

PROGRAMA

VIERNES 11 de octubre

18 h. Visita guiada al Museo de la Verdura, finalizando en la exposición de etiquetas de la Asociación ASFINCA.

Punto de encuentro: Museo de la Verdura (c/Cuesta de la Catedral, 5).
Inscripción en la Oficina de Turismo: 941 10 50 61.
Organiza: asociación "El Lazarillo".
Al finalizar, se realizará una degustación de productos en conserva.
Donativo: 1 €.

20 h. Charla "Calahorra y sus conservas: 172 años de historia en un bote".

Un viaje por la evolución de la industria conservera en La Rioja.
Ponente: Dña. M^a Antonia San Felipe.
Lugar: Sala cultural Ermita de la Concepción.

SÁBADO 12 de octubre

10:30 h. Visita guiada "Una mirada al pasado conservero de Calahorra".

Punto de encuentro: chimenea de la plaza Montecompantri.
Inscripción en la Oficina de Turismo: 941 10 50 61.
Organiza: asociación "El Lazarillo".
Al finalizar, se realizará una degustación de productos en conserva.
Donativo: 1 €.

17 h. Festival taurino benéfico

Contará con los toreros Pedro Carra, Pérez Vitoria, Víctor García "El Víctor", y el novillero Alberto Donaire y con los rejoneadores Domingo Domínguez, Pedro Javier Ciordia y Sergio Domínguez.
Lugar: plaza de toros de Calahorra.
Entradas, se adquieren en El Mercado de Miguel;
20€ adultos y 10 € para niños de 4 a 17 años.
En taquilla: 25 € adultos y 10 € para niños de 4 a 17 años.
A beneficio de la AECC de Calahorra.
Homenaje a Antonio Domínguez.
Organiza: Euro Tauro Luján.
Colaboran: Ayuntamiento de Calahorra y club taurino de Calahorra.

18 h. Marionetas "Birloque, Pitu-Pitu y los toricos" y baile del gigante.

Lugar: plaza Travesía Paletillas.
Organiza: asociación ACTIBA.

DOMINGO 13 de octubre

De 10 a 14 h. Mercado de Conservas en el paseo del Mercadal.

De 11 a 13 h. Taller de elaboración de conservas tradicionales. "Manos a la conserva: sabores de Calahorra en tu despensa".

Un taller práctico para elaborar conservas con lo mejor de la huerta riojana.
Impartido por D. Gabriel Pérez Gaona.
Lugar: paseo del Mercadal.

De 13 a 14 h. Showcooking "Del campo al tarro: el arte de las conservas calagurritanas en tu mesa".

Cocina en directo con los sabores auténticos de La Rioja en conserva.
Impartido por D. Gabriel Pérez Gaona.
Lugar: paseo del Mercadal.

Más información: Oficina de Turismo 941 10 50 61

COLABORADORES

M^a Antonia San Felipe

Grupo de voluntarias turístico-culturales

de Calahorra

Asociación "El Lazarillo" y Asfinca

Establecimientos participantes



Excmo. Ayuntamiento
de Calahorra



I FERIA DE CONSERVA EN CALAHORRA



DEL 11 AL 13 DE OCTUBRE DE 2024

PASEO DEL MERCADAL

www.calahorra.es

Foto: Bella

RUTA DE PINCHOS

(11 al 13 de octubre 2024)

ESTABLECIMIENTOS

1. LAS VEGAS

De 13 a 15 h. y de 19 a 23 h.
Cardo albardado con salsa de piquillo.

2. BAR ABADÍA

De 10 a 15 h. y de 20 a 22:30 h.
Matrimonio.

3. BEBE Y ZAMPA

De 13 a 14:30 h. y de 20 a 22:30 h.
Espárragos rebozados con jamón y queso.

4. EL RINCÓN DE LIVI

De 10 a 13 h. y de 20 a 22 h.
Estaciones de Vivaldi.

5. BAR SABOR.ES

De 12:30 a 14:45 h. y de 20 a 22:45 h.
Cardo con foie, almendras y jamón.

6. ASADOR ÉPOCA

De 13 a 16 h. y de 20 a 23 h.
Canapé de ventresca de bonito con pimiento rojo frito.

7. BAR RESTAURANTE LA VIÑA

De 11 a 22 h.
Alcachofas con crujiente de jamón.
En menú: espárragos blancos a la plancha con jamón y poché.

8. LA MONTANERA

De 12 a 15 h. y de 19:30 h. a cierre.
Judías con patatas y virutas de jamón.

9. CAFÉ RIOJA

De 11 a 15 h. y 17 a 23 h.
Bonito con escabeche, con cebolla y aceite de oliva.

10. CAFÉ GAUDÍ

De 10 a 14 h. y de 18 h. a cierre.
Ceviche de berberechos.

11. CAFETERÍA B5

De 13 a 15 h. y de 19 a 22:30h.
Boquerón con anchoa.

