

EXPOSICIONS I ALTRES ACTIVITATS

Mostra de primavera d'arbres bonsai. Dissabte 4 de maig d'11 a 13h i de 17 a 20h. Lloc: baixos de la Casa Abadia. Organitza: **Associació Bonsai la Sénia**.

Obrim el Forn de Raimundo. Dissabte 4 de maig de 18 a 20h. Lloc: carrer Major, 19. Organitza: **Família Garcia - Cañigueral**.

Obrim l'Ajuntament vell i la presó. Dissabte 4 i diumenge 5 de maig de 18 a 20h. Lloc: carrer Cardenal Cisneros, 21. Organitzen: **Centre d'Estudis Seniens i Antena del Coneixement URV**.

Recorregut i exposició del Lligallo Reial de la Sénia. Tot el cap de setmana. Lloc: pl. de l'Església. Exposició que vol posar en valor la identitat del nostre territori mitjançant aquests antics camins que unien les poblacions i possibilitaven transaccions i transhumàncies, entre altres intercanvis, als nostres avantpassats.

Mostra de catifa de Pallerols. Tot el cap de setmana. Lloc: Lo Portalet. Petita recreació d'una catifa com les que s'elaboren durant la festa de Pallerols, la qual celebrem cada tercer diumenge de setembre i que destaca pel guarniment que es fa dels carrers per on ha de passar la processó.

Sorteig de 2 lots amb productes Reserva de la Biosfera. Compra a les parades d'alimentació de la Fira i demana la butlleta de participació per emplenar-la i depositar-la a la urna que trobareu a l'stand de Turisme. El sorteig serà públic i es durà a terme diumenge 5 de maig en finalitzar la Fira, a la carpa de l'Ajuntament de la plaça Major.

Atraccions infantils. Tot el cap de setmana. Lloc: pl. del Clot de Pedrenya.

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

UBICACIÓ DE LES TAVERNES:

- 1. CF La Sénia:** placeta del carrer Sol.
- 2. Penya Taurina de la Sénia:** placeta del Toril.
- 3. Quintos'24:** carrer Pallerols.
- 4. Casa Andalusia de la Sénia:** carrer Sant Roc.
- 5. Associació Endansa't:** carrer Carme cruïlla carrer Jaume I.

I si et ve de gust, tastar les especialitats preparades amb producte de proximitat durant tot el cap de setmana de fira als següents establiments:

	Telèfon	Adreça
RESTAURANT CRISAL *Dissabte 04/05 sopar especial amb maridatge i producte Km0.	661 965 891	Passeig de la Clotada, 54
BOCATERIA SÉNIA	618 613 728	Carrer Tarragona, 7
BRASERIA ANCA	610 944 860	Carrer Papa Luna, 9
PUNT DE TROBADA	662 296 989	Carrer General Prim, 2, bxs - local 2
LA FONT DEL TEIX	670 575 725	Carrer Berenguer IV, 36
BAR LA PISTA	680 162 711	Carrer Barcelona, s/n (parc municipal)
BAR RESTAURANT LO CENTRO	675 652 777	Carrer Bisbe Berenguer de Prats, 7
RESTAURANT FLASH	722 203 588	Carrer Tarragona, 24
RESTAURANT ASIA FU	605 810 993	Carrer Barcelona, 3
RESTAURANT FONT DE SANT PERE	977 575 551	Ctra. de Benifassà, km. 3
MOLÍ L'ABAD (PANTANO)	977 713 418	Ctra. de Benifassà, km. 7



Ajuntament de la Sénia



20a FIRA GASTRONÒMICA

el gust de la memòria

LA SÉNIA

4 i 5 de maig de 2024

Nucli antic
de 10 a 21h



PRESENTACIÓ

Aquest 2024 la Sénia celebra la **20a edició de la Fira Gastronòmica**. Vint anys d'un cap de setmana on la gastronomia, la vida associativa, la conversa i la festa omplen els carrers del centre històric.

Enguany recuperem l'atribut El gust de la memòria que portava els primers anys, perquè la cuina que caracteritza els pobles i les cases és fruit de les tradicions i la memòria i perquè volem posar en valor el ric entorn patrimonial de la vila. El carrer i la plaça Major, les restes de la murada de la vila closa medieval, l'església parroquial, els antics molins d'oli, els miradors que mostren la connexió amb el riu i les terres del Maestrat. Tots ells seran també protagonistes de la celebració.

Enguany volem també reforçar la connexió amb el territori proper mitjançant la valorització de la marca Reserva de la Biosfera, que singularitza i explica les Terres de l'Ebre, i la vinculació al projecte Lligallos que recorda la importància dels antics camins ramaders que van ser raó del naixement del poble.

Els estands de productes gastronòmics i artesans, les tavernes de les entitats oferint productes del comerç local, les demostracions culinàries per cuiners de renom, els tallers de cuina, les visites, les exposicions i els espais de diversió omplen el recinte de la fira. S'hi sumen les curses de cavalls a l'hipòdrom del Pla de Roquillo, i l'oferta dels bars, restaurants i pastisseries. Les nits de divendres i dissabte els protagonistes són els espectacles nocturns dedicats especialment a la joventut, en relació a la tradició de convertir l'any de la quintada en any de celebració. Un programa d'activitats i ofertes molt participat i treballat pensant en el gaudi de locals i visitants. Ajuntament, comerços i entitats es bolquen en tres dies de festa que celebra la primavera.

Dilluns, seguint una tradició de més de quaranta anys, se celebra Sant Gregori amb la diada del Recapte. És un dia que se centra en la menjada popular a l'espai del Parc Municipal. La diada recorda el vot que la vila va fer al sant, protector dels animals danyosos, arran de la plaga de llagosta que va assolir la comarca a la segona meitat del segle XVII. La promesa comportava repartir recapte entre els pobres i captaires el dia del sant. En relació a aquesta tradició, els productes estrella del dinar són dos grans protagonistes de la gastronomia local: el recapte i el pastisset. Cada any més de 600 persones s'apleguen per menjar, xerrar i fer festa en una de les celebracions més assenyalades del calendari local.

Us convidem a gaudir de totes les activitats programades i del preciós entorn de la part antiga del poble. Viviu intensament el cap de setmana de la fira!

PROGRAMA

DIVENDRES 3 DE MAIG

23.59h Ball de Quintos'24 i revetlla popular de Sant Gregori amb l'orquestra "La Pato" (a la mitja part es farà públic el nom de les Pubilles, Dames i Acompanyants de les Festes Majors 2024). **Lloc:** Entre polis (c/Domenges)

DISSABTE 4 DE MAIG

10.00h Obertura de la Fira.

10.00h a 13.00h 5a 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:** Plaça Catalunya. **Organitza:** Col·leccionistes de Plaques de Cava de les Terres de l'Ebre (COPLACATE).

11.30h Sortida de les de les autoritats i representants de les Festes Majors 2023, acompanyats per l'**Agrupació Musical Senienca**, des de l'Ajuntament fins la plaça Catalunya.

11.45h Actuació de la **Casa Andalusia de la Sénia** ballant la Dansa Senienca, interpretada pel **Grup de Dolçainers de Joventuts Unides**. **Lloc:** Plaça Catalunya.

12.00h Tall de la cinta i inauguració de la 20a Fira Gastronòmica de la Sénia a l'entrada del carrer Sant Antoni (cruïlla amb carrer Ramon y Cajal).

A continuació, recorregut de la comitiva amb el **Grup de Dolçainers de Joventuts Unides** fins la carpa de l'Ajuntament de la pl. Major.

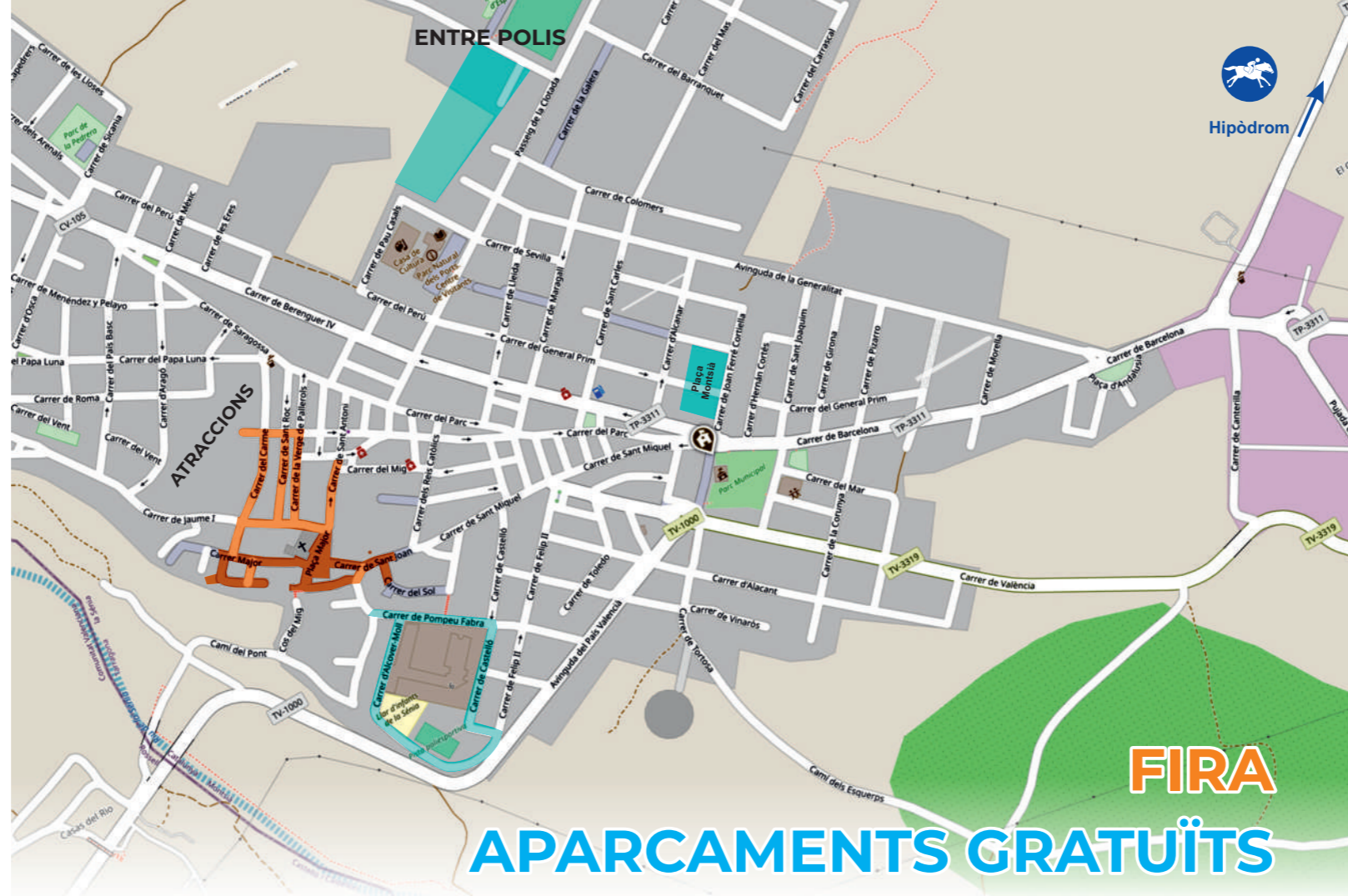
12.00h Actuació de ball Endansa't. **Lloc:** Taverna d'Endansa't (carrer Carne cruïlla carrer Jaume I). **Organitza:** Associació Endansa't

12.15h Parlament inaugural a càrrec de **Vanesa Bustos**, i entrega de la placa de reconeixement als 100 anys del **Forn de Pa Capseta**.

A continuació, presentació del projecte "**Lligallos**", i showcooking a càrrec de **Vanesa Bustos**, cuinera i professora de cuina que 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, inspirada amb una recepta antiga de corder com a aliment principal. **Lloc:** Carpa de l'Ajuntament

13.00h Ballada de jotes. **Lloc:** Taverna de la Casa Andalusia (carrer Sant Roc). **Organitza:** Casa Andalusia la Sénia.

16.00h Botànica a la cuina: Espècies, herbes i flors. El romer. Com i quan es recol·lecta i es guarda, com infusonar-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 romer en diferents formats. **Lloc:** Carpa de l'Ajuntament. **Places limitades**, inscripcions a <https://n9.cl/bm9ovj>. **Organitza:** Escola Agrària d'Amposta.



17.00h Actuacions de ball a càrrec de la Casa Andalusia de la Sénia i de Peníscola. **Lloc:** Taverna de la Casa Andalusia (carrer Sant Roc). **Organitza:** Casa Andalusia la Sénia.

18.00h Visita guiada a molins d'oli antics de la Sénia. **Lloc de sortida:** Estand de Turisme la Sénia. **Organitza:** Centre d'Estudis Senienca i Campus Extens URV.

18.00h Concert de grups de cambra de la Banda Juvenil i la Banda infantil de l'Agrupació Musical Senienca. **Lloc:** Carpa de l'Ajuntament. **Organitza:** Agrupació Musical Senienca.

18.00h Taller familiar d'elaboració de sotagots de fusta, a càrrec de la **Cooperativa Terram**. **Lloc:** Estand de la Cooperativa Terram.

19.00h Showcooking a la carpa de l'Ajuntament, a càrrec d'**Albert Guzmán**, propietari i xef del restaurant Albert Guzmán de Sant Carles de la Ràpita. S'ha format en cuina i pastisseria a l'escola de Cambrils, i ha recorregut diverses cuines d'Estrella Michelin i de París. Es va fer popular per participar al programa "Joc de cartes" de TV3 dedicat als millors arrossos del Delta i, actualment, imparteix classes a Hoffman BCN. Als fogons del seu restaurant hi treballa amb l'equip i la seva mare, aconseguint una cuina d'autor creativa, potent, elaborada i vinculada a la marca Reserva de la Biosfera de les Terres de l'Ebre.

19.30h Actuació de ball Endansa't. **Lloc:** Taverna d'Endansa't (carrer Carne cruïlla carrer Jaume I). **Organitza:** Associació Endansa't.

19.30h Tast de vins **DO de la Terra Alta**, marca Reserva de la Biosfera de les Terres de l'Ebre. **Places limitades**. **Inscripcions** (només majors d'edat) de forma presencial fins divendres 3 de maig a les 13.30h a l'Oficina de Turisme. **Preu:** 7€ / persona. **Lloc:** La Terrassa

20.00h Tardeo amb el grup ELMA. **Lloc:** Taverna de la Casa Andalusia (carrer Sant Roc). **Organitza:** Casa Andalusia la Sénia.

20.30h Concurs d'allioli patrocinat per la **Cooperativa Agrícola de la Sénia**. **Lloc:** Carpa de l'Ajuntament. **Inscripcions** (places limitades): A partir de les 20.00h a l'estand de Turisme la Sénia.

BASES DE PARTICIPACIÓ:

- 1) A cada concursant se li assignarà un número d'identificació
- 2) Els participants hauran de portar els estris necessaris per elaborar l'allioli (l'organització proporcionarà setrill amb oli, els alls i els ous, la resta s'ho hauran de portar els concursants)
- 3) Els concursants podran preparar els ingredients al morter abans de començar a tirar l'oli i remenar.
- 4) El temps del concurs, 15 minuts, començarà a contar quan ho indiqui el jurat.
- 5) Un cop acabat el temps del concurs tothom haurà de deixar de fer allioli.
- 6) El jurat valorarà la quantitat d'allioli confeccionat, el seu aspecte i consistència.

7) El concursant que hagi presentat més quantitat d'allioli i més ben lligat, guanyarà una garrafa d'oli de 5 litres de la Cooperativa Agrícola de la Sénia.

8) El fet de participar en aquest concurs significa l'acceptació d'aquestes bases.

21.00h Tancament de la Fira.

23.59h SÉNIAFEST amb Dj Natura, La nit del canet i Dj's Copters. **Lloc:** Entre polis (carrer Domenges). **Organitza:** Associació de Joves Senienca.

DIUMENGE 5 DE MAIG

10.00h Obertura de la Fira.

11.00h Taller d'elaboració de pastissos. Apte per a tots els públics i per a fer en família. **Inscripció prèvia** (places limitades): A partir de les 10.30h a l'estand de Turisme. **Lloc:** Carpa de l'Ajuntament. **Col·labora:** Associació de Dones Senienques.

11.00h Curses de cavalls al Hipòdrom del Pla de Roquillo amb acompanyament de gaita i tabal, a càrrec del grup de Dolçainers de Joventuts Unides. **Organitza:** Ajuntament de la Sénia. **Col·labora:** Joventuts Unides. **Patrocinen:** FECOSE i FECOMS.

12.00h Ball de vermut, a càrrec de l'Agrupació Musical Senienca. **Lloc:** Carpa de l'Ajuntament. **Organitza:** Agrupació Musical Senienca.

12.00h Actuació de ball Endansa't. **Lloc:** Taverna d'Endansa't (carrer Carne cruïlla carrer Jaume I). **Organitza:** Associació Endansa't.

16.00h Taller gastronòmic infantil a càrrec del **Petit Xef**. Monogràfic de conscienciació sobre el reaprofitament alimentari: revisió dels hàbits a l'hora de comprar i conservar els aliments, estratègies culinàries per aprofitar els aliments i conscienciació sobre la importància de no malbaratar els aliments. **Inscripció prèvia** (places limitades): A partir de les 15.30h a l'estand de Turisme. **Preu:** 2€/infant (cada infant anirà acompanyat d'un adult). **Lloc:** Carpa de l'Ajuntament.

17.00h Exhibició de tablao flamenco. **Lloc:** Taverna de la Casa Andalusia (carrer Sant Roc). **Organitza:** Casa Andalusia la Sénia.

18.30h Presentació del llibre "El bres de les fargues", de Conxita Jiménez. La presentació clourà amb un tast d'olis a càrrec de la Cooperativa Terram, adscrita a la marca Reserva de la Biosfera de les Terres de l'Ebre. **Lloc:** Carpa de l'Ajuntament. **Organitza:** Casa de l'Artista en Terres de Cruïlla. **Col·labora:** Cooperativa Terram.

18.30h Exhibició de tablao flamenco. **Lloc:** Taverna de la Casa Andalusia (carrer Sant Roc). **Organitza:** Casa Andalusia la Sénia.

19.30h Showcooking a la carpa de l'Ajuntament, a càrrec de **Gessamí Caramés**, pastissera, barista, escriptora i presentadora de televisió catalana, que des de novembre de 2017 copresenta el programa "Cuines" de TV3. Ens delectarà amb l'elaboració d'un pastisset de mató de cabra V.2.0.

21.00h Tancament de la fira.