

II Fira Citrícola de Vila-real

Ponencias
Talleres
Demostraciones
Showcooking
Degustaciones
Concurso de Mermeladas



7-8-9-10-11 març marzo 2014



Divendres 7 de març

Els nostres orígens. Polo de Bernabé

LA POLA I CASA DELS MUNDINA

INAUGURACIÓ

12.00 h Visita guiada al paratge de la Pola i al Palasiet (Borriana) *

17.30 h Visita al Museu de la Ciutat Casa de Polo de Vila-real

18.30 h Acte d'inauguració de la II Fira Citrícola de Vila-real

A la Casa dels Mundina, taula redona sobre "J. Polo de Bernabé: personalitat, societat, economia i política". Intervindran els historiadors J. Heredia Robres i E. Pérez Arribas.

A continuació, vi d'honor

Viernes 7 de marzo

-nuestros orígenes. Polo de Bernabé-

LA POLA I CASA DELS MUNDINA.

INAUGURACIÓN

12h Visita guiada al paraje de la Pola y al Palasiet (Borriana)*.

17:30h Visita al Museo de la Ciutat de Vila-real Casa de Polo.

18:30h Acto de inauguración de la II Fira Citrícola de Vila-real.

En la Casa dels Mundina Mesa redonda sobre "J. Polo de Bernabé: personalidad, sociedad, economía y política".

Intervendrán los historiadores J. Heredia Robres y E. Pérez Arribas.

A continuación vino de honor.

Dissabte 8 de març

La nostra taronja avança. Dia de la Dona Treballadora

CASAL DE FESTES

10.30 h Inauguració del recinte d'estands

11.00 h Xarrada "**Sostenibilitat de la citricultura ecològica**" a càrrec d'Alfons Domínguez Gento. Tècnic de l'Institut Valencià d'Investigacions Agràries SDT

12.00 h Xarrada "**Casos d'èxit de dones agricultores**" a càrrec de Carmen González, Secretària Organització COAGCV i empresària.

12:30h Demostració maquinària a l'stand d'Agripesa.

12.45 h Presentació i degustació de diferents productes de conreu local i presentació de Castelló Ruta de Sabor, patrocinat per la Diputació de Castelló

16.00 h Xarrada sobre "**Viabilitat econòmica de diferents cultius alternatius a les varietats tradicionals de cítrics**" a càrrec de Ferran Gregori Ferrer. Enginyer tècnic agrícola, especialitat Horticultura i Jardineria per la Universitat Politècnica de València. Patrocinat per la Unió de Llauredors i Ramaders.

17.00 h A l'espai didàctic-conreu de temporada guia interactiva amb contes, jocs i versets a càrrec de Contactlown.

17.00 h Xarrada sobre "**Composició nutricional dels aliments ecològics**" a càrrec de María Dolores Raigón. Doctora en Enginyeria Agrònoma per la Universitat Politècnica de València (UPV), catedràtica de l'Escola Universitària de l'àrea d'Edafologia i Química Agrícola i presidenta de la Societat Espanyola d'Agricultura Ecològica (SEAE).

18.00 h Xarrada sobre "**Citricultura sostenible: Com potenciar la fauna auxiliar per al control de plagues**" a càrrec de Rosa Vercher. Doctora enginyera agrònoma per la Universitat Politècnica de València. Departament d'Ecosistemes Agroforestals

Sábado 8 de marzo

-nuestra naranja avanza. Día de la mujer trabajadora-

CASAL DE FESTES

10:30h Inauguración del recinto de stands.

11h Charla "**Sostenibilidad de la citricultura ecológica**" a cargo de Alfons Domínguez Gento. Técnico del Institut Valencià d'Investigacions Agràries – SDT.

12h Charla '**Casos de éxito de mujeres agricultoras**' a cargo de Carmen González, Secretaria Organización COAGCV y empresaria.

12:30h Demostración de maquinaria en el stand de Agripesa.

12:45h Presentación y degustación de diferentes productos de cultivo local y presentación de Castelló Ruta de Sabor, patrocinado por la Diputació de Castelló.

16.00 h Charla sobre "**Viabilidad económica de diferentes cultivos alternativos a las variedades tradicionales de cítricos**" a cargo de Ferran Gregori Ferrer. Ingeniero Técnico Agrícola especialidad Horticultura y Jardineria por la Universitat Politècnica de València. Patrocinado por La Unió de Llauredors i Ramaders.

17.00 h En el espacio didáctico-cultivo de temporada guía interactiva con cuentos, juegos y versos a cargo de Contactlown.

17.00 h Charla sobre "**Composición nutricional de los alimentos ecológicos**" a cargo de María Dolores Raigón. Doctora en Ingeniería Agrònoma por la Universitat Politècnica de València (UPV), Catedràtica de la Escuela Universitaria del área de Edafología y Química Agrícola y Presidenta de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE).

18h Charla sobre "**Citricultura sostenible: Como potenciar la fauna auxiliar para el control de plagas**" a cargo de Rosa Vercher. Doctora Ingeniera Agrònoma por la Universitat Politècnica de València. Departamento de Ecosistemas Agroforestales.

Diumenge 9 de març

- 11.30 h A l'espai didàctic-conreu de temporada guia interactiva amb contes, jocs i versets a càrrec de Contactlown.
12.00 h Xarrada **'Els cítrics. Nutrició i sabor mediterrani'** a càrrec de Lina Granell Vidal. Llicenciada en farmàcia i Graduada en Nutrició Humana i Dietètica.
12.45 h Entrega Premi El Taronger al millor stand. Patrocinat per Restaurant El Taronger-TEVE4
13.00 h Degustació de diferents productes de conreu local i Castelló Ruta de Sabor, patrocinat per la Diputació de Castelló.
16.30 h Xarrada **"La nova PAC (Política Agrària Comunitària)"** a càrrec de Domenec Nácher, Secretari Provincial de FEPAC-ASAJA.
17.15 h Presentació curs d'Agricultura ecològica. Creant cooperativisme. ADAVI
17.00 h A l'espai didàctic-conreu de temporada guia interactiva amb contes, jocs i versets a càrrec de Contactlown.
17.30 h Xarrada sobre **"Segell Km 0 – Pacte de la ceràmica"** a càrrec de Gerard Chiva Rovira. Tècnic Projecte Km.0. Pacte de la Ceràmica i Javier Gómez Aznar. President Associació Producte Local Km.0.
18.30 h Lliurament de premis II Concurs Internacional de Mermelada de Taronja

Domingo 9 de marzo

- 11.30 h** En el espacio didáctico-cultivo de temporada guía interactiva con cuentos, juegos y versos a cargo de Contactlown.
12h Charla 'Los cítricos. Nutrición y sabor mediterráneo' a cargo de Lina Granell Vidal. Licenciada en farmacia y Graduada en Nutrición Humana y Dietética
12:45h Entrega Premio El Taronger al mejor stand. Patrocinado por Restaurante El Taronger-TEVE4.
13.00h Degustación de diferentes productos de comercio local y Castelló Ruta de Sabor, patrocinado por la Diputació de Castelló.
16.30h Charla **"La nueva PAC (Política Agraria Comunitaria)"** a cargo de Domenec Nácher, Secretario Provincial de FEPAC-ASAJA.
17.00 h En el espacio didáctico-cultivo de temporada guía interactiva con cuentos, juegos y versos a cargo de Contactlown.
17:15 h Presentación Curso de Agricultura ecológica – Creando Cooperativismo. ADAVI.
17.30 h Charla sobre "Sello Km 0 – Pacte de la ceràmica" a cargo de Gerard Chiva Rovira. Técnico Projecte Km 0 Pacte de la Ceràmica i Javier Gómez Aznar. Presidente Asociación Producte Local Km 0.
18.30h Entrega de premios II Concurso Internacional de Mermelada de Naranja.

Dilluns 10 de març

Showcooking – Cuina amb cítric i producte local

CASA DELS MUNDINA, primer pis(*)

- 10.00 h Presentació a càrrec de les autoritats municipals
10.30 h Ponència Associació Gastronòmica de Vila-real
11.10 h Ponència Fina Puigdevall. Restaurant Les Cols. Olot, Girona
11.50 h Pausa café
12.20 h Ponència Roque Gutiérrez. Restaurant Casa Roque. Morella. Castelló.
13.00 h Ponència 'GASTRONOMIA OLVIDADA: LA TARONJA'.
Nadine López Bioquímica-Nutricionista. Fundació Globalis
16.30 h Ponència Kiko Moya. Restaurant L'Escaleta. Cocentaina, Alacant
17.10 h Ponència Óscar Oller / Miguel Martí. La Ópera. Benicàssim. Castelló
17.50 h Ponència Begoña Rodrigo. Restaurant La Salita. València
18.30 h Degustació de productes de conreu local als locals de la ciutat

Lunes 10 de marzo

Showcooking – Cocina con cítrico y producto local.

CASA DELS MUNDINA. Planta Primera(*)

- 10h Presentación a cargo de las autoridades municipales.
10:30h Ponencia Associació Gastronòmica de Vila-real.
11:10h Ponencia Fina Puigdevall. Restaurant Les Cols. Olot. Girona.
11:50h Pausa café
12:20h Ponencia Roque Gutiérrez. Restaurante Casa Roque. Morella. Castelló.
13h Ponencia 'GASTRONOMÍA OLVIDADA: LA NARANJA'.
Nadine López Bioquímica-Nutricionista. Fundación Globalis.
16:30h Ponencia Kiko Moya. Restaurante L'Escaleta. Cocentaina. Alacant.
17:10h Ponencia Óscar Oller / Miguel Martí. La Ópera. Benicàssim. Castelló.
17:50h Ponencia Begoña Rodrigo. Restaurante La Salita. València.
18:30h Degustación de productos de cultivo local en los locales de la ciudad.

Dimarts 11 de març(*)

- 10.00 h Ponència Ricard Camarena. Ricard Camarena. València/Madrid.
- 10.40 h Ponència Escola d'Hostaleria de Castelló.
- 11.20 h Pausa café
- 11.40 h Ponència Jordi y Jaime Sanz. Restaurant Casa Jaime. Peníscola. Castelló.
- 12.20 h Ponència Mar Galván. Enòloga. Maridatge amb vins de Castelló.
- 13.00 h Ponència Julio Velandrino. Restaurant De La Calle. Madrid
- 16.30 h Ponència Modesto Fabregat. Restaurant L'Arbequina
- 17.10 h Ponència Rafael Gimeno Restaurant Romántico la Casita de Gredos. Castelló.
- 18.00 h Ponència Miguel Barrera. Restaurant Cal Paradís. Vall d'Alba. Castelló
- 18.40 h Clausura II Fira Citrícola de Vila-real
- 19.00 h Degustació de productes Km 0 als locals gastronòmics de la ciutat.

Martes 11 de marzo(*)

- 10h Ponencia Ricard Camarena. Ricard Camarena. València/Madrid.
- 10:40h Ponencia Escola d'Hostaleria de Castelló.
- 11:20h Pausa café.
- 11:40h Ponencia Jordi y Jaime Sanz. Restaurante Casa Jaime. Peníscola. Castelló.
- 12:20h Mar Galván. Enóloga. Maridaje con vinos de Castelló.
- 13h Ponencia Julio Velandrino. Restaurante De La Calle. Madrid.
- 16:30h Ponencia Modesto Fabregat. Restaurante L'Arbequina. Castelló.
- 17:10h Ponencia Rafael Gimeno Restaurante Romántico la Casita de Gredos. Castelló.
- 18h Ponencia Miguel Barrera. Restaurante Cal Paradís. Vall d'Alba. Castelló.
- 18:40h Clausura II Fira Citrícola de Vila-real.
- 19h Degustación de productos Km 0 en los locales gastronómicos de la ciudad.

(*) És recomanable fer reserva prèvia per a La visita guiada al Palasiet i el showcooking de dilluns 10 i dimarts 11 al correu electrònic info@firacitricolavila-real.com

(*) Es recomendable hacer reserva previa para la visita guiada a el Palasiet y el showcooking de lunes 10 y marts 11 al correo electrónico info@firacitricolavila-real.com

BASES II CONCURSO INTERNACIONAL DE ELABORACIÓN DE MERMELADA DE NARANJA CIUTAT DE VILA-REAL.

3cents productes de la terra, S.L. (en adelante 3cents o "la compañía") con domicilio social en Les Alqueries, Plana Baixa, C/ Les Corts, número 31 y provista de C.I.F. número B-12.850.020, que se haya inscrita en el Registro mercantil de Castellón, T. 1546, L 1108, F 51, S 8, H CS 32434, 1/A (20.09.10), organiza un concurso a nivel mundial de elaboración de Mermeladas de Naranja (dulce y amarga) y que no implica en si misma ningún tipo de compra de producto o servicio.

DESCRIPCIÓN DEL CONCURSO

- 1.- Podrán participar en el concurso, de forma totalmente gratuita, todas aquellas personas que no sean trabajadores o familiares hasta segundo grado de 3cents productes de la terra, S.L. y de los miembros del jurado del presente concurso.
- 2.- El concurso se comunicará a los participantes a través de la web <http://www.lamejormermelada.com> y las propias redes sociales del mismo concurso:
- 3.- Podrá participar cualquier persona que elabore una receta de mermelada de cítricos. La elaboración de la misma será en base a productos naturales, no pudiendo añadir a la misma ningún tipo de aditivos, colorantes, potenciadores de sabor..
- 4.- Los participantes deberán remitir sus botes de mermelada de cítricos a Oficina de Turisme de Vila-real, C/ Raval de Sant Pasqual, 68. En la Oficina de Foment Econòmic, Avgda. La Murà, 28 – 1º. Adjuntando sus datos personales: nombre, apellidos, fecha nacimiento, dirección, teléfono, DNI, dirección de correo electrónico.
- 5.- En caso de que un concursante remita más de un bote de mermelada de cítrico a su nombre se dará por nula su participación.
- 6.- El peso neto del tarro no deberá ser inferior a 150 gr.
- 7.- La fecha de recepción tope de los botes de mermelada se fija al día 28 de febrero de 2014 a las 14:00 h.

ÁMBITO Y DURACIÓN

El concurso se inicia el 20 de enero de 2014 y finaliza el 28 de febrero de 2014. Las fechas que regirán en el desarrollo del concurso 'Concurso Internacional de Elaboración de Mermelada de Naranja Ciutat de Vila-real' son las siguientes:

Inicio de la promoción: 20 de enero de 2014

Último día para la recepción de mermeladas: 28 de febrero de 2014 a las 14:00 h

Reunión y fallo del jurado: 3-4 de marzo de 2014

Comunicación del ganador y los tres primeros premios: 9 de marzo de 2014 en el Casal de Festes de Vila-real durante la 'Fira Citrícola Internacional de Vila-real'.

NÚMERO DE PREMIOS

Se entregarán cinco premios de la siguiente manera:

PREMIO MERMELADA LOCAL

Las tercera mejor mermelada, certificado de participación en el concurso, una cena para dos personas en cualquiera de los restaurantes adheridos a la Associació Gastronòmica de Vila-real y/o Associació Gastronòmica i Ramadera.

La segunda mejor mermelada, certificado de participación en el concurso, un premio de un vale por valor de 200€ a canjear en los establecimientos locales adheridos a Unió Comerç Vila-real (UCOVI).

La mermelada GANADORA, certificado de participación en el concurso, un premio de un vale por valor de 300€ a canjear en los establecimientos locales adheridos a Unió Comerç Vila-real (UCOVI).

PREMIO MERMELADA NACIONAL - INTERNACIONAL

La mermelada GANADORA, certificado de participación en el concurso, un premio de un vale por valor de 300€ a canjear en los establecimientos locales adheridos a Unió Comerç Vila-real (UCOVI).

PREMIO MERMELADA ESCOLAR

El segundo premio mejor mermelada, certificado de participación en el concurso, una cena para cuatro personas en Tangerina Resto Bar. Patrocinado por Tangerina Resto Bar.

La mermelada GANADORA, certificado de participación en el concurso, un premio de un vale por valor de 200€ a canjear en los establecimientos locales adheridos a Unió Comerç Vila-real (UCOVI).

Los premiados deberán manifestar la aceptación o rechazo del premio dentro de los cinco (5) días a contar desde la fecha en la que se comunicó su condición como premiados. En el caso de que éstos no aceptaran o no contestaran se procederá a comunicar al primer reserva para que éste, en un plazo de un (1) día a contar desde la comunicación del premio acepte el mismo. El premiado como mejor mermelada deberá manifestar la aceptación o rechazo del premio en el momento en que los organizadores vía correo electrónico por parte del ganador en un plazo de cinco (5) días a contar desde la fecha en la que se comunicó al ganador su condición, se acudirá al primer número de reserva para que éste, en un plazo de cinco (5) días a contar desde la comunicación del premio acepte el mismo. En el caso de que el primer reserva no aceptara el premio o no contestara a la comunicación dentro de las siguientes 24h, se procederá a comunicar al segundo reserva su condición de ganador, y así sucesivamente hasta que se logre entregar el premio.

COMUNICACIÓN DE LOS PREMIOS

Se comunicará durante la celebración de la II Fira Citrícola de Vila-real el domingo 9 de marzo a las 17:30h en la Sala Conferencias de la Fira al Casal de Festes de Vila-real.

Se entregarán los premios en el mismo acto.

EL JURADO

El jurado está compuesto por cuatro profesionales del sector gastronómico y cuatro personas elegidas a modo 'concurso', siendo el ochenta por ciento de la valoración de los expertos y el veinte por ciento el jurado 'popular'.

Para solicitar ser jurado popular habrá que rellenar el formulario 'visitantes' dentro de la página web www.firacitricolavila-real.com y/o comunicarlo a través de las redes sociales en @FiCitVila_real (twitter) – www.facebook.com/FiraCitricolaInternacionalDeVila-real antes del 28 de febrero de 2014. Elección del jurado popular se realizará el 1 de marzo de 2014.

ASPECTOS LEGALES

El mero hecho de participar en esta promoción implica la aceptación de las presentes bases sin reservas.

A efectos de lo dispuesto en la **Ley Orgánica 15/1999**, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que los datos que nos facilite mediante su participación en la presente promoción, serán incorporados a un fichero automatizado de datos de carácter personal creado y bajo la responsabilidad de 3cents productes de la terra, S.L., con domicilio en calle Les Corts, número 31 de Les Alqueries, con el fin de poder gestionar su participación en el concurso, y poder prestarle el servicio solicitado, así como mantenerle informado por medios electrónicos sobre cuestiones relativas a la actividad de la empresa y sus servicios.

Le informamos que puede ejercitar los **derechos de acceso, modificación, cancelación y oposición de sus datos** mediante email a info@3cents.eu o petición escrita dirigida a 3cents productes de la terra, S.L., calle Les Corts, 31, 12539 Les Alqueries, adjuntando fotocopia de su documento nacional de identidad. Para darse de baja del Newsletter de 3cents, podrá hacerlo directamente desde cualquier comunicación comercial o accediendo a su cuenta en 3cents.

Asimismo, mediante la aceptación de las presentes Bases Legales usted autoriza expresamente a 3cents productes de la terra, S.L., a utilizar su nombre en todas aquellas actividades relacionadas con los Premios (televisión, prensa, Internet, radio) con fines publicitarios y/o divulgativos, sin que tengan derecho a recibir por ello pago o contraprestación alguna.

Las presentes condiciones generales se interpretarán conforme a la Ley española. Para todo lo relativo a la interpretación, cumplimiento y ejecución de las presentes condiciones, 3cents productes de la terra, S.L., y los participantes, con renuncia expresa a cualquier otro fuero o privilegio que pudiera corresponderles, se someten de modo formal a la jurisdicción y competencia de los Juzgados y Tribunales de Castellón.

La organización se reserva el derecho de dejar el premio descubierto.

LAS MERMELADAS

Los tarros de mermelada se harán entrega en el Ajuntament de Vila-real a diferentes entidades sociales de la ciudad el día 12 de marzo de 2014.

2ª Fira Citrícola
de Vila-real
7-8-9-10-11 març marzo 2014

+INFO
Tel. 964 547 017
info@firacitricolavila-real.com
expositores@firacitricolavila-real.com
prensa@firacitricolavila-real.com