



Fira  
de la  
Tomata  
de penjar  
d'Alcalá de Xivert

  
dies  
14 i 15   
d'octubre  
de 2017



*Com Alcalde*  
D'ALCALÀ-ALCOSSEBRE,

vos dono la benvinguda  
a la cinquena edició  
de la Fira de la Tomata  
de Penjar d'Alcalà de Xivert

Vos convido a viure-la assaborint tot el que ens ofereix aquest producte tan nostre. Quan arriba el mes d'octubre, el cor del nostre poble es converteix en un mercat ple de propostes saboroses i de productes artesans. En les més de seixanta parades que componen la Fira, situades en torn a la plaça de l'església, tornem a donar valor a allò que ens ofereix la terra i als aliments més essencials i arrelats.



Vi, pa, pastes, oli... i, per damunt de tots, la tomata de penjar. Un producte que ens identifica com a poble perquè hem sabut mantindre el seu cultiu i les seues especials característiques i alhora donar-lo a conèixer i fer-lo arribar més lluny, afavorint la seua comercialització i consum. Hem aconseguit que la tomata de penjar d'Alcalà siga reconeguda i això és mèrit de tots.

Volem que esta Fira no siga només un recorregut comercial sinó que tots participeu en les demostracions gastronòmiques que s'organitzen, que completeu la visita al nostre poble degustant els menús especials dedicats a la tomata que organitzen els nostres restaurants. I, també, per suposat, per a què aprofiteu per conèixer el nostre patrimoni arquitectònic.

Moltes gràcies per acompanyar-nos i per disfrutar un any més de la nostra Fira de la Tomata de Penjar!



*Francisco Juan Mars*  
Alcalde d'Alcalà-Alcossebre



# BUS

Durante todo el fin de semana del 14 y 15 de octubre de 2017, debido a la feria de la Tomata de Penjar de Alcalà de Xivert, un autobús realizará gratuitamente el servicio entre Alcossebre y Alcalà, y viceversa, para todos aquellos que quieran subir a visitar dicha feria.

## HORARIOS

### SÁBADO 14 DE OCTUBRE DE 2017

Alcossebre-Alcalà: 10:30 h - Alcalà-Alcossebre: 13:30 h

Alcossebre-Alcalà: 17:30 h - Alcalà-Alcossebre: 21:00 h

### DOMINGO 15 DE OCTUBRE DE 2017

Alcossebre-Alcalà: 10:00 h - Alcalà-Alcossebre: 13:30 h

Alcossebre-Alcalà: 17:00 h - Alcalà-Alcossebre: 20:30 h

## PARADAS

**Alcossebre** Capicorb - Mañetes - Tres Playas - Romana-Cargador (Montemar) - C/ Colón - Av. Castelló (Plaza La Mola) - Plaza Tanduay-Plaza Las Fuentes - Av. Blasco Ibañez - Av. Valencia.

**Alcalà de Xivert** General Cucala (Rotonda de entrada) - Av. Héroes de Marruecos (Estación).



# Programación

SÁBADO 14 DE OCTUBRE

**11.30 h:** Inauguración de la V Fira de la Tomata de Penjar, acompañados por el “Grup de Dolçainers i Tabaleters Lo Xular”.

Visita a las exposiciones de “Lo Bonsai Gaspatxer” (Casa Abadía), exposición de motos clásicas (Casa de la Cultura d’en Remigio Miralles) y exposición de Viveros Alcossebre (plaza de la Iglesia).

**12:30 h:** Showcooking en directo – CDT Castellón.

**17:30 h:** Showcooking en directo – Restaurante Atalaya con Emanuel Carlucci y Alejandra Herrador.

**18:30 h:** Cata abierta al público de “La Ruta del Vino” de Castellón.

En el centro de la plaza de la iglesia, el sumiller José Vicente Giménez Martínez realizará una cata de vinos para todo el público interesado. Todos los vinos serán procedentes de bodegas de la provincia de Castellón.

Durante la cata se podrán degustar “Pastes de Sempre” de los hornos tradicionales de Alcalà de Xivert-Alcossebre. Inscripciones: 3€/persona, el mismo día en la carpa del showcooking, hasta las 18:00 horas. Colabora: Cámara de Comercio de Castellón.

**19:30 h:** Showcooking en directo – Frutas Bruñó & Mesón Toreblanca con Alejandro Tena.

**Durante toda la tarde,** en la exposición de Viveros Alcossebre en la plaza de la Iglesia, taller infantil gratuito: “La fruita i l’arbre”.



## Programación

DOMINGO 15 DE OCTUBRE

10:00 h: Apertura de la feria.

11:30 h: Showcooking en directo.

Restaurante Mirador con Diego Ramón.

12:30 h: Showcooking en directo.

Restaurante Villa Susana con Maite Palau.

17:30 h: Showcooking en directo.

Restaurante l'Illa con Antonio Pitarch.

18:30 h: Showcooking en directo.

[www.mochiladesabor.com](http://www.mochiladesabor.com) con Marc Martorell y Anna Barceló.

19:30 h: Showcooking en directo

Restaurante Montemar & [www.untoquedegracia.com](http://www.untoquedegracia.com) con Antonio Gracia.

Durante todo el día, en la exposición de Viveros Alcossebre en la plaza de la Iglesia, taller infantil gratuito: "La fruita i l'arbre".





## *Espacio Gastronómico* A L C A L À - A L C O S S E B R E

Durante los dos días de la Feria disfrutaremos de:

### SÁBADO 14 DE OCTUBRE

12:30 h: CDT Castellón.

17:30 h: Restaurante Atalaya por Emanuel Carlucci y Alejandra Herrador.

19:30 h: Frutas Bruñó & Mesón Torreblanca por Alejandro Tena.

### DOMINGO 15 DE OCTUBRE

11:30 h: Restaurante MIRADOR por Diego Ramón.

12:30 h: Restaurante VILLA SUSANA por Maite Palau.

17:30 h: Restaurante l'illa por Antonio Pitarch.

18:30 h: [www.mochiladesabor.com](http://www.mochiladesabor.com) por Marc Martorell y Anna Barceló.

19:30 h: Restaurante Montemar & [www.untoquedegracia.com](http://www.untoquedegracia.com) por Antonio Gracia.

*\*Coordinador del Showcooking  
Miguel Martorell*





MENÚS

# *Alcalà de Xivert*

FIRA DE LA TOMATA

14 I 15 D'OCTUBRE 2017



## RESTAURANTE CASTELL XIVERT

Ctra. Nacional 340, km.1021

RESERVAS: 657 900 313 / 964 410 093

info@basalco.com / info@cxivert.com

Fechas de degustación: sábado 14 y domingo 15 de octubre

Servicio de comida de 13:00 a 16:00 horas

Servicio de cena de 20:00 a 23:00 horas

### ENTRANTES

Bloody Mary "CASTELL XIVERT"

Croquetitas de ajoarriero de tomata de penjar

Trilogía de queso, tomata y anchoa

Crujiente de tomata de penjar con virutas de bacalao y nueces

### A ELECCIÓN

PESCADO: Suquet de raya con toques anisados y tomata de penjar

CARNE: Brocheta de solomillo ibérico y tomatitos

con salsa de cerveza negra

### POSTRE

Cheese cake con gelatina de tomate y

su helado de tomata de penjar

### BODEGA

Blanco Chardonnay Hacienda Casa del Valle de Bodegas Olarra

Tinto Rioja Abadía de Altillo

Aguas minerales, cervezas y café

22,00 € IVA INCLUIDO



## RESTAURANTE LA TASCA

C/Doctor Seguer 19. Alcalá de Xivert

RESERVAS: 964 15 01 77

Fechas de degustación: sábado 14 y domingo 15 de octubre a mediodía

### ENTRANTES

Mini pizzas con nuestra "Tomata de Penjar"

### PRIMER PLATO (a elegir)

Arroz al horno

Canelones

Puchero de garbanzos

### SEGUNDO PLATO (a elegir)

Manitas de cerdo con caracoles

Bistec a la pimienta

Chuletas de cordero

Bacalao a la Vizcaína

Zarzuela de raya y rape a la marinera

### POSTRE (A ELEGIR)

Flan casero

Tarta de chocolate

Helado

Cafés y licores

16,50 €

Todos los platos llevan en algún proceso de su preparación nuestra "Tomata de Penjar"

## RESTAURANTE ROSALEDA

Plaza Juan Vilanova 18. Alcalà de Xivert

RESERVAS: 964 410 536

Fechas de degustación: sábado 14 y domingo 15 de octubre a mediodía

### ENTRANTES

Ensalada de tomates de penjar

Plato de ibéricos con pan con tomata de penjar

### PLATO

Ternasco al horno con tomata de penjar

### POSTRE

Panacota con mermelada casera  
de tomata de penjar o mus de la casa

Café

Vino, gaseosa y agua

17,00 €



## RESTAURANTE XIVERT

Ctra. Nacional 340, km.1022. Alcalà de Xivert

RESERVAS: 964 410 715 / 636 226 941

Fechas de degustación: sábado 14 a mediodía y noche y domingo 15 a mediodía

### ENTRANTES

Coca de tomata de penjar

Langostinos cocidos

Croquetas de bacalao

Mejillones al vapor

Jamón y queso

Pan con tomata de penjar

### PRIMER PLATO

Solomillo a la pimienta o chuletas de cordero  
con guarnición especial de tomata

### SEGUNDO PLATO

Carrillada

### POSTRE (a elegir)

Café y bebida

18,50 €

## BAR CAFETERÍA CUADROS

C/ Francisco Sospedra, 59

RESERVAS: 964 41 08 49

Fechas de degustación: sábado 14 y domingo 15 de octubre

### PRIMER PLATO

Timbal de aguacate, patata, langostinos y “tomata de penjar”

### SEGUNDO PLATO (a elegir)

Salmón al estilo mediterráneo con patata a las finas hierbas  
Entrecote al corte con reducción de vino tinto, patata al horno  
y “tomata de penjar” gratinada con mozzarella

### POSTRE

Tarta de queso de cabra con gelatina  
de “tomata de penjar” y helado

### BODEGA

Vino blanco Rueda Castillo de Aza  
Vino tinto Rioja  
Agua, cafés e infusiones

20,00 €



## BAR AQUARI

Plaza Juan Vilanova 13-A. Alcalà de Xivert

RESERVAS: 964 410 878

Fechas de degustación: viernes 13, sábado 14 y domingo 15 de octubre  
(mediodía y noche)

### PRIMER PLATO (a elegir)

Macarrones gratinados con tomate

Gazpacho andaluz

Ensalada variada

Pastel de atún

### SEGUNDO PLATO (a elegir)

Paletillas de cordero al horno con tomate

Carrillada de cerdo

Albóndigas con tomate y aromas

Merluza a la tomata

### POSTRE

Panacota con mermelada de tomate

Copa del día de la tomata

Pan y café

15,00 €

MENÚS

# *Alcossebre*

FIRA DE LA TOMATA

14 I 15 D'OCTUBRE 2017







## TABERNA PIKAPOTE

Paseo Jaime Roda 30. Alcossebre

RESERVAS: 964 412 902

[www.pikapote.com](http://www.pikapote.com)

Fechas de degustación: sábado 14 y domingo 15 de octubre  
a mediodía

### ENTRANTES

Bloody Mary de tomate de colgar

Ventresca de atún confitada sobre gelatina de tomate de colgar

### PRIMER PLATO

Taquito de bacalao con sofrito de tomate de colgar

### SEGUNDO PLATO

Arroz meloso de setas y verduras de temporada  
y tomate de colgar

### POSTRE

Nuestra tarta de queso con reducción de tomate de colgar

25,00 € Bebida no incluida

## RESTAURANT L'ILLA

Puerto Deportivo Las Fuentes, 15. Alcossebre

RESERVAS: 964 412 102

Fechas de degustación: del 14 al 31 de octubre.

Miércoles cerrado

Maridado con vinos de Castellón

### DE APERITIVO

Pan con tomate, cecina del Maestrazgo y aceite con hierbas,  
maridado con Roques Negres tinto de El Mollet

### DE ENTRADA

Tomate relleno de crema de queso TotDePoble,  
maridado con Subarra rosado de José Guillamón

### ENTRE PLATOS

Capuchino de tomate y bacalao,  
maridado con Barranc de l'Infern blanco de Vinya Natura

### DEL MAR

Corvina y gamba en suquet de tomate,  
maridado con Flor de Taronger blanco de Vicente Flors

### DE LA MONTAÑA

Solomillo de cerdo al Oporto y jugo de tomate asado a la brasa,  
maridado con Barranc del Cirers tinto de Miguel Juan Vidal

### POSTRE

Tomate, pan y aceite, maridado con Mistela tinta de Mas de Rander

28,00 €

Este menú será servido únicamente a mesa completa



## RESTAURANTE EL MIRADOR

Cam. l'Atall, 52 (Zona Campament) Playa Romana. Alcossebre

RESERVAS: 964 41 22 93 / Isidro Jarque Chulilla 606 313 923

Fechas de degustación: 14, 15 y 16 de octubre

### ENTRANTES

Colas de langostinos con cremoso de almendras en texturas

Tosta de rovellones con morcilla de nueces

Lomo de atún con crema de berenjena y tomate de penjar

### (A ELEGIR)

Arroz de sepia y boletus con all i oli gratinado

Corvina asada con jugo ligado y ragout de setas

Solomillo ibérico con chop suey de piña

### POSTRE

Espuma tostada con frutos secos y hojaldre caramelizado

### BEBIDA

Vino de Castellón

30,00 € IVA INCLUIDO

## RESTAURANTE LA SALITA (TEMPUS)

Avda. Valencia 38. Alcossebre

RESERVAS: 964 414 489 / 661 932 766

Fechas de degustación: del 1 al 22 de octubre, mediodía y noche  
(noche con reserva)

### ENTRANTES

Copa de tomate de colgar y langostinos

Matrimonio de anchoa y boquerón sobre arena de pan con tomate

Bloody mary, granizado de tomate y helado de sésamo negro

Brandada de bacalao, mermelada de tomate y anémona rebozada

Tomate de colgar confitado

Crema de tomate

### PRIMER PLATO

Bacalao con salsa de tomate

### SEGUNDO PLATO

Crockant de solomillo y unos tomatitos

### POSTRE

28,00 € Bebida no incluida

### OPCIÓN 2 (MENÚ MEDIODÍA)

3 entrantes del menú de la tomata de penjar

+ 1 segundo plato a elegir

15,00 € Bebida no incluida



## RESTAURANTE NEW21

Calle Jai Alai S/N - Club Deportivo Las Fuentes. Alcossebre

RESERVAS: 964 412 627 / 666 446 171

Fechas de degustación: del 30 de septiembre al 15 de octubre (miércoles cerrado)

### PARA EMPEZAR: 3 DELICIAS DE LA CASA

Tartar de tomates de colgar, gambas y dátiles  
Mozzarella, helado de tomates de colgar y toque de pesto  
Mejillones con vinagreta de tomates

### CONTINUAMOS CON

Tabla de ibéricos y quesos, pan de cristal y tomates de colgar

### SEGUIMOS CON

Nuestro carpacho de bacalao ahumado sobre emulsión  
de tomates de colgar y foie de bacalao

### PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Brocheta NEW21  
(solomillo, embutidos, pimientos y tomatitos de colgar)  
Acompañada de salsa de tomates y ajos  
Papillote de bacalao con gambas y tomates de colgar  
en aceite de oliva

### POSTRE

Requesón a la menta con miel de romero,  
nueces y tomatito confitado

22,50 € IVA INCLUIDO

## RESTAURANTE VILLA SUSANA

Calle Bovalar 17 A. Alcossebre

Chef: Maite Palau

RESERVAS: 699 210 394 (Luís Cusset)

Fechas de degustación en octubre: 13, 14 y 15 / 20, 21 y 22 / 27, 28 y 29

### MENÚ

Raíz, tierra, y siembra

Contigo pan y cebolla

Tomate relleno invertido en marea roja

Esgarraet con bacalao y tomate confitado

Boquerones al minut... Chup Chup

### Postre

Brownie de tomate dulce y seco

24,00 € IVA incluido

Bebida no incluida



## CASA ANTONIO

Calle San José 103-105. Alcossebre

TELÉFONO: 657 167 657

Fechas de degustación: viernes, sábados y domingos del mes de octubre  
(de 12:00 a 15:00 horas)

### “TAPAS” DE LA FIRA DE LA TOMATA DE PENJAR

Junto a una caña o un vino de la casa,  
disfruta de una de las siguientes tapas:

Almuerzo Gaspatxer 2.0

Turbulencia de huevo con tomate de penjar

Piperrada con bacalao

2,50 € (CAÑA O VINO DE LA CASA + TAPA)

## PRIMER CONCURS DE CARTELLS ANUNCIADORS DE LA FIRA DE LA TOMATA DE PENJAR D'ALCALÀ

Diego Albert és l'autor del cartell guanyador i Ximo Vinuesa aconseguix l'accèssit.

La Fira de la Tomata de Penjar compta, des d'enguany, amb concurs de cartells de anunciadors per tal de donar major

promoció i suports de difusió a l'esdeveniment. En la primera edició, s'han presentat un total de deu cartells i, després de la deliberació del jurat, es triava l'obra "Dues Joies" de Diego Albert com a guanyadora, amb una dotació de 600 euros. L'obra "Quatre i Gen/Pom" de Ximo Vinuesa era reconeguda com a primer accèssit, amb 150 euros. Tots dos veïns de la localitat i coneguts per la seua faceta de dissenyadors de cartells i material promocional.







El jurat, format per la regidora de Cultura, Maria Agut, el president de l'Associació de Productors i Comercialitzadors de la tomata de penjar, José Joaquín Herrera, el president de l'Associació d'Empresaris d'Alcalá-Alcossebre, Jesús Sanmartín, i el dissenyador gràfic David Pruñonosa acordaven concedir el primer premi a l'obra de Diego Albert per "l'elevada qualitat de la tècnica pictòrica triada per a la seua confecció, la seua originalitat i haver sabut captar els símbols que identifiquen al municipi i a la fira a la qual es dóna promoció".

La regidora de Cultura, Maria Agut, valorava com a molt



positiu "la quantitat de cartells presentats i la seua qualitat" i destacava que "donarem continuïtat a aquest concurs perquè suposa un element més per seguir promocionant i donant a conèixer la nostra fira".

# Agradecimientos

Associació de La Tomata de Penjar d'Alcalà de Xivert

Associació "Lo Bonsai Gaspatxer"

Viveros Alcossebre

José Miguel Martorell

Marien Traver, Enrique Mechó y Rafael Cucala

Familia Castellet y Juan Gil

Mosen Carlos Castan

Asociación de Empresarios de Alcalà-Alcossebre

Hornos tradicionales locales que participan  
en la marca "Pastes de Sempre"

Paco González Yuste

Cámara de Comercio de Castellón

Diputación de Castellón

Showcooking:

CDT Castellón (Centro de Turismo de Castellón)

Rest. Atalaya – Emanuel Carlucci y Alejandra Herrador

Frutas Bruñó & Mesón Torreblanca – Alejandro Tena

Rest. Mirador – Diego Ramón

Rest. Villa Susana – Maite Palau

Rest. L'illa – Antonio Pitarch

[www.mochiladesabor.com](http://www.mochiladesabor.com) – Marc Martorell y Anna Barceló

Rest. Montemar & [www.untoquedegracia.com](http://www.untoquedegracia.com) – Antonio Gracia



ALCALÀ DE XIVERT



# Fira

## de la tomata de penjar

d'Alcalà de Xivert

14 i 15 d'Octubre

# 2017



AJUNTAMENT  
D'ALCALÀ DE XIVERT

alcossebre

DIPUTACIÓ  
D'  
CASTELLO

