

LLEGA EL AMBIENTE NAVIDEÑO A BIAR

Este fin de semana en la «Fira de Nadal de Biar» se podrá disfrutar de un completo programa de actividades

El Ayuntamiento de Biar, en colaboración con AEBI, asociación de comerciantes, hosteleros y empresarios de Biar, tiene todo listo para este fin de semana celebrar la «Fira de Nadal de Biar». Durante dos días se podrá disfrutar de un completo programa de actividades tanto para niños como para mayores, pensado para toda la familia. Se podrán realizar distintas visitas guiadas al obrador de la cerámica vidriada Cerámica Artística Mestre, al castillo de Biar, al Museo Etnográfico, al santuario o la iglesia. Además tanto el sábado como el domingo habrá tardeo «Gastrobiar» en la Plaza del Convento.

Mañana será la apertura de la feria y posteriormente tendrá lugar el pasacalles. Por la tarde se ha organizado una visita al obrador del turrón artesanal, una yincana «reto navideño», un taller demostrativo de creación de jabones naturales y ecológicos, una ruta gratuita cultural por Biar, un recital poético-musical, una degustación de productos de manzana espéridas y para terminar este día tan completo se llevará a cabo un sorteo de la asociación de comerciantes, hosteleros y empre-



Entre las actividades de la feria se encuentra una visita al castillo de Biar.

sarios de Biar.

El domingo la feria vuelve a abrir con pintarcas y manualidades de Navidad para que participen todos los niños y niñas. Durante la mañana también se podrá elegir entre asistir a la ruta gratuita turística-poética o participar en los juegos de mesa en familia.

Por la tarde habrá cuentos de todo tipo y varios sorteos para finalizar este fin de semana lleno de diversión para todos los públicos. Un plan para ir entrando en el ambiente navideño que está a punto de dar comienzo este mes de diciembre.



Catas de maridaje y degustaciones.

VINOS Y GASTRONOMÍA EN ORXETA

El puente de diciembre llega la IX edición de una feria dedicada a los productos gastronómicos de la zona

La IX edición de la Feria Gastronómica de Orxeta llega el próximo fin de semana, una cita imprescindible para este puente de diciembre. Esta edición, llamada Gota de Vida, es una feria dedicada a los vinos de Alicante en la

cual se expondrán los productos gastronómicos y de artesanía en los diferentes stands. Este pueblo se viste para la ocasión engalanando las calles y además ofrecerá exhibiciones de cetrería, catas de vino, concursos, actividades para los más pequeños y música en directo.

Ya el viernes 6 de diciembre por la mañana comenzará el día con una ruta senderista con la que se podrá disfrutar de las mejores vistas y parajes de la población, además también incluye un ticket de copa y tres degustaciones en la Plaza del Vino. A las 11:00 horas será la inauguración de la feria, seguidamente tendrán lugar diversas actividades: taller de chapas, concurso de pintura con vino, partido de pilota valenciana e incluso se llevarán a cabo dos catas de maridaje y por la noche concierto de «Rocky 4» para poner fin a un completo primer día de feria.

El sábado se podrá participar en distintos concursos de migas, de vinos y catas de maridaje así como un espectáculo de Magia del Mag Malastruc y un concierto del grupo «Los Balis».

Y el domingo para cerrar la feria se realizará una exhibición de bolilleras, una exposición de cuadros del concurso de pintura al vino y una actuación del «Grupo de Danzas Baladre de Muro de Alcoy» posteriormente a las 17:00 horas será la traca fin de la IX Fira Gastronómica.

Durante todo el fin de semana habrá una zona de juegos y realidad virtual en el parque del Barranquet, también una degustación de los vinos de la provincia, en los stands se podrán adquirir y degustar los mejores vinos de la zona, además de los productos típicos en las calles colindantes.

FIRA DE NADAL BIAR
2019
30 NOVEMBRE
1 DESEMBRE
DISSABTE A PARTIR
DE LES 11:00 HORES
DIUMENGE
DE 11:00 A 20:00 HORES.
COMERÇ (CASA DE CULTURA)
GASTROBIAR I DJ'S (PLAÇA EL CONVENT)

www.biar.es
www.turismobiar.com

GENERALITAT VALENCIANA
COMUNITAT VALENCIANA
GOBIERNO REGIONAL VALENCIA
AEBI



Rafael Poveda
Enólogo / rafa@mgwinesgroup.com

SORBOS DE FONDILLÓN

EL REINO DE LA MONASTRELL

La cultura de la vid y el vino y todo lo que lo rodea, ha hecho que, durante siglos, su cultivo, elaboración, crianza y consumo se preste a ritos y celebraciones. Desde los primeros tiempos en las bacanales, vinalias y otras juegos primitivas el vino ha sido el protagonista. Ahora la cosa es más formal y no te obliga a enloquecer. La primera cofradía de vinos de Alicante que se fundó fue «El Cau del Vi», impulsada por Eleuterio Llorca y Evaristo Pitaluga. Luego el gran José Luis Orts, dio paso a la cofradía de «El Raïm» que elevó más todavía el culto al vino de Alicante.

En un ámbito todavía más extenso se creó hace años la «Cofradía del vino Reino de la Monastrell» con sede en Murcia y que abarca todos los territorios donde se cultiva nuestra uva principal. Con gran presencia de bodegas con denominación de Origen Alicante, Al-



mansa, Bullas Jumilla, Valencia, La Mancha Utiel Requena y Yecla, la cofradía que preside Fernando Riquelme organiza un concurso anual donde las bodegas de estas zonas enviamos nuestros vinos con el ánimo de ganar alguna medalla.

Este mes de diciembre y año

de 2019, se celebra el XXI gran capítulo de esta entidad en Pinoso, donde el súper empático alcalde Lázaro Azorín, nos acoge en la Casa del Mórmo y del vino, edificio moderno que se construyó pensando en ser la sede de la D.O. Alicante, pero que finalmente se ha destinado a otros usos más locales. En el acto se investirá Cofrade de Honor a Juan José Ruiz Martínez, magnífico rector de la Universidad Miguel Hernández y persona que ha destacado por sus estudios ampelográficos y de la genética de las vides. Al mismo tiempo y con gran merecimiento, será investido Cofrade de Mérito Luis Miñano Sanvalero, presidente del grupo MGWines que posee cinco bodegas singulares el territorio del Reino de la Monastrell.

El acto finalizará con una comida de hermandad donde se degustarán vinos elaborados en el Reino de la Monastrell.