

FirAll

FIRA DE L'ALL TENDRE



Xàtiva
Ajuntament

XÀTIVA
del 23 al 25 de febrer
2024



Col·labora:



ADEXA
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIAS
XÀTIVA Y LA COSTERA



LaUNIÓ
Associació d'Empresaris



ADEXA
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIAS
XÀTIVA Y LA COSTERA



LaUNIÓ
Associació d'Empresaris

Amb la subvenció de:



Conselleria d'Innovació,
Indústria, Comerç i Turisme

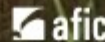


Accreditada per la Generalitat
valenciana d'Innovació, Indústria,
Comerç i Turisme

Amb la subvenció de:



Conselleria d'Innovació,
Indústria, Comerç i Turisme



Accreditada per la Generalitat
valenciana d'Innovació, Indústria,
Comerç i Turisme



Judith Tortosa

San Javier, Murcia 2005

Des de la seua primera competició en 2020, **Judith Tortosa** ha viatjat per tot el món i ha acumulat èxits mundialment, culminant amb una medalla de bronze i un nou rècord d'Espanya en el World Para Athletics 2023 a París.

La seua història, paral·lela al creixement dels alls tendres, simbolitza la superació i el creixement personal. Com a imatge de la fira de l'all tendre, Judith inspira amb la seua resiliència, recordant-nos que l'esforç i la dedicació poden conduir a la consecució de grans fites.

-DIJOUS 15 DE FEBRER

13:00 h. *Ajuntament de Xàtiva*

- **Presentació del Firall'24.** Roda de premsa.

-DIUMENGE 18 DE FEBRER

11:00 h. *Mercat Municipal.*

- **Calçotada popular.**

-SETMANA DEL 19 AL 23 DE FEBRER

- **Visites guiades** a càrrec de **Pep Gimeno** "Botifarra" adreçades als col·legis de Xàtiva.

-DILLUNS 19 DE FEBRER

9:00 h. *IES Doctor Luis Simarro.*

- **Col·loqui amb Ana Climent de CA Climent.** Tractarem la situació de les varietats valencianes. Exemple de negoci i oportunitat del cacau en la cuina actual. Tast de tipus i varietats de cacau.

-DIES 20, 21 i 22 DE FEBRER

IES Doctor Luis Simarro.

EL SIMARRO CUINA L'ALL TENDRE

- 20 i 21: **Elaboracions amb all tendre.**
- 22: **Showcooking** i demostració amb l'alumnat.
- **Concurs del Simarro cuina l'all tendre** i entrega de detalls a l'alumnat.

-DEL 22 AL 25 DE FEBRER

- **Setmana gastronòmica de l'all tendre** (Menús).

-DIVENDRES 23 DE FEBRER

18:00 h. *Avda. de Selgas (Front al GRAN TEATRE)*

- **Inauguració de la Fira Comercial i d'Artesania FirAll.**

- **Exposició fotogràfica "Allxativa"** de Alfredo J. Pardo

19:00 h. *Mercat Municipal.*

- **Cata de cerveses** i maridatge amb plats elaborats amb all tendre, a càrrec de **La Socarrada.**

Inscripcions a:



-DISSABTE 24 DE FEBRER

Avda. de Selgas (Front al GRAN TEATRE)

- 9:00 h. **Esmorzar** de l'associació d'all tendres.
- 10:00 h. Segon dia de la **Fira comercial** i d'artesanía.
- 10:00 h. **Visita guiada** a un camp d'all tendres. Sortida des del Gran Teatre. Inscripcions al correu promocioeconomica@ayto-xativa.es.

- 11:00 h. **Del camp a la taula.** Taller familiar de cuina d'all tendre, realitzat pel cuiner **Santiago De Los Reyes** del Restaurant El Cullerot.

Inscripcions a:



- De 12:00h. a 13:30h

Taller Infantil

- De 11:00h. a 14:00h. y de 17:30h. a 20:30h.
- Jocs infantils** distribuïts pel voltant del Gran Teatre.

- 13:00 h. Concert Familiar **Beatles for Kids**.
- 17:00 h. **Concurs de lligar alls tendres**.
- 17:30 h. **Entrega de premis**.

Reconeixement als allers:

- Paco Benavent Vidal** "El Gabach".
- Vicente Benavent Vidal** "El Gabach"

- De 17:30h. a 19:00h

Taller Infantil

- 18:00 h. Concert "**Cants de la terra**" amb **Pep Gimeno** "**Botifarra**" i **Hilari Alonso**.

- De 19:00h. a 20:30h

Taller Infantil

-DIUMENGE 25 DE FEBRER

Avda. de Selgas (Front al GRAN TEATRE)

- 9:00 h. Últim dia de la **Fira Comercial**.
 - 10:00 h. **XIX Edició mitja marató** de Xàtiva.
 - A partir de les 10:30 h. **Esmorzar Firaller** (Aforament limitat als primers 150).
 - De 11:00h. a 14:30h. y de 16:30h. a 18:00h.
- Jocs infantils** distribuïts pel voltant del Gran Teatre.

- De 11:00h. a 12:30h

Taller Infantil

- 11:00 i 12:30 h. Espectacle al teatre "**Horta**".
- De 12:30h. a 14:00h

Taller Infantil

- 13:30 h. **Concert** de cloenda del FirAll amb la banda local **Cara B**.

- De 16:30h. a 18:00h

Taller Infantil



Fira Gastronòmica

MONCHO
EL REY DEL TAPEO
RESTAURANT GANESH
LA TALAIA DEL CASTELL
RESTAURANT ELS PORXES
MESÓN ORIGEN
RESTAURANT CA CONXA
RESTAURANT PORTAL DE CA CONXA
RESTAURANT EL CULLEROT
RESTAURANT EL CARMEN
RESTAURANT CARPANEL





RESTAURANT MONCHO

Av. Selgas, 5

Tel: 670 373 601

joseantoniorocagallart@gmail.com

Divendres

Aperitiu de Benvinguda:

Croqueta de gamba roja amb allioli
d'alls tendres.

Primer Plat a Triar:

Remenat de creïlles amb pulled pork
i alls tendres.
Arròs del senyoret amb alls tendres.

Segon Plat a Triar:

Solomillo ibèric amb salsa de boletus
i alls tendres.
Tonyina a la planxa sobre cous cous
d'alls tendres i pernil cruixent.

Postres a Triar i 1 Beguda.

Preu: 15€.

Dissabte

Aperitiu de Benvinguda:

Croqueta de gamba roja sobre allioli
d'alls tendres.

Primer Plat a Triar:

Ous trencats amb pernil i cruixent
d'alls tendres.
Tosta de puntilla en la seua tinta amb
favetes i alls tendres.
Arròs de secret amb bolets i alls ten-
dres.

Segon Plat a Triar:

Secret ibèric enllitat amb creïlles a lo
pobre i alls tendres.
Llom de lluç al forn amb beixamel
d'alls tendres i cruixent d'all.

Postres a Triar i una Beguda.

Preu: 17€.



Diumenge

Aperitiu de Benvinguda:

Croqueta de gamba roja sobre allioli d'alls tendres.

Primer Plat a Triar:

Remenat d'alls tendres amb gambes.
Pasta tagliatelle amb crema de secret i alls tendres.

Arròs amb pop, gambes, carxofes i alls tendres.

Segon Plat a Triar:

Galtes de porc ibèric confitades a baixa temperatura sobre parmentier de patata i alls tendres.

Bacallà al forn gratinat amb allioli caramel·litzat d'alls tendres.

Postres a Triar i 1 Beguda.

Preu: 17€.

EL REY DEL TAPEO

Albereda Jaume I, 9

Tel: 681 912 663

Primers Plats a Triar:

All a la tempura amb llit de crema de carbassa.

Paella d'alls tendres amb secret ibèric.
Remenat d'alls tendres amb gambes.

Segons Plats a Triar:

Alls tendres amb botifarra de Burgos.
Bacallà a la crema d'alls tendres.
Xai amb alls confitats i creïlles fregides.

Inclou Primer i Segon Plat, Pa, Beguda,

Postres o Cafè.

Preu: 18€.



ELS PORXES

Plaça del Mercat,31
Tel: 617 409 523 / 663 272 710
africa1969@live.com

Entrants al Centre de la Taula:

Hummus d'albergínia i alls tendres amb coquetes.

Amanida de tomaca i pit de pollastre amb escabetx d'alls tendres.

Bunyols de bacallà i alls tendres amb salsa de pebrera roja a la flama.

Ous a baixa temperatura amb favetes, alls tendres i polp.

Plat Principal a Triar Entre:

Arròs al forn amb faves, carxofes i alls tendres.

Arròs sec amb sípia, bacallà, floricol i alls tendres. (Arròs només de migdia)

Secret ibèric confitat amb creilles pobres i alls.

Ventresca de tonyina amb samfaina de pebreres i alls tendres.

Degustació dels Nostres Postres

Preu: 22,50€ Begudes No Inclòses

LA TALAIA DEL CASTELL (20 al 25 de Febrer)

Castell de Xàtiva
Tel: 961 02 90 93

Snack:

Truita vaga d'ajitos, xistorra i blanquet; amb tosta de brioi.

Entrant:

La nostra amanida amb foie i alls de Guerola escabetxats.

Principal a Triar:

Arròs al forn.

Arròs de magre ibèric, all tendre i verdures. (Suplement +8€) (Per encàrrec. Mínim 2 persones)

Arròs de zamburiña, sípia i all tendre. (Suplement +8€) (Per encàrrec. Mínim 2 persones)

Entrecot de 250g de vaca madurada amb guarnició. (Suplement +8€)

Llobarro al vapor amb guarnició. (Suplement +8€)

Els menús se serviran a taula completa. 1 menú per persona.

Preu: 19€ per persona. Inclou cafè o postre.



MESÓN ORIGEN

C/ Corretgeria, 5
Tel: 643518450

Menú Alls Tendres

(els dies 24 i 25 en servei de menjars)

Entrants:

Calamar brut de platja farcit de duxe-
lle d'alls tendres.

Mollejas de xai, albergínia a la flama,
alls tendres.

Principal:

Fideuà de pop i sobrassada amb alls
tendres.

1 cistella de pa, postre o cafè.

Preu: 29€

RESTAURANTE EL CULLEROT

Plaça del Mercat, 10
Tel: 96 083 44 38
web@elcullerot.com

Menú Alls Tendres:

Crema d'alls tendres amb llesca de pa i
pernil cruixent.

Timbal de secret amb mix de bolets i
allioli d'alls tendres.

Ceviche de corbina amb gelatina de mos-
catell i alls tendres confitats al P.X.

Filet amb saltat d'alls tendres i porros i
creïlles estil 1960.

Gallineta confitada en oli d'alls tendres a
la grega i amb la seua escuma.

Monxavena amb crema d'arnadí i gelat
d'alls tendres.

Preu: 25€



RESTAURANT CA CONXA

Plaça de la Bassa, 10

Tel: 699 343 445

conchacentee@gmail.com

Entrants per a Compartir:

Amanida tèbia de gambes i alls tendres.

Tosta de pa pagès amb truita d'all tendres i romesco.

Principals a Triar:

Arròs sec amb alls tendres, cigrons i costelles. (Només dinars)

Ploma ibèrica amb cremós d'all tendres.

Calamar farcit amb alls tendres.

Monxavena

Cafè

Mínim Dos Persones.

1 Beguda Inclòs

Preu: 24€

RESTAURANT PORTAL DE CA CONXA

Portal del Lleó, 12

Tel: 699 343 445

Entrants per a Compartir:

Corona cruixent de calamar sobre aspic d'all tendres i la seua salsa.

Saltejat de morcilla i panceta ibèrica amb allets, xampinyó i tomàquets cherry.

Principals a Triar:

Fideuà de vaca madurada amb alls tendres i trufa. (Només dinars)

Ploma ibèrica sobre crumble d'all tendres i la seua salsa.

Salmó sobre cremós de parmesà, alls tendres i sal de pernil.

Monxavena

Cafè

Mínim Dos Persones.

1 Beguda Inclòs

Preu: 24€



RESTAURANT EL CARMEN

Avda de la Murta,3

Tel: 96 227 75 80

paula@ramos.no

Entrants:

Tomàquet valencià amb ventresca, piparra i all tendre.

Tosta de formatge de cabra i albergínia.

Carxofa confitada amb all tendre i parmesà.

Plat Principal:

Arròs de secret, carxofa i alls tendres.

Bacallà amb parmentier d'all.

Postres Casolans

(Només en horari de dinars)

(Beguda no inclosa)

Preu: 25€

RESTAURANT CARPANEL

Carrer Sant Francesc, 38

Tel: 962 28 15 85

Entrants:

Amanida de rúcula, mançana, formatge fresc, nous, sèsam i fruits secs.

Montadito d'escalivada amb allioli gratinat.

Croquetes de pollastre de corral.

Plat Principal:

Arròs melós de ànec, alls tendres i bolets.

Postre:

Arnadí de carbassa.

(Taules Completes, Mínim 2 Persones)

Preu: 26€

FIRA GASTRONÒMICA



RESTAURANT GANESH (17, 18 i 19 febrer)

C/ Portal del Lleó, 9

Tel: 644 720 098

Entrants a Compartir:

Bao de porc a baixa temperatura amb hoisin i all tendre.

Gyozas d'alls tendres i bolets shitake.

Principals a Compartir:

Pad Thai de gambes.

Tikka masala de pollastre.

Postres a Compartir:

Blondie de pistatxos.

Brigadeiros de Baileys.

Beguda: Aigua.

El menú se servirà a taula completa.

Mínim de 2 comensals.

Menú disponible amb adaptacions per a vegans, vegetarians o celíacs. Consulteu les nostres adaptacions del menú. Per a altres al·lèrgies consulteu amb el restaurant.

30€ Per persona.

Cocktail (Opcional): Paloma (+8€), Paloma virgen (+5€).

FirAll

FIRA DE L'ALL TENDRE

El FirAll és una invitació a celebrar i donar suport al cultiu de l'all tendre, una joia de la nostra agricultura. A través d'aquesta festa, volem augmentar la visibilitat d'aquest sector vital i garantir la seua continuïtat per a generacions futures.

Participeu en les activitats programades i gaudiu dels menús especials en els nostres restaurants, tots creats per exaltar l'all tendre. Aquest esdeveniment no només és una oportunitat per a gaudir de la gastronomia local, sinó també per a reconèixer i valorar la dedicació dels nostres agricultors.

Ens unim en el FirAll per a reafirmar el nostre compromís amb el sector agrícola, promoure pràctiques sostenibles i celebrar la riquesa que l'all tendre aporta a les nostres vides. No perdeu l'oportunitat de ser part d'aquesta iniciativa que busca preservar i potenciar un dels tresors més preuats de la nostra terra.

Us esperem al FirAll: junts, fem que l'all tendre brille.

