

Tast d'iniciació on es parlarà dels ingredients i de la seua percepció en diferents cerveses artesanes, que inclourà la degustació de la cervesa més antiga d'Europa. Places limitades. Inscripcions (només majors d'edat) de forma presencial fins divendres 9 de maig a les 13.30h a l'Oficina de Turisme  
Preu: 7€ / persona  
Lloc: Carpa de l'Ajuntament

**18.30h Tablao flamenco**, a càrrec d'Isaac Barbero al ball, Patrícia García al cant i Javier Moreno a la guitarra.  
Lloc: Taverna del carrer Sant Roc  
Organitza: **Casa Andalusia de la Sénia**

**20.00h Tast de vins solidari** per donar a conèixer diversos cellers afectats per la DANA de la DO Utiel-Requena, a càrrec de **Llúcia Castaño**, sommelier professional deltebrenca i cofundadora de l'Hostal Cling 43 (primer B&B de Deltebre) i creadora del Tast Clandestí, experiència sensorial, cultural i gastronòmica per iniciar-se al món del vi guardonada amb el Premi Jordi Cartanyà 2020.  
Places limitades. Inscripcions (només majors d'edat) de forma presencial fins divendres 9 de maig a les 13.30h a l'Oficina de Turisme  
Preu: 7€ / persona  
Lloc: La Terrassa

**21.00h Tancament de la fira.**

#### DILLUNS 12 DE MAIG

**14.00h Dinar popular** al Parc Municipal amb motiu de la **41a edició de la Diada del Recapte**.

Inscripcions: del 24 d'abril al 8 de maig, al PAC (ps. Clotada, 7, baixos) Menú: Recapte + Coc de tomata + Fruita + Pastisset + Pa, vi i aigua + Cremat. Preu: 7€

#### EXPOSICIONS I ALTRES ACTIVITATS

**Mostra de primavera d'arbres bonsai.** Dissabte 10 i diumenge 11 de maig d'11 a 13h i de 17 a 20h. Lloc: baixos de la Casa Abadia. Organitza: **Associació Bonsai la Sénia**

**Exposició de pintura sobre tela.** Inauguració dissabte 10 de maig a les 17h. Obertura: Dissabte 10 de maig de 17 a 20h i diumenge 11 de maig d'11 a 13h i de 17 a 20h. Lloc: carrer Saragossa, 12. Organitza: **Associació de Gent Gran de la Sénia**

**Univers Lia Saüch.** Mostra de les seves col·leccions i altres peces individuals. Dissabte 10 i diumenge 11 de maig de 10.30 a 14h i de 16.30 a 20h. Lloc: Casa de l'Artista (c/ Carme, 4). Organitza: **Casa de l'Artista en Terres de Cruïlla**

**Obrim l'Ajuntament vell i la presó.** Dissabte 10 i diumenge 11 de maig de 18 a 20h. Lloc: carrer Cardenal Cisneros, 21. Organitzen: **Centre d'Estudis Seniens i Antena del Coneixement URV**

**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.

**Visita el mural del Rei Bonet.** Tot el cap de setmana. Lloc: Lo Portalet. Mural creat per l'il·lustrador roquetenc Ignasi Blanch, que representa la llegenda del Virrei de Madagascar, misteriós personatge que es creu que va nàixer al carrer Major de la Sénia, al s. XVI-II, al qual se li atribueix una quantiosa fortuna que cap dels seus descendents encara no ha pogut heretar.

#### Cerveses artesanes Raure, Lolita in Red i La Encantada.

Durant tot el cap de setmana podreu adquirir a les tavernes de la fira tres cerveses especials:

- Raure és una de les poques cerveses artesanes que s'elaboren a les Terres de l'Ebre, a la micro-cerveseria Ginestar, ubicada a la població de Ginestar. Es tracta d'una cervesa torrada d'alta fermentació madurada amb fusta de roure francès molt refrescant.

- Lolita in Red és una cervesa artesana elaborada a Barcelona, a través de la cooperativa de treball d'iniciativa social Nomdonalagana, la qual genera oportunitats laborals de qualitat per a dones en situació de violència masclista. Es tracta d'una cervesa d'alta fermentació, d'estil Red IPA fabricada amb llúpul català, amb aromes suaus al nas mesclats amb aromes fruitals. A la boca és dolça, però amb l'amargor i els tocs balsàmics del llúpul.

- La Encantada és una cervesa Neolítica de Begues, considerada la més antiga d'Europa, ja que la recepta està inspirada en el descobriment d'aquesta beguda en un jaciment de més de 6.300 anys d'antiguitat. És una cervesa especiada, dolça i seca, elaborada a partir de malt d'ordi, artemisa, farigola cítrica, fruites del bosc i mel, i no conté llúpul, ja que les cerveses de la prehistòria utilitzaven mesclades d'herbes i plantes aromàtiques en substitució d'aquest ingredient. Recentment ha obtingut la medalla d'or al concurs de cerveses del Barcelona Beer Challenge 2025.

**Atraccions infantils.** Lloc: plaça del Clot de Pedrenya.

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



10 i 11  
MAIG  
2025

Informació  
d'interès

#### UBICACIÓ DE LES TAVERNES

1. CF La Sénia: placeta del carrer Sol
2. Penya Taurina de la Sénia: placeta del Toril
3. Quintos'25: 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, tasta les especialitats preparades amb producte de proximitat durant tot el cap de setmana de fira als següents establiments:

	TELÈFON	ADREÇA
<b>RESTAURANT CRISAL</b>	661 965 891	Passeig de la Clotada, 54
<b>BOCATERIA SÈNIA</b>	618 613 728	Carrer Tarragona, 7
<b>BRASERIA ANCA</b>	610 944 860	Carrer Papa Luna, 9
<b>PUNT DE TROBADA</b>	662 296 989	Carrer General Prim, 2, baixos - local 2
<b>LA FONT DEL TEIX</b>	670 575 725	Carrer Berenguer IV, 36
<b>BAR RESTAURANT LO CENTRO</b>	977 699 793	Carrer Bisbe Berenguer de Prats, 7
<b>RESTAURANT FLASH</b> (10 de maig: Sessió Gen X, amb Juanan Zeta (vinyl discjockey))	722 203 588	Carrer Tarragona, 24
<b>RESTAURANT FONT DE SANT PERE</b>	977 575 551	Ctra. de Benifassà, km. 3
<b>MOLÍ L'ABAD</b>	977 713 418	Ctra. de Benifassà, km. 5-7

El gust de la memòria

21a FIRA  
GASTRONÒMICA  
LA SÈNIA

Nucli antic de la vila

10:00 - 21:00



## DIVENDRES 9 DE MAIG

**19.00h SÈNIAFEST** amb Dj Arturo, Dj Nando, Baracatec, El Baile de Fin de Curso, Pol Nolla, Àlex Giménez, i Beat 86. Es comptarà amb zona de foodtrucks.  
Preu: 10 € (no socis), 7 € (socis)  
Lloc: Entre polis (carrer Domenges)  
Organitzen: **Associació de Joves Seniens i Ajuntament de la Sènia**

## DISSABTE 10 DE MAIG

**10.00h** Obertura de la Fira.

**10.00h a 13.00h 6a Trobada d'Intercanvi de Plaques de Cava de la Sènia + 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 autoritats i representants de les Festes Majors 2024, acompanyats per l'**Agrupació Musical Senienca**, des de l'Ajuntament fins la plaça Catalunya.

**11.45h** Actuació de la **Casa Andalusia de la Sènia** 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 21a Fira Gastronòmica de la Sènia** 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.

**12.15h** Parlament inaugural a càrrec de **Jordi Rius Gironés**, secretari del Consell Regulador de la DO Terra Alta i alcalde de la Fatarella, format com a enginyer agrícola, enòleg i sommelier professional per la Universitat Rovira i Virgili. També es farà entrega d'una placa de **reconeixement** a un dels comerços de la localitat més llongeua.

A continuació, Jordi Rius ens oferirà un **tast de vins de la DO Terra Alta**, marca Reserva de la Biosfera de les Terres de l'Ebre.

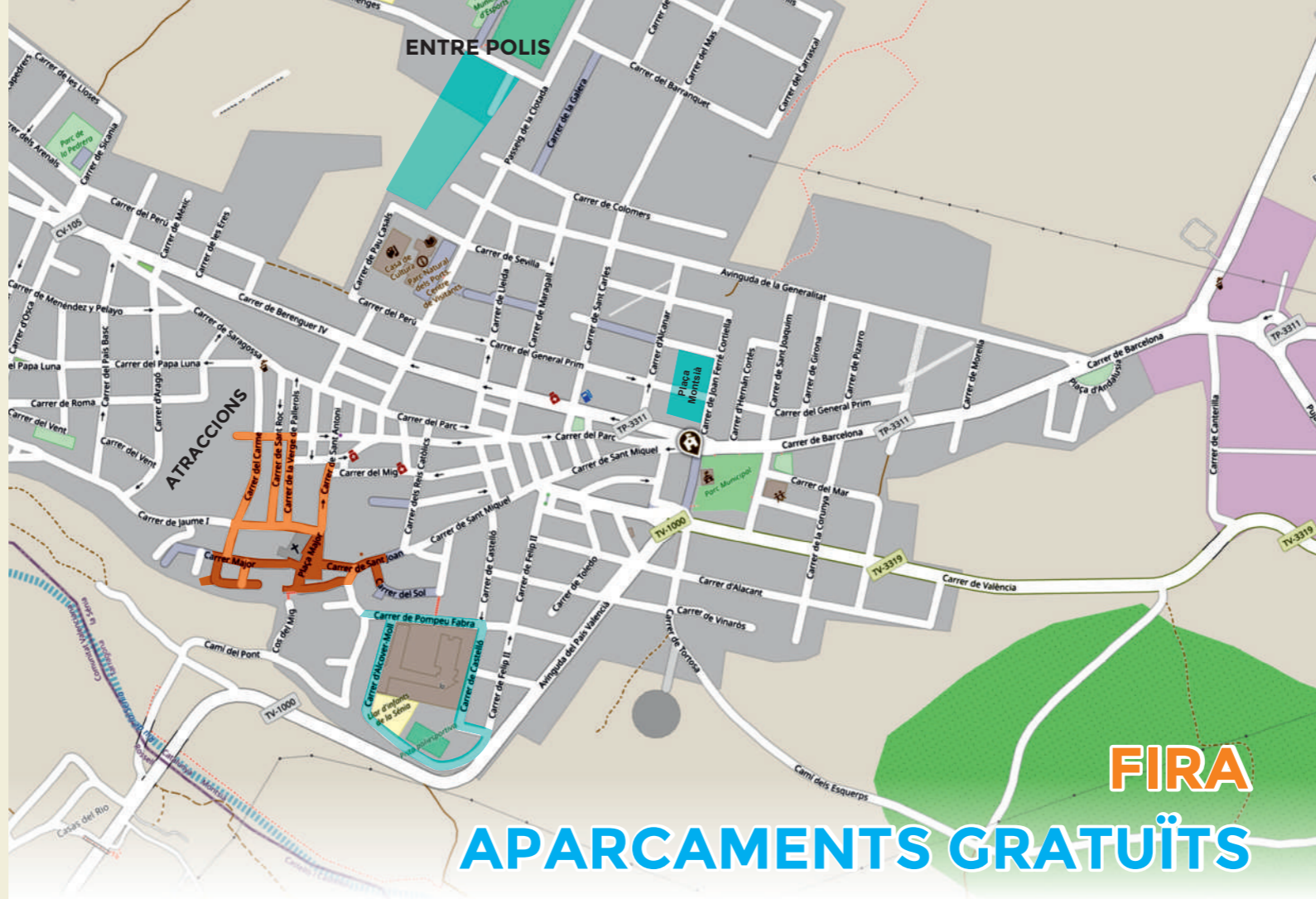
Places limitades. Inscripcions (només majors d'edat) de forma presencial fins divendres 9 de maig a les 13.30h a l'Oficina de Turisme  
Preu: 7€ / persona  
Lloc: Carpa de l'Ajuntament

**12.30h** **Juguem amb la dolçaina.**

Activitat per a infants a partir de 6 anys. Es servirà vermut i sucs a preus populars durant l'activitat.  
Lloc: Escola de música de Joventuts Unides  
Organitza: **Joventuts Unides**

**16.30h** **Demostració culinària** a càrrec del senienca **Jordan Cruz Garcia**, cuiner des de fa 17 anys, i format a les escoles de Tortosa i Benicarló. Ha desenvolupant els seus coneixements als restaurants amb estrella Michelin que hi ha a les Terres de l'Ebre, restaurants d'Eivissa i també de la Costa Brava. En quant a la recepta, i pensant amb aquest territori tan ric en gastronomia de qualitat, Jordan elaborarà un plat amb productes de proximitat com són els llagostins de la Ràpita i l'arròs del Delta de l'Ebre, incloent pinzellades dels diferents territoris que l'han enriquit com a cuiner.

Lloc: Carpa de l'Ajuntament



**17.00h** Actuació dels grups de la Casa Andalusia de la Sènia "**Aire Flamenco**".

Lloc: Taverna del carrer Sant Roc  
Organitza: **Casa Andalusia de la Sènia**

**18.00h** **Demostració culinària** a càrrec de la **Fundació Àlicia**, centre que investiga productes i processos gastronòmics, innovant i treballant per millorar l'alimentació de les persones, posant especial atenció a les que tenen restriccions alimentàries i altres problemes de salut, fomentant la millora dels hàbits alimentaris, treballant per un món sostenible i realçant el patrimoni alimentari i gastronòmic dels territoris. Concretament, es realitzarà un taller de cuina enfocat a preparar plats saborosos, saludables i elaborats amb productes de proximitat de les Terres de l'Ebre.

Lloc: Carpa de l'Ajuntament

**18.00h** **Tallers familiars** d'elaboració de collarets amb fusta d'olivera i de bossetes aromàtiques amb plantes dels Ports, a càrrec de la **Cooperativa Terram**  
Lloc: Davant de l'estand de la Cooperativa Terram

**19.30h** **Xerrada "L'equilibri perfecte: aliments i vins"**, a càrrec de **Marta Clot**, divulgadora del món del vi que acumula més de 600.000 seguidors a les xarxes socials amb els perfils @ladelsvins i @lamartaclot, amb els quals es comunica de forma directa, divertida i fàcil de comprendre. Es va graduar com a sommelier a la CETT de Barcelona l'any 2019 i ha desenvolupat la seua carrera al Wine Palace des de 2018 fins al 2022.

Lloc: Carpa de l'Ajuntament

**20.00h** **Tardeo** amb la música de **Dj Mate i Santi Vidal**.  
Lloc: Taverna de la placeta del Toril  
Organitza: **Penya Taurina la Sènia**

**20.00h** **Tardeo** amb el grup musical **ELMA**.

Lloc: Taverna del carrer Sant Roc  
Organitza: **Casa Andalusia de la Sènia**

**21.00h** Tancament de la Fira.

**21.30h** **Sopar maridatge** a càrrec de **Marta Clot** al **Restaurant Crisal**.

Recorregut per diferents regions vinícoles de Catalunya, acompanyades d'un menú especialment preparat per a l'ocasió, amb productes de proximitat i km 0.  
Preu: 45 €/persona  
Places limitades. Cal reservar prèviament al telèfon 661 965 891.

**IMPORTANT:** Per tal de garantir l'ambient i el bon desenvolupament del maridatge, aquest sopar és exclusiu per a persones adultes. Gràcies per la vostra comprensió.

**23.59h** **Ball de Quintos'25** i revetlla popular de Sant Gregori amb l'orquestra "**La Fiesta**" (a la mitja part es farà públic el nom de les Pubilles, Dames i Acompanyants de les Festes Majors 2025)  
Preu: 5€ Lloc: Entre polis (c/ Domenges)

## DIUMENGE 11 DE MAIG

**10.00h** Obertura de la Fira.

**10.30h** **La Sènia batxateja**, amb **Martín i Débora**. Mostra i taller de batxata obert a tots els públics (no cal inscripció prèvia)  
Lloc: Carpa de l'Ajuntament

**11.30h** **Parlem d'olis essencials**, a càrrec de **Mari Carmen Millan**, d'Espaibio.  
Activitat oberta a tothom, sense inscripció prèvia (durada d'1 hora aprox.)  
Lloc: La Terrassa  
Organitza: **Centre de loga Tara**

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

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

**12.30h** **Juguem amb la dolçaina.**  
Activitat per a infants a partir de 6 anys. Es servirà vermut i sucs a preus populars durant l'activitat.  
Lloc: Escola de música de Joventuts Unides  
Organitza: **Joventuts Unides**

**13.00h** **Concurs d'allioli** patrocinat per la **Cooperativa Agrícola de la Sènia**  
Lloc: Carpa de l'Ajuntament  
Inscripcions (places limitades): A partir de les 11.00h a l'estand de Turisme la Sènia

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

**17.00h** **Concurs gastronòmic familiar "Màster Xef"**, a càrrec del **Petit Xef**.  
Descobreix la competició emocionant de "Màster Xef" en acció! Activitat oberta a totes les edats que convidi als participants a demostrar les seves habilitats culinàries.

Places limitades. Inscripcions de forma presencial fins dijous 8 de maig a les 13.30h a l'Oficina de Turisme.  
Preu: 2€/persona (els infants menors de 6 anys, han d'anar acompanyats d'un adult). Consulteu les bases a [www.visitalaseniacom](http://www.visitalaseniacom). **Activitat del Passaport Educatiu.**

Lloc: Carpa de l'Ajuntament

**17.00h** **Tablao flamenco**, a càrrec d'Isaac Barbero al ball, Patrícia García al cant i Javier Moreno a la guitarra.

Lloc: Taverna del carrer Sant Roc  
Organitza: **Casa Andalusia de la Sènia**

**18.00h** **Degustació de pernil i elaboració d'una truita de patata monumental.**

Lloc: Taverna de la placeta del Toril  
Organitza: **Penya Taurina la Sènia**  
Col·labora: **Càtering Moli Mar de Benicàssim**

**18.00h** **Col·loqui sobre "La freqüència que emeten els minerals"**.  
Lloc: plaça Major, 15  
Organitza: **Magic Hands**

**18.30h** **Tast de cerveses artesanes** de Catalunya, a càrrec de **Gonzalo B. Zaragoza**, crític, degustador, divulgador de la cultura de la cervesa i coautor de la "Guia para descubrir las mejores cervezas artesanas".