

VILLALONGA

naturalment

ORGANITZA I PATROCINA:

Ajuntament de Vilallonga-Villalonga.

COL·LABOREN:

Associació d'Ames de Casa de Villalonga.

Colla de Dolçainers i tabaleters "La Curra", de Villalonga.

Grup Esportiu "El Llop" de Villalonga.

Agrupació Muntanyista de Villalonga.

Majoraleses de la Mare de Déu de la Font.

Associació de Moros i Cristians de Villalonga.

Festers de la Divina Aurora.

Festers del Crist de la Salut.

Festers de la Mare de Déu de la Font.

Coral "Renaixença" de Villalonga.

Grup Scout de Villalonga.

SARC.

Associació de Comerciants de Villalonga.

Dulcesol

VIII FIRA GASTRONÒMICA

X Concurs de Blat Picat



VILLALONGA
DE L`11 AL 13 DE MARÇ 2016

Programació

Dimarts, 8 de març

13:30h Benvinguda a la Jornada del dia de la Dona, a càrrec de la Sra. M^a Carmen Seguí, Regidora de Benestar Social. Al Saló de Plenaris de l'Ajuntament.

14:00h Dinar per a les dones del poble a la planta baixa de l'edifici Multiusos. Després hi haurà Disco-mòbil.

Dissabte, 12 de març 'Concurs de Blat Picat'

11:00h Inauguració de la VIII Fira Gastronòmica del Blat Picat de Villalonga, amb la Colla de dolçainers i tabaleters "La Curra". La Fira estarà instal·lada al casc històric del poble, on es podran adquirir tots els productes gastronòmics locals.

11:00h - 14:00h Jocs i activitats lúdiques infantils. Als carrers Enginyer Roselló i la Pau.

12:30h Presentació dels concursants de la X Edició del Concurs de Blat Picat de Villalonga. A la plaça de l'Ajuntament. Hi haurà tres premis en compres en els comerços de l'Associació de Comerciants de Villalonga:
• 1r Premi: 200€ • 2n Premi: 150€. • 3r Premi: 100€.

12:45h Reunió del jurat de la X Edició del Concurs de Blat Picat de Villalonga. A la plaça de l'Ajuntament.

A partir de les 13:00h Degustació de plats típics de Villalonga; blat picat, arròs al forn, coques escaldades... (previ adquisició de tiquets). Hi haurà taules i cadires a disposició dels assistents, a més d'animació musical.

13:30h Lliurament dels premis als guanyadors de la X Edició del Concurs de Blat Picat de Villalonga. A plaça de l'Ajuntament.

16:30h - 19:30h Jocs i activitats lúdiques infantils. Als carrers Enginyer Roselló i la Pau.

17:00h - 02:00h Actuació dels grups de rock: Malonda, La Banda del Xino, El Estupendo, Death Ratt. Davant de l'Ajuntament.

18:30h Projectió del documental "Valencians a les Amèriques: La guerra de sempre". A l'Auditori Municipal.

20:00h Sarao, organitzat per la Colla de dolçainers i tabaleters "La Curra". A la Casa de la Cultura.

Previament hi haurà un taller gratuït els dies 1,8 i 11, de 20h a 21h; i el dia 12 d'11h a 12h a l'Auditori

22:00h Sopar Popular (previ adquisició de tiquets). Hi haurà taules i cadires a disposició dels assistents.

Divendres, 11 de març

19:00h Inauguració de l'exposició fotogràfica d'Antoni Domínguez Llinares "L'Atles de la Felicitat", a la planta baixa de l'edifici "El Centro". Oberta al públic tot el cap de setmana en horari d'11:30h-14:00h i de 17:00h-20:00h.

Diumenge, 13 de març

09:00h Marxa senderista per la Corona i el Tarrassó, a càrrec de l'Agrupació Muntanyista de Vilallonga-Villalonga. Eixida des de la Font de Setze.

09:30h Cursa de la Dona. Eixida des de la Casa de la Cultura.

11:00h Obertura de la Fira Gastronòmica, amb la batukada "Kum Kum Tra".

11:00h - 14:00h Jocs i activitats lúdiques infantils. Als carrers Enginyer Roselló i la Pau.

11:30h Taller d'herbes mengívoles i d'altres, a càrrec d'Adrià, Vicent de la Foia i Ritxi. Eixida des de la porta de la Capella.

12:00h Gimcana amb moto Vespa i exposició de motos, a càrrec de la Penya Vespa la Safor. Davant de la Casa de la Cultura.

12:00h Audició de l'Aula de Percussió de l'AMV. A l'Auditori Municipal.

13:00h Teatre de titelles, a càrrec de Josep de Ponties. Al Raconet de Sant Pere.

A partir de les 13:30h Degustació de plats típics de Villalonga; blat picat, arròs al forn, coques escaldades... (previ adquisició de tiquets). Hi haurà taules i cadires per als assistents, a més d'animació musical.

20:00h Cloenda de la VIII Fira Gastronòmica de Villalonga.

Blat Picat

INGREDIENTS

160 gr. de "Blat Picat"

140 gr. de cigrons

col, x ceba, 2 carletes, 1 xirivia,

1 nap, 3 penques, 2 creilles

Carn de porc: 150gr. de manetes

240gr. de costelles, os del collet

Carn de corder: 150gr. de falda

Carn de vedella: 300gr. de costelles

Sal i 1 xorret d'oli d'oliva

EL LABORACIÓ

Netegem de pell el "Blat Picat".

Posem en remulla el blat picat i els cigrons i trassejem les verdures en porcions menudes.

Bullim les penques per llevar l'amargor. Sofregim la ceba en una cassola.

Afegim la carn i la sofregim també.

Afegim l'aigua i, quan estigui bullint posem primer la verdura i, després el "Blat Picat" (per a que no es puguen).

Coguem a foc lent 2 hores. Després afegim les creilles i deixem cuire una 1 hora més. Salar al gust.

Nota: Aquest plat ha de quedar melós.

