

PROGRAMA

Del 25 al 27 de septiembre: Ruta de pinchos con pimientos en los establecimientos colaboradores.

Día 27 de septiembre: Mercado en la plaza del Raso de 10 a 14 h.

VIERNES 25 DE SEPTIEMBRE

19:30 h. Conferencia ‘Conservar con seguridad: los secretos de una buena conserva casera’

Imparte: D. Diego Sáenz Solano, asesor culinario de ‘Palacios Alimentación’.

Lugar: Centro Joven.

SÁBADO 26 DE SEPTIEMBRE

10 h. Experiencia gastronómica: visita a campos y huertas de la ciudad.

Reserva de plazas en la Oficina municipal de Turismo: 941 10 50 61. turismo@calahorra.es

Plazas limitadas.

Precio: 3 € (gratuito para menores de 12 años). **Incluye** visita a campo, a la ciudad, y al Museo de la Verdura con un pincho de verdura y vino.

Punto de encuentro: rotonda del Ayuntamiento.

17 h. ‘La huella de Gregorio Fernández en Calahorra’.

Ruta **gratuita** por el patrimonio artístico y religioso de la ciudad. Recorrido guiado por algunas de las obras de Gregorio Fernández, máximo exponente de la escuela castellana de escultura barroca del siglo XVII, con visitas al Monasterio de San José y al Santuario del Carmen.

Organiza: Cofradía de la Santa Vera Cruz. **Sin inscripción previa.**

Más información: info@veracruzcalahorra.org. Whatsapp: 643 833 360.

Punto de encuentro: Plaza Cardenal Cascajares (Palacio Episcopal).

18 h. Visita guiada ‘Descubriendo el pasado conservero de Calahorra’. Al finalizar, degustación de melocotón (1 €)

Donativo: 1 €. **Información e inscripción** por Whatsapp 654 479 984.

Organiza: Club cultural y de coleccionismo ‘El Lazarillo’.

Punto de encuentro: Plaza Montecompatri (chimenea).

19 h. Gala de reconocimiento a personajes y figuras vinculadas al mundo del toro.

El Club Taurino de Calahorra celebrará su tradicional Gala de reconocimiento personajes y figuras vinculadas al mundo del toro.

Duración: 90 minutos.

Organiza: Club Taurino de Calahorra. **Colabora:** Ayuntamiento de Calahorra.

Entradas: Gratuita (Máx. 2 por persona).

Lugar: Teatro Ideal.

20:30 h. I Cata Solidaria ‘Vera Cruz’. La gastronomía y el vino riojanos a través de los sentidos. Una experiencia gastronómica en torno a los sabores de Rioja, con degustación del vino conmemorativo ‘Vera Cruz’ (Crianza D.O.C. Rioja 2021), junto a otras variedades de vinos tintos, blancos y dulces, maridados con una selección de productos riojanos.

La experiencia incluye: tres vinos de Rioja Oriental. Tres aperitivos. Una copa de cristal personalizada.

Precio: 15 € por persona - Aforo limitado. La recaudación se destinará a las obras de reparación del Templo de San Francisco.

Inscripciones: info@veracruzcalahorra.org. WhatsApp: 643 833 360.

Organiza: Cofradía de la Santa Vera Cruz.

Lugar: Templo San Francisco (Sala Ambigü cofrade).

DOMINGO 27 DE SEPTIEMBRE

MERCADO DE PIMIENTOS Y DE PRODUCTOS EN CONSERVA.

De 10 a 14 h. Mercado de pimientos y de productos en conserva.

11 h. Taller de conservas: ‘Dulce o salado, tú eliges: melocotón en almíbar o bonito con fritada’.

11:30 h. Taller infantil: ‘Ponle etiqueta a tu conserva’.

12 h. Taller infantil: ‘Mini-rastras de pimientos (gominolas)’.

12:30 h. Degustación de ‘Nido de pimientos de Calahorra con sus picos’

Donativo: 1 €, a beneficio de la Comisión de Peñas de Calahorra.

Lugar: Plaza del Raso.

19 h. Teatro infantil: ‘Dibújame una palabra’.

Compañía: Luz de Gas Teatro.

Aisha es una niña que, debido a la prohibición de asistir a la escuela, no sabe ni leer ni escribir. Se comunica únicamente a través de la palabra hablada y de dibujos, un lenguaje visual que la conecta con el mundo que la rodea y con su amigo Nabid que intenta ayudarla a aprender en secreto, de forma clandestina.

Duración: 50 minutos.

Organiza: Ayuntamiento de Calahorra. **Colabora:** Camino Escena Norte.

Entradas: 5 € en todo el aforo.

Lugar: Teatro Ideal.

MÁS INFORMACIÓN:

EXPOSICIÓN: ‘Diálogo’

La exposición gira en torno a un diálogo entre textos y religiones, un reflejo de la convivencia y del papel que el mundo judío ha tenido a lo largo de los siglos.

Procede de Biblioteca Nacional de Israel, en colaboración de la Red de Juderías de España – Caminos de Sefarad.

La exposición será visitable del 12 de septiembre al 18 de octubre.

Lugar: sala de exposiciones ‘Calle Mayor, 24’. (Casa de los Curas)

Horario: lunes a viernes de 9 a 13:30 h.

Jueves a sábados de 18 a 20 h.

Domingos y festivos de 12 a 14 h.

VISITAS GUIADAS ‘CATEDRAL DE SANTA MARÍA’. De lunes a sábado

Horario: sábados 10:45 h. y 11:45 h.

Sábado tarde y de lunes a viernes en horario de apertura de la Catedral (sesiones continuas)

Punto de encuentro: puerta del Claustro.

Tarifa: 7 €/pax. Visita guiada con Museo Diocesano, Sala Capitular, Claustro, Templo y Sacristía.

Más información: 680 93 21 03 – 677 31 17 68. Mail: entradascatedralcalahorra@g-mail.com

*Posibilidad de visitar el Palacio Episcopal. Consultar en taquilla.

Más información: Oficina municipal de Turismo 941 10 50 61

COLABORADORES: club cultural y de coleccionismo ‘El Lazarillo’, grupo de voluntarias turístico-culturales de Calahorra, Catedral de Santa María y establecimientos participantes



Depósito Legal: LR 1477-2026



XII Feria Calahorra con pimientos
III Feria de la Conserva en Calahorra

ruta de bares y pinchos

Los pinchos se servirán en los días y horas señalados.

1. BEBEY ZAMPA (Horario de 19 a 22 h. Domingo de 12 a 15 h. tarde cerrado).

- Pimiento del piquillo relleno de bacalao.
- Pimiento relleno de carne picada con arroz.

2. EL RINCÓN DE LIVI (Horario de 10 a 13 h. y de 20 a 22 h. Domingo tarde cerrado).

- Capricho de Livi.

3. SABOR.ES (Horario de 12 a 15 h. y de 19 a 23 h.).

- Tosta de piquillo caramelizado, melocotón, queso cottage y aceite de eneldo.
- Flauta de crema de piquillo ahumada, oreja a la plancha y queso de los Cameros.

4. GASTROBAR CAPI (Horario: viernes y sábado de 13 a 15 h. y de 19:30 a 22 h.).

- Delicatessen de pimiento caramelizado.

5. ASADOR ÉPOCA (Horario de 13 a 16 h. y de 20 a 23 h.).

- Pimientos rellenos de bacalao con salsa de piquillo.

6. LA MUSA GEORGY (Horario de 13 a 16 h. y de 19 a 22 h.).

- Pincho de autor.

7. LA VERMUTERÍA (Horario de 12 a 15 h. y de 19 a 23 h.). Jueves, viernes, sábado y domingo.

- Bocado de pimientos del cristal y entrecot.

8. RESTAURANTE LA VIÑA (Horario de 11 a 13:30 h. y de 20 a 22 h.).

- Niguiris de conserva 'La Viña'.

9. LA COMEDIA (Horario de 13:30 a 15 h. y de 20:30 a 23 h.).

- Cóctel de pimientos, bacalao, gelatina de pimiento y esencia de ellos.

10. CAFÉ RIOJA (Horario de 12 a 15 h. y de 19 a 22 h.).

- Brandada de bacalao con piquillo.

11. EL RINCÓN ANDALUZ (Horario de 12 a 16 h. y de 18:30 a 23 h.).

- Pimientos rellenos de bacalao.

12. BAR NUEVE (Horario de 10 a 15 h. y de 18 a 23 h.).

- Pimiento relleno de boletus.

13. BAR LA BODEGA (Horario de 12 a 15 h. y de 19:30 a 22:30 h.).

- Piquillo meloso de carrillera al vino tinto.

COMIDA PARA LLEVAR

A. CARNICERÍA CAYO SÁENZ.

Horario: lunes a viernes de 9 a 14 h. y de 17 a 20:15 h. Sábados: 9 a 14 h.

CACHOPOS:

- Relleno de piquillo asado con jamón y cheddar.
- Relleno de pimiento verde frito con jamón y cheddar.
- Relleno del piquillo caramelizado con queso picón y jamón.
- Relleno de pimiento morrón asado con crema cheddar y cebolla caramelizada.

OTRAS OPCIONES:

- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao.
- Kebab de pollo con salteado de pimientos y salsa de yogurt.
- Burrito de pollo asado con pimiento rojo.

B. CARNICERÍA MORENO.

Horario: viernes de 9 a 13:30 h. y de 17:30 a 20:30 h. Sábados: 9 a 14 h.

- Bolas picantes de pimiento.
- Pimientos rellenos variados.
- Brochetas con pimiento y verduras.

