



VEGA BAJA DEL SEGURA
A L M O R A D Í

del 1 al 4 Marzo 2018

del 5 al 10 Marzo
MUESTRA GASTRONÓMICA





2

4º CONGRESO NACIONAL DE LA ALCACHOFA VEGA BAJA DEL SEGURA

Almoradí vuelve a rendir tributo a la alcachofa de la vega baja con la celebración de este 4º Congreso Nacional que va a celebrarse del jueves 1 al domingo 4 de marzo de 2018.

Tendrás la oportunidad de conocer la historia de su producción en la comarca del Bajo Segura, sus valores nutricionales, aprender a cocinarla, y principalmente, a degustarla, de la mano de los mejores restauradores y hosteleros.

Un evento que comenzó en Almoradí a finales de los años sesenta, con la celebración de sus primeras "Semanas de la Alcachofa", y por el que han pasado prestigiosos cocineros nacionales de la talla de la Estrella Michelin Susi Díaz o Paco Torreblanca -el mejor Pastelero del Mundo- que además este año van a ser reconocidos con la entrega del Premio de Honor "Joyer de la Alcachofa" de nuestro Congreso.

En definitiva, una gran cita gastronómica y festiva en Almoradí, el Corazón de la Vega Baja, y en torno a su hortaliza estrella: LA ALCACHOFA.

Te esperamos los días 3 y 4 de marzo en la Plaza de la Constitución, y del 5 al 10 de marzo en las Jornadas Gastronómicas organizadas por la Asociación de Restaurantes.



3

PROGRAMACIÓN

JUEVES 1 MARZO

De 9:30h. a 14.00h. Jornada profesional: Huerta, Alcachofa y Gastronomía como estrategia turística. Un recorrido por empresas de la comarca, conociendo el producto y sus procesos de producción, desde la huerta hasta la mesa. Organiza: Marca Alcachofa Vega Baja del Segura y Concejalías de Turismo y Agricultura.

De 10.00 h. a 14.00 h. Programa en directo de Cope Sureste 88.3 fm. Estudio Móvil "La radio en marcha", desde la Plaza de la Constitución.

VIERNES 2 MARZO

10.00 h. Salida didáctica escolar "Ruta de la Alcachofa" con alumnos de 5º y 6º de primaria. Organiza: Marca Alcachofa Vega Baja del Segura y Concejalías de Turismo, Educación y Agricultura.

17.00 h. Primer Encuentro de Autocaravanas "Congreso de la Alcachofa" días 2, 3 y 4 de marzo, con la colaboración de ACAV (ASOCIACIÓN CULTURAL AUTOCARAVANISTAS VALENCIANA).





4

S Á B A D O 3 M A R Z O

De 9.00 h. a 14.00 h. Mercado Semanal alrededor de La Plaza, Declarado Evento de Interés Turístico Provincial. Amplia zona con productos de proximidad, y como no, con Alcachofas de la Vega Baja.



10.00 h. Apertura del Recinto Ferial del Congreso en la Plaza de la Constitución. Gran escenario para showcookings, concursos y actuaciones, con la participación de la hostelería de la localidad y la Asociación de Restaurantes de Almoradí. Presenta: Pepe Ruíz de Onda Cero.



Entrevistas, reportajes y concursos en directo desde el Plató móvil de Telfy TV.

10.00 h. Exposición gráfica y Exhibición de los Procesos de Producción Tradicional de la Alcachofa, ofrecida por la Peña Huertana Santicos de la Piedra. Plaza de la Constitución.



10.30 h. Taller de Cocina "Recetas saludables con alcachofa de la vega baja".

11.00 h. Acto público de Entrega de la Medalla de Plata Municipal al Mérito Cultural a Pedro Montesinos y Pilar Berenguer, propietarios de Restaurante El Cruce, en el Salón de Plenos del Ayuntamiento de Almoradí.



5

11.30 h. Concurso Alumnos Centro de Turismo de Torrevieja. Premio al más rápido en pelar Alcachofas.



12.00 h. Showcookings:



Jose Fco. Gómez Maciá
Rte. Los Infantes (Almoradí)



Tony Pérez
ALMA -Rte. y Beach Club- (La Mata)



Pilar Berenguer
Rte. El Cruce (Almoradí)



Agustín Martínez Tolosa
The Agus Gastrobar (Orihuela)



Mª José San Román
Rte. Monastrell (Alicante),
con una estrella michelín.

A partir de las 12.00 h. Tapea con Alcachofa en la Plaza de la Constitución (Precio: 2€ Tapa).

Establecimientos participantes:



VEGA BAJA DEL SEGURA
ALMORADÍ

6



- Restaurante Silvino
- Restaurante Angelín
- Restaurante El Buey
- Restaurante Los Infantes
- Restaurante El Cruce
- Pascual Gómez "VegaBodas"
- El Kiosko
- Cervecería Ángel
- Restaurante Ciudad Deportiva
- Bar Murciano
- Obrador y Pastelería By Cañizares
- Pastelería La Roja
- Restaurante La Alcachofa
- Bar-Tasca Txema
- Coma y Punto
- Restaurante Casino

De 15.00 h. a 17.00 h. Cierre.

17.00 h. 1º Concurso de Cocina en Familia con Alcachofa, organizado por ComerRB Dietista-Nutricionista. El premio, ofrecido por Telfy, será una fantástica PlayStation 4.

19.00 h. Aprende a hacer una alcachofa de chocolate con Miguel Ángel Cañizares, del Obrador y Pastelería By Cañizares.

19.00 h. Tapea con Alcachofa en la Plaza de la Constitución (Precio: 2€ Tapa). Establecimientos participantes:



VEGA BAJA DEL SEGURA
ALMORADÍ

7



- El Kiosko
- Cervecería Ángel
- Restaurante Ciudad Deportiva
- Bar Murciano
- Obrador y Pastelería By Cañizares
- Pastelería La Roja
- Restaurante La Alcachofa
- Bar-Tasca Txema
- Coma y Punto
- Restaurante Casino

19.30 h. Guinness World Record: Ayúdanos a conseguir el récord mundial de la alcachofa más grande para que Almoradí aparezca en la próxima edición del Libro Guinness.

Trae tu alcachofa y llévate un ejemplar de la edición 2018. (Limitado a las cinco más grandes -Inscripciones en Tourist Info). Premio otorgado por CentroHogar, Récord al mayor centro comercial del hogar.

20.00 h. Actuación en directo del grupo musical BAQUETA.

20.30 h. Degustación gratuita de alcachofas con nuestra "Torrá Popular" y La Marca de calidad "Alcachofa Vega baja del Segura", con más de 1000 kg. de alcachofas.



VEGA BAJA DEL SEGURA
ALMORADÍ

8

DOMINGO 4 MARZO



11.00h. Encuentro de Asociaciones Huertanas y Tradicionales. Organizado por la Peña Huertana San Isidro Labrador y Agrupación Huertana del Bajo Segura.

11.30h. IV Concurso Popular de Tortillas de Alcachofa de la Vega Baja, abierto a Peñas, Asociaciones y particulares. Organiza: Peña Huertana los Santicos de la Piedra. Gana un fantástico robot manual multifunción de cocina y dos juegos de bandejas. Premio ofrecido por Caja Rural Central.

11.30h. Showcookings



Mariló Monera
Cervecería y Rte. Ángel (Almoradí)



Djadel Lahmar
Shushi-Man del Rte. Wasabi (Alicante)



Sergio Sierra
El Portal, Taberna & Wines
(Alicante)



Pascual Gómez
Vegabodas (Almoradí)



Odón Martínez
Mesón EL Granaino (Elche)



VEGA BAJA DEL SEGURA
ALMORADÍ

9

12.00h. Tapea con Alcachofa en la Plaza de la Constitución (Precio: 2 € Tapa).

Establecimientos participantes:

- Restaurante Silvino
- Restaurante Angelín
- Restaurante EL Buey
- Restaurante Los Infantes
- Restaurante EL Cruce
- Pascual Gómez "VegaBodas"
- El Kiosko
- Cervecería Ángel
- Restaurante Ciudad Deportiva
- Bar Murciano
- Obrador y Pastelería By Cañizares
- Pastelería La Roja
- Restaurante La Alcachofa
- Bar-Tasca Txema
- Coma y Punto
- Restaurante Casino

13.30h. Entrega de los Premios de Honor "Joyer de la Alcachofa" a SUSI DÍAZ, Estrella Michelin, del Restaurante La Finca (Elche) y a PACO TORREBLANCA, Mejor Pastelero del Mundo.

14.00h: Clausura del Congreso.



Del
5 al 10
de marzo

Muestra Gastronómica organizada por la Asociación de Restaurantes de Almoradí



5 de marzo	Restaurante Silvino
6 de marzo	Restaurante Los Infantes
7 de marzo	Restaurante EL Buey
8 de marzo	Restaurante Angelín
9 de marzo	Restaurante EL Cruce
10 de marzo	Pascual Gómez, Vegabodas



10

IV NATIONAL CONGRESS OF THE ARTICHOKE

PROGRAM

THURSDAY, 1 MARCH

From 9.30 am to 2:00 pm. Professional journey: Vegetables Garden, Artichoke and Gastronomy as a tourism strategy. A tour around several companies in the area, knowing the product and its production processes, from the garden to the table. Organized by: Alcachofa Vega Baja del Segura Association and Councils of Tourism and Agriculture.

From 10.00 am to 2:00 pm. Radio Cope Sureste live show 88.3fm. Mobile Study "The radio on the move", from Plaza de la Constitución.

FRIDAY, 2 MARCH

10.00 h. Artichoke route for schools with 5th and 6th grade students. Its objective is to make children aware of the importance of their culture for the economy of the region, to appreciate the quality of the product, boost consumption in the family and encourage healthy eating habits. Organized by: Alcachofa Vega Baja del Segura Association and Councils of Tourism, Education and Agriculture.

17.00 h. First Meeting of Caravans "Congress of the Artichoke" on March 2nd, 3rd and 4th, with the collaboration of ACAV (Asociación Cultural Autocaravanistas Valenciana).

SATURDAY, 3 MARCH

From 9:00 h. to 14:00 h. Weekly Market around the Plaza, Declared Provincial Tourist Interest Event. Wide area with products of proximity, and of course, with Artichokes of the area.

10.00 h.: Opening of the Congress in Plaza de la Constitución. Great stage for showcooking, competitions and performances, with the participation of bars and restaurants of Almoradí. Presents: Pepe Ruíz from Ondacero Radio. Interviews, reports and contests live from the Telfy TV mobile station

10.00 h. Graphic exhibition and Exhibition of the Processes of Traditional Production of the Artichoke, offered by the Peña Huertana Santicos de la Piedra. Constitution Plaza.

10.30 h. Cooking Workshop: "Healthy recipes with local artichokes from Vega Baja region".

11.00 h. Public ceremony for the delivery of the Municipal Silver Medal of the Cultural Merit to Pedro Montesinos and Pilar Berenguer, owners of El Cruce Restaurant, in the Almoradí Town Hall.

11.30 h. Student CDT (Tourism Center) of Torrevieja. Prize for the fastest peeling artichokes.

12.00 h. Showcooking:

- Jose Francisco Gómez Maciá, from Los Infantes Restaurant (Almoradí)
- Tony Pérez, from Alma Restaurant (La Mata)
- Pilar Berenguer, from El Cruce Restaurant (Almoradí).
- Agustín Martínez Tolosa, from The Agus Gastrobar (Orihuela)
- M^a José San Román, from Monastrell Restaurant (Alicante), with a Michelin star.

From 12.00 h. Tapea with Artichoke in the Plaza de la Constitución (Price: 2€ - Tapa).

Bars and Restaurants:

- Restaurante Silvino
- Restaurante Angelín
- Restaurante EL Buey
- Restaurante Los Infantes
- Restaurante EL Cruce
- Pascual Gómez "VegaBodas"
- El Kiosko
- Cervecería Ángel
- Restaurante Ciudad Deportiva
- Bar Murciano
- Obrador y Pastelería By Cañizares
- Pastelería La Roja
- Restaurante La Alcachofa



11

- Bar-Tasca Txema
- Coma y Punto
- Restaurante Casino

From 3:00 pm to 5:00 pm. Close

17.00 h. 1^o Cooking Competition in Family with Artichoke, organized by ComerRB Dietetic-Nutritionist. The prize, offered by Telfy, will be a fantastic PlayStation 4.

19.00 h. Tapea with Artichoke in the Plaza de la Constitución (Price: 2€ - Tapa).

- Bars and Restaurants:
- El Kiosko
- Cervecería Ángel
- Restaurante Ciudad Deportiva
- Bar Murciano
- Obrador y Pastelería By Cañizares
- Pastelería La Roja
- Restaurante La Alcachofa
- Bar-Tasca Txema
- Coma y Punto
- Restaurante Casino

19:00 h. Learn how to make a Chocolate Artichoke with Miguel Ángel Cañizares, from Obrador-Pastelería By Cañizares.

19.30 h. Guinness World Record: Help us to get the world record for the largest artichoke for Almoradí to appear in the next edition of the Guinness Book. Bring your artichoke and take a copy of the 2018 edition. (Limited to the five largest ones -Inscriptions in Tourist Info). Prize awarded by CentroHogar, Record to the largest shopping mall in the home.

20.00 h. Live music with the band BAQUETA.

20.30 h. Free tasting of artichokes with our "Torrá Popular" and the Association "Alcachofa Vega Baja del Segura", with more than 1000kg of cooked artichokes.

SUNDAY, 4 MARCH

11.00 h. Meeting of Traditional Associations, organized by the Peña Huertana San Isidro Labrador and Huerta de Bajo Segura.

11.30 h. IV Popular Competition of Tortillas of Artichoke of the Vega Baja, open to Peñas, Associations and individuals. Organized by: Peña Huertana los Santicos de la Piedra. You could win a fantastic multi-function kitchen robot and two sets of trays. Prize offered by Caja Rural Central.

11.30 h. Showcooking

- Mariló Monera, Cervecería y Restaurante Ángel de Almoradí
- Djadel Lahmar, Sushi-Man del Restaurante Wasabi (Alicante)
- Sergio Serna, de El Portal Taberna & Wines, Alicante
- Pascual Gómez, de Vegabodas (Almoradí)
- Odón Martínez, del Mesón El Granaino (Elche)

From 12.00 h. Tapea with Artichoke in the Plaza de la Constitución (Price: 2€ - Tapa).

Bars and Restaurants:

- Restaurante Silvino
- Restaurante Angelín
- Restaurante EL Buey
- Restaurante Los Infantes
- Restaurante EL Cruce
- Pascual Gómez "VegaBodas"
- El Kiosko
- Cervecería Ángel
- Restaurante Ciudad Deportiva
- Bar Murciano
- Obrador y Pastelería By Cañizares
- Pastelería La Roja
- Restaurante La Alcachofa
- Bar-Tasca Txema
- Coma y Punto
- Restaurante Casino

13.30h. Delivery of the "Jeweler of the Artichoke" Awards to SUSI DÍAZ, La Finca Restaurant Chef (Elche) and PACO TORREBLANCA, Best Pastry Chef in the World.

14.00 h. Closing of the Congress.