i un màster en Psicologia i Pedagogia per a professorat tècnic d'FP. Ha treballat a Edinburgh, a multinacionals com el Hard Rock o el Doble Tree by Hilton, entre altres. Actualment, és professora de cuina i pastisseria a l'escola d'hostaleria de Figueres i, l'any passat, va ser-ho a la de Lleida.

**Cuinarà una versió diferent del recapte tradicional senienca, amb productes de la terra, però visualment serà com un ramen japonès.*

- **David Blasco.** Ha cursat el Grau Mitjà de Cuina i Gastronomia al centre Via Magna i el Grau Superior al Cett. Ha treballat a l'Antic Moli, la Quinoa, Can Jubany, Can Carlitos, Petit Comite, el Pur i al Martín Berasategui.

**Cuinarà els arrossos que feia quan treballava a Formentera, de rap i gambetes, de calamar en tinta i de costella.*

Lloc: Carpa de l'Ajuntament

17.00h a 20.00h Inflables infantils. **Lloc:** C/ Carme

18.00h Xerrada sobre neteja i càrrega de minerals, a càrrec de Magic Hands. **Lloc:** pl. Major, 15 (aforament limitat)

18.00h Actuacions dels grups de ball flamenc de l'Associació Casa Andalusia de la Sénia i col·laboradors. **Lloc:** Taverna de la Casa Andalusia (c/ Sant Roc)

20.00h Tardeo musical. **Lloc:** Taverna de la Penya Taurina (placeta del Toril)

21.00h Actuació de KUERDA PA RATO. **Lloc:** Taverna de la Casa Andalusia (c/ Sant Roc)

21.00h Tancament de la Fira.

00.00h Revetlla popular amb disco-mòbil. **Lloc:** Escoles Noves (c/ Pompeu Fabra)

DIUMENGE 8 DE MAIG

10.00h Obertura de la Fira.

11.00h Curses de Cavalls amb l'acompanyament de gaita i tabal de Joventuts Unides (donatiu 2€)
Categories: infantil, aficionats i Pura Sang Anglesos. **Lloc:** Hipòdrom del Pla de Roquillo

12.30h Ball de vermut a càrrec de l'Agrupació Musical Senienca. **Lloc:** Carpa de l'Ajuntament

13.30h Lliurament dels premis de les Curses de Cavalls. **Lloc:** Carpa de l'Ajuntament

16.00h Presentem la Cooperativa Terram. L'Agricultura que genera oportunitats. **Lloc:** Carpa de l'Ajuntament

17.00h a 20.00h Inflables infantils. **Lloc:** C/ Carme

17.00h Showcookings a càrrec de:

- **Vanesa Bustos.** Cuinera i professora de cuina. Ha treballat a diferents restaurants i impartint classes a escoles de cuina i centres del territori i de Castelló, Hongria, Finlàndia, Mèxic o València, on treballa actualment.

**Demostració sobre l'ús d'herbes aromàtiques i espècies als postres.*

- **Alina Ratiu.** Ha cursat el Grau Mitjà de Cuina i Gastronomia al centre Via Magna, i és Tècnic Superior en Pastisseria per l'Escola del Gremi de Barcelona (EPGB). Ha treballat quatre anys com a cap de producció a la pastisseria Jansana Gluten Free, de Barcelona. Actualment, es troba desenvolupant un projecte propi anomenat Llimaverda.

**Elaborarà una peça artística de xocolata.*

Lloc: Carpa de l'Ajuntament

17.00h Primer "Tablao flamenco Feria Gastronómica" a càrrec del bailaor Isaac Barbero. **Lloc:** Molí de Javier (c/ Jaume I)

Organitza: Casa Andalusia de la Sénia

21.00h Tancament de la fira.