

II Mostra de les Olives trencades i la Garrofa

Borriol, 22-24 d'octubre 2021



Programació

22/10 [divendres] //Dia de les olives trencades

18.00 **Entrega del premi del I Concurs Internacional d'olives trencades de Borriol**
Plaça de La Font

18.05 **Varietats d'olives de les comarques de Castelló. La varietat borriolencina. Tast i història**
Sala d'actes de l'Ajuntament-Plaça de La Font
-A càrrec d'Olís Cuquello

23/10 [dissabte] //Dia de la garrofa

16.30 **Showcooking: cuina creativa amb garrofa**
Edifici Multifuncional
-A càrrec de Maria José Pallarès

18.00 **Entrega del premi del I Concurs de Gastronomia creativa amb garrofa**
Seu de l'Assoc. de Mestresses de Casa i Consumidors, Edifici Multifuncional, 1r pis

18.05 **Tast de bunyols de farina de garrofa**
Seu de l'Assoc. de Mestresses de Casa i Consumidors, Edifici Multifuncional, 1r pis
-Organitza: Associació de Mestresses de Casa i Consumidors

24/10 [diumenge]

11.00 **Ruta. La història del paisatge gastronòmic a Borriol: la garrofa**
Eixida des de la Tourist Info

Premis

I Concurs Internacional d'olives trencades

Recepció d'elaboracions fins a les 14.00 del 21/10 a la Tourist Info Borriol

I Concurs de Gastronomia creativa amb garrofa

Recepció d'elaboracions de 13.00 a 14.00 del 23/10 a l'Edifici Multifuncional

*Cal recollir el recipient i el full d'inscripció prèviament a la Tourist Info.

Productes de la Mostra

als forns, bars i restaurants de Borriol

Olives trencades: podreu degustar gratuïtament olives trencades de Borriol amb la vostra consumició en qualsevol dels bars i restaurants del terme municipal durant els dies 22, 23 i 24 d'octubre.

Coca de xocolata de garrofa i altres dolços: la podreu degustar gratuïtament en qualsevol dels forns del poble el divendres 22 i el dissabte 23 d'octubre.

Especialitats gastronòmiques que podreu demanar a alguns establiments:

- **Pastisseria El Racó de la Font:**
Coc d'olives trencades.
- **Forn de Gargallo (carrer Fondo):**
Rotllets ronyosos, Bescuit de garrofa, Braç de gitano amb farina de garrofa.
- **Gastrobar la Flora:** Brownie de garrofa.
- **Restaurant Peraire:** Salmó amb costra d'oliva de Borriol, Panacota de garrofa, Tarta de carlota amb farina de garrofa.
- **Ca'l Perol:** Pizza borriolencina amb salsa de garrofa i olives trencades.
- **La Tapinxeria:** 'Montadito' de tapenade d'oliva 'trencà', formatge curat i patata.