



*“Plaer per al paladar quan la tastes, sabor cítric, àcid i dolç en un equilibri perfecte. Aroma que t’envolta amb la flor del taronger que torba els sentits. Font d’aliment i salut, de vitamines i de minerals, que acompanya totes les taules de riquesa gastronòmica al món.*”

*Presentem ESPAI TARONJA, un espai concebut per a fer valdre el nostre producte autòcton i reivindicar la importància que per a la comarca ha tingut i té el seu cultiu dins de la nostra vida diària, de la nostra economia i la nostra cultura, i de les possibilitats per a mantindre’l d’una forma digna i rendible, potenciant una marca de qualitat pròpia de la comarca i el seu coneixement i consum locals.”*

ORGANITZADORS:



COL-LABORADORS:

cooperativa alzirenya La Vall de la Casella, ALZICOOP Coop.V., comerç local de distintes àrees de la ciutat (carrer de vianants Hort dels Frares, Doctor Ferran...), mercat ecològic d’Alzira, Tardeo Alzira, restaurants de la ciutat, La Ribera en Bici, Grup de Danses d’Alzira junt amb la Colla de Tabal i Dolçaina Les Raboses i altres entitats.



**espaiTARONJA**

18, 19, 20 i 21 de desembre de 2019

PLAÇA MAJOR D’ALZIRA

“UNS DIES PER A GAUDIR DE LA TERRA”

## dimecres 18 DE DESEMBRE

### SUC DE TARONJA ECOLÒGICA D'ALZIRA

Durant TOTA LA JORNADA (De 9 h a 13 i de 18 a 21 h).

Suc gratuït intercanviable amb tiquets repartits pels comerços d'Alzira al Quiosc TARONJA (Cooperativa La Vall de la Casella, Coop.V.).

**9:00 - MERCAT ECOLÒGIC D'ALZIRA**, amb temàtica sobre la taronja.

**11:00 a 13:00** - Programa especial de ràdio **ESPAI TARONJA** Alzira Ràdio 107.9 FM, des de la plaça Major.

### 11:00 - TALLER DE TAST I IDENTIFICACIÓ DE TARONGES

Cooperativa La Vall de la Casella, Coop.V.

### 12:00 - TALLER de DEGUSTACIÓ DE PREPARATS AMB TARONJA.

Alumnes del curs de restauració ESCOLA DE CUINA IDEA.

### 13:00 - LECTURA DEL MANIFEST en defensa de la TARONJA I DEL CAMP VALENCIÀ,

i una aposta per una alimentació saludable i sostenible, basada en la producció local i ecològica a la Ribera, a càrrec de l'actor alzireny Àlex Gadea.

**Migdia:** obertura de **MENÚ ESPAI TARONJA**, als restaurants adherits.

### 18:00 - TALLER " TaronjaCHEF " DE CUINA AMB PRODUCTES RELACIONATS AMB LA TARONJA.

Escola de Cuina Cremades.

Inscripcions en [comunicacion.idea@alzira.es](mailto:comunicacion.idea@alzira.es) (limitat a 20 persones).

**19:00 - "CINEMA TARONJA"** relacionat amb el cultiu de la TARONJA o el camp i l'alimentació.

**19:45 - DANSES I MÚSICA VALENCIANA.** Grup de Danses d'Alzira

junt amb la Colla de Tabal i Dolçaina Les Rabosses.

### 20:00 - XARRADES: "Economia del bé comú aplicada al camp valencià. Una ferramenta de millora i màrqueting".

Maria Amigo (Associació Valenciana de Foment de l'Economia del Bé Comú).

Presenta: Paco Tortosa, geògraf i productor ecològic de cítrics.

## dijous 19 DE DESEMBRE

### SUC DE TARONJA ECOLÒGICA D'ALZIRA

**De 18 a 21 h:** Suc gratuït intercanviable amb tiquets repartits pels comerços d'Alzira al Quiosc TARONJA (Cooperativa La Vall de la Casella, Coop.V.).

**Migdia:** Continuació de **MENÚ ESPAI TARONJA**, als restaurants adherits.

**18:30 - "CINEMA TARONJA"** documental relacionat amb el cultiu de la TARONJA o el camp i l'alimentació.

### 19:00 - SHOWCOOKING: POSTRES I ALTRES PLATS AMB TARONJA.

Alejandro García i Roberto Lozano, xef del restaurant Casa Montaña.

**9:45 - DANSES I MÚSICA VALENCIANA.** Grup de Danses d'Alzira junt amb la Colla de Tabal i Dolçaina Les Rabosses.

### 20:00 - XARRADES: "Canvi climàtic, citricultura i camp valencià. Reptes del segle XXI".

Jordi Domingo (Fundació Global Nature).

Presenta: La Ribera en Bici EeA.

**20:45 - LLIURAMENT DE PREMIS "XIX Concurs d'Escaparatisme"** del Comerç local, amb el lliurament del **"Premi d'Alzira La Taronja"** al millor aparador decorat amb temàtica relacionada

amb la taronja.

Lloc: Saló de Plens de l'Ajuntament d'Alzira.

## divendres 20 DE DESEMBRE

### SUC DE TARONJA ECOLÒGICA D'ALZIRA

**De 18 a 21 h:** Suc gratuït intercanviable amb tiquets repartits pels comerços d'Alzira al Quiosc TARONJA (Cooperativa La Vall de la Casella, Coop.V.).

**17:45 - DANSES I MÚSICA VALENCIANA.** Grup de Danses d'Alzira junt amb la Colla de Tabal i Dolçaina Les Rabosses.

### 18:00 - TALLER DE CARTELL MODERNISTA SOBRE LA TARONJA.

Mai Hidalgo. (Limitat a 15 persones)

Inscripcions en [comunicacion.idea@alzira.es](mailto:comunicacion.idea@alzira.es)

### 19:00 - XARRADES: "Convenis UE-països tercers d'importació de productes agroalimentaris: SUD-ÀFRICA, MERCOSUR. Com ens afecta realment?"

Llei francesa de la producció agroalimentària.

Joanma Mesado. Tècnic de la Unió de L'auradors i Ramaders.

Alfons Domínguez. Tècnic de l'Estació Experimental Agrària de Carcaixent.

### 20:00 - TALLER CÒCTELS CÍTRICS.

Cocteleria MÉSQUE BARMANS. Iván Talens.

## dissabte 21 DE DESEMBRE

**10:00 - VOLTA EN BICI** a l'hort de la Casella pels camins cítrics d'Alzira, per valorar-los com a espais d'oci i agroturístics. A l'arribada al camp, s'oferiran mandarines i taronges ecològiques d'Alzira,

i es podran observar exemplars centenaris de tarongers de varietats antigues (Blanca Comuna o Cadenera, Berna, Murtera, Mandarina Comuna), i el funcionament d'una finca de cítrics ecològica.

**12:00 - VISITA A PEU PER ALZIRA** pels llocs relacionats amb el Modernisme.

Inscripcions en [comunicacion.idea@alzira.es](mailto:comunicacion.idea@alzira.es)

Eixida des del Quiosc TARONJA de la plaça Major.

## MÉS espai TARONJA



Activitats durant totes les jornades:

**DECORACIÓ TEMÀTICA** del carrer Hort dels Frares, pels comerços del carrer, així com l'àrea comercial Doctor Ferran.

**FOTO 3D:** s'ubicarà un mural per fer-se **fotos en 3D** en el carrer de viants Hort dels Frares.

**QUIOSC TARONJA:** al quiosc de la plaça Major se servirà suc de taronja natural per compres als **comerços d'Alzira:**

**Els comerços** adherits oferiran als seus clients un tiquet per a consumir un suc de taronja ecològica alzirenya, per compres en els seus establiments.

**BOLA DE NADAL TARONJA:** El dies 18, 19 i 20 vine a fer-te la foto dins de la bola de Nadal taronja ubicada a la Plaça Major.

**MENÚ ESPAI TARONJA:** Durant els dies **18 i 19**, els **restaurants** adherits oferiran a les seues cartes Menú ESPAI TARONJA. Els clients que consumisquen este menú podran obtindre una malla de cítrics ecològics alzireny. **Restaurants amb "Menú ESPAI Taronja":** El Caramelito, La Casa de los Duendes, Saó, Tasca All Negre i Tasca Camí Vell.

**"TARDEO TARONJA ALZIRA":** Divendres 20, als establiments adherits. Tapes novedoses amb cítrics i productes locals: Tasca All Negre, Glaçons Plaça, Guinea Plaça, The Texas Rustibo, Dreams, Tribeca, Café del Mercat i Barbas.