

#Alcalalíenflor



4^a Edició



fesLali



Alcalalí en flor

- Del 2 al 24 de febrer de 2019 -





**Te invitamos
a vivir la
vida en rosa.**



**We invite you
to live “la vie
en rose”.**



**JUNTAMENT
ALCALALÍ**

Diuen que per a gustos estan els colors.

Aquí tens els nostres: el rosa i el blanc que tenyeixen els nostres camps d'ametlers al febrer. Un espectacle únic per a la vista i per a la resta dels sentits.

Perquè del **2 al 24 de febrer** celebrem la 4a edició de **“Feslali. Alcalalí en flor”**.

Un complet programa d'activitats vinculades amb el paisatge, l'agricultura, la gastronomia, la cultura i l'esport.

Estàs convidat a vindre amb la família, amb els amics, amb qui tú vulgues a gaudir de tot el que hem preparat per a vosaltres.

Així que si busques un pla per a febrer, no hi ha color.

T'esperem a Alcalalí.



Respira & Disfruta
#Alcalalíenflor     

4ª Edició 
fesLi
Alcalalí en flor
- Del 2 al 24 de febrer de 2019 -



4^a Ruta de la Tapa

Concurs de Dolços amb Ametla d'Alcalalí
Showcooking Evarist Miralles

4^a Fira d'Oficis i Productes de la Terra



Activitats
infantils i
en família

Senderisme

Marató fotogràfica

Trobada #InstaMeetFeslali

Rascanya Jazzy Makers

Dani Miquel

Cabuts, xirimiters i
Muixeranga de la Marina Alta **Els Jovens**



Actividades diarias

Del 2 al 24 de febrero

**4ª Ruta de la Tapa,
comidas y dulces con almendra**

Visitas guiadas a la Torre Medieval
y al Museo Etnológico de 11 a 14 h

Visitas guiadas para grupos:
Ruta "Alcalalí en flor"
Cita previa al 966 482 024
turismo@alcalali.es



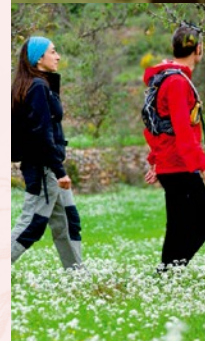
Activitats diàries

Del 2 al 24 de febrer

**4ª Ruta de la Tapa,
menjars i dolços amb ametlla**

Visites guiades a la Torre Medieval
i al Museu Etnològic d'11 a 14 h

Visites guiades per a grups:
Ruta "Alcalalí en flor"
Cita prèvia al 966 482 024
turismo@alcalali.es



Daily activities

From 2nd to 24th february

**4th Tapas Route:
food and sweets with almond**

Guided Tours to the Medieval
Tower and the Ethnological
Museum from 11 am to 2 pm

Guided Tours for groups:
"Alcalalí en flor" Route
Registration: 966 482 024
turismo@alcalali.es



Ir Cap de Setmana

Dijous 31 de Gener

Dia de l'Arbre: l'Ametler

16 h • Taller infantil d'aquarel·les
a la Plaça de l'Ajuntament

Dissabte 2

12 h • Inauguració de la
IV Ruta de la Tapa amb ametles
a la Plaça de l'Ajuntament.

Degustació de tapes, menjars i dolços amb
ametla com ingredient principal, elaborats
pels nostres bars, restaurants i comerços,
del 2 al 24 de febrer

13 h • Globotada

17 h • Taula Redona "Producte i
gastronomia de la Marina Alta" al Museu
Etnològic. Al finalitzar s'entregaran
ametlers als assistents

Diumenge 3

10 h • IV Marató Fotogràfica #AlcalaliEnFlor. Bases a www.alcalaliturismo.com

10 h • Caminada senderista entre
ametlers en flor. Eixida des de
la Plaça de l'Ajuntament

11 h • Ruta ciclista en família.
Eixida des de la Plaça de l'Ajuntament



4a Ruta de la Tapa



Marató Fotogràfica



Taula Redona



Senderisme i
Ruta Ciclista

Ir Fin de Semana

Jueves 31 de enero

Día del Árbol: el Almendro

16 h • Taller infantil de acuarelas
en la Plaça de l'Ajuntament

Sábado 2

12 h • Inauguración de la IV Ruta
de la Tapa con almendras en la
Plaça de l'Ajuntament

Degustación de tapas, comidas
y dulces con almendra como
ingrediente principal, elaborados
por nuestros bares, restaurantes y
comercios, del 2 al 24 de febrero

13 h • Globotada

17 h • Mesa Redonda "Producto y
gastronomía de la Marina Alta"
en el Museo Etnológico. Al finalizar
se hará entrega de almendros
a los asistentes

Domingo 3

10 h • IV Maratón Fotográfica
#AlcalaliEnFlor. Info y bases en
www.alcalaliturismo.com

10 h • Caminada senderista entre
almendros en flor. Salida desde
la Plaça de l'Ajuntament

11 h • Ruta ciclista en familia.
Salida desde la Plaça de l'Ajuntament

1st Weekend

January 31st

National Tree Day: the Almond Tree

16 h • Children's watercolor
workshop. Plaça de l'Ajuntament

Saturday 2nd

12 h • Inauguration of the IV
Tapas with almonds Route,
in the Plaça de l'Ajuntament

Tasting of tapas, dishes and
sweets with almonds as the main
ingredient, prepared by our bars,
restaurants and shops, from
February 2nd to 24th

13 h • Globotada

17 h • Round Table "Product and
gastronomy of the Marina Alta"
in the Ethnological Museum.
At the end, almond trees will be
gifted to the attendants

Sunday 3rd

10 h • IV Photographic Marathon
#AlcalaliEnFlor. Info and bases at
www.alcalaliturismo.com

10 h • Hike among almond trees
in bloom. Departure from the
Plaça de l'Ajuntament

11 h • Cycling route in family.
Departure from the Plaça de
l'Ajuntament

2n Cap de Setmana

Dissabte 9

10 h • Caminada senderista entre ametlers en flor. Eixida des de la Plaça de l'Ajuntament

12 h • Tast d'ametles, a càrrec d'Antonio Solanes de Punto Sano, i estand explicatiu de les varietats d'ametles a càrrec del CEIP Mosquera, a la Plaça de l'Ajuntament

Diumenge 10

10 h • Caminada senderista entre ametlers en flor. Eixida des de la Plaça de l'Ajuntament

10 h • Trobada #InstaMeetFeslali amb @igersmarinaalta al Museu Etnològic

12:30 h • 3r Concurs de dolços amb ametla d'Alcalalí a la Plaça de l'Ajuntament. Info i bases a www.alcalaliturismo.com

Dimarts 12

18 h • Activitat formativa "Maneig de cobertes vegetals en l'agricultura de la Marina Alta", al Museu Etnològic. Inscripcions a adl@alcalali.es o al 966 482 024, fins el divendres 8 de febrer



Tast d'ametles



#InstaMeetFeslali



Concurs de dolços amb ametla d'Alcalalí



Cobertes vegetals



4a Ruta de la Tapa



Sàbado 9

10 h • Caminada senderista entre almendros en flor. Salida desde la Plaça de l'Ajuntament

12 h • Cata de almendras, por Antonio Solanes de Punto Sano, y stand explicativo de las variedades de almendras, a cargo del CEIP Mosquera, en la Plaça de l'Ajuntament

Domingo 10

10 h • Caminada senderista entre almendros en flor. Salida desde la Plaça de l'Ajuntament

10 h • Encuentro #InstaMeetFeslali con @igersmarinaalta en el Museo Etnológico

12:30 h • 3r Concurso de dulces con almendra de Alcalalí en la Plaça de l'Ajuntament. Info y bases en www.alcalaliturismo.com

Martes 12

18 h • Actividad formativa "Manejo de cubiertas vegetales en la agricultura de la Marina Alta", en el Museo Etnológico. Incripciones en adl@alcalali.es o al 966 482 024, hasta el viernes 8 de febrero



Caminada Senderista



Saturday 9th

10 h • Hike among almond trees in bloom. Departure from the Plaça de l'Ajuntament

12 h • Tasting of almonds, by Antonio Solanes de Punto Sano, and information stand about the almond varieties by the CEIP Mosquera, in the Plaça de l'Ajuntament.

Sunday 10th

10 h • Hike among almond trees in bloom. Departure from the Plaça de l'Ajuntament

10 h • Meeting #InstaMeetFeslali with @igersmarinaalta, at the Ethnological Museum

12:30 h • III Confection of pastries with almonds competition in the Plaça de l'Ajuntament

Tuesday 12th

18 h • Training activity "Management of vegetable coverings in the agriculture of the Marina Alta", in the Ethnological Museum. Registration at adl@alcalali.es or 966 482 024, until Friday the 8th of February

Rascanya



Taller de cuina
Infantil

3r Cap de Setmana

Divendres 15

9 a 14h • Jornada de convivència escolar “Feslali”:
Escoles de Llíber, Senija i Alcalalí

Dissabte 16

10 h • Caminada senderista entre ametlers en flor.
Eixida des de la Plaça de l'Ajuntament

12:30h • Música en directe i ball a càrrec del grup
Rascanya a la Plaça de l'Ajuntament

Diumenge 17

10 h • Caminada senderista entre ametlers en flor.
Eixida des de la Plaça de l'Ajuntament

11.00 h • Showcooking “Cuina amb ametla”
a la Plaça de l'Ajuntament pel cuiner Evarist Miralles, del Restau-
rant El Nou Cavall Verd de La Vall de Laguar, i de la pastissera
Rosanna Aramendi, de Pasteleria-Panaderia Rosanna d'Alcalalí.

13:00 h • Taller de cuina: dolços amb ametla d'Alcalalí,
dirigit a xiquets, a la Plaça de l'Ajuntament



Viernes 15

9 a 14 h • Jornada de conviven-
cia escolar “Feslali”: Escuelas de
Llíber, Senija y Alcalalí

Sábado 16

10 h • Caminata senderista entre
almendros en flor. Salida desde
la Plaça de l'Ajuntament

12:30h • Música en directo y baile
a cargo del grupo Rascanya en la
Plaça de l'Ajuntament

Domingo 17

10 h • Caminata senderista entre
almendros en flor. Salida desde la
Plaça de l'Ajuntament

11 h • Showcooking “Cocina
con almendra” en la Plaça
de l'Ajuntament

A cargo del cocinero Evarist
Miralles, del Restaurante El Nou
Cavall Verd de La Vall de Laguar, y
de la pastelera Rosanna Aramendi,
de Pasteleria-Panaderia Rosanna
de Alcalalí.

13 h • Taller de cocina: dulces con
almendra de Alcalalí, dirigido a
niños, en la Plaça de l'Ajuntament



Friday 15th

9 to 14 h • “Feslali” School
Coexistence Day: Schools of Llíber,
Senija and Alcalalí

Saturday 16th

10 h • Hike among almond trees
in bloom. Departure from the
Plaça de l'Ajuntament

12:30 h • Live music and dance
by Rascanya in the Plaça
de l'Ajuntament

Sunday 17th

10 h • Hike among almond trees
in bloom. Departure from the
Plaça de l'Ajuntament

11 h • Showcooking “Cooking
with almonds” in the Plaça
de l'Ajuntament

In charge of the chef Evarist Mira-
lles, of the Restaurant El Nou Cavall
Verd de La Vall de Laguar, and the
baker Rosanna Aramendi, of Pas-
try-Bakery Rosanna of Alcalalí.

13 h • Cooking workshop: sweets
with Alcalalí almonds, aimed
towards children, in the Plaça de
l'Ajuntament



Tast d'Olis

Dani Miquel

Jazzy Makers

Muixeranga

Cercavila de Cabuts

Exposició
Fotogràfica

4t Cap de Setmana

4^a Fira d'Oficis i Productes de la Terra

Dissabte 23

10 h • Visita als horts d'ametlers amb la SAT Llauradors d'Alcalalí. Activitat impulsada per l'Oficina de la Innovació i la Creativitat i la Regidoria de Medi Ambient de l'Ajuntament de Dénia. Forma part del Pla d'acció Dénia & Marina Alta Tastinglife de la Ciutat Creativa de la Gastronomia

11 h • Inauguració de la Fira i a continuació xirimimers i muixeranga de la Marina Alta

12 h • Tast d'olis locals al Museu Etnològic

12.30 h • Cançons infantils tradicionals valencianes a càrrec de Dani Miquel, a la Plaça de l'Ajuntament

16 a 18 h • Jocs populars al carrer Porxe

17.30 h • Música Jazz pel grup Jazzy Makers a la Plaça de l'Ajuntament

Diumenge 24

10 h • Caminada senderista entre ametlers en flor. Eixida des de la Plaça de l'Ajuntament

11 h • Fira i cercavila de cabuts, dolçaina i tabalet, a càrrec de la Colla de Cabuts El Llidoner d'Ador

12 h • Exposició i lliurament de premis de la IV Marató Fotogràfica #AlcalalíEnFlor al Museu Etnològic

12 a 14 h • Jocs populars al carrer Porxe

16 h • Música en directe pel grup Els Jòvens, grup revelació de música en valencià del moment, a la Plaça de l'Ajuntament

18 h • Clausura de "Feslali"

*4^a Feria de Oficios
y Productos de la Tierra*

*4th Local Products
and Crafts Fair*

Sábado 23

Saturday 23 rd

10 h • Visita a los huertos de almendros con la SAT Llauradors d'Alcalalí. Actividad impulsada por la Oficina de la Innovación y la Creatividad y la Concejalía de Medio Ambiente del Ayuntamiento de Dénia. Forma parte del Plan de acción Dénia & Marina Alta Tastinglife de la Ciudad Creativa de la Gastronomía.

10 h • Almond tree orchard visit with SAT Llauradors d'Alcalalí. Activity by Oficina de la Innovación y la Creatividad y la Concejalía de Medio Ambiente del Ayuntamiento de Dénia. Related with Plan de acción Dénia & Marina Alta Tastinglife, by the Creative City of Gastronomy.

11 h • Inauguración de la Feria y a continuación "xirimimers" y "Muixeranga de la Marina Alta"

11 h • Inauguration of the Fair and then "xirimimers" and "Muixeranga de la Marina Alta"

12 h • Cata de aceites locales en el Museo Etnológico

12 h • Tasting of local olive oils at the Ethnological Museum



12.30 h • Canciones infantiles tradicionales valencianas a cargo de Dani Miquel, en la Plaça de l'Ajuntament

16 a 18 h • Juegos populares en la calle Porxe

17:30 h • Música Jazz en directo a cargo del grupo Jazzy Makers en la Plaça de l'Ajuntament

Domingo 24

10 h • Caminata senderista entre almendros en flor. Salida desde la Plaça de l'Ajuntament

11 h • Feria y pasacalle de "Cabuts, dolçaina i tabalet", a cargo de la Colla de Cabuts *El Llidoner* d'Ador

12 h • Exposición y entrega de los premios de la IV Maratón Fotogràfica #AlcalalíEnFlor, en el Museo Etnològic.

12 a 14 h • Juegos populares en la calle Porxe

16 h • Música en directo por el grupo revelación valenciano Els Jòvens en la Plaça de l'Ajuntament

18 h • Clausura de "Feslali"



12.30 h • Traditional Valencian children's songs by Dani Miquel, in the Plaça de l'Ajuntament

16 to 18 h • Popular games on Porxe Street

17:30 h • Live Jazz Music by the Jazzy Makers group at the Plaça de l'Ajuntament

Sunday 24th

10 h • Hike among almond trees in bloom. Departure from the Plaça de l'Ajuntament

11 h • Fair and parade of "Cabuts, dolçaina i tabalet", by the Colla de Cabuts *El Llidoner* d'Ador

12 h • Exhibition and delivery of the awards of the IV Photo Marathon #AlcalalíEnFlor, in the Ethnological Museum.

12 to 14 h • Popular games on Porxe Street

16 h • Live music by the Els Jòvens group in the Plaça de l'Ajuntament

18 h • Closing of "Feslali"

VALENCIAN FOLKIES NINJA
ELS JÒVENS



VALENCIÀ

CASTELLANO

ENGLISH

4^a Ruta de la Tapa

4^a Edició

feslali
Alcalalí en flor

- Del 2 al 24 de febrer de 2019 -



4^a Ruta de la Tapa

TAPES

Restaurant Ca Pinet

- Mandonguilles amb salsa d'ametla: 4,00€

Bar Restaurant La Torre

- Ametles fregides amb pebre roig: 1,00€
- Mandonguilles de carn amb all, tomaca i ametles: 1,50€
- Cassoletes de formatge fresc, cebollí i ametla: 1,50€

Bar Porche

- 2 canyes o 2 vins amb tapa: 6€ (Min. 2 persones)
- Remenat de botifarra amb ametles

- Carpaccio de sèpia amb salsa d'ametles
- Carrillera de porc al romer de Mosquera amb ametla

Bar Toni

- Cervesa o vi + tapa: 2,00€
- Faves amb salsa d'ametles
 - Sang amb salsa d'ametles
 - Dàtil amb bacó i ametla

MENÚS

Restaurant La Solana

- Menú: 22€ • Ensalada de lluç i praliné d'ametla • Filet de porc amb salsa d'ametles • Copa tirami-sú de crema d'ametla • Vi negre o vi blanc Vinalopó

Bar-Restaurant La Torre

- Menú: 19€
- Aperitiu: • Ametles al forn
- Espàrrecs verds saltejats amb ametla, pernil i ceba
 - Filet de porc amb salsa de vi i ametla • Postres a triar: crocanti de plàtan / pastís d'ametla / flam d'ametla • Inclou pa i una beguda

Restaurant Los Amigos

- Menú: 11€
- Entrant a triar
 - Pollastre amb ametles a l'estil oriental • Postres a triar
 - Inclou pa i beguda

Restaurant Pepe

- Menú: 12,90€
- 1r plat: Ensalada de tomaca, poma, formatge de cabra i ametla
 - 2n plat: Carrillera de porc amb salsa d'ametla o truita amb ametla farcida de pernil.
 - Postres: Pastís casolà d'ametla

El menú consta del primer plat, un dels dos segons plats acompanyat de guarnició (creïlles i verdura), postres i una beguda (1/2 botella de vi de la casa, cervesa, aigua o refresc)

- Coca d'ametla: 2€ | Sencera: 6€
- Bescuit de Sant Blai: 3 €/u
- "Almojábana" d'ametla: 1 €/u

Panaderia-Pastisseria Rosanna

- Torró de praliné i xocolata negra: 100gr/4€
- Polvorons d'ametla amb pell: 0,50€/u
- Pastís Santiago: 2,50€
- Coca d'ametla amb pell: 2,50€
- Teules: 100gr/3€
- Pastís de xocolata i torró: 2,50€
- Massapans: 0,50€/u
- "Baklava": 1,80€
- Panellets: 0,50€/u

Carnisseria Pascual

Podràs tastar els nostres dolços més tradicionals: coca d'ametles, delícies, rosegons i mantegades.



PRODUCTES TIPIC

Forn Vicens

- Pastís de poma i crumple d'ametles: 2,50€ | Sencera: 20€
- Galetes de l'àvia: 0,50€/u



4ª Ruta de la Tapa

TAPAS

Restaurant Ca Pinet

- Albóndigas con salsa de almendra: 4€

Bar Restaurant La Torre

- Almendras fritas con pimentón rojo: 1€
- Albóndigas de carne con ajo, tomate y almendras: 1,50€
- Tartaletas de queso fresco, cebollino y almendra: 1,50€

Bar Porche

- 2 cañas o 2 vinos con tapa: 6€ (Min. 2 personas)
- Revuelto de morcilla con almendras
- Carpaccio de sepia

- con salsa de almendras
- Carrillera de cerdo al romero de Mosquera con almendra

Bar Toni

- Cerveza o vino + tapa: 2€
- Habas con salsa de almendras
- Sangre con salsa de almendras
- Dátil con bacon y almendra

MENÚS

Restaurant La Solana

- Menú: 22€ • Ensalada de merluza y praliné de almendra • Solomillo de cerdo con salsa de almendras
- Copa tiramisú de crema de almendra • Vino tinto o vino blanco Vinalopó

Bar-Restaurant La Torre

- Menú: 19€
- Aperitivo: Almendras horneadas y espárragos verdes salteados con almendra, jamón y cebolla
- Solomillo de cerdo con salsa de vino y almendra
- Postre a elegir: crocanti de plátano / tarta de almendra / flan de almendra
- Incluye pan y una bebida

Rest. Los Amigos

Menú: 11€

- Entrante a elegir
- Pollo con almendras al estilo oriental
- Postre a elegir
- Incluye pan y bebida

Restaurant Pepe

Menú: 12,90€

- 1er plato: Ensalada de tomate, manzana, queso de cabra y almendra
- 2º plato: Carrillada de cerdo con salsa de almendra o trucha con almendra rellena de jamón
- Postre: Tarta casera de almendra

El menú consta del primer plato, uno de los dos segundos platos acompañado de guarnición (patatas y verdura), postre y una bebida (1/2 botella de vino de la casa, cerveza, agua o refresco)

PRODUCTOS TÍPICOS

Forn Vicens

- Tarta de manzana y crumble de almendras: 2,50€ | Entera: 20€
- Galletas de la abuela: 0,50€/u

- Coca de almendra: 2€ | Entera: 6€
- Bollo de San Blas: 3€/u
- Almojábana de almendra: 1€/u

Panaderia-Pastisseria Rosanna:

- Turrón de praliné y chocolate negro: 100gr/4€
- Polvorones de almendra con piel: 0,50€/u
- Tarta Santiago: 2,50€
- Torta de almendra con piel: 2,50€
- Tejas: 100gr/3€
- Tarta de chocolate y turrón: 2,50€
- Mazapanes: 0,50€/u
- “Baklava”: 1,80€
- “Panellets”: 0,50€/u

Carnisseria Pascual:

Podrás degustar nuestros dulces más tradicionales: coca de almendras, delicias, “rosegons” y mantecados.





4th Tapas Route

TAPAS

Restaurant Ca Pinet

- Meatballs with almond sauce: 4.00€

Bar Restaurant La Torre

- Baked almonds with red paprika: 1€
- Meatballs with garlic, tomato and almonds: 1.50€
- Tartlets of fresh cheese, chives and almonds: 1.50€

Bar Porche

- 2 “cañas” or 2 wines with a tapa: 6€ (min. 2 people)
- Scrambled eggs with blood sausage and almonds
- Squid carpaccio with almond sauce
- Pork cheek with almonds and Mosquera rosemary

Bar Toni

- Beer or wine + tapa: 2.00€
- Fava beans with almond sauce
- Blood with almond sauce
- Date with bacon and almond

MENÚS

Restaurant La Solana

Menu: 22€

- Hake and almond praline salad
- Pork tenderloin with almond sauce
- Cup of almond cream tiramisu
- Red wine or Vinalopó white wine

Bar-Restaurant La Torre

Menu: 19€

- Appetizer: Baked almonds and sauté green asparagus with almonds, ham and onion
- Pork fillet with wine and almond sauce
- Dessert of your choice: banana crocanti / almond cake / almond flan
- Includes bread and a drink

Rest. Los Amigos

Menu: 11€

- Appetizer of your choice
- Oriental style chicken with almonds
- Dessert of your choice
- Includes bread and a drink

Restaurant Pepe

Menu: 12.90€

- First course: Tomato, apple, goat cheese and almond salad
- Main course: pork cheek with almond sauce or trout with almond stuffed with ham
- Dessert: Homemade almond cake

The menu consists of the first course, one of the two main courses accompanied by garnish (potatoes and vegetables), dessert and a drink (1/2 bottle of house wine, beer, water or soft drink)

TYPICAL PRODUCTS

Forn Vicens

- Apple pie and almond crumble: 2.50€ | Whole: 20€
- Grandma's cookies: 0.50€/u
- Almond Cake Ration: 2€ | Whole: 6€

- “San Blas” bun: 3€/u
- Almond “almojábana”: 1€/u

Panaderia-Pastisseria Rosanna

- Nougat and dark chocolate praline: 100gr/4€
- Almond polvorones (with skin): 0.50€/u
- “Santiago” cake: € 2.50
- Almond cake (with skin): 2.50€
- “Tejas”: 100gr/3€
- Chocolate and nougat cake: 2.50€
- Marzipan: 0.50€/u
- “Baklava”: 1.80€/u
- “Panellots”: 0.50€/u

Carnisseria Pascual

You can taste our most traditional sweets: almond cake, sweet delights, “rosegons” and “mantecados”.



4^a Ruta de la Tapa

1. Bar Porche

C/ Ravalet, 2 • T 966 48 21 23

2. Bar Toni

Pl. Ajuntament, 7 • T 661 014 853

3. Bar-Rest. La Torre

C/ de l'Hort, 4 • T 966 48 26 49

4. Restaurante Pepe

C/ Azahar, 4 • T 966 48 24 56

5. Restaurante Los Amigos

Av. de la Llosa de Camatxo, 4
T 966 48 22 70

6. Restaurante La Solana

C/ Los Naranjos 1 • T 966 48 21 40

7. Restaurante Ca Pinet

Passeig del Pou, 14 • T 965 88 42 29

8. Horno Vicens

C/ Forn, 16 • T 638 829 874

9. Panaderia-Pasteleria Rosanna

C/ Major, 20 • T 651 581 326

10. Carnisseria Pascual

C/ Major, 28b • T 629 607 789



festivallí
Alcalalí en flor





Allotjaments ❀ Alojamientos ❀ Accommodations



11. Casa Almar

Carrer Major, 16
T 686 537 066 / 966 482 087
www.casaalmar.com

Dte.
10%
fesLi
ALCALALI EN FLOR



Dte.
10%
fesLi
ALCALALI EN FLOR



12. Ca El Curret

(B&B) Carrer Forn, 25
T 605 889 134 / 605 889 133
marieta_alcanali@hotmail.com

Dte.
20%
fesLi
ALCALALI EN FLOR



13. Castell de la Solana

Partida la Coma, 326
T 627 929 054
info@castelldelasolana.es
www.castelldelasolana.es



Ametles fregides

INGREDIENTS

- Ametles
- Aigua, sal i oli d'oliva

PREPARACIÓ

- El primer que hem de fer és partir les ametles per a llevar-los la corfa. Per a pelar-les, les posem en un recipient amb aigua calenta durant uns 40 segons i les mourem de tant en tant. Podrem comprovar com la pell de l'ametla es va arrugant i podrem llevar-li-la molt fàcilment.

- Les deixem eixugar al sol un dia i passem al pas següent: fregir les ametles. Per a fregir-les posem suficient oli d'oliva per cobrir les ametles en una paella i quan l'oli vaja agafant temperatura tirem les ametles
- El propi color daurat de les ametles ens indicarà que ja estan llestes, llavors les apartem en un plat amb paper absorbent. Afegim sal al nostre gust i ja estan llestes per a gaudir.
- Quan estiguen fredes podem posar-les en un flascó i guardar-les per a consumir-les en qualsevol ocasió. Estan boníssimes acabades de fer i fredes, el difícil és deixar de menjar-les.

Coca d'ametla

INGREDIENTS

- 150 gr. d'ametla crua triturada (pelada o sense pelar)
- 150 gr. de farina de rebosteria
- 250 gr. de sucre
- 6 ous

PREPARACIÓ

- Precaentar el forn a 180 graus amb la calor en la reixeta de baix
- Batre els rovells dels ous i el sucre fins a obtenir una crema
- Afegir la farina i batre la mescla fins que quede homogènia
- Afegir el llevat, les ametles triturades, la mitja cullerada de canyella i la ralladura de la llima, i mesclar

- Mantega
- Ralladura d'una llima
- Mitja cullerada de canyella
- 1 sobre de llevat en pols
- Sucre glacé
- Muntar les clares a punt de neu i incorporar-les a poc a poc
- Posar la massa en un motle de 23 centímetres, greixat amb mantega i enfarinat perquè no es pegue
- Enfornar la mescla a 180 graus durant 20 min.; després, a 165 graus uns altres 20 min.
- Traure del forn, deixar refredar i una vegada fred, empolvorar amb sucre glacé

Encuentra las recetas en www.alcalaliturismo.com

You can find the recipes at www.alcalaliturismo.com





JUNTAMENT
ALCALALÍ

www.alcalaliturismo.com

