



8ª Festa de la Segà

ARROZ DE VALENCIA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Puerto de Catarroja
Domingo, 22 de septiembre de 2019



8ª Festa de la Sega

ARROZ DE VALENCIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Cartel informativo del evento.



Festa de la Sega

Diumenge 22 de setembre en el Port de Catarroja

PROGRAMA

- 09.00h. Les aus del Tancat de la Pipa i l'Albufera: visita guiada amb Seo/Birdlife i Acció Ecologista-Agró (eixida amb barca des de el Port). 📞 € 👤
- 10.00h. Passejos amb barca des de el Port. 📞 👤
- 11.00h. Show Cooking amb Vicky Sevilla (Rest. Arrels, de Sagunto).
- 11.30h. Concurs de Cants de Batre (Si vols participar, inscriu-te en cursos@arrozdevalencia.org).
- 12.00h. Demostració de la sega manual d'arròs.
- 12.30h. Show Cooking amb Sergio Giraldo (Rest. La Sastrería, de València).
- 12.30h. Túnel de l'Arròs: plats a preus populars a càrrec d'Arròs de València D.O. i "La Bodega de Tofolet". €
- 12.30h. Nomenament del Segador D'Honor: el cantant valencià, Sr. Miquel Gil.
- 13.00h. Concurs de Perxa (Si vols participar, inscriu-te en cursos@arrozdevalencia.org).
- 13.00h. Actuació del Grup de Danses La Xicalla (Catarroja).
- 13.30h. Ballada participativa amb la Colla Brians.



Amb reserva prèvia



Activitat de pagament



Aforament limitat

**Informa't i apunta't en el 96 170 61 56
o en cursos@arrozdevalencia.org**





8ª Festa de la Sega

ARROZ DE VALENCIA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



SHOWCOOKINGS

La 8ª edición de la Festa de la Sega contó con la participación de dos cocineros de excepción para el showcooking:

- Vicky Sevilla del restaurante Arrels (Sagunto), y
- Sergio Giraldo del restaurante La Sastrería (Valencia).

El público siguió con atención los pasos de elaboración de cada arroz y pudo disfrutar de una degustación posterior. Ésta es, desde siempre, una de las actividades gratuitas que más interés despierta y atrae a la gente.

Condujo la sesión de cocina el crítico de gastronomía Pedro García Moncholí, periodista de Las Provincias y habitual colaborador con la D.O. Arroz de Valencia es este evento.





8ª Festa de la Sega

ARROZ DE VALENCIA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



EL PASEO DEL ARROZ

Un año más, la Festa de la Sega puso al alcance de todos sus asistentes los mejores arroces, cocinados con las variedades locales protegidas por la D.O. Arroz de Valencia.

Como novedad, en esta edición se sumaron nuevos cocineros, todos profesionales del arroz, que aportaron variedad y calidad en la vertiente más gastronómica de este evento.

Cristobal Lisart, de La Bodega de Tofolet, preparó una paella con pato; Juan José San Bartolomé, de Sequial 20, ofreció un arroz de rape, sepia y setas variadas; y Jairo Varas, de Avenida 2.0, marchó la tradicional paella valenciana.





8ª Festa de la Segura

ARROZ DE VALENCIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



↪ Cristobal Lisart, La Bodega de Tofolet (Valencia)



↪ Juan José San Bartolomé, Sequial 20 (Sueca).



↪ Jairo Varas, Avenida 2.0 (Massamagrell).





8ª Festa de la Sega

ARROZ DE VALENCIA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



LA SIEGA DEL ARROZ

Es la actividad que bautiza el evento y que determina en el calendario su fecha, por lo tanto el momento culmen de la jornada y eje principal del acto.

La siega del arroz tiene lugar a finales del verano, abriendo paso al otoño. Con la recogida del arroz en el campo, su proceso continuará en el molino.

La Festa de la Sega es un homenaje de la Denominación de Origen Arroz de Valencia a este momento del ciclo.

De esta manera, año tras año, edición tras edición, un grupo de agricultores invade la parcela de cultivo colindante al puerto de Catarroja para hacer una demostración de siega manual.

Los agricultores entran en el campo, "rogle" en mano (hoz), y con ayuda del "aca" (caballo), recrean una escena de siega tradicional.

El empleo de animales siempre es reclamo de atención de los más pequeños, que también disfrutaron de un día en familia en el entorno del cultivo del arroz.

Esta actividad es, sin duda, la que más interés despierta, atrayendo público relacionado con el sector, público familiar con niños y también a los medios de comunicación.



SEGADOR D'HONOR 2019

El nombramiento de un Segador D'Honor también es intrínseco a la Festa de la Sega.

Como sabemos, es filosofía de la propia Denominación de Origen Arroz de Valencia resaltar, en cada uno de sus eventos, el estrecho vínculo que existe entre gastronomía, cultura y tradición del arroz. Es por ello que, en este caso, la distinción de Segador/a D'Honor recae siempre en una persona reconocida por impulsar la cultura y la tradición local en cualquiera de sus manifestaciones.

Este año, fue el cantautor valenciano Miquel Gil la personalidad emblemática que recibió el título de Segador D'Honor, confesándose orgulloso y honrado por dicho reconocimiento. Al cantante se le impuso la indumentaria acreditativa (sombrero, faja oficial y el "rogle"), y se le hizo entrega de una lámina de la artista plástica valenciana Núria Ferriol.





8ª Festa de la Sega

ARROZ DE VALENCIA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



CONCURSO DE CANTS DE BATRE

Decir 8ª Edición de la Festa de la Sega es lo mismo que decir 6ª Edición del concurso de Cants de Batre, cada vez más consolidado y con mayor número de participantes.

Tanto hombres como mujeres se inscriben año tras año en este certamen que pretende mantener una tradición ligada a las tareas tradicionales de la siega del arroz y que se transmite de boca en boca.

Este año, el primer premio recayó en las manos de Lola Ledesma, natural de Alzira, que se ganó el aplauso de los asistentes y el reconocimiento del jurado del concurso con su "Cant de Batre del Sella".





8ª Festa de la Segà

ARROZ DE VALENCIA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



EL MOLINO DE ARROZ

Los asistentes a la Festa de la Segà pudieron apreciar de cerca un molino de arroz reproducido a pequeña escala. Este molino permite hacer demostraciones puntuales de los procesos industriales del arroz y de cómo se elabora.

La Festa de la Segà también fue plataforma de información de las actividades que se desarrollan actualmente en el Museo del Arroz de Valencia, gestionado desde hace unos meses por la propia Denominación de Origen Arroz de Valencia. El museo se encuentra ubicado en el barrio del Cabanyal, en las instalaciones de un molino de arroz restaurado del siglo pasado.





8ª Festa de la Seg

ARROZ DE VALENCIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



PASEOS EN BARCA, VISITAS AL TANCAT DE LA PIPA Y MUCHO MÁS.

Las actividades de la Festa de la Seg son múltiples y variadas, relacionadas con el arroz y su entorno de cultivo, y siempre se combinan en diferentes espacios vinculados al puerto de Catarroja.

Los paseos en barca son una experiencia muy atractiva, pues permiten adentrarse en el lago de l'Albufera y contemplar una perspectiva nueva de la misma.

Añadir al recorrido anterior la visita al Tancat de la Pipa (área de reserva natural), supone profundizar en el conocimiento de la avifauna que habita el ecosistema del Parque Natural. Por ejemplo, la visita al Tancat de la Pipa, el concurso de perxa o los paseos en barca, que parten desde el embarcadero del puerto de Catarroja.

El concurso de perxa es una demostración de una de las formas de navegación más características con embarcaciones diseñadas para aguas de poca profundidad, como es el caso del lago de l'Albufera.

Finalmente, como novedad, este año la Festa de la Seg contó también con una exhibición de "Gigantes y cabezudos", típicos y de tradición popular en nuestras fiestas locales.





8ª Festa de la Sega

ARROZ DE VALENCIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



CONCIERTOS Y BAILES TRADICIONALES

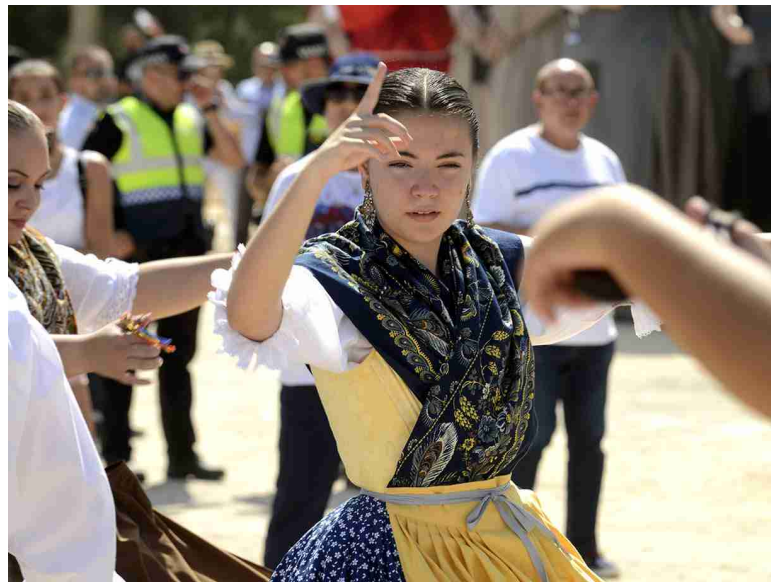
Cualquier fiesta no termina de serlo si no hay animación musical de por medio.

La Festa de la Sega, así como otros eventos populares organizados por la Denominación de Origen Arroz de Valencia, son siempre un buen escaparate para grupos locales emergentes o para bandas con un consolidado recorrido musical.

En esta última edición ocupó el escenario de nuestra carpa en el Puerto de Catarroja, La Colla Brials. Esta formación nace en Aldaya, en el año 2000, con la intención de acercar la música tradicional desde una perspectiva desacomplejada, reivindicando la fiesta, la participación y la espontaneidad.

Y con estas premisas, la colla puso en pie a los asistentes a la Festa de la Sega, que se animaron a contribuir con sus bailes a este experimento musical folclórico.

Por otro parte, el evento también contó una actuación muy especial: el Grup de Danses La Xicalla, formación local del municipio de Catarroja, hizo una demostración de danzas tradicionales al aire libre aportando colorido a la fiesta con la recuperación de la indumentaria tradicional valenciana de diferentes épocas.



COLABORADOR ESTRELLA

CERVEZA ESTRELLA GALICIA

La Festa de la Sega tiene lugar a finales de verano, época en la que temperaturas aún son altas.

Nuestro colaborador habitual Cerveza Estrella Galicia estuvo en el evento un año más, contrarestando los efectos del calor y garantizando el éxito de una jornada que cada año reúne a un mayor número de visitantes.

¡Nos vemos en la Festa de la Sega 2020!

