



# 19a Fira Gastronòmica La Sénia



6 i 7 de maig de 2023  
Nucli antic, de 10 a 21h

## UBICACIÓ DE LES TAVERNES

1. **CF La Sénia:** plaça de l'Església.
2. **Quintos'23:** carrer del Mig cruïlla carrer Sant Antoni.
3. **Penya Taurina de la Sénia:** placeta del Toril.
4. **Casa Andalusia de la Sénia:** carrer Sant Roc.
5. **Associació Endansa't:** carrer Carne cruïlla carrer Jaume I.

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

## ALTRES ACTIVITATS

**Exposició fotogràfica "Tradicions, memòries i cultura al nostre poble"**, a càrrec de la Penya Taurina de la Sénia. Lloc: c/ Sant Joan, 17. Horari: Dissabte i diumenge de 12 a 14h i de 17 a 20h. Durant l'exposició es visualitzaran vídeos inèdits de la cultura taurina al nostre poble. A més, diumenge a la tarda tindrà lloc un taller explicatiu de com s'embola un bou.



## DISSABTE 6 DE MAIG

### 10.00h Obertura de la Fira.

### 10.00h Botànica a la cuina: Espècies, herbes i flors. El timó.

Com i quan es recollecta i es guarda, com infusionar-lo, quines poden ser noves maneres d'incorporar-lo a la cuina explorant la seva versatilitat... Una jornada pràctica on tocarem, cuinarem i tastarem el timó en diferents formats. **Lloc:** Carpa de l'Ajuntament.

Places limitades, inscripcions a <https://n9.cl/del60>. **Organitza:** Escola Agrària d'Amposta

**10.00h a 13.00h 4a 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).

**11.00h Vermut electrònic.** **Lloc:** Taverna de la Penya Taurina (placeta del Toril)

**12.00h Acte d'inauguració de la 19a Fira Gastronòmica**, a càrrec dels cuiners de la Festa del Recapte (Manolo Blesa, Agustí Querol, Juan Abella, Jordi Marcos, Montse Barberà i M. Carmen Segura), acompanyats de les autoritats locals, els i les representants de les Festes Majors 2022, cercavila de l'Agrupació Musical Senienca i del Grup de Dolçainers de Joventuts Unides. A la pl. Catalunya, actuació de l'Associació Casa Andalusia de la Sénia ballant la Dansa Senienca, interpretada pel Grup de Dolçainers de Joventuts Unides (sortida des de l'Ajuntament i arribada a la carpa de l'Ajuntament).

**12.00h Exhibició de ball** a càrrec de l'Associació Endansa't. **Lloc:** Taverna de l'Associació Endansa't (c/ Carme)

**12.49h Presentació del vídeo "Com fer una manjoia en temps de pandèmia"**, a càrrec de M. Carmen Marcoval "La Carxolera". **Lloc:** Carpa de l'Ajuntament. **Organitzen:** Casa de l'Artista en Terres de Cruïlla i Associació de Dones Senienques.

**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).

**17.00h Showcookings a la carpa de l'Ajuntament**, a càrrec de:

- **Jordi Castell.** Cuiner i pastisser de la pastisseria Xocolā\_t, d'Ulldecona, coneguda no sols pels seus dolços sinó també per tots els cursos i tallers de cuina que realitza continuadament. Junt a la seua dona, Carmina Muñoz, ens mostraran com fer unes butter cookies de garrofa i xoco amb llet i una foccacia especial, elaborada amb oli de la Cooperativa Terram i timonet salvatge.

- **Mònica Roig.** Coneguda com a Glutoniana a les xarxes socials. Experta amb celiaquia i cuina sense gluten i sense altres al·lèrgens. Li encanta la cuina tradicional i intenta adaptar les receptes de tota la vida al món sense gluten. Junt a la senienca Débora Millán, elaboraran diversos aperitius sense gluten cuinats amb productes del territori i oli de la Cooperativa Terram.

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

**18.00h Taller familiar** d'elaboració de bossetes aromàtiques i bossetes per infusionar amb plantes aromàtiques i medicinals del Parc Natural dels Ports, a càrrec de la Cooperativa Terram. **Lloc:** Carpa de Turisme de l'Ajuntament

**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 amb música remember.** **Lloc:** Taverna de la Penya Taurina (placeta del Toril)

**20.00h Exhibició de ball** a càrrec de l'Associació Endansa't. **Lloc:** Taverna de l'Associació Endansa't (c/ Carme).

**20.30h Actuació de KUERDA PA RATO.** **Lloc:** Taverna de la Casa Andalusia (c/ Sant Roc).

**21.00h Tancament de la Fira.**

**00.00h Revetlla popular de Sant Gregori** amb l'orquestra "TITANIC" (a la mitja part es farà públic el resultat del sorteig de Pubilles, Dames i Acompanyants per a les Festes Majors 2023). **Lloc:** Escoles Noves (c/ Pompeu Fabra).

## DIUMENGE 7 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

**12.00h Vermut electrònic.** **Lloc:** Taverna de la Penya Taurina (placeta del Toril)

**12.00h Exhibició de ball** a càrrec de l'Associació Endansa't. **Lloc:** Taverna de l'Associació Endansa't (c/ Carme).

**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

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

**17.00h Xerrada sobre aplicació de formes geomètriques dels minerals**, a càrrec de Magic Hands. **Lloc:** pl. Major, 15 (aforament limitat)

**17.00h Showcookings** a la carpa de l'Ajuntament, 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. Ens delectarà amb una demostració culinària de productes de proximitat i oli de la Cooperativa Terram.

- **Aitor López.** Chef del restaurant Citrus del Tancat. La demostració consistirà en elaborar un menú de tres plats de cuina mediterrània creativa basada en la tradició i els productes del Delta de l'Ebre i el Montsià regats amb oli de la Cooperativa Terram.

**21.00h Tancament de la fira.**

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