



www.taronjadexerta.com

2a Fira de Citric Xerta

6 i 7 de Març
dos1000deu

optima



Generalitat de Catalunya
Departament de Governació
i Administracions Públiques



Generalitat de Catalunya
Departament d'Innovació,
Universitats i Empresa



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural



Diputació Tarragona



Consell Comarcal
del Baix Ebre



Ajuntament
del Xerta



Centre d'Innovació i Recerca
de Tarragona



IDECE
Institut per al Desenvolupament
de les Comarques de l'Ebre



Pla d'Agricultura
i Pesca de Catalunya



la Caixa



Col·legi Tarragona



Lino Bertran

Ja hi som!

Estem a punt d'inaugurar la 2ª Fira del Cítric de Xerta.

Aquest any, a més de promocionar el nostre "producte estrella" la taronja de Xerta, hem volgut donar un impuls a la nostra gastronomia, tant la del nostre poble com la de les Terres de l'Ebre.

Aquesta Fira no hagués estat possible fer-la sense la implicació de tot el poble: Associacions, industrials i sobre tot aquests xertolins i xertolines anònims que, amb el seu esforç i sacrifici, faran que sigui un gran esdeveniment.

Xerta, com a poble més gran dins dels municipis petits de les Terres de l'Ebre, oferirà als nostres visitants dos dies en que podran delectar els seus sentits gustatius.

Com a Alcalde i cap de l'equip organitzador us convidem a visitar-nos i compartir amb nosaltres aquest esdeveniment.

Us hi esperem!



Benvolgudes i benvolguts,

Em plau saludar-vos amb motiu de la celebració de la Fira del Cítric de Xerta 2010, un esdeveniment que és una clara mostra de la vitalitat del municipi. Aquesta fira és sens dubte la millor manera per promocionar no només la Taronja de Xerta, sinó també tots els vostres productes autòctons. I, a la vegada, ha de servir per projectar el municipi cap a la resta de territori, per donar a conèixer les vostres particularitats i obrir una porta cap a noves oportunitats.

Des del Govern de Catalunya, com no pot ser d'altra manera, acompanyem i donem suport a totes aquelles iniciatives municipals impulsades des dels Ajuntaments i des de la gent del territori, com ho és la vostra Fira. Aquesta és la feina del Departament de Governació, des d'on treballem per fer funcionar el país donant suport al món local. Estem al costat dels municipis, siguin on siguin i tinguin la mida que tinguin, amb inversions en obres i serveis, garantint l'accés a les tecnologies de la informació i la comunicació, modernitzant les administracions públiques o promovent actuacions de participació política i ciutadana.

Treballem per millorar i fer créixer la xarxa d'equipaments cívics, donant suport a l'associacionisme i el voluntariat, fomentant els valors del civisme arreu de Catalunya, per, en definitiva, aconseguir un país vertebrat territorialment i cohesionat socialment. I precisament aquestes iniciatives com la Fira del Cítric de Xerta són les que ens enriqueixen com a poble i ens fan avançar com a país.

Aprofito per donar les gràcies a tots els que feu possible, amb la vostra participació i dedicació, un esdeveniment com aquest. És evident que la Fira del Cítric ens indica la bona salut de Xerta. És per això que us encoratjo a seguir treballant amb empena i il·lusió per tots els projectes que tingueu entre mans. I a la vegada us animo a gaudir cívicament de la Fira. Podeu comptar sempre amb el nostre suport.

Molt bona fira a tothom!



Jordi Ausàs i Coll



Pere Tàpias

Realitzador del programa de Catalunya Radio "Tàpias Variades", cuina, gastronomia i música.

El color de Xerta és el color taronja, i el color taronja vol dir optimisme, goig i joia.

Les cuines de Xerta són tot el contrari del pessimisme.

Tinc a mans un receptari: Les cuines tradicionals de Xerta, de l'any 1995, un recull fet a mà per una colla de dones de la vila dividit en estacions, amb prescripcions on s'incorporen ingredients de tota la vida. Un receptari fidel al llenguatge i a la personalitat d'aquestes terres; un receptari que explica que la cuina és una de les virtuts teològals de l'existència i que, a Xerta, és una de les divises que figura en el seu escut carnal.

I és que a Xerta els fogons sempre estan encesos, les taules parades, l'ampolla de vi oberta, les copes a punt... És a dir, es practica una cultura viva, immediata i quotidiana. Per això els metges de l'anima recomanen anar-hi i fer-hi estada. Jo no m'ho perdo!



Horari: de 10.30 a 21.30h

Entrada gratuïta

Lloc: Casal Municipal

Adreça: Camí del Portal, s/n

Venda de tiquets per a les degustacions

Tiquet 3 degustacions + copa = 5 €

Tiquet 5 degustacions = 5 €

Inauguració

Dissabte 6 de març a les 11 del matí a càrrec del Conseller de Governació i Administracions Públiques de la Generalitat de Catalunya

Convidats especials

Pere Tàpias, expert en gastronomia i presentador del programa de ràdio "Tapes Variades"

Francesc López Gilabert, xef del restaurant Torreó de l'Indià, 1* Michelin

ORGANITZA

Ajuntament de Xerta

Plaça Major, 13

43592 - Xerta

Telèfon: 977 47 30 05

mail: firataronja@xerta.altanet.org

web: www.taronjadexerta.com

AJUNTAMENT DE XERTA
aj.xerta@altanet.org
www.xerta.altanet.org

AJUNTAMENT DE BENIFALLET
aj.benifallet@altanet.org
www.benifallet.altanet.org

AJUNTAMENT DE TIVENYS
aj.tivenys@altanet.org
www.tivenys@altanet.org

CONSELL COMARCAL
DEL BAIX EBRE
ccbe@baixebre.cat
www.baixebre.cat

CENTRE CULTURAL
I D'ESPLAI DE XERTA
gblanchpatxan@gmail.com
www.ccex.cat

LLIGA CONTRA EL CÀNCER
TERRES DE L'EBRE
www.lligacontraelcancer.org

ASSOCIACIÓ DE JOVES DE XERTA
jovexerta@hotmail.com
www.jovexerta.blogspot.com

SOCIETAT DE CAÇADORS EBRE
DE XERTA
ebrexerta@yahoo.es
www.casadorsxerta.
blogspot.com

ASSOCIACIÓ DE MESTRESSES DE
CASA DE XERTA
amcxerta@hotmail.com
www.amcxerta.blogspot.com

LLAR DE LA GENT GRAN
SANT MARTÍ DE XERTA
Tel. 977 473 493
llarsantmarti@gmail.com

AMPA – ESCOLA XERTA
ampa@xerta.com

PARRÒQUIA DE XERTA
Tel. 977 473 103

FRANCESCA ALIERN
ESCRITPORA
Tel. 977 473 265

NEUS.TRETZE
neus.tretze@gmail.com
www.espaitretze.blogspot.com

CENTRE DE SALUT MEDI NATUR
info@medinatur.info
www.medinatur.info

CARBURANTS PERPINYÀ
rtejedor@carpersl.com

FORN PORTÉ
fornporte@telefonica.net

PERNIL'S
nicolasgodoy@hotmail.com

SABORS D'ASTÚRIES
firas@saborsdasturies.es
www.saborsdasturies.es

EMBOTITS DE PLANOLES
pcortesembplanoles
@hotmail.com

ANXOVES DE PALAMÓS
conserves@fontanet.cat
www.anxovesdepalamos.com

ACEITUNAS MORENO
aceitunasmoreno@hotmail.com

FORMATGERIA MAS GARET
mariajosedeo@hotmai.com
www.formatgesmaselgaret.com

ZUMOS, S.L.
zumos@zumos.es
www.xumos.es

SABEL'S - ARTESANIA
EN PEDRES NATURALS
irifa@hotmail.com

BOSCH I CASALS
EMBOTITS ARTESANS
embotits@boschicasals.com
www.boschicasals.com

LES COSES DE MONTSE
aloebarcelona@hotmail.com
www.lescosesdemontse/
aloebarcelona.com

CALMA – CENTRE DE QUIROMASSATGE
I TRACTAMENTS CORPORALS I FACIALS
miriam_pb82@hotmail.com

TERESA ROMERO
BIJUTERIA EN PLATA
Tel. 600 736 961

ZONA EXTERIOR

TALLER MECÀNIC
J.MANEL CARBÓ
Tel. 977 473 706

CENTRE HÍPIC
EQUI NATUR
Tel. 606 885 984

BRINCAPARK
Tel. 699 487 173

TOT MAQUINÀRIA
Tel. 977 503 782

ÀNIMA DE XERTA

Contacte: Ajuntament de Xerta
Tel. 977 473 005
www.taronjadexerta.com

CAVA RAVENTÓS ROSELL

Contacte: Joan Raventós Rossell, S.L.
Tel. 977 489 166
www.raventosrosell.com

SOROLLA BACALLANERS

Contacte: Sorolla
Bacallaners, S.L.U.
Tel. 977 441 950
www.sorolla.cat

PASTISSERIA

SABINA DOLÇ I SALAT
Contacte: Sabina Mayor
Baron
Tel. 977 801 258

DAMA DE ELAIA

Contacte: Producció Ecològica
Roca Cabrera, S.L.
Tel. 977 475 767
www.damadeelaia.com

HOTEL VILLA RETIRO

Contacte: Hotel Villa Retiro 5*
Monument & Spa
Tel. 977 473 003
www.hotelvillaretiro.com

MEL MURIA

Contacte: S.A.T. Limitada
Apícola el Perelló
Tel. 977 490 034
www.melmuria.com

CAFETERIA L'ESTUDI

Contacte: Cafeteria l'Estudi
Tel. 977 448 012

COCTELERIA EGO

Contacte: Cockteleria Ego
Tel. 977 74 34 14
www.egoandrinks.com

THE CHIC CHEF

Contacte: Davinia Cooper
Tel. 689 097 127
www.the-chic-chef.com

CAFÈ FIRENZE

Contacte: Serintecafe, S.L.
Tel. 936 602 123

CASTELO DE PEDREGOSA – MONT CHARELL

Contacte: Castelo de
Pedregosa, S.L.
Tel. 938 184 146
www.castelodopedregosa.com

CATERING I EMBOTITS ARTESANS MARILEN

Contacte: Cattering i embotits artesans
Marilen
Tel. 636 939 208

BODEGUES CRIAL LLEDÓ

Contacte: Bodegas Crial Lledó, S.L.
Tel. 978 891 909

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA L'ASSUT

Contacte: Baixebrina de Servicios
Agropecuarios y Medioambientales, S.L.
Tel. 977 473 004
www.assut.com

PASTISSERIA LA XERTOLINA

Contacte: M. Cinta Vagué
Tel. 977 473 613

FORN CAL PORTAL

Contacte: Dolors Gabriel
Tel. 977 473 638

LO NOSTRE ARRÒS

Contacte: Negret, S.C.P.
Tel. 687 871 475
www.lonostrearros.com

MUSCLERES PRATS

Contacte: Muscleres Prats, CB
jcprats@hotmail.com

DISSABTE DIA 6 MATÍ

13.00h Pastisseria la Xertolina – casquetes de taronja

DISSABTE DIA 6 TARDA

18.00h José Brunet González – Abadejo 3 gustos.

19.00h Pastisseria Sabina, dolç i salat – Financers de taronja.

20.00h Cockteleria Ego – Cocktel de cítrics.

DIUMENGE DIA 7 MATÍ

12.00h Genoveva Segura Jimenez – Paella d'espínacs, carxofa i abadejo

13.00h Pastisseria la Xertolina – Casquetes de taronja

DIUMENGE DIA 7 TARDA

17.00h Cinta Gallart Ortega – Fogasseta

18.00h Forn Cal Portal – Tartaletes amb crema de llimona i taronja

19.00h Hotel Villa Retiro – Melós de bacallà amb salsa de taronja



Per tal d'incentivar el món del cítric s'ha organitzat aquest concurs de cuina. Els participants podran presentar qualsevol tipus de plat, dolç o salat, sempre que, com a mínim, un dels ingredients sigui un cítric.

Presentació dels plats

Diumenge 7 de març, a les 20.00h al pavelló gastronòmic.

Jurat

El jurat estarà format per diferents persones relacionades amb el món de la gastronomia.

Valoració

Es valorarà el sabor, la presentació i l'originalitat del plat.

Premi

El premi està patrocinat per l'Hotel Villa Retiro

NOTES:

Els participants podran escalfar, si és necessari, el plat o el recipient per presentar-lo a les cuines habilitades al pavelló.

Els participants hauran de portar el plat o recipient per a la seva presentació.

Els participants hauran de presentar per escrit la recepta del plat.

Animeu-vos a participar-hi!

DIVENDRES DIA 5 DE MARÇ

20.00h Presentació de la nova novel·la *Mans de Fang* de l'escriptora local Francesca Aliern a la Sala de Plens de l'Ajuntament.

DISSABTE DIA 6 DE MARÇ

18.00h Actuació del grup d'animació de carrer La Colla del Geperut al recinte de la Fira.

DIUMENGE DIA 7 DE MARÇ

18.00h Actuació del grup Bandarra Street Orkestra al recinte de la Fira.

21.00h Entrega del premi del concurs de cuina i acte de cloenda.

Durant tot el dia comptarem amb la presència d'en Pere Tàpies, presentador del programa de ràdio "Tàpies variades", el qual comentarà els tallers de cuina.

DISSABTE DIA 13 DE MARÇ

21.30h Sopar-*catering* al Casal Municipal i ball a càrrec del Trio Prisma.

Únics dies per apuntar-se al sopar: 8, 9 i 10 de març a l'Ajuntament en horari d'oficina.

Durant el sopar es farà l'entrega dels premis del concurs de fotografia i dels obsequis als col·laboradors de la Fira.



PATROCINADORS

Oli d'oliva verge ecològic Dama de Elaia

Hotel Villa Retiro – Restaurant Torreó de l'Indià

Oli d'oliva verge Assut

COL·LABORADORS

Hidroelèctrica de Xerta

Societat de Caçadors Ebre de Xerta

Centre Cultural i d'Esplai de Xerta

Centre Hípic "Equi Natur"

Bar Lo Casal

AGRAÏMENTS

Equip de cuiners

Equip de voluntaris

Tothom qui hi ha col·laborat i treballat

Gràcies i fins la propera edició!

