



XXV

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA VERDURA

Fiesta de Interés
Turístico Regional
CALAHORRA

Del **19** al **25**
de abril de 2021

Índice

XXV JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA VERDURA

Restaurantes.....	3-15
Ruta de pinchos.....	16-37
Comida para llevar.....	38-40
Panaderías.....	41-44
Donde comprar.....	45-59
Jornadas gastronómicas de la verdura	60-65

HIH RESTAURANTES





A.- Restaurante La Plana, Hotel Zenit

Abierto todos los días.

¿DÓNDE? Crta. Nacional 232, km. 363,8

RESERVAS 941 14 79 52

PRECIO Menú 16,50 €
(IVA incluido) Medio menú 11,50 €



ESCANEA EL CÓDIGO QR

Entrantes:

Ensalada mixta de la casa.
Salmorejo cordobés con virutas de huevo y aceite de oliva virgen extra. -1-2
Paella de verduras.
Espaguetis al pesto rosso. -1-5
Crema de calabaza, puerro y zanahoria a las finas hierbas. -7
Cardo con salsa de almendras. -5

Segundos a elegir:

Lasaña de espinacas, pasas y frutos secos. -5-7-12-13
Albóndigas de berenjena en salsa de tomate. -1
Tortilla vegetal con ensalada. -2

Setas a la plancha con ajo y perejil.
Espárragos trigueros con nido de pasta y huevo frito. -1

Postre:

Torrija caramelizada con crema de vainilla al ron de caña. -1
Fruta de temporada (manzana, naranja, kiwi o mandarina).
Tarta de zanahoria al estilo Zenit con chocolate belga.

Vino, casera o agua y pan:

Incluido.

Café:

Incluido.



B.- Hotel Restaurante Ciudad de Calahorra

Abierto todos los días.

¿DÓNDE? Maestro Falla, 1

RESERVAS 941 14 74 34

PRECIO Menú degustación 39 €
(IVA incluido)



ESCANEA EL CÓDIGO QR

Entrantes:

Ensalada templada de espárragos blancos y verdes con muselina de bogavante. -2-7
Cebiche de alcachofas, mango y gambas. -2
Huevos mollet con ajetes, cebolletas y habitas tiernas. -3

Segundos a elegir:

Alioli de pimientos asados con corvina. -3
A feira de rape y pulpo sobre mousse de patatas y calabaza. -2
Pastela de capón, ciruelas, cebolletas y anacardos. -3-8
Cazuelita de rabo de toro con habitas tiernas y trufa. -1-14

Postre:

Tocino de cielo con crema de yogurt. -7

Bizcocho de zanahoria y manzana con harina de espelta acompañado de helado de queso de Cameros. -7
Brownie de chocolate con crema mascarpone. -1-7

Vino crianza, agua, pan y chupito:
Incluido.

Café:

No incluido.

Platos estrella de las verduras: (platos individuales)

Coulant de puré de patata con huevo, alcachofas fritas y trufa rallada. -3-7 **6€**
Espárragos rellenos de espinacas y gambitas. -1-2-3-7 **14,90€**
Alcachofas fritas sobre cama de puré de ajetes y foie. -7 **13,90€**
Espárragos frescos tibios. **9,50€**
Menestra de verdura. **11,30€**
Medallón de solomillo de vaca. **16€**



C.- Restaurante La Comedia

Cerrado martes.



ESCANEA EL CÓDIGO QR

¿DÓNDE? Plaza Montecompatri, 1

RESERVAS 941 13 05 97

PRECIO (IVA incluido) Menú 45 €

Entrantes:

Crema de coliflor con yema marinada en Oporto y trufa.-3-7-12
Espárragos templados y aceite de arbequina.
Alcachofas y sus crujiertes.
Tallarines de calabacín y el mar.-2
Chipirón relleno de queso sobre cama de guisantes, piñones y rúcula.-7-8

Segundos a elegir:

Lomo de bacalao y su panceta en habitas con jugo de carne.-4

Carrilleras con parmentier de patata y crema de jamón y verduras.-7

Postre:

“La Comedia”.

**Vino “Marqués de Atrio”,
agua y pan:**

Incluido.

Café:

Incluido.

D.- Gastrocerve El Otro

Abierto todos los días.

¿DÓNDE? Paseo del Mercadal, 27

RESERVAS 633 93 49 93

PRECIO (IVA incluido) Menú 32 €

Menú degustación individual:

Risotto con verduras de nuestra huerta del Ebro. -1-7-8-13
Espárragos blancos con vinagreta y kimchi. -1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14
Cestita de parmentier rellena de corazones de alcachofas sobre crema de su propia emulsión. -1-7-8-13
Perlas verdes de La Ribera salteadas con jamón. -1-3-8-13
Taco de merluza napada con verduras, sobre velouté con espárragos y

ajetes frescos. -1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

Yin Yang de solomillos con muselina de pimientos verdes y rojos. -1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

Postre:

Tarta de zanahoria del Chef. -1-3-5-7-8-11-13-14

**Vino crianza D.O.C. Rioja,
agua y pan:**

Incluido.

Café o infusiones:

Incluido.



E.- Parador Nacional Marco Fabio Quintiliano

Abierto todos los días.



ESCANEA EL CÓDIGO QR

¿DÓNDE? Paseo del Mercadal (Era Alta, s/n)

RESERVAS 941 13 03 58

PRECIO
(IVA incluido) Menú 45 €

Bocados gastronómicos:

Pimiento del piquillo relleno
de verduras de la huerta
de Calahorra. -1

Berenjena frita con salsa romescu.
-1-5-6-7-8-11-14

Crema de hongos y champiñones de
La Rioja con huevo escalfado. -3-9
Verduras de La Ribera en papillote con
salmón. -14-4

Guiso de alcachofas y espárragos
blancos frescos con cordero. -7-14

Postre:

Bizcocho de calabacín y chocolate
templado con salsa de calabaza.
-1-5-6-7-8-11-14

Bodega: Vinos Crianza D.O.C. Rioja, agua y pan:

Incluido.

Café o infusiones:

Incluido.

F.- Hostal Gala Café-Restaurante

Abierto todos los días excepto domingos noche.



ESCANEA EL CÓDIGO QR

¿DÓNDE? Avda. de la estación, 7

RESERVAS 941 14 55 15

PRECIO
(IVA incluido) Menú degustación
38 €

Para abrir el apetito:

Un Bloody Mary y unas palomitas de
coliflor. -9

Seguimos con:

Espárragos frescos con ensalada
de brotes, quinoa y mahonesa de
aguacate. -3

Crema de champiñones con alcachofas
fritas y virutas de foie. -7
Menestra de verduras con carrilleras
de rape. -4

Solomillo de ternera a la parrilla
con salsa española, crujientitos

de borraja y pimientos del cristal
asados. -1-9-14

Postre:

Sopa de chocolate blanco con
torrija caramelizada y verduritas
escarchadas. -1-3-7

Vino tinto D.O.C. Rioja Finca Vistahermosa-14, agua, pan:

Incluido. -1-3-6-7-8

Café "Volcán de Oro":

Incluido.



G.- Asador Época

Lunes cerrado.

¿DÓNDE? Final pasaje Díaz, s/n.

RESERVAS 941 13 90 74

PRECIO (IVA incluido) Menú 32 €

Entrantes:

Nido de verduritas. -3
Croqueta de espinacas. -1-3-7
Espárragos tres texturas.
Ensalada de alcachofa y codorniz.

Segundos a elegir:

Chuletón de vaca (2 personas)
Chuletitas (5 unidades)
Lubina. -4

Postre:

Degustación de postres caseros.

Bebida de la casa, pieza de pan, postre, agua o gaseosa:
Incluido.

Café:

Incluido.



H.- Restaurante Coliceo 29

Abierto de lunes a domingo. Martes cerrado.

¿DÓNDE? Coliceo, 29

RESERVAS 941 12 98 10

PRECIO (IVA incluido) Menú 45 €



ESCANEA EL CÓDIGO QR

Menú:

Degustación de aceite.
Aperitivo de la casa.
Vegetales de Calahorra a la carbonara. -3-7
Espárragos de temporada, champiñón y ahumados. -4-7
Alcachofas con callos de bacalao ajoarriero y enoki.
Secreto a la parrilla sobre coleslaw de berza. -10-14

Postre:

Mango & Coco. -1-7

Vino Marqués de Reinosa tinto joven, rosado o blanco, agua y pan:
Incluido.

Café:

Incluido.

Licores y otros vinos:

No incluido.



I.- Restaurante Casa Mateo

Abierto todos los días.

¿DÓNDE? Plaza del Raso, 15

RESERVAS 941 13 00 09

PRECIO
(IVA incluido) Menú 38 €

Primeros:

Menestra de verduras.
Alcachofas con foie y salsa de trufa.
Alcachofas fritas con salsa romesco.
Ensalada de yemas de espárragos txangurro y su vinagreta.
Pulpo con escalivada y mojo.
Lasaña de verduras.

Segundos:

Merluza con verduras baby salteadas.
Lubina con puré de zanahoria, picada de almendra, albahaca y tomate seco.
Tartar de salmón con aguacate.
Jarrete de cordero al chilindrón.

Lecherillas con borraja y puré de patata.
Lomo de jabalí con puré de manzana y ciruelas.

Postre:

A elegir de nuestra carta.

Vino crianza D.O.C. Rioja, refrescos o agua, pan:
Incluido.

Café:

Incluido.

*Consultar alérgenos en restaurante.



J.- Mentica Gastronómico

Lunes y martes cerrado.

¿DÓNDE? San Antón, 7

RESERVAS 639 43 98 10

PRECIO
(IVA incluido) Menú 60 €



ESCANEA EL CÓDIGO QR

Menú:

Espárragos frescos, su carpaccio y velo de flores. -3-8
Ajete con romanescu de pimientos rojos. -8
Coliflor con bechamel ahumada, su crujiente y caviar. -4-7
Callos de bacalao con pil pil y pimiento verde frito. -4-7
Menestra de verduras Baby al estilo del Mentica. -3-7

Postre:

Cromatismo verde de la huerta o "Paisaje". -3-7

Agua, pan y café:

Incluido.

Vino:

No incluido.



K.- Restaurante La Taberna de la Cuarta Esquina

Abierto todos los días.

¿DÓNDE? Cuatro esquinas, 16

RESERVAS 941 13 43 55

PRECIO
(IVA incluido) Menú 39,90 €

Aperitivos:

Crema de coliflor con crujiente de boniato. -1-7
Croquetas de verdura. -1-2-7

Menú degustación:

Espárragos con tomates y aceite trufado.
Tallarines de alubias verdes y calamar con alioli. -3-12
Patata rellena de borraja y kokotxas de bacalao. -4

Alcachofas fritas con costilla de vaca
Angus en dos coccciones 65°. -1

Postre:

Brownie de remolacha
con helado. -1-3-7-8

Vino crianza Rioja Baja, pan y café:

Incluido.

Agua, refrescos y cerveza:

No incluido.

L.- Restaurante “El Albergue”

Cerrado lunes.



¿DÓNDE? Rasillo San Francisco

RESERVAS 637 73 61 08

PRECIO
(IVA incluido) Menú 34 €

Entrantes:

Espárragos frescos con hilo de huevo. -3
Crepes de verduras calagurritanas. -1-3-7
Pisto riojano con gambas al ajillo. -2

Segundos:

Vieira a la plancha con crema de guisantes con daditos de jamón. -6-7-14
Cordero con frita y virutas de alcachofas fritas. -1

Postre:

Torrija de zanahoria caramelizada y sirope de menta. -1-7

Vino Crianza, pan y agua:

Incluido. -1-14

Café:

No incluido.

*Todos los platos son individuales.



RUTA DE PINCHOS



1.- Heladería Andrés Sirvent

Lunes a domingo de 17 a 23h.

- Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.





2.- Cafetería Vía Veneto

Lunes a domingo de 12 a 14h. y de 19 a 21h. Miércoles cerrado.

- Quiche Lorraine de espinacas o brócoli. -1-3-7
- Alcachofa rellena de almendras. -1-8

3.- La Taska con K

Martes a domingo de 12 a 15h. y de 17 a 22h. Lunes cerrado.

- Espárragos trigueros a la plancha con anchoa salmuera. del Cantábrico y nuestra vinagreta especial. -1-2-4-6-10-12-14
- Borraja con salsa de boletus y foie fresco. -1-3-8-10-14



ESCANEA EL CÓDIGO QR





4.- Montserrat 2.0

Lunes a domingo de 12 a 15h. y de 19 a 22h.

- Alcachofa con langostino, crujiente de jamón. y reducción de cava. -2-12
- Crema de trigueros en chupito con crujiente de manzana y queso manchego. -7



ESCANEA EL CÓDIGO QR



5.- Hotel Ciudad de Calahorra

Lunes a domingo de 12 a 15:30h. y a partir de las 20 h.

- Pincho "Hortelano". -1-7
- Copa de crema de escalivada con anchoas. -7



ESCANEA EL CÓDIGO QR

Ruta de pinchos

6.- El bar de Juanje

Lunes a domingo de 12:30 a 15h. y de 19 a 22h.
Domingo tarde cerrado.

- Espárragos frescos con huevo poché. -3
- Rollito de menestra. -1



7.- Café Paris

Lunes a domingo de 12 a 14h. y de 19 a 21h.

- Nuggets de chipirón con verduras. -1-2-3-4-12-14
- Calamares de la huerta. -1





8.- La Montanera

Lunes a domingo de 12 a 15h. y de 19 a 23h.

- Ferrero Rocher de espinacas con almendra crujiente. 1-3-8
- Timbal de alcachofa. -1

9.- Bohemia Pinchos

Miércoles a domingo de 19 a 23h. Lunes y martes cerrado.

- Espárrago triguero sobre cama de tostada. -1
- Alcachofas fritas con virutas de jamón.



ESCANEA EL CÓDIGO QR





10.- El Rincón Andaluz

Lunes a domingo de 12 a 15h. y de 19 a 22h.

- Empanada de harina de maíz rellena de verduras y ternera.
- Alcachofas gratinadas con jamón. -1-7



11.- Café La Comedia

Lunes a domingo de 13 a 15h. y de 20:30 a 23h. Martes cerrado.

- Chipirón relleno de queso sobre cama de guisantes, piñones y rúcula. -7-8



ESCANEA EL CÓDIGO QR



12.- Bar Nicolás

Lunes a domingo de 11 a 14:30h. y de 18 a 22h.

- Corazón de alcachofa.
- Pincho campestre con toque marino. -1-2-4



13.- Heladería Andrés Sirvent Centro Comercial Arcca

Lunes a domingo de 17 a 23h.

- Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.



14.- Gastrocerve “El Otro”

Lunes a domingo de 12 a 15:30h. y de 19 a 22:30h.

- Hojaldre de espinacas y queso de cabra. -1-3-7-8-10-11-13-14
- Canelón de verduritas y gambas. -1-2-3-4-7-11-12-13



15.- Bar Asador Época

Martes a domingo de 12 a 17h. y de 19 a 22:30h. Lunes cerrado.

- Espárrago Época. -1-3-7
- Nido de verduritas. -3



16.- Smiley

Martes a domingo de 13 a 15h. y de 19 a 22h. Lunes cerrado.

- Alcachofas de la tierra al vino blanco. -1-14



17.- Sabor.es

Lunes a domingo de 12 a 15h. y de 19 a 23h.

- Caponata de verduras, lomo de atún rojo y helado de té verde y pomelo. -1-4-6-7-8-9
- Menestra en texturas Sabor.es. -1-3-7-8





18.- Café-Bar Abadía

Lunes a domingo de 13 a 15h. y de 19 a 22:30h.

- Calabacín rebozado con jamón york, queso y bechamel. -1-3-7
- Pimiento del piquillo relleno de crema de guisantes con lascas de bacalao y gambas. -1-2



19.- Bebe & Zampa

Lunes a domingo de 13 a 16h. y de 19 a 22h.

- Calabacín rebozado con jamón york. -1-3-7
- Seta con jamón y pimiento del Padrón.





20.- El Rincón de Flor y Nata

Lunes a domingo de 12 a 15h. y de 19 a 22h.

- Pastel de verduras. -3-7
- Vasito tricolor. -7



ESCANEA EL CÓDIGO QR



21.- Street Food The Way

Martes a domingo de 12 a 15h. y de 20 a 23h. Lunes cerrado.

- "My Way": tomate, pimiento, huevo duro, cebolla, rábanos, anchoa de Santoña, ventresca y albahaca. -1-3-4-13





COMIDA PARA LLEVAR



1.- Cayo Sáenz Selección

Lunes a viernes de 9 a 14h. y de 17 a 20h., sábado de 9 a 14h., sábado tarde y domingo cerrado.

¿DÓNDE? C/ Constitución, 2. (esquina Gallarza)

TELÉFONO 941 13 29 87



ESCANEA EL CÓDIGO QR

Frescos: sandwich de carne con espinacas.-7
Precocinados: Croqueta de borraja con toque casero.-1-7
Cocinados: Jarrete asado de cordero chamarito con parrillada de verduras.



2.- Restauraral

Martes a domingo de 10 a 15h. y de 18 a 22h. Lunes cerrado.

¿DÓNDE? Plaza Montecompatri, 6 bajo

TELÉFONO 941 14 88 14

PRECIO Menú 21 €
(IVA incluido)



ESCANEA EL CÓDIGO QR



Entrantes (a compartir)::

- Croquetas de ajos frescos. -1
- Ensalada de la huerta. -4
- Salteado verde con huevo poché. -3

Segundos (a elegir):

- Carrilleras con tempura de verduras. -1
- Bacalao confitado con crema de purrussalda. -4

Postre:

- Capricho de chocolate. -1-8

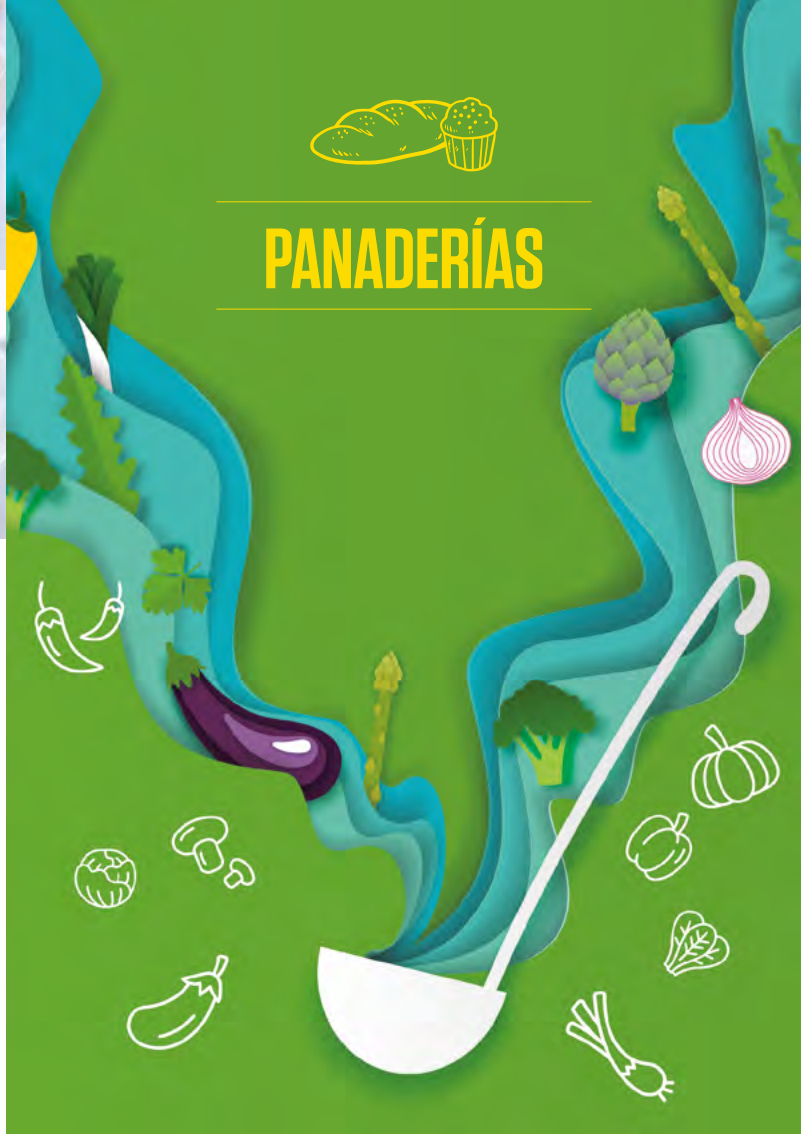
Pan:

Incluido

También ofrecemos otros platos: *Consultar*:

- Menestra de verduras. -1
- Pochas con verduras.
- Espárragos.
- Alcachofas con jamón. -1
- Habitas con foie.
- Coca de verduras con pesto. -1-8
- Alubia verde con patata. -1

PANADERÍAS





1.- Panadería artesana “El Obrador”

Lunes a domingo de 9 a 14h. y de 17 a 20:30h.

- Panecillos de verdura variados.-1
- Repostería especial en versión Jornadas Gastronómicas de la Verdura.-1-3-7

2.- Panadería - pastelería “La Leal”

Lunes a domingo de 9 a 14h. y de 17 a 21h.



- Patatas rellenas de arroz, pimienta, cebolla, ternera, puerro y ajo.- 1-3
- Empanadillas rellenas.
- Pizza vegetal: tomate, cebolla, pimientos, champiñones y queso.-1-7





3.- “Dulce en boca”

Lunes a domingo de 9 a 14h. y de 17:30 a 20h.
Domingo tarde cerrado.

-Tarta de zanahoria con crema de queso. -1-3-7-8



DONDE COMPRAR



1.- Bodegas Copaboca y Dunviro, S.L.

Lunes a viernes de 9 a 13h. y de 15 a 17h., domingo cerrado.

¿DÓNDE? Ctra. de Logroño, km. 362,8.

TELÉFONO 941 13 06 26

Productos:

Vino.



ESCANEA EL CÓDIGO QR

2.- La Tienda de Flor

Lunes a domingo de 8:30 a 14h. y de 17 a 20:30 h., sábado y domingo tarde cerrado.

¿DÓNDE? Avenida de los Ángeles, 2

TELÉFONO 636 57 13 28

Productos:

Fruta, verdura, alimentación y charcutería.



3.- Cuatro Espigas

Lunes a sábado de 9 a 14h. y de 16:30 a 20:30 h., domingo cerrado.

¿DÓNDE? Pasaje Bebricio, 39. Local 4

TELÉFONO 663 57 71 75



ESCANEA EL CÓDIGO QR

Productos:

Producto ecológico. Fruta, verdura, legumbre, conserva y frutos secos.



4.- Selección de frutas y verduras “Mónica”

Lunes a sábado de 9 a 14h. y 17:15 a 20:15h. Sábado tarde y domingo cerrado.

¿DÓNDE? C/ Julio César, 2

TELÉFONO 941 14 81 70

Productos:

Frutas y verduras selectas y directas del agricultor, conservas y productos varios.



5.- El Mercado de Miguel – Delicatessen

Lunes a domingo de 9 a 14h. y de 16:30 a 21h. Sábado tarde y domingo tarde cerrado.

¿DÓNDE? C/ Julio César, 10

TELÉFONO 677 05 95 17

Productos:

Frutas, verduras, conservas, vinos, productos gourmet, licores, pan, etc.

6.- Frutería “La Despensa”

Lunes a sábado de 9 a 13:30h y de 17 a 20h. Sábado de 9 a 14h.
Cerrado sábado por la tarde y domingo.

¿DÓNDE? C/ General Gallarza, 22

TELÉFONO 667 38 87 11

Productos:

Prima el producto local o de proximidad; verduras, hortalizas, fruta, etc.



7.- Vinoteca “Fuerles Gourmet” – Delicatessen

Lunes a sábado de 10 a 14h. y de 18 a 22h. Sábado tarde y domingo cerrado.

¿DÓNDE? C/ Primera Travesía Paletillas, 3

TELÉFONO 941 13 11 14



ESCANEA EL CÓDIGO QR

Productos:

Productos típicos riojanos; conservas, vino, regalos, etc.



8.- Con-sentidos

Lunes a domingo de 11 a 14h. y de 17 a 21h.

¿DÓNDE? C/ Primera Travesía Paletillas, 2

TELÉFONO 941 14 72 75



ESCANEA EL CÓDIGO QR

Productos:

Palomitas con sabor a verduras, gominolas con forma de verduras y juguetes agrícolas, etc.



9.- Alimentación “Teresa”

Lunes a sábado de 9 a 14h. y de 17 a 21h. Sábado tarde y domingo cerrado.

¿DÓNDE? Avda. del Pilar, 12

TELÉFONO 941 13 14 78

Productos:

Alcachofas, espárragos, guisantes, habitas, alubias, etc. (Todos los productos limpios y envasados al vacío).



10.- Frutas y verduras “Roberto”

Lunes a viernes de 9 a 14h. y de 17:30 a 20:30h., sábado y domingo tarde cerrado.

¿DÓNDE? C/ Cavas, 33

TELÉFONO 628 52 63 24

Productos:

Fruta, verdura, conservas de La Rioja y vinos de La Rioja.



11.- Mercado de abastos de Calahorra

Lunes a sábado de 9 a 14h. y de 17 a 20h. Sábado tarde y domingo cerrado.

¿DÓNDE? Plaza del Raso, 16



Productos:

Fruta, verdura, encurtidos, cachopos rellenos de verdura, etc.

12.- Sociedad cooperativa “Los Santos Mártires”

Lunes a viernes de 8 a 13h. y de 15 a 19h. Sábado de 8 a 13h.

¿DÓNDE? Barrio de la estación, s/n.

TELÉFONO 941 13 17 98

Productos:

Aceite de oliva virgen extra.



13.- Viñedos del Carmen

Lunes a viernes de 9 a 13h. y de 16:30 a 19:30h., sábado tarde y domingo cerrado.

¿DÓNDE? Cmno.Villacampo, s/n.

TELÉFONO 941 14 58 77

Productos:

Vino.

14.- Bodegas Castillo de Maetiera, S.L.

Venta online: www.devinosconvintae.com

TELÉFONO 941 27 12 17

Productos:

Vinos, "Libalis", etc.



ESCANEA EL CÓDIGO QR



JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA VERDURA

DEL 19 AL 25 DE ABRIL DE 2021

Actividades para los colegios de Educación Primaria de Calahorra:

Del 19 al 23 de abril, el Centro de Formación Profesional “La Planilla” a través de sus redes sociales: facebook, instagram y youtube publicará cada día actividades para los más pequeños relacionadas con las Jornadas Gastronómicas de la Verdura. Actividad creada por los alumnos del Ciclo de Grado Superior de Educación Infantil.

Además desde los ciclos de Imagen personal se publicarán creaciones de maquillajes y peinados donde la verdura será la principal protagonista.

Y durante el mes de abril, desayunos saludables ofrecidos de manera online por el **Consejo Regulador del Aceite de La Rioja, (DOP Aceite de La Rioja).**

Del 19 al 24 de abril, exposición en Centro Fundación Caja Rioja: III Muestra “Sintiendo elementos”; exposición de tocados inspirados en elementos naturales utilizando como base la verdura de la huerta calagurritana.

Organiza: Centro de FP La Planilla; estudiantes de G.S. Estilismo y Dirección de Peluquería, G.M. de Estética y Belleza y F.P. Básica de Peluquería y Estética.

Horario de lunes a sábado de 18 a 21h., domingo cerrado.

Del 19 al 25 de abril, menú especial en Fundación Hospital de Calahorra para los pacientes y usuarios de la cafetería con especial protagonismo de las verduras.

LUNES, 19 de abril

Cuento infantil, “Las verduras también quieren jugar”

Cuento en formato digital dirigido a niños de 1 a 6 años. Muestra de una manera divertida la importancia nutricional de las verduras y el beneficio para la salud de una dieta saludable.

Acceso online: <https://www.facebook.com/BiblioCalahorra>
<https://calahorra.biblioteca.larioja.org/>

Organiza: Biblioteca Municipal “Pedro Gutiérrez”

Más información: tel.: 941 10 50 66

MARTES, 20 de abril

18 h. Charla online; “ Las verduras previenen el Cáncer de Colón”

Ponente: Dr. Pablo Soriano Gil Albarellos. Facultativo Especialista en Cirugía. Coordinador Médico de las Especialidades Quirúrgicas.
Ponente: Laura Martin Cendon. Enfermera Graduada. Especialista en Pediatría.

Organiza: Fundación Hospital Calahorra.

Enlace: <https://meet.jit.si/XXVJornadasVerdura>



MIÉRCOLES, 21 de abril

11 a 13 h. JORNADAS TECNOLÓGICAS DEL CITA, MODALIDAD ONLINE.

“DESAFÍOS TECNOLÓGICOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. ECOSISTEMA DE INNOVACIÓN EN LA RIOJA”

Organiza: CTIC – CITA

PROGRAMA:

11,00 h. Bienvenida y presentación.

11,10 h. La I+D+I agroalimentaria en La Rioja. Fotografía del sector y ecosistema de apoyo.

Nathalie Beaucourt, D.G., reindustrialización, innovación e internacionalización.

11,20 h. Desafío procesos: Hacia nuevos procesos respetuosos con los alimentos.

Rafael López, Responsable del Área de procesos del CTIC-CITA.

11,30 h. Desafío Envase Sostenible: Horizonte 2030 en el envasado de alimentos.

Jorge Barriobero, Responsable del área de envasado y conservación del CTIC-CITA.

11,40 h. Desafío cultivo sostenible: Un paso más en la economía circular. Control biológico en el cultivo del champiñón y desarrollo de productos. Energías alternativas.

Margarita Pérez, Directora del Centro tecnológico de investigación de Champiñón de La Rioja (CTICH).



11,50 h. Desafío Cambio Climático: Avances sobre los recursos genéticos de la vid frente al cambio climático.

Jose Miguel Martínez Zapater, Director del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV).

12,00 h. Desafío tecnologías alternativas de desinfección. Nuevas estrategias para garantizar la calidad y seguridad alimentaria. Aplicaciones de plasma atmosférico frío como tecnología alternativa en el sector agroalimentario.

Fernando Alba, Investigador y profesor titular de la Universidad de La Rioja.

12,10 h. Desafío Análisis del Consumidor: Cómo utilizar una opinión de twitter para la toma de decisiones mediante BigData.

Ana González, Investigadora y profesora titular de la Universidad de La Rioja.

12,20 h. Desafío Alimentación y Salud: Interacción de los alimentos en el ámbito neurológico. Avances en el estudio del eje Microbiota-Intestino-Cerebro.

Eduardo Mirpurí, Director de investigación del Centro de Investigación Biomédica de La Rioja (CIBIR).

12,30 h. Clausura y agradecimientos.

19 h. Cine de interés juvenil “Sole”, de Carlo Sironi.

Precio: 2 €. Entradas en <https://cinesarcca.sacatuentrada.es>

Lugar: Cines ARCCA.

Organiza: Ayuntamiento de Calahorra.

JUEVES, 22 de abril

9 a 14 h. Tradicional mercado del “Jueves”: verduras, frutas, flores, textil y calzado.

Lugar: Parking del Silo y c/ Achútegui de Blas.

10,30 h. Conferencia online: “Envases de alimentos que son mucho más que envases; activos, inteligentes y biodegradables”. Impartida por D. Antonio Martínez-Abad, investigador del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos del CSIC.

Organiza: Consejo Superior de Investigaciones Científicas,

Enlace: <https://meet.jit.si/XXVJornadasVerdura>



VIERNES, 23 de abril

10 a 14 h. y de 16,30 a 20,30 h. Feria del día del libro.

Lugar: paseo del Mercadal.

Las librerías locales ofrecerán el 10% de descuento en su producto.

VISITAS GUIADAS A LOS CAMPOS, CIUDAD, MUSEO DE LA VERDURA Y PINCHO

Horario: 17,30 h. y 17,45h.

Inscripción obligatoria en la oficina de Turismo: 941 10 50 61

Grupos acompañados por las voluntarias turístico-culturales de la ciudad

SÁBADO, 24 de abril

MERCADO de 10 a 14 h y 17 a 21 h.

Lugar: plaza del Raso y c/ Grande

11,30 h. Taller infantil "Enciclopedia artística Verdulera.

Se realizarán dos sesiones: de 11,30 a 12,30h. y de 13 a 14h.

Lugar: Plaza del Mercado.

VISITAS GUIADAS A LOS CAMPOS, CIUDAD, MUSEO DE LA VERDURA Y PINCHO

Horarios: 11,30 h., 11,45 h. y 12,00 h.

Inscripción obligatoria en la oficina de Turismo: 941 10 50 61

Grupos acompañados por las voluntarias turístico culturales de la ciudad

12 h. Visita guiada a la Catedral de Santa María.

Punto de encuentro: pórtico de la Catedral.

Tarifa visita guiada: 2€ por persona

Más información: 941 13 00 98. Inscripción previa.

Organiza: Catedral de Santa María

13 h. MÚSICA EN TERRAZAS.

Actuación del grupo "Noche entre Amigos"

Lugar: calle Paletillas.

VISITAS GUIADAS A LOS CAMPOS, CIUDAD, MUSEO DE LA VERDURA Y PINCHO

Horario: 17,30 h. y 17,45 h.

Inscripción obligatoria en la oficina de Turismo: 941 10 50 61

Grupos acompañados por las voluntarias turístico-culturales de la ciudad

18 h. Actividad infantil " De los cuentos a las cuentas"

Lugar: Teatro Ideal.

Organiza: Ayuntamiento de Calahorra

Entrada: 6 €

Reserva tu entrada en <https://teatroideal.sacatuentrada.es/>

En taquilla los jueves de 12 a 14 h. y desde dos horas antes del inicio de cada espectáculo.

21 h. Cierre de la primera jornada del Mercado de la Verdura.

DOMINGO, 25 de abril

MERCADO de 10 a 14 h.

Lugar: plaza del Raso y c/ Grande.

VISITAS GUIADAS A LOS CAMPOS, CIUDAD, MUSEO DE LA VERDURA Y PINCHO

Horario: 11,30 h. y 12,00 h.

Inscripción obligatoria en la oficina de Turismo: 941 10 50 61

Grupos acompañados por las voluntarias turístico-culturales de la ciudad

12,30 h. Sesión de cuentos "Cuentos verdes con Carles García Domingo"

Lugar: Plaza del mercado

13 h. MÚSICA EN TERRAZAS

Concierto acústico de "Pablo Líquido"

Lugar: c/ Maestro Falla.

14 h. Clausura del Mercado de la Verdura.

19,30 h. Concierto de la Banda Municipal de música en el atrio de la Catedral.

Lugar: Atrio de la Catedral.

Aforo limitado.

Programa:

"Cielo andaluz", pasodoble Pascual Marquina

"Calierus", Paolo Mazza

"Sendes", José Alberto Piña

"De Cai", Pascual Piqueras

"Paconchita", Oscar Navarro

Naturaleza y verduras

SENDEROS DE LA VERDURA

www.ayto-calahorra.es

Casi 100 km de senderos naturales admirando la huerta calagurritana y sus productos.

- 1.- Sendero de Calahorra (50,6 km).
- 2.- Sendero de Campo Bajo (14,69 km).
- 3.- Sendero de Murillo de Calahorra (12,3 km).
- 4.- Sendero del Cidacos (12 km).
- 5.- Sendero de Pico La Mesa (6,46 km).

VÍA VERDE DEL CIDACOS

Vía que recorre el antiguo trazado del ferrocarril de vía estrecha entre Calahorra y Arnedillo con un total de 34 km.

SENDA NATURAL “LA DEGOLLADA”

El sendero atraviesa las lagunas de la “La Degollada” situadas en las estribaciones del monte de Los Agudos. Lugar de descanso para las aves acuáticas con una importante zona de pinar que forma la mayor mancha forestal del Valle del Ebro en La Rioja.



Colaboradores

Agricultores y establecimientos que participan en el Mercado de la Verdura.

Agricultores que muestran sus campos y huertas.

Catedral de Santa María.

Centro de Formación Profesional “La Planilla”.

Cooperativa Hortofrutícola El Raso.

Cooperativa Los Santos Mártires.

CRDOP Aceite de La Rioja.

CSIC, Consejo Superior de Investigaciones Científica.

CTIC-CITA, Centro Tecnológico Agroalimentario.

Establecimientos reseñados e incluidos en el folleto.

Fundación Caja Rioja.

Fundación Hospital Calahorra.

Grupo de voluntarias turístico-culturales del Ayuntamiento.



Horarios

OFICINA DE TURISMO

Plaza del Raso, 16.
turismo@calahorra.es
www.calahorra.es
Tfno.: 941 10 50 61

• Horario habitual:

Lunes a viernes de 10:30 a 13:30h. y de 16:30 a 18:30h.
Sábados de 10 a 14h. y de 16 a 18:30h.
Domingos y festivos de 10 a 14h.

• Horario en las Jornadas Gastronómicas de la Verdura:

Del 19 al 25 de abril, de 10 a 14h. y de 16 a 18:30h.

MUSEO DE LA VERDURA

C/ Cuesta de la Catedral, 5.
museodelaverdura@ayto-calahorra.es
www.calahorra.es
Tfno.: 941 10 50 63 (Museo de la Romanización)

• Horario habitual del Museo:

Jueves a sábado de 11 a 13h. y de 17 a 19h.
Domingos y festivos de 11 a 14h.

• Horario las Jornadas Gastronómicas de la Verdura:

Lunes a sábado de 11 a 13h. y de 17 a 19h.
Domingos y festivos de 11 a 14h.

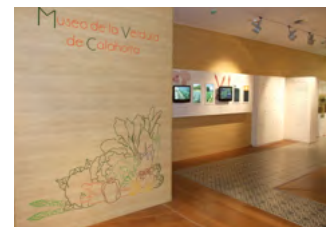
*Entrada gratuita todos los jueves y durante las Jornadas Gastronómicas de la Verdura, del 19 al 25 de abril.



— ALÉRGENOS —



Establecimientos accesibles según
www.equalitasvitae.com



1

A

PANADERÍAS

- 1.- Panadería artesana "El Obrador"
- 2.- Panadería - pastelería "La Leal"
- 3.- "Dulce en boca"

ruta de pinchos

- 1.- Heladería Andrés Sirvent
- 2.- Cafetería Vía Veneto
- 3.- La Taska con K
- 4.- Montserrat 2.0
- 5.- Hotel Ciudad de Calahorra
- 6.- El bar de Juanje
- 7.- Café París
- 8.- La Montanera
- 9.- Bohemia Pinchos
- 10.- El Rincón Andalúz
- 11.- Café La Comedia
- 12.- Bar Nicolás
- 13.- Heladería Andrés Sirvent (Arcca)
- 14.- Gastrocerve "El Otro"
- 15.- Bar Asador Época
- 16.- Smiley
- 17.- Sabor.es
- 18.- Café-Bar Abadía
- 19.- Bebe & Zampa
- 20.- El Rincón de Flor y Nata
- 21.- Street Food The Way

donde comprar

- 1.- Bodegas Copaboca y Dunviro, S.L.
- 2.- La Tienda de Flor
- 3.- Cuatro Espigas
- 4.- Selec. de frutas y verduras "Mónica"
- 5.- El Mercado de Miguel - Delicatessen
- 6.- Frutería "La Despensa"
- 7.- Vinoteca "Fuentes Gourmet"
- 8.- Con-sentidos
- 9.- Alimentación "Teresa"
- 10.- Frutas y verduras "Roberto"
- 11.- Mercado de abastos de Calahorra
- 12.- Soc. coop. "Los Santos Mártires"
- 13.- Viñedos del Carmen
- 14.- Bodegas Castillo de Maetiera, S.L.

RESTAURANTES

- A.- Restaurante La Plana, Hotel Zenit
- B.- Hotel Restaurante Ciudad de Calahorra
- C.- Restaurante La Comedia
- D.- Gastrocerve El Otro
- E.- Parador Nac. Marco Fabio Quintiliano
- F.- Hostal Gala Café-Restaurante
- G.- Asador Época
- H.- Restaurante Coliceo 29
- I.- Restaurante Casa Mateo
- J.- Mentica Gastronómico
- K.- Rest. La Taberna de la Cuarta Esquina
- L.- Restaurante "El Albergue"

COMIDA PARA LLEVAR

- 1.- Cayo Sáenz Selección
- 2.- Restaurar

Organiza:



**Excmo.
Ayuntamiento
de Calahorra**



Colabora:



**Gobierno
de La Rioja**