

IV Fira gastronòmica km 0

Entitats participants amb paradetes a la plaça de la Torre:

Tasca Restaurant Peraire

(Borriol): servei de barra i racions calentes per degustar al costat de la carpa. Punt de venda de cervesa freda La Somniada (Soneja), artesana i ecològica.

Tenda de Rosario (Borriol): olives trencades de Borriol, rebosteria i altres productes de proximitat.

Forn de Gargallo (Borriol): rebosteria local borriolenca.

L'Antiga Carnisseria (Borriol): carns, embotits i formatges de proximitat.

Castesan (Borriol): artesanía i productes de proximitat i ecològics.

Detalls (Borriol): papereria i regals dissenyats amb sabor km 0.

Tourist Info de Borriol: descobreix el nostre poble.

Assoc. de Mestresses de casa i consumidors de Borriol: rebosteria tradicional borriolenca.

Malaerba (Benlloc): productes de secà d'agricultura regenerativa.

Mar Negre (Albocàsser): xocolates artesans i sostenibles, fruits secs i bombons d'oli i garrofa.

Mos de Bresca (Llucena del Cid): mel ecològica de Parcs Naturals i productes amb garrofa.

Pedro Donate - Yume (La Ribera de Cabanes): maquinària artesanal de fusteria per trencar olives.

Assoc. Amics de Palanques (Palanques): Ceratovit, assaonador amb base de garrofa, i altres projectes de recuperació mediambiental.

Altres col·laboradors:

Araceli Balaguer, Experiencias en Castellón, Club Muntanyer La Pedrera, Restaurant Arre (Castelló).

Aquesta mostra gastronòmica és un homenatge a la rica herència culinària de Borriol i un reconeixement als esforços de la nostra província en la promoció de productes locals.

Aquest esdeveniment celebra els sabors autèntics i la tradició culinària que ens defineix.



IV FIRA GASTRONÒMICA KM 0

VI Mostra de les Olives Trencades i la Garrofa de Borriol

— 18 i 19 d'octubre de 2025 —

IV Concurs Internacional d'Olives trencades

Jurat professional: Inés Casanovas, Pedro Salas, Paco Alonso, Alejandra Herrador i Maje Martínez.



PROGRAMACIÓ DISSABTE 18 D'OCTUBRE

Activitats a la carpa de la plaça de la Torre

10.30 h

Inauguració de la VI Mostra de les Olives Trencades i la Garrofa de Borriol i la IV Fira gastronòmica km 0 a càrrec de l'alcalde Hèctor Ramos Portolés, el regidor de Comerç Alejandro Maireles i el regidor de Turisme Josep Cristià Linares.

Tot seguit, **entrega de premis del IV Concurs Internacional d'Olives trencades de Borriol**, a càrrec de representants del jurat i les autoritats presents.

11.00 h

Degustació d'olives trencades finalistes al IV Concurs Internacional d'Olives trencades de Borriol.

11.30 h

Microxarrada: **Olives i garrofa, el mosaic mediterrani de secà**.

12.30 h

Demostració de cuina: **Mole de garrofa**, a càrrec de Pedro Salas (Restaurant Arre, Castelló).

13.30 h

Música en viu: **Rosio Cano**, cançons lliures i directes al cor des de Les Coves de Vinromà.

16.00 h

Degustació: **Sabors de Borriol** amb Experiencias en Castellón.

18.00 h

Taller de cuina familiar: elaboració de croquetes de garrofa i degustació, a càrrec de l'Antiga Carnisseria (Borriol).

19.00 h

Música en viu: **Jorge Gumbau a dúo**, mostra de cançons populars de taverna i del camp de les comarques de Castelló.

20.30 h

Tancament de la IV Fira gastronòmica km 0.



DIUMENGE 19 D'OCTUBRE

Eixida des de la Tourist Info de Borriol (carrer Major, 1)

9.00 h

Ruta per les garroferes i oliveres singulars de Borriol amb el Club Muntanyer la Pedrera i la Tourist Info de Borriol.

Activitats a la carpa de la plaça de la Torre

10.30 h

Obertura de la segona jornada de la IV Fira gastronòmica km 0.

11.00 h

Degustació: **Sabors de Borriol** amb Experiencias en Castellón.

12.00 h

Degustació d'olives trencades finalistes del IV Concurs Internacional d'Olives Trencades de Borriol a l'estand del Tourist Info.

12.00 h

Taller infantil: **elaboració d'olives trencades**, a càrrec d'Araceli Balaguer (Borriol).

13.00 h

Degustació de xocolates i bomboneria amb garrofa i oli, a càrrec de Mar Negre.

15.00 h

Tancament de la VI Mostra de les Olives Trencades i la Garrofa de Borriol.