

EXPOSITORS FIRA 2010

Coop. Vinícola de Quatretonda

Bodegas Alonso Sanz - Aiello de Malferit

Cooperativa Vinícola Onteniese - Ontinyent

Bodega Josep Tortosa - Fontanars dels Alforins

Bodega El Angosto - Ontinyent

Bodegas El Fesu, SL - Ontinyent

Bodega La Casa de las Vides - Agullent

Bodegas Vicente Ribera e Hijos
Fontanars dels Alforins

Carnisseria Sermo - Aiello de Malferit

Carnisseria Luis i Pilar - Agullent

Mel Silverio - Quatretonda

La Pericana de Muro - Muro d'Alcoi

Carnisseria Sarró - Quatretonda

Xocolates Benavent - Benigànim

Simona Coop. V. - Quatretonda

Cerveses Montcabrer SLU - Ontinyent

Distribuciones Chati SL - Ontinyent

DAYB SL - Aiello de Malferit

Forners de la Vall d'Albaida

**Associació d'Embotis Tradicionals
i Artesanals d'Ontinyent**

AHVAL

(Associació d'Hostalers de la Vall d'Albaida)

**Associació Ames de Casa i
Consumidors Tyrius** - Ontinyent

Caixa Ontinyent

IEVA (Institut d'Estudis de la Vall d'Albaida)

Tallers d'ocupació
(Ontinyent, l'Olleria, la Pobla del Duc)

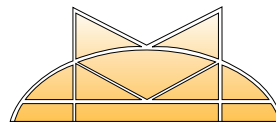
Gent x Gent

**Mancomunitat de Municipis
de la Vall d'Albaida**

SOPROVA SA

(Societat Promoció Vall d'Albaida)

Organitza:



Mancomunitat
de Municipis
de la Vall
d'Albaida

SOPROVA

Societat per a la promoció
de la Vall d'Albaida S.A.



La Vall d'Albaida
la vall blanca

Col·labora:



GENERALITAT VALENCIANA
CONSELLERIA DE AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ
CONSELLERIA DE INDÚSTRIA, COMERÇ I INNOVACIÓ



**AJUNTAMENT
d'ONTINYENT**



**València
Terra i Mar**
Diputació de València
www.valenciaterramar.org

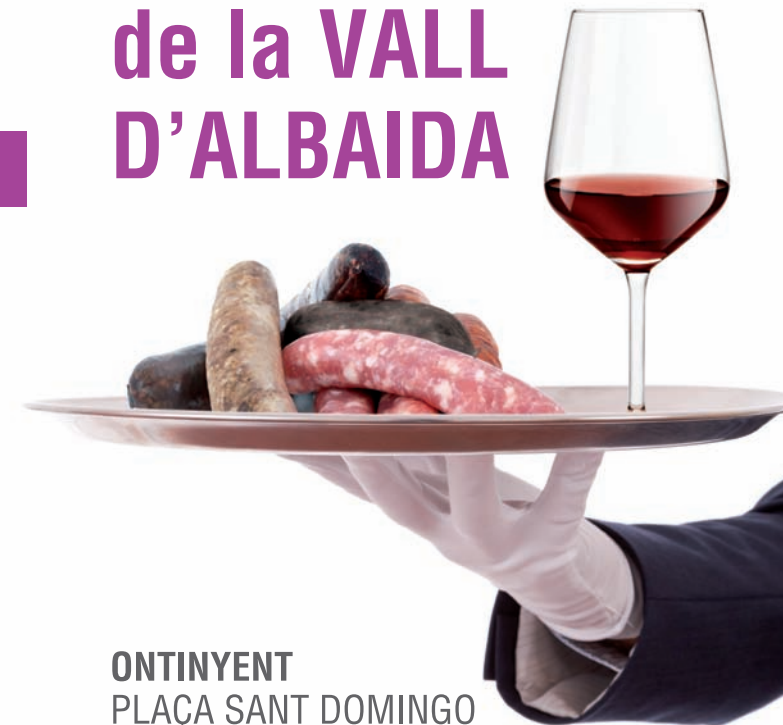
ahval
associació hostalers
vall d'albaida



GASTRONOMIA
PRODUCTES AGROALIMENTARIS
TURISME D'INTERIOR

5, 6 i 7 de NOVEMBRE

**XI FIRA
GASTRONÒMICA
de la VALL
D'ALBAIDA**



**ONTINYENT
PLAÇA SANT DOMINGO**

PROGRAMA D'ACTIVITATS

Divendres 5 de novembre

- 18:00h Obertura dels estands
- 19:00h Inauguració oficial de la Fira
- 19:00h Actuació musical: AD Libitum
- 23:00h Tancament dels estands

Dissabte 6 de novembre

- 11:00h Obertura dels estands
- 12:00h Presentació de la cata de vi i les degustacions dels TERP: *Raim de pastor* de la Pobla del Duc i *Vila de l'Olleria* en la carpa dels tallers. Amb la participació al llarg de la fira del TERP d'Ontinyent: Àrea rural El Perú.
- 15:00h Tancament dels estands
- 17:00h Obertura dels estands
- 19:30h XX Diada Musical de la Vall d'Albaida
- 23:00h Tancament dels estands

Diumenge 7 de novembre

- 11:00h Obertura dels estands
- 11:00h Xocolatada per a menuts i majors, per l'Associació d'Ames de Casa i Consumidors Tyrius d'Ontinyent i els forners de la Vall d'Albaida
- 12:00h Cata de vi i degustacions dels TERP: *Raim de pastor* de la Pobla del Duc i *Vila de l'Olleria* en la carpa dels tallers
- 15:00h Tancament dels estands
- 17:00h Obertura dels estands
- 21:30h Cloenda de la XI Fira Gastronòmica



FORNERS DE LA VALL D'ALBAIDA

Forn-Pastisseria l'Ermiteta
Vicente Colomer Vila
Pa i Dolços Forn Regina
Forn Pastisseria Barranca
Forn Pastisseria Nadal
Casa Brotons
Forn i Pastisseria Carlos Esteller

Ontinyent
Aiolo de Malferit
Otos
El Ràfol de Salem
Montaverner
Ontinyent
Ontinyent



ASSOCIACIÓ D'EMBOTITS TRADICIONALS I ARTESANALS D'ONTINYENT

Carnisseria Vicent, La Pau, 5
Carnisseria Casa Vicent, Martínez Valls, 67
Carnisseria Amparin, Dos de Mayo, 135
Carnisseria Medina, Santa Rosa, 27
Carnisseria Sant Antoni, Sant Antoni, 4
Carnisseria Donat, Caputxins, 1



PARTICIPANTS DE L'ASSOCIACIÓ D'HOTALERS VALL D'ALBAIDA



Dia	Restaurant	Tapes
Divendres 5 de novembre Vesprada	Restaurant El Cancell 96 235 50 38	· Tomacó de l'lom al perfum de timó amb pa de nous · Torrada d'esgardat amb bacallà, orenga i pinyonets
19:00h a 23:00h	Hotel Kazar 96 238 24 43	· Tosta de formatge de cabra amb melmelada de tomata a la vainilla · Creïlla farcida de verdures
Dissabte 6 de novembre Migdia	Malvasia Vinoteca 678 42 22 40	· "Pastela" de pollastre · Arròs caldós de pebrassos, penques i costelletes
12:00h a 15:00h	Restaurant Casa Seguí 96 291 17 79	· Arròs al forn · Cruixent d'alls tendres, faves i carxofes
Dissabte 6 de novembre vesprada	Restaurant Monterrey 96 238 62 98	· Cruixent amb melmelada de ceba amb formatge de cabra · Milfulles amb l'lomello i verdures
19:00h a 23:00h	Jauja 690 85 16 67	· Amanida gourmet amb verdures marinades, clotxines al vapor i reducció de vi · Dolç creïlla pont-neuf amb chutney de la terra i sal de rovelló
Divendres 7 de novembre migdia	Restaurant El Tinell de Calabuig 96 291 50 48	· Bajoca farcida · Pit de tito amb albercocs secs i ou filat
12:00h a 15:00h	Restaurant Casa Luis 96 291 56 00	· Gaspatxo de rap, sèpia i bolets · Timbal de verdures, abadejo i aladroc
Divendres 7 de novembre vesprada	Cúgol Restauració 696 970 675	· Milfulles de tonyina amb formatge de cabra · "Capellà" amb tomata
19:00h a 23:00h	Restaurant El Tinell de Calabuig 96 291 50 48	· Bruschetta de formatge amb foie gras i dolç de tomata · Fogassa de tomaquet amb formatge de búfala i pesto roig amb bolets

VOS CONVIDEM A TOTS a la Plaça de Sant Domingo