

# 9 MOSTRA GASTRONÒMICA CIUTAT D'OLIVA

22/25 SETEMBRE 2016

## DOSSIER PREMSA



Organitza



Col·labora



\*València  
València  
Turisme

G  
Gastroliva

# ¡Una mostra llena de experiencias! ¡Pensada para ti!

**Del 22 al 25 de septiembre, en Oliva se cocinarán muchas cosas a la vez. En la era de la gastronomía, preparamos muchas experiencias que no te puedes perder. La Mostra Gastrònoma Ciutat d'Oliva implicará a los ciudadanos y a los visitantes para divulgar la cocina de una de las capitales valencianas de la gastronomía, con un profundo saber hacer culinario, donde destacan platos con productos tradicionales de mar, de campo y de marjal.**



También, hemos pedido al chef de la Safor, Manuel Alonso (\*Estrella Michelin), que el jueves abra la Mostra y le hemos hecho un encargo arriesgado: una versión innovadora de la pebrera farcida (pimiento relleno), ya que la tradicional, ya la sabemos hacer. No tenemos miedo a la creatividad, ni a la innovación, pero también queremos conservar los orígenes, por eso, el cocinero Evarist Miralles, campeón de España Bocuse d'Or 2011, nos hablará de la relación de Oliva con uno de sus entornos máspreciados, el marjal, a través de la gastronomía y elaborará algunos de los platos más destacados de este medio ante el público.

Para garantizar la transmisión generacional, el sábado los mayores y los más jóvenes van a colaborar en el Concurs de Pebrera Farcida. Previamente, los escolares visitarán el Mercado Municipal para conocer mejor los productos de proximidad y temporada.

Este año, tendremos, como invitados especiales,

a los vinos valencianos de la zona de Terres dels Alforins, una zona que se encuentra entre la Vall d'Albaida y la Costera. Nueve bodegas estarán presentes el sábado por la tarde y noche en el Macrotast, un Festival Gastronómico Popular donde podrás probar, copa en mano, algunos de los vinos más reconocidos a nivel internacional con degustaciones de gastronomía de Oliva: pebreres farcides de mosset (pimientos rellenos mini), figatells, embutidos artesanos, coques... ¡Será una experiencia gastronómica de maridaje inolvidable!

Además, una selección de restaurantes protagonizará las jornadas gastronómicas durante estos días. Ofrecerán tres clases de menús temáticos: el de cocina tradicional, el de cocina de marjal y el selecto Oliva Experience. Será imposible abarcar la decena de restaurantes de la ciudad que están implicados en este evento, pero al menos hay que visitar alguno de ellos, porque la cocina más mediterránea de Oliva se viste de gala.

# Una mostra plena d'experiències! Pensada para tu!

**Del 22 al 25 de setembre, en Oliva se cocinarán muchas cosas a la vez. En la era de la gastronomía, preparamos muchas experiencias que no te puedes perder. La Mostra Gastrònoma Ciutat d'Oliva implicará a los ciudadanos y a los visitantes para divulgar la cocina de una de las capitales valencianas de la gastronomía, con un profundo saber hacer culinario, donde destacan platos con productos tradicionales de mar, de campo y de marjal.**

Hem demanat al xef saforenc Manuel Alonso (\*Estrella Michelin) que dijous òbriga la Mostra i li hem fet un encàrrec que sabem que

és arriscat, fer una versió innovadora de la pebrera farcida, ja que la tradicional, la sabem fer nosaltres. No tenim por a la creativitat i a la innovació, però també volem conservar els orígens, per això, el cuiner Evarist Miralles, campió d'Espanya Bocuse d'Or 2011, ens parlarà de la relació d'Oliva amb un dels seus entorns més preuats, la marjal, a través de la gastronomia i elaborarà alguns dels plats més destacats d'este medi davant del públic.

Per garantir la transmissió generacional, dissabte, els més grans i els més joves van a col·laborar en el Concurs de Pebrera Farcida. Prèviament, els escolars visitaran el Mercat Municipal per conéixer millor el producte de proximitat i temporada.

Enguany, tindrem com a convidats especials, els vins valencians de les Terres dels Alforins, una zona que es troba entre la Vall

d'Albaïda i la Costera. Estaran presents el dissabte a la vesprada i la nit en el Macrotast, un Festival Gastrònic Popular en el qual podràs tastar, copa en mà, alguns dels vins més reconeguts a escala internacional amb degustacions de gastronomia d'Oliva: pebreres farcides de mosset, figatells, embotits artesans, coques... Serà una experiència gastronòmica de maridatge inoblidable!

A més, una selecció de restaurants protagonitzarà les jornades gastronòmiques durant estos dies. Oferiran tres classes de menús temàtics: el de cuina tradicional, el de cuina de marjal i el selecte Oliva Experience. Serà impossible abastar la desena de restaurants de la ciutat que estan implicats en este esdeveniment, però com a mínim cal visitar algun d'ells, perquè la cuina més mediterrània d'Oliva es vestix de gala.

## EL DÍA 13 AL 15 DE SEPTIEMBRE ‘LES ESCOLES AL MERCAT’

**Durante la semana los escolares de 5º de Primaria de Oliva conocerán más de cerca nuestros productos alimentarios de proximidad. Con la visita didáctica al Mercat Municipal queremos aumentar el aprecio de los más jóvenes por su cocina tradicional para que valoren los productos de proximidad y temporada del territorio.**

**Nuestra cocina es parte de nuestra cultura, de la relación de las personas con su medio, por eso hay que transmitir el vínculo entre el fruto del trabajo agrícola y pesquero en nuestro entorno y la elaboración tradicional de los platos.**



Nuestra cocina es parte de nuestra cultura, de la relación de las personas con su medio, por eso hay que transmitir el vínculo entre el fruto del trabajo agrícola y pesquero en nuestro entorno y la elaboración tradicional de los platos.

También servirá para que los más jóvenes conozcan la trazabilidad de los productos y valoren mejor las propiedades nutricionales

y organolépticas de la cocina mediterránea. Los niños y niñas que asisten a las visitas didácticas podrán participar en el concurso intergeneracional de pebrera farcida, junto con sus mayores, el sábado 24 por la mañana en el Mercat.

Cuatro grupos al día visitarán el Mercat Municipal en horario de 9.00 h a 14.00 h.

**Durant la setmana els escolars de 5è de Primària d'Oliva coneixeran de més a prop els nostres productes alimentaris de proximitat. Amb la visita didàctica al Mercat Municipal volem augmentar l'estima dels més joves per la nostra cuina i que valoren els productes de proximitat i de temporada.**

**La nostra cuina és part de la nostra cultura, de la relació de les persones amb el medi, per això cal transmetre el vincle entre el fruit del treball agrari i pesquer del nostre entorn i l'elaboració dels plats.**

També servirà per a què els més joves coneguen la traçabilitat dels productes i valoren millor les propietats nutricionals i organolèpticas de la cuina mediterrània.

Els xiquets i xiquetes que assistixen a les visites didàctiques podran participar en el Concurs de Pebrera Farcida amb els seus majors, dissabte 24 de matí, al Mercat.

## JUEVES, DÍA 22. 19 H - PRESENTACIÓN DE LA MOSTRA Y SHOWCOOKING

**Centre Polivalent d'Oliva. Passeig Gregori Maians, esquina con Ronda Sud.**

El chef de la Safor, Manuel Alonso (\*Estrella Michelin), abrirá la Mostra, con un showcooking en el que preparará una versión actual de uno de nuestros platos más emblemáticos de Oliva, la pebrera farcida (pimiento relleno). Manuel Alonso elabora una cocina de mercado actual y creativa, donde el producto destaca pero manteniendo su sabor original.

La Mostra apuesta por la innovación, pero también por recuperar los orígenes, por eso, seguidamente, el chef Evarist Miralles (Campeón de España Bocuse d'Or 2011) nos hablará de la relación que los habitantes de Oliva han tenido con uno de sus entornos máspreciados, el marjal, y presentará un showcooking en el que recreará esta cocina. Anguilas, angulas, lubinas, lisas, pato, rana, gambeta... El Pla o el

marjal, la tierra de arroz, es un medio formado por humedales y dos ríos, el Bullent y el Molinell, del cual se han obtenido los productos que han permitido conformar, a lo largo de la historia, una gastronomía genuina, rica en sabores y matices.

El Parc Natural de la Marjal de Pego-Oliva es hoy un valioso espacio protegido, si bien los platos tradicionales han surgido de productos de este entorno, hoy debemos recuperarlos y recrearlos atendiendo a las limitaciones que permiten su preservación.

La presentación es una actividad abierta a toda la ciudadanía y a los cocineros de Oliva y comarca. Para finalizar, se ofrecerá a los asistentes un vino de honor de la zona valenciana Terres del Alforins y un aperitivo.



**El chef Manuel Alonso versiona la pebrera farcida y el chef Evarist Miralles defiende la cocina de Marjal.**

**Centre Polivalent d'Oliva. Passeig Gregori Maians, cantonada amb Ronda Sud.**

El xef de la Safor, Manuel Alonso (\*Estrella Michelin), obrirà la Mostra, amb un showcooking en el que prepararà una versió actual d'un dels plats emblemàtics d'Oliva, la pebrera farcida. Manuel Alonso elabora una cuina de mercat i creativa actual, on el producte destaca mantenint el seu sabor original.

La Mostra apostarà per la innovació, però també per recuperar els orígens, per això, seguidament, el xef Evarist Miralles, campió d'Espanya Bocuse d'Or 2011, ens parlarà de la relació que els habitants d'Oliva han tingut amb un dels seus entorns més preuats, la marjal, i presentarà un showcooking en el que recrearà esta cuina. Anguiles, angules, llobarro, llises, ànec, granota, gambeta... El Pla o la marjal, la terra d'arròs, és un medi

format per aiguamolls i dos rius, el Bullent i el Molinell, del qual s'han obtingut els productes que han permès conformar al llarg de la història una gastronomia genuïna, rica en sabors i matisos.

El Parc Natural de la Marjal de Pego-Oliva és hui un valuós espai protegit, si bé els plats tradicionals han sorgit de productes d'este entorn, hui hem de recuperar-los i recrear-los atenent a les limitacions que permeten la seua preservació.

L'acte de presentació serà obert a tota la ciutadania i als cuiners d'Oliva i comarca.

En acabar, s'oferirà als assistents un vi d'honor de la zona de 'Terres dels Alforins' i un aperitiu.

## **TODOS LOS DÍAS DE LA MOSTRA - JORNADAS GASTRONÓMICAS EN LOS RESTAURANTES DE OLIVA**

**Menú tradicional, menú cocina de marjal y Oliva Experience**

**Visita uno de los restaurantes que desde la noche del jueves 22 y hasta el domingo 25 a mediodía ofrecen menús temáticos especialmente diseñados para la Mostra Gastronómica. En los menús se combinan platos tradicionales de Oliva fieles a su receta original, con versiones más innovadoras de autor.**

Para esta edición de la Mostra, los restaurantes de Oliva han preparado diferentes menús. Hay opciones para todos los gustos.

Menús tradicionales Oliva Gastronòmica. De jueves noche a domingo a mediodía. Este menú

popular y valenciano, con un precio ajustado (16-25 euros), es un homenaje a los platos más nuestros. Muchos de los restaurantes han optado por dar protagonismo a la pebrera farcida (pimiento relleno de arroz y atún



rojo mediterráneo) en versión tradicional o contemporánea. Otros han optado por incluir coques de tomaca, de ceba, mulladors, figatells, etc. Lo encontrarás cada día de la Mostra.

**Menús Cocina de Marjal.** De jueves noche a domingo a mediodía. Unos menús pensados a partir de platos que se elaboran con productos que, tradicionalmente, procedían de este hábitat de agua dulce o salobre, el marjal, y de la relación de sus habitantes con este medio. En ellos, están presentes muchos de los platos más arraigados (l'all i pebre, la gamba amb bleda, el pato, lisa o mújol...) así como el gran protagonista, el arroz.

**Menús Oliva Experience.** Domingo a mediodía. Los menú más selectos de la Mostra y en los que los restauradores incluyen los productos del mar y de la tierra con mayor reconocimiento y prestigio en el mercado. Los salazones, la gamba roja, el atún rojo, el pulpo, el mejor pescado, arroces excepcionales (de pato o de pulpo), son algunos de los productos que están presentes los menús. Se presentan con una propuesta de maridaje de vinos y algunos incluyen a nuestros grandes invitados de esta edición, los vinos de los Alforins.

#### **Menú tradicional, menú cuina de marjal i Oliva Experience.**

**Visita un dels restaurants que des de la nit de dijous 22, fins al diumenge 25 a migdia, oferixen menús temàtics, especialment dissenyats per a la Mostra Gastronòmica. Els menús combinen plats tradicionals d'Oliva fids a la seu recepta original, amb versions més innovadores d'autor.**

**En esta edició de la Mostra, els restaurants d'Oliva han preparat diferents menús. Hi ha opcions per a tots els gustos.**

Menús tradicionals Oliva Gastronòmica. Des de dijous nit, a diumenge al migdia. Estos menús populares i valencianos, amb un preu ajustat (16-25 euros) són un homenatge als platos más nostres. Molts dels restaurants han optat per donar protagonisme a la pebrera farcida, en versión tradicional o contemporánea. Otros han optado por las coquinas de tomaca, de ceba, mulladors, figatells, etc. Los encontrarás cada día de la Mostra.

Menús Cuina de Marjal. Des de dijous nit, a diumenge al migdia. Uns menús pensados para ti a partir de platos que se elaboran con productos que, tradicionalmente, proceden de este hábitat de agua dulce o salobre, la marjal, y de la relación de sus habitantes con este medio. En ellos, están presentes muchos de los platos más arraigados (l'all i pebre, la gamba amb bleda, el pato, lisa o mújol...) así como el gran protagonista, el arroz.

(l'all i pebre, la gamba amb bleda, l'ànec, la llisa...) així com el gran protagonista, l'arròs.

**Menús Oliva Experience.** Diumenge a migdia. El menús más selectos de la Mostra i en los restauradores incluyen los productos de más reconocimiento y prestigio en el mercado, de la mar i de la terra. Les saladas, la gamba roja, la tonyina roja, el polp, el millor peix, la carn (com la guatla o l'ànec), arroces excepcionales (d'ànec o de polp), son algunos de los productos que estarán presentes en los menús. El menú se presenta con una propuesta de maridaje de vinos, algunos incluyen a nuestros invitados de esta edición, los vinos de los Alforins (Fontanars, Moixent i la Font de la Figuera).

## **SÁBADO, DÍA 24. 10 H - CONCURSO POPULAR DE 'PEBRERA FARCIDA'**

Mercat Municipal de Oliva, Passeig Lluís Vives, s/n.

En el Mercat Municipal de Oliva se celebrará el Concurs de Pebrera Farcida. Esta edición será intergeneracional, ya que los equipos concursantes estarán formados por niños con sus mayores, por parejas. Los participantes presentan al concurso las cazuelas que han elaborado previamente en casa. Los premios se

entregarán hacia las 12.00 h, tras la degustación y deliberación por parte del jurado, que estará formado por chefs reconocidos, escritores y periodistas gastronómicos.

Primer premio, lote productos premium del Mercat Municipal y 2 entradas a Terra Natura (Benidorm). Segundo premio, lote de productos del Mercat Municipal y 2 entradas a Terra Natura.



Al Mercat Municipal d'Oliva tindrà lloc el Concurs de Pebrera Farcida. Esta edició serà intergeneracional, ja que els equips concursants estaran formats per xiquets amb els seus majors, per parelles.

Els participants presenten al concurs les cassoles que han elaborat, prèviament, a casa. Els premis es lliuraran cap a les

12.00 h , després del tast i deliberació per part del jurat, format per xefs reconeguts, escriptors i periodistes gastronòmics.

1r premi, lot de productes premium del Mercat Municipal i 2 entrades a Terra Natura (Benidorm). 2n premi, lot de productes del Mercat Municipal i 2 entrades a Terra Natura.

## **SÁBADO 24. DE 10.30 H A 12.30 H - 'ESMORZAR' DE FIGATELLS DE OLIVA**

**Passeig Lluís Vives, frente al Mercat Municipal.**

Acércate al Passeig y disfruta de la degustación de figatells elaborados por los carniceros artesanos de Oliva, que organiza Gastroliva. El figatell es una mezcla de carne magra de cerdo,

hígado y especias, envuelto en redaño o, en valenciano, mantellina. No te puedes perder este delicatessen popular de Oliva.



Acosta't al Passeig i participa de la degustació de figatells elaborats pels carnissers artesans d'Oliva, que organitza Gastroliva. El figatell és una barreja de carn magra de porc, de

fetge i espècies, embolicades en la mantellina. No et pots perdre esta delicatessen popular d'Oliva.

## **SÁBADO, DÍA 24. 12 H - TALLER DE COCINA PARA LOS MÁS JÓVENES**

**Mercat Municipal de Oliva, Passeig Lluís Vives, s/n.**

En la línea de garantizar la transmisión de la cocina popular a los más jóvenes, el centro de la ciudad, acogerá talleres de formación en los que

aprenderán a elaborar coques de pasta bona... desde preparar la masa, hasta los diferentes tipos de mulladors o rellenos.



En la línia de garantir la transmissió de la cuina popular als més joves, el centre de la ciutat, acollirà tallers de formació, en els que aprendran a elaborar coques de pasta bona... des de la massa,

fins als diferents tipus de mulladors.

Pepe Cotaina, mestre artesà forner, dirigirà el taller.

## SÁBADO, DÍA 24. DE 19 H A 23.30 H - MACROSTAT, FESTIVAL GASTRONÓMICO POPULAR

**¡Ven a degustar! El Passeig se llenará de las mejores degustaciones de Oliva y los mejores vinos de los Alforins. Nueve bodegas.**

**Passeig Lluís Vives, enfrente del Mercat Municipal.**

compartir las mejores degustaciones gastronómicas de Oliva, con los mejores vinos valencianos, es posible. El sábado 24 de septiembre tendremos la oportunidad de probar en Oliva los vinos de la zona de Els Alforins (DO Valencia). Contaremos con nueve bodegas de esta zona que se encuentra entre la Vall d'Albaida y la Costera, se conoce como la 'Toscana valenciana' y destaca por su proyección internacional.

Algunos de sus vinos han llegado a obtener entre 91 y 93 puntos Parker, que es la referencia en

valoración de vinos a nivel mundial. Podremos degustar vinos tintos frescos de variedades históricas y reconocidas como la monastrell y otras autóctonas. También vinos en elaborados en ánforas de bodegas fondas construidas en el siglo XVII.

Como nos sentimos orgullosos de los vinos de esta zona excelente, de su proyección y de su tradición vinícola, así como de nuestros platos tradicionales... hemos propuesto maridarlos y hacer accesible a todo el mundo su degustación. Por eso, el sábado 24 de septiembre por la tarde

y noche podrás probarlos con nuestra pebrera farcida (pimiento relleno), figatells, coques, embutidos artesanos, etc. ¡Será una experiencia inédita e inolvidable!

El sábado en el Passeig Lluís Vives de Oliva se podrán adquirir los TICKETS.

Tickets y precios del Macrotast

Tickets de 5 euros (4 degustaciones)

Tickets de 10 euros (8 degustaciones gastronómicas o de vino)

+ 2 euros alquiler de copa técnica Spiegelau

La devolución de los 2 euros se hará al retornar la copa.



### Vine a tastar!

**El Passeig s'omplirà de les millors degustacions d'Oliva i els millors vins de les Terres dels Alforins. Nou cellers.**

**Passeig Lluís Vives, enfrente del Mercat Municipal.**

Acompanyar les nostres millors degustacions gastronòmiques, dels millors vins valencians, és possible. Dissabte 24 de setembre tindrem l'oportunitat de tastar a Oliva els vins de les Terres dels Alforins (DO València). Esta zona es troba entre la Vall d'Albaida i la Costera, es coneix com la 'Toscana valenciana' i destaca per la seu projecció internacional.

Alguns dels seus vins han arribat a obtenir entre 91 i 93 punts Parker, que és la referència en valoració de vins a escala mundial. Podrem tastar vins negres frescos de varietats històriques i reconegudes com la monastrell i d'altres autòctones. També vins en àmfora elaborats en bodegues fondees construïdes al segle XVII.

Com ens sentim orgullosos dels vins d'esta zona excel·lent, de la seu projecció i de la seu tradició vinícola, així com dels nostres

plats tradicionals de costa i de marjal... hem proposat maridar-los i fer accessible a tot el món la seu degustació. Per això, el dissabte 24 de setembre a la vesprada i nit podràs tastar-los amb la nostra pebrera farcida de mosset, amb figatells, coques, embotits artesans, etc. Serà una experiència inèdita i inoblidable!

Diumenge al Passeig Lluís Vives d'Oliva es podran adquirir els TIQUETS.

Tiquets i preus del Macrotast

Tiquets de 5 euros (4 degustacions)

Tiquets de 10 euros (8 degustacions gastronòmiques o de vi)

+ 2 euros lloguer de copa tècnica Spiegelau

La devolució dels 2 euros es farà en tornar la copa.