

CALAHORRA
XXVIII

JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DE LA VERDURA

FIESTA DE INTERÉS TURÍSTICO REGIONAL

19 - 28 ABRIL 2024



ORGANIZA



Excmo. Ayuntamiento
de Calahorra

COLABORA



La Rioja



Fundación
cajaRioja



CaixaBank



Establecimientos accesibles o adaptados, según www.equalitasvitae.com



1
CONTIENE
GLUTEN



2
CRUSTÁCEOS



3
HUEVOS



4
PESCADO



5
CACAHUETES



6
SOJA



7
LÁCTEOS



8
FRUTOS
DE CÁSCARA



9
APIO



10
MOSTAZA



11
GRANOS
DE SÉSAMO



12
MOLUSCO



13
ALTRAMUECES



14
SULFITOS

Restaurantes



A.- Restaurante "El Albergue"

Menú: Abierto todos los días de 13 a 16h. y de 21 a 23h.



Aperitivos:

- Crema de calabaza con perlitas de chocolate. -6-7-8
- Espárragos frescos con trufa para compartir.
- Coliflor de Calahorra con caracoles en salsa de almendras con papada ibérica. -1-8

Segundos:

- El almuerzo del José el Calavera (huevo poché, ajos frescos y patata trufada). -3-7
- Albóndigas de cordero con alcachofas al estilo El Albergue. -1-7

Postre:

- Bombón de verduras rebozado con huevo, azúcar y canela con helado de mango. -3-7
- No incluye bebidas.

Rasillo San Francisco s/n - Tel. 941 59 05 11

Precio: 45€
(IVA incluido)

B- Restaurante Casa Mateo

Abierto todos los días de 13:30 a 16h.

Menú:

Entrantes:

- Menestra de verduras. -1
- Alcachofas con foie. -1
- Borraja con crema de patata y berberechos. -7-14
- Alubia verde salteada con vieiras. -14
- Ensalada templada con tempura de coliflor, bacalao y salsa romesco. -1-4-8
- Guisante de temporada, huevo a baja temperatura y torrezno. -1

- Timbal de cordero y alcachofas fritas. -1-12
- Lomo de merluza con puré de calabaza y verduras asadas. -4
- Pluma de cerdo ibérico con cebolla caramelizada, cherrys asados con albahaca y culis de frutos rojos. -7-8
- Canelones rellenos de espinacas con queso ricota, salsa pesto, crujiente de almendras y piñones. -7-8

Segundos:

- Tartar de salmón, aguacate y crujiente de cacahuets. -4-8-10
- Hojaldre relleno de verduras, puerros y gambas. -1-2

Postre:

- A elegir de nuestra carta.

Incluye:

- Vino crianza D.O. Rioja Alta, refresco, agua y café.

Plaza del Raso, 15 - Tel. 941 13 00 09

Precio: 50€
(IVA incluido)

C.- Restaurante Coliceo 29

Lunes, miércoles, jueves y domingo de 13 a 15:30h.

Viernes y sábado de 13 a 15:30h. y de 21 a 22:30h. - Martes cerrado.

Menú:

Entrante:

- Aperitivo "un bocado".

Principal:

- Espárragos ahumados y setas en escabeche.-4-7-12
- Alcachofas, gambones y tendones de ternera.-2
- Bacalao, hummus de guisante y pil-pil espumoso de ajetes.-4
- Mollejas, coliflor de Calahorra a la brasa y rabanitos.-6-7-8-11

Postre:

- Calabaza, chocolate blanco y avellana.-7-8

Incluye:

- Vino Marqués de Reinosa, agua km. 0 y pan.
- Licores y café no incluido.

Precio: 55€
(IVA incluido)

C/ Coliceo, 29 bajo - Tel. 941 12 98 10

D.- Gastrobar Capi

Menú:

Lunes a sábado de 13 a 16h. - Domingo cerrado.



Primeros a elegir:

- Champiñones guisados con su huevito campero.-2
- Alcachofas fritas en salsa de foie.-1-7
- Cardo con almejas en salsa velouté.-1-9-11
- Musaka de verduras gratinado a la parmesana.-1-7-8
- Calabacín relleno con carne al horno.-1-7

Segundos a elegir:

- Entrecot de la casa con salsa de pimienta verde.-1-7
- Brocheta de solomillo con champiñones a la parrilla y salsa piquillo.-1-7
- Pollo estilo cantonés con verduras de la huerta.-1-11

- Solomillo de atún con mermelada de tomate y cama de setas.-4
- Sepia al ajillo con salsa teriyaki. -1-10-11-14

Postre:

- Bizcocho de zanahoria y naranja. -1-2-7-9
- Tarta de queso con salsa de arándanos. -1-2-7-14
- Buñuelos de calabaza con miel de anís y piña.-1-2-7-14
- Copa de yogurt con mermelada de tomate.-1-7
- Fresas a la naranja.

Incluye:

- Vino de Rioja a elegir (tinto, rosado o blanco), agua o gaseosa y pieza de pan.

C/ Mártires, 8 - Tel. 941 59 05 54

Precio: 20€
(IVA incluido)

E.- Asador Época

Martes a domingo de 13 a 16h. y de 20 a 23h. - Lunes cerrado.

Menú: _____

Entrantes:

- Espárragos de temporada.
- Alcachofa rebozada.-1-3

Primero a elegir:

- Espaguetis con verduras.-1
- Menestra de verdura con cordero.

Segundo a elegir:

- Bacalao a la riojana.-4
- Chuletillas de cordero.

Postre a elegir:

- Tarta de manzana.-1-3-7
- Tarta de queso.-3-7

Incluye:

- Vino de la casa, agua y pan.
- café no incluido-

Final pasaje Díaz s/n - Tel. 941 13 90 74

Precio: 33€
(IVA incluido)

F.- Hostal Gala Café-Restaurante

Lunes a sábado de 14 a 15:30h. y de 21 a 22:30h.

Domingo de 14 a 15:30h. - Domingo noche cerrado.



Menú: _____

Para abrir el apetito:

- Tempura y su salsa de romesco.-1-8

Menú degustación:

- Ensalada de ahumados y crucíferas.
-3-4-7-10
- Alcachofas salteadas con mollejas de ternera, parmentier de hongos y trufa.-7
- Alubia verde con carpaccio de rape al aroma de jengibre y mahonesa de frutos secos.-3-4-8
- Espárragos frescos, manitas de cerdo crujientes y su salsa riojana.-1-8-9

Postre:

- Tarta de manzana y espuma de remolacha en copa.-1-3-6-7-8.

Incluye:

- Vino tinto crianza D.O.Ca. Rioja Ortega Ezquerro, agua mineral, pan y café "Volcán de Oro".

Avda. de la estación, 7 - Tel. 941 14 55 15

Precio: 40€
(IVA incluido)

G.- Parador Nacional Marco Fabio Quintiliano

Abierto todos los días de 13:30 a 15:15h. y de 19:30 a 22:15h.



Menú: _____

Bocados gastronómicos:

- Crema de cardos con almendra marcona. -8
- Ravioli crujiente de verduras. -1-3
- Bola de patata rellena con cuscús de brócoli.-1-3

Principal:

- Coliflor I.G.P. Calahorra en puré y boniato con salmón. -4
- Alcachofas y espárragos de temporada en guiso de cordero

Postre:

- Tarta de zanahoria y coco. -1-3-7
- Remolacha en sorbete

Incluye:

Tinto Castroviejo crianza D.O.Ca. Rioja agua filtrada y café o infusión

Paseo del Mercadal (Era Alta s/n) - Tel. 941 13 03 58

Precio: 45€
(IVA incluido)

H.- Bar Restaurante La Viña

Abierto todos los días.

Menú: _____

Aperitivo:

- Cuajada de coliflor con pato y boniato cremoso.-7

Entrantes:

- Lomo de sardina ahumada del Cantábrico con cuscús de verdura.-4-6
- Carpaccio de champiñones con virutas de foie y nieve de queso.-7
- Ensalada de mousse de berenjena con quinoa, chips de tubérculos y aderezo de pesto.-6-8

Segundos:

- ½ Bacalao a la riojana 3 texturas.-4
- ½ Solomillo de ciervo con gnocchi en salsa de alcachofas y gominola de calabacín.-1-6-7

Postre:

- Pera al vino con sopa de cuajada y helado de queso.-7

Incluye:

Vino o agua, pan y café.

Paseo del Mercadal, 37 - Tels. 941 25 39 68 - 680 786 423

Precio: 45€
(IVA incluido)

I.- Restaurante La Comedia

Lunes a domingo, solo servicio de comidas: de 13:30 a 15:30h. y de 19:30 a 22:15h.
- Martes cerrado.

Menú: _____

Degustación de entrantes:

- Salmorejo de zanahoria, sin tomate, queso matò, brotes y crujientes.-1-7-12
- Espárragos blancos templados, bastones de trigueros y aceite de arbequina.
- Trampantojo de tomate en rama y guacamole.-4
- Falso tiramisú de coliflor.-7-8
- Corazón de alcachofa, jugo de carne y crujientes de boniato.

Segundos a elegir:

- Lomo de bacalao confitado sobre cama de manitas, velo de pancetta y jugo de piparra.-4
- Carrilleras cerdo, parmentier de patata con fondo de verduras y crujiente de puerros.-7

Postre:

- "La Comedia".-3-7-8

Incluye:

Vino D.O.R Crianza, agua y pan.

Plaza Montecompatri, 1 - Tel. 941 13 05 97

Precio: 46€
(IVA incluido)

J.- La Damajuana Brasería

Lunes, martes, jueves y domingo de 13 a 15:30h.
Viernes y sábados de 13 a 15:30h. y de 21 a 22:30h. - Miércoles cerrado.

Menú: _____

Primero a elegir:

- Pochas de Calahorra con verduras y almejas.-2-4
- Cardo con bechamel y almendras.-1-7-8
- Alcachofas de Calahorra con virutas de jamón.
- Paella de verduras.
- Mix de croquetas.-1-3-7
- Espárragos con vinagreta.
- Crema de verduras.-7

Segundos a elegir:

- Codillo con cama de verduras.
- Presa con verduras braseadas.
- Corderito con alcachofas.
- Entrecot de vaca con verduras.
- Dorada o lubina al horno con verduritas en tempura.-1-3

Incluye:

Vino crianza de Rioja Oriental, agua y pan.

Calle Basconia, 3 - Tel. 941 40 19 70

Precio: 34,90€
(IVA incluido)

K.- Hotel Restaurante Ciudad De Calahorra

Abierto todos los días de 13:30 a 15:30h. y de 20:30 a 22:30h.

Menú:

Degustación de entrantes:

- Timbal de alcachofas, fondue de trufa y puerro guisado.-7
- Tallos frescos de acelgas y brotes de rábano confitados sobre ajoblanco de aceituna manzanilla.-5-8
- Espárragos asados con tierra de Calahorra e infusión de albahaca

Segundos a elegir:

- Tartar de atún sofrito de azafrán y salmorejo.-1
- Merluza al horno sobre romesco de coliflor.-5-8

- Filetes de calamar en salsa tailandesa y chalotas confitadas.-2
- Codillo asado con salsa de pomelo y manzana caramelizada.
- Cordero deshuesado en su salsa con verduritas frescas de temporada.

Postre:

- Cremoso de naranja caramelizada.
- Peras escurdidas con frutos rojos y crema de queso al pistacho.

No incluye: bebida y café.

C/ Maestro Falla, 1 - Tel. 941 14 74 34

Precio: 39€
(IVA incluido)

L.- Bar Olé

Abierto todos los días de 13 a 16h.



Menú:

Primero a elegir:

- Ensalada primaveral (lechuga, cebolla morada, tomate cherry, maíz y atún).-14
- Revuelto de gulas y ajetes.-2-4
- Salteado de verduras con pollo.

Segundos a elegir:

- Entrecot de ternera con salsa de pimienta verde.-1-7
- Pollo asado con ensaladilla rusa.-2-4-6-7-14
- Bacalao a la riojana.-1

Postre a elegir:

- Arroz con leche casero.-1-6-7-9-14
- Postre de maracuyá.-7
- Bizcocho de chocolate.-1-2-7-9

Incluye:

Vino cosechero a elegir (tinto, rosado o blanco), agua o gaseosa y pieza de pan.

No incluye: café.

C/ Aurelio Prudencio, 9 - Tel. 698 29 10 29

Precio: 18,50€
(IVA incluido)

M.- Carpas de Chef Nino

Miércoles, jueves y domingos de 13 a 15:30h.
Viernes de 13 a 15:30h. y 20.30 a 22:30h.
- Lunes, martes y sábado cerrado.



Menú:

- Ensalada de encurtidos. -14
- Espárragos blancos a la importancia. -3
- Guisantes lágrima y sopa de cilantro.
- Alcachofas, rancio y papada. -7
- Coliflor y su tortita. -1-3-7

Postre:

- Zanahoria pie. -1-3-7
- Cóctel de verdura. -1-3-7

Bodega:

Vino tinto Real Rubio C/ D.O.C Rioja o
vino Marqués de Reinosa tempranillo blanco.

Incluye:

Servicio de agua, pan y café.

Camino de la Plana, s/n. - Tel. 941 13 31 04

Precio: 55€
(IVA incluido)

N.- Restaurante Aromas de Rioja - Hotel Zénit

Abierto todos los días, solo servicio de comidas: de 13:30 a 16h.

Menú:

Menú degustación:

- Fósil de nuestra huerta. -6-11
- Espárragos blancos, mayonesa de boletus y dados de jamón ibérico. -3-7
- Crema fina de verduras asadas con langostino crujiente. -1-2-4-7-8
- Setas a la plancha con crema de cebolla tostada y migas de coliflor de Calahorra. -7-12
- Alcachofas fritas, espuma de patata violeta, perlas de trufa, boletus, papada y yema curada en soja. -1-3-7
(2º Premio "Campeonato de España").

- Magret de pato, pimientos del cristal y mermelada de espárragos. -12

Postre:

- Flan de calabaza. -3-7

Incluye:

- Vino Finca Montote Autor,
pan, agua y cerveza.

Ctra. Nacional 232, Km. 363,800 - Tel. 941 14 79 52

Precio: 39,90€
(IVA incluido)

Ruta de Pinchos



1. Bar Las Vegas

Martes a domingo de 12 a 15h. y de 19 a 22h.
- Lunes cerrado.

- Pisto riojano en tostada.-1-3
- Espárrago enrollado.-1-3-7



2. Cafetería "Abadía"

Lunes a domingo de 13 a 15:30h. y de 19 a 23h.

- Calabacín rebozado relleno de alcachofa, bechamel y virutas de jamón serrano.-1-3-7
- Torreta de verduras de temporada estilo Abadía.



3. Bebe y Zampa

Lunes a domingo de 13 a 15h. y de 20 a 22h.
- Lunes por la tarde cerrado.

- Pincho de corazones de alcachofa, champiñones y gambones.-4
- Pincho de foie con solomillo, manzana y espárragos trigueros



4. Rincón de Livi Flor y Nata

Lunes a domingo de 10 a 14h. y de 19 a 22h.
- Lunes por la tarde cerrado.



- Pimiento del piquillo relleno de ajetes y gambas con salsa de verduras asadas -1-2
- Pincho moruno de alcachofas con alioli gratinado.-1-3



5. Street Food The Way

Jueves y viernes de 19 a 23h.

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

- Lunes a miércoles cerrado.



- “My Way”: tomate, pimiento, cebolla, huevo duro, rábanos, anchoa de Santoña, y albahaca. -1-3-4-13
- Montadito de mermelada de pimiento y anchoa de Santoña con esferas de aceite de oliva. -1-4

6. Sabor.es

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

- Lunes cerrado.

- Smash búrguer con zanahoria, ingredientes de nuestra tierra y pan de semillas de calabaza. -1-3-7-8-11
- Gofre salado con toppings de verduras en diferentes texturas. -1-3-6-7-8-11



7. Bar Smiley

Jueves a domingo de 13 a 15h. y de 20 a 23h.

- Lunes a miércoles cerrado.

- Rollito de calabacín con coliflor. -1-3
- Milhojas de la huerta. -1-7



8. Gastrobar Capi

Lunes a sábado de 11 a 15h. y de 19 a 22h.

- Domingo cerrado.

- Nariz de bruja calagurritana mojada en salsa piquillo. -1-2-7
- Brick de verduras de la huerta con jamón y salsa de setas silvestres. -1-2-6-7



9. The Swing

Lunes a domingo de 12 a 14h. y de 20 a 22h.
- Martes cerrado.

- Panaché de verduras.
- Pastel de cebolla.-1-3



10. Bar Asador Época

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

- Croquetón sorpresa.-1-2-3-7
- Pastelito de calabacín.-1-2-3



11. Heladería Andrés Sirvent - ARCCA -

Lunes a domingo de 17 a 23h.

- Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.



12. Restaurante Bar la Viña

Lunes a domingo de 11 a 13h. y de 18 a 21h.

- Cremoso de vichyssoise con perlas de tomate, trigueros a la parrilla migas de cordero chamarito.-7
- Mini Navete de rabo a baja temperatura, cous cous de coliflor de Calahorra y mahonesa de syracha.



13. GastroCerve El Otro

Lunes a domingo de 12 a 15:30h. y de 19 a 23h.

- Croquetón de verduras. -1-3-7-14
- Flor de alcachofa.



14. La Vermutería

Lunes a domingo de 11 a 15h. y de 19 a 22h.
- Martes cerrado.

- Guacamole de habas con chips de yuca.-7
- Dip de alcachofa y espinacas en tosta de maíz.-1-7
- Brocheta de verduras con salsa romesco.-8



15. Café Rioja

Lunes a domingo de 11 a 15:30h y de 17 a 23h.

- Alcachofas asadas con jamón. (sin gluten)
- Bola de carne con verduritas y un toque picante.-1-3
- Hojaldre relleno de puerro, gamba y champis.-1-3-4-7



16. La Montanera

Lunes a domingo de 12 a 15h. y de 19 a 22h.
- Miércoles cerrado.

- Brioche de alcachofas de Calahorra, crujiente de jamón y cebolla frita.-1-3-7
- Brioche de cardo de Calahorra con bechamel y almendras.-1-3-7-8
- Brioche de menestra de verduras al estilo tradicional.-1-3-7



17. El Rincón Andaluz

Lunes a domingo de 11 a 23h.



- Empanada de harina de maíz rellena de verduras acompañada con ají picante.
- Cardo con velouté.-1-7
- Canelón relleno de espinacas, queso azul y piñones.-1-3-7-8



18. Café La Comedia

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

- Falso tiramisú de coliflor.-7-8
- Burrito de manitas y crujientes.-1-3-7
- Chipirón relleno de queso en cama de habitas y jugo de pochas.-4-7



19. Bar Nicolás

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

- Pintxo de foie con crema de pimientos y espárragos trigueros.-1-3
- Tartaletas de pasta filo con champiñón, puerro y gambas.-1-3-4-7



20. El Mercado de Miguel

Lunes a domingo de 8 a 14h. y de 17 a 21h.

- Ensalada de tomata completa.-4
- Carpaccio de espárragos frescos.



21. Café París

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

- Revuelto de ajetes y gambas en pan bao.-1-3-4
- Sorpresa de pimiento.-1



22. Bar de Juanje

Lunes a domingo de 12 a 14h. y de 19 a 21:30h.
- Domingo tarde y lunes tarde cerrado.

- Hojaldre de verduras. -1-3
- De nuestra huerta. -1-7



23. Hotel Ciudad de Calahorra

Lunes a domingo de 13:30 a 15:30h. y de 20:30 a 22:30h.

- Renques de espárragos.
- Coulant de espinacas con crujiente de alcachofas bañado con coulis de pimiento choricero. -7



24. Bar Olé

Lunes a domingo de 11 a 15h. y de 19 a 22h.

- Coqueteo de yuca con alegría riojana. -1-2
- Patacón pisao con carne mechada y guacamole. -2



25. Centro de participación activa

(Hogar de personas mayores)

Lunes a domingo de 10 a 15h.



- Salmorejo de guisantes. -1-3
- Bombón de alcachofa con crujiente de maíz. -1-3-5-7-8.



26. Pintxame by J&G

Lunes a domingo de 12 a 15h. y de 19 a 22h.
- Martes cerrado.

- Cous cous de verdura.
- Zaalouk con atún.-4



27. Heladería Andrés Sirvent Avda Valvanera, 47

Lunes a domingo de 17 a 23h.

- Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.



28. Cafetería Gaudí

Martes a domingo de 11 a 14h. y de 18 a 21h.
- Lunes cerrado.

- Crema de puerro y patata al pimentón con gulas y langostinos.-1-2-3-4-7-12
- Albóndigas de carne y espinacas en salsa de boletus.-1-3-7-14



29. Aromas de Rioja-Hotel Zénit

Lunes a domingo de 12 a 15h.

- “La huerta en un bocado”.
- Fósil de nuestra huerta con un toque de curri.-6-11



Bares de Copas



1. Café Oasis

Domingo a miércoles de 8 a 1:30h.
Jueves a sábado de 9 a 2:30h.

- Combinado de ginebra de alcachofa con tónica premium.
- Mojito tradicional con hierbabuena aromatizado con verduras de Calahorra.



PANADERIAS

- 1.- Pastelería Mani
- 2.- Panaderías El Obrador
- 3.- Dulce en boca

BODEGAS

- 1.- Viñedos del Carmen
- 2.- Navarrsotillo Biodynamic and Organic Wines

Enlace
N-232

DÓNDE COMPRAR

- 1.- Frutería La Huerta
- 2.- La tienda de Flor
- 3.- Frutería Juli
- 4.- Frutas y Verduras Mónica
- 5.- El Mercado de Miguel
- 6.- Vinoteca Fuertes Gourment
- 7.- Con-Sentidos
- 8.- Alimentación Teresa
- 9.- Frutas y Verduras Roberto
- 10.- Alimentación Paula
- 11.- Congelados 7 Mares
- 12.- Encurtidos Mónica

DIRECCIÓN AP-68

RUTA DE PINCHOS

- | | | |
|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 1.- Bar Las Vegas | 11.- Heladería Andrés Sirvent | 21.- Café París |
| 2.- Cafetería Abadía | 12.- Restaurante Bar "La Viña" | 22.- Bar de Juanje |
| 3.- Bebe y Zampa | 13.- Gastrocerve "El Otro" | 23.- Hotel Ciudad de Calahorra |
| 4.- Rincón de Livi Flor y Nata | 14.- La Vermutería | 24.- Bar Olé |
| 5.- Street Food The Way | 15.- Café Rioja | 25.- Hogar del Jubilado |
| 6.- Sabor.es | 16.- La Montanera | 26.- Pintxame By B&J |
| 7.- Bar Smiley | 17.- El Rincón Andaluz | 27.- Heladería Andrés Sirvent- |
| 8.- Gastrobar Capi | 18.- Restaurante La Comedia | 28.- Cafetería Gaudí |
| 9.- The Swing | 19.- Bar Nicolás | 29.- Aromas de Rioja-Hotel Zén |
| 10.- Bar Asador Época | 20.- El Mercado de Miguel | |

CARPA
DEL SILO

PLAZA
DE TOROS



ESTACION
DEL TREN

RESTAURANTES

- A.- Restaurante El Albergue
- B.- Restaurante Casa Mateo
- C.- Restaurante Coliceo 29
- D.- Gastrobar Capi
- E.- Asador Época
- F.- Hotel Gala Restaurante
- G.- Parador Nacional M. F. Quintiliano
- H.- Bar Restaurante La Viña
- I.- Restaurante La Comedia
- J.- La Damajuana Brasería
- K.- Restaurante Ciudad de Calahorra
- L.- Bar Olé
- M.- Carpas del Chef Nino
- N.- Restaurante Aromas de Rioja
Hotel Zénit

BARES DE COPAS

- 1.- Café Oasis

COMIDA PARA LLEVAR

- 1.- Carnicería Moreno
- 2.- Carnicería Cayo Sáenz
- 3.- Restaural

VIA VERDE
DEL CIDACOS

SENDEROS DE LA VERDURA →

AREA
AUTOCARAVANAS

DIRECCIÓN ZARAGOZA →

1

2

Comida para llevar



1. Carnicería Moreno

Lunes a sábado de 9 a 13:30h. y de 17:30 a 20:30h. - Domingo cerrado.

Especialistas en hamburguesas y en todo tipo de elaborados, entre ellos estos dos vinculados con las verduras:

- Hamburguesa de lomo, champiñón y trufa.
- Brocheta de pollo con verduras.

C/ Trastamara, 9 - Teléfono 941 13 13 95

2. Carnicería Cayo Sáenz

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

Elaborados frescos

- Cordero Chamarito relleno de verduras.
- Pollo relleno de verduras.
- Longanizas con calabacín y zanahoria.
- Brochetas de pollo con verduras.
- Surtido de hamburguesas con toque de huerta.

Precocinados

- Croqueta de puerro, calabacín, brie y cecina.
- Gran variedad de cachopos con verduras:
 - Alcachofa con foie, jamón y gouda.
 - Alcachofa con hongos, jamón y gouda.
 - Espárrago fresco con jamón y brie.
 - Espárrago triguero con cebolla caramelizada, rulo de cabra y jamón.

Cocinados

- Hojaldritos rellenos de pisto.
 - Empanada de vaca madura con fritada.
 - Cordero Chamarito con alcachofas.
 - Parrillada de verduras.
- * Consultar alérgenos en el establecimiento.

C/ Constitución, 2 - Teléfono 941 13 29 87

3. Restaural

Martes a domingo de 10 a 15h. y de 19 a 22h. - Lunes cerrado.



Menú para llevar

Principales:

- Espárragos con huevo poché. -3
- Noodles con verduras y soja. -6-9
- Ternera a la jardinera.

Postre:

- Tarta Tatín . -1

Precio: 22€
(IVA incluido)

También ofrecemos para llevar:

- Focaccia de verduras. -1-3-4
- Pochas con verduras.
- Alubia verde con patata. -1
- Paella de verduras
- Fideua con verduras. -1
- Espárragos con huevo poché. -3
- Menestra de Verduras 1

*Consultar platos sin gluten en el establecimiento.

Plaza Montecompatri, 6 bajo - Teléfono 941 14 88 14

Panaderías

1. Pastelería panadería Mani

Lunes a viernes de 8:30 a 14h. y de 17:15 a 20h. Sábado de 9 a 14h.
- Domingo cerrado.

- Hojaldre de vieira con espárragos trigueros.-1-2-3-4-7-12
- Empanadilla de pisto.-1-3-4
- Rejita de espinacas con ricota.-1-7

2. Panaderías artesana "El Obrador"

Lunes a domingo de 7:30 a 14h. y de 17 a 20:30h.
- Sábado y domingo tarde cerrado.

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

3. Dulce en Boca

Lunes a domingo de 8 a 13:30h. y de 17:30 a 20h.
- Domingo tarde cerrado.

Biscocho de calabaza.-1-3-7



Establecimientos accesibles o adaptados, según www.equalitasvitae.com



1
CONTIENE
GLUTEN



2
CRUSTÁCEOS



3
HUEVOS



4
PESCADO



5
CACAHUETES



6
SOJA



7
LÁCTEOS



8
FRUTOS
DE CÁSCARA



9
APIO



10
MOSTAZA



11
GRANOS
DE SÉSAMO



12
MOLUSCO



13
ALTRAMUECES



14
SULFITOS

Dónde comprar

1. Frutería La Huerta

Lunes a sábado de 9 a 14h. y de 17 a 21h. Domingo de 9:30 a 14h.

Productos: frutas y verduras frescas, en conserva y congelada.
Vinos de La Rioja.

Dirección: avda. Valvanera, 55. **Tfno.:** 603 72 75 31

2. La Tienda de Flor

Lunes a domingo de 8:30 a 14h. y de 17 a 20:30h.

Productos: espárrago de distintos calibres, alcachofa, ajetes frescos, pella, cebolletas, guisantes, borraja, espárragos limpios, guisantes y habas desgranados. Seta, champiñón, shitake...
Selección de vinos de La Rioja, conserva local y de la Ribera.

Dirección: avda. de los Ángeles, 2. **Tfno.:** 636 57 13 28

3. Frutería Juli

Lunes a sábado de 9 a 13:30h. y de 17 a 20h. - Domingo cerrado.

Productos: todo tipo de frutas y verduras limpias y preparadas.

Dirección: pasaje Bebricio, 39; local 9. **Tfno.:** 626 08 12 78

4. Selección de frutas y verduras "Mónica"

Lunes a viernes de 9 a 14h. y 17:15 a 20:15h. Sábado de 9 a 14h.

- Sábado tarde y domingo cerrado.

Productos: frutas y verduras de primera calidad y cortada todos los días. Directas del agricultor. Conservas de la zona y legumbres variadas. Todo km 0.

Dirección: c/ Julio César, 2. **Tfno.:** 941 14 81 70

5. El Mercado de Miguel – Delicatessen

Lunes a domingo de 8:30 a 14h. y de 17 a 21h.

Productos: frutas, verduras, conservas, legumbres, vinos, productos gourmet, etc.

Dirección: c/ Julio César, 10. **Tfno.:** 677 05 95 17

6. Vinoteca "Fuertes Gourmet" – Delicatessen

Lunes a viernes de 11 a 14h. y de 18 a 22h. Sábado de 11 a 14h.
- Sábado tarde y domingo cerrado.



Productos: conservas, vinos y productos típicos de La Rioja

Dirección: c/ Primera Travesía Paletillas, 3. **Tfno.:** 941 13 11 14

7. Con-Sentidos

Lunes a domingo de 11 a 14h. y de 17 a 22h.



Productos: palomitas con sabor a verduras, gominolas con forma de verduras y juguetes agrícolas, souvenirs, etc.

Dirección: c/ Primera Travesía Paletillas, 2. **Tfno.:** 941 14 72 75

8. Alimentación "Teresa"

Lunes a sábado de 9 a 14h. y de 17 a 20:30h. - Domingo cerrado.

Productos: toda clase de verdura limpia, cerrada al vacío y lista para cocinar (espárrago, alcachofa, borraja, habitas, guisantes, ajetes, etc...)

Dirección: avda. del Pilar, 12. **Tfno.:** 941 13 14 79

9. Frutas y verduras "Roberto"

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

Productos: hortalizas y frutas de cosecha propia, conservas de La Rioja y vinos de La Rioja.

Dirección: c/Cavas, 33. **Tfno.:** 628 52 63 24

10. Alimentación Paula

Lunes a domingo de 9 a 14h. y de 17 a 21h. - Domingo tarde cerrado.

Productos: producto de proximidad: verduras, hortalizas, frutas, verdura envasada al vacío...También disponen de vinos y conservas de la zona.

Dirección: c/ Santiago, 20. **Tfno.:** 603 80 43 98

11. Congelados 7 Mares

Lunes a sábado de 9:30 a 13:30h. y de 17 a 20:30h. - Domingo cerrado.

Productos: conserva de la huerta: pimientos, cardo, alubia verde, espárragos y delicatessen más elaboradas. También disponen de productos de la huerta calagurritana de temporada y verduras selectas ultracongeladas sin pérdida de propiedades.

26 **Dirección:** c/ Mayor, 3. **Tfno.:** 941 13 53 54

12. Encurtidos Mónica

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



Productos: ultramarinos y encurtidos.

Dirección: Mercado de Abastos. Plaza del Raso, 16. **Tfno.:** 941 13 13 38

BODEGAS



1. Viñedos del Carmen

Lunes a viernes de 9 a 13h. y de 16:30 a 19:30h.

Sábado de 9 a 13h. - Sábado tarde y domingo cerrado.

Productos: vinos tintos, blancos y rosados de Rioja procedentes de viñedos propios.

Dirección: camino Villacampo, s/n. **Tfno.:** 941 14 58 77

2. Navarrsotillo Biodynamic and Organic Wines

Lunes a viernes de 9 a 13h. - Sábado y domingo cerrado.

Productos: vinos D.O.Ca. Rioja (organic and vegan): Magister Bibendi, Antoñita y Val de Resas.

Dirección: ctra. NA-232, km 354. **Tfno.:** 948 69 05 23

Contacto: info@navarrsotillo.com

LLÉVATE UN BONITO RECUERDO

Ruiz Domínguez Joyeros

Lunes a viernes de 10 a 13h. y de 17 a 20:30h.

Sábado de 10 a 13h. - Sábado tarde y domingo cerrado.

Productos: nueva colección de joyas realizadas con verduras.

Dirección: c/ Mártires, 10. **Tfno.:** 941 14 76 06



Jornadas Gastronómicas de las Verduras

EXPOSICIONES

EXPOSICIONES EN EL CENTRO FUNDACIÓN CAJARIOJA:

(C/ General Gallarza, 20).

Horario: lunes a sábado de 18 a 21h. Festivos cerrado.

Del 3 al 18 de abril: exposición “TransformARTE”.

Organiza: Fundación Caja Rioja.

**Del 22 al 29 de abril: VI Exposición de estilismo con verduras
“Cultivando arte”.**

Organiza: C.F.P : "La Planilla".

Colabora: Ayuntamiento de Calahorra.

EXPOSICIÓN EN EL CENTRO CULTURAL FERNANDO HERCE

(C/ Mayor, 8).

Horario: viernes de 18 a 21 h., sábado de 11 a 14 h. y de 17 a 21 h.
y domingo de 11 a 14 h.

**Del 25 al 28 de abril: exposición
“150 años de historia conservera”.**

Inauguración: jueves, 25 de abril, a las 19 h.

Organiza: Club cultural y de coleccionismo "El Lazarillo" y Asfinca.

Colabora: Conservas Serrano y Ayuntamiento de Calahorra.

ACTOS PRELIMINARES

Jueves, 11 de abril

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

Lugar: plaza del Raso y calles Mártires, Grande y Cavas.

Sábado, 13 de abril

I Festival - exhibición de charangas

11 h. Exhibición en el quiosko
del paseo Mercadal.

Hasta las 14 h. Ruta de charangas por varias
plazas de la ciudad.

14 h. Comida de hermandad en la carpa del Silo

17 h. Pasacalles desde el Ayuntamiento
hasta la plaza del Raso.

20 h. Actuación especial en la plaza del Raso.
(1h. 30 aprox. de duración).

Organiza: Ayuntamiento de Calahorra.

10:30 h. Experiencia turística.

Visita a un campo, a la ciudad y al Museo de la Verdura con degustación
de pincho de verdura y vino.

PLAZAS LIMITADAS. Precio: 3€.

Inscripción obligatoria previa en la oficina de Turismo: 941 10 50 61 -
turismo@calahorra.es.

Punto de encuentro (sólo inscritos previamente): porches del Ayuntamiento.

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

Punto de encuentro: pórtico de la Catedral.

Tarifa visita guiada: 2 €/pax. Más información: 941 13 00 98.

23:30 h. Concierto “Los 40 Classic Fiesta Ochentera”.

Acceso libre.

Lugar: carpa del Silo.

Organiza: Ayuntamiento de Calahorra.

Colabora: Los 40 Rioja.

FESTIVAL DE CHARANGAS CALAHORRA

13 DE ABRIL DE 2024

Exhibición : Pintakoda	10 h. Recepción charangas
La Pacharanga	11-14 h. Exhibición P ² Mercadal
Los Rrotundos	15-17 h. Comida hermandad
Kamikaze	17-20 h. Pasacalles
La Unión	20-22 h. Pintakoda
Wesyké	(exhibición)
Ascape	22 h. Premios



Domingo, 14 de abril

11 h. Visita guiada al yacimiento arqueológico de “Las Medranas”.

Más información: 941 10 50 63.

Punto de encuentro: puerta de acceso al yacimiento.

10 h. XII Rastro Casco Antiguo.

Organiza: Asociación de vecinos del Casco Antiguo.

Más información: cascoantiguocalahorra.wordpress.com

Lugar: Rasillo de San Francisco.

19 h. “Concerto A tempo d’umore”.

Orquesta: Orthemis - Nova Orquesta Cámara Emporda.

Duración: 75 minutos.

Edad recomendada: mayores de 6 años.

Entradas: 20€ Patio de butacas y platea. 18€ 1º anfiteatro.

16€ 2º anfiteatro (4 € para menores de 30 años).

Martes, 16 de abril

11:30 h. Presentación del Renault ESPACE.

Coche oficial de las XXVIII Jornadas Gastronómicas de la Verdura.

Lugar: concesionario Auto Urbión Renault en Calahorra.

18:30 h. Presentación de la Ruta de pinchos de las Jornadas Gastronómicas de la Verdura 2024.

Lugar: restaurante Aromas de Rioja. Hotel Zenit Calahorra.

Jueves, 18 de abril

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

Lugar: plaza del Raso y calles Mártires, Grande y Cavas.



XXVIII JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA VERDURA del 19 al 28 de abril

Actividades para los colegios de Educación Infantil, Primaria y 1º ESO de Calahorra.

- **Del 23 al 26 de abril** los alumnos de E. I. disfrutan de las actividades que los alumnos del **Centro de Formación Profesional “La Planilla”** realizan en sus centros educativos: obra de teatro “La Bella y la Bestia” y talleres “Verduras y alimentación saludable”.
- **Durante todo el mes** los alumnos del 1º de E.P. y usuarios del Centro “Igual a ti” participan en el **taller de cocina** impartido por **Gabriel Pérez de Flor y Nata** en el que elaboran deliciosas pizzas de verduras.
- **Del 19 al 29 de abril** los alumnos de 2º de E.P. asisten a un **escape room**, cuya temática principal es Calahorra “Ciudad de la Verdura” en la Biblioteca Municipal “Pedro Gutiérrez”.
- Los alumnos de 3º de E.P. visitan **el comercio de verduras “El Mercado de Miguel”**.
- **Del 25 al 29 de abril el Consejo Regulador del Aceite** ofrece almuerzos de tostadas de aceite y cuento de **Antonio Benito “Oliva va y los 40 suspensos”** a los estudiantes de 4º de E.P. y **charla sobre los beneficios de la alimentación**.
- Visita de los alumnos de 5º E.P. a la **Coop. de agricultores “Los Santos Mártires”**.
- Taller **“Piedras preciosas, cómo reconocerlas. ¿Por qué joyas con verduras?, ¿por qué piedras preciosas con verdura?”** impartida por **Jesús Ángel Ruiz Mayoral** de **Joyería Ruiz Domínguez**, gemólogo, tasador y presidente de la Asociación española de tasadores de alhajas, para los alumnos de 6º E.P.

Del 22 al 26 de abril el Hospital de Calahorra

elabora un menú especial para los pacientes y usuarios de la cafetería del Hospital con especial protagonismo de las verduras.

- **Homenaje al producto hortofrutícola de La Rioja Baja** en colaboración con Aramark, Frutas Solano y la Asociación Profesional de Productores de Sustratos y Hongos de La Rioja, Navarra y Aragón (ASOCHAMP).
- **Exposición fotográfica** cedida por la Asociación Profesional de Productores de Sustratos y Hongos de La Rioja, Navarra y Aragón (ASOCHAMP).
- **Exposición de manualidades** relacionadas con la verdura “Al que madruga Dios le ayuda - Agustinos”. Colegio San Agustín de Calahorra.

Reparto de folletos informativos sobre hábitos saludables en nuestra alimentación.

VIERNES, 19

11:30 h. Museo de la Verdura. Presentación del proyecto.

"Aprendizaje y Servicio: traducción y digitalización de textos del Museo de la Verdura", realizado por el alumnado de 2º de la E.S.O. del Colegio Santa Teresa de Calahorra.

20 h. Inauguración de las XXVIII Jornadas Gastronómicas de la Verdura. Charla “Cocineros km.0” con Miguel Espinosa,

ganador del Delantal de Oro del Concurso de Pinchos de La Rioja, 2024, **Gabriel Pérez Gaona** Delantal de Plata y **José Ignacio Gordo** Delantal de Bronce y ganador del II Concurso nacional de pinchos de verdura. Les acompañarán el cocinero de Calahorra **Ventura Martínez (restaurante carpas del Chef Nino)** y la cocinera y youtuber **Anna Terés de “Ana recetas fáciles”**.

Presenta el acto, la periodista **Isabel Álvarez**.

A continuación: “Los monólogos de Iñaki Urrutia”.

Lugar: Teatro Ideal.

Precio: entrada gratuita con invitación. Límite 4 entradas por persona.

Disponibles a partir de las 12 horas del 27 de marzo.

Apertura de taquilla: de 12 a 14 h. los días 11 y 18 abril

y los días de función: dos horas antes de cada espectáculo.

En internet: citylok.com/teatroideal desde el 27 de marzo a las 12 h.

SÁBADO, 20

10:30 h. Experiencia turística.

Visita a un campo, a la ciudad y al Museo de la Verdura con degustación de pincho de verdura y vino.

PLAZAS LIMITADAS. Precio: 3€.

Inscripción obligatoria previa en la oficina de Turismo: 941 10 50 61 - turismo@calahorra.es.

Punto de encuentro (sólo inscritos previamente): porches del Ayuntamiento.

11 a 14 h. y de 17 a 21 h. Feria del Día del Libro.

Participan librerías locales y la Biblioteca municipal “Pedro Gutiérrez”.

Lugar: paseo del Mercadal.

Habrà espectáculos teatrales para todos los públicos a las 12:30 h.,

18 h. y a las 20 h. Durante todo el horario de apertura se celebrarán

talleres infantiles relacionados con el conocimiento del libro,

la escritura y la narrativa oral.

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

Punto de encuentro: pórtico de la Catedral.

Tarifa visita guiada: 2 €/pax. Más información: 941 13 00 98.

12 h. Maridaje de vino con verdura.

Plazas limitadas. Tfno. Inscripción: 941 25 39 68 – 680 78 64 23.

Lugar: bar la Viña. Paseo del Mercadal, 37

Organiza: bar la Viña.

13 h. a 23 h. Vermut Verdulero.

13 h. **Degustación** de brocheta de verduritas en tempura japonesa.

14 h. **Dj Sorpresa** y a continuación **Bingo verdulero**.

18 h. **Gran Juego de la Oca “Calahorra Monumental”**

en colaboración con la peña Philips.

Lugar: primera Travesía Paletillas.

Organiza: ACTIBA.

13 h. Batukada Street.

Lugar: carpa del Silo, c/Gral Gallarza, avda. del Pilar,

paseo del Mercadal, c/Grande y plaza del Raso.

13 a 19 h. Filial Club Porsche PVN - V Concentración Porsche en Calahorra “Ciudad de la Verdura”.

Exposición de vehículos Porsche en c/ Mártires.

Organiza y patrocina: centro de estética Zara.

Colabora: Ayuntamiento de Calahorra.

17 a 22 h. Tardeo en la terraza del Hotel Ciudad de Calahorra.

Organiza: hotel Ciudad de Calahorra. C/ Maestro Falla.

17 a 23 h. Tardeo en la terraza del bar Oasis.

Organiza: bar Oasis. Paseo del Mercadal.

17:30 h. Festival KalagurriRock.

Lugar: carpa del Silo. Apertura de puertas a las 17 h.

Grupos: Lendakaris Muertos, Arpaviejas, Agua Bendita, Los Devizio, Neskatasuna, Obsesion.

Más información: www.kalagurrirock.com

20:30 h. Concierto grupo Splenium.

Duración: 90 min.

Entradas: 10€ Patio de butacas y platea, 8€ 1º anfiteatro,

6€ 2º anfiteatro (4 € para menores de 30 años)

Lugar: Teatro Ideal.

DOMINGO, 21

10 a 14 h. XVIII Concentración de artesanía textil de Calahorra.

Lugar: pabellón Europa. Organiza: asociaciónn ARTECA.

XIV Carrera popular Calahorra “Ciudad de la Verdura” y campeonato de La Rioja de 10 km. en ruta.

Circuito homologado por la RFEA.

10:30 h. Categoría infantil. 12 h. Carrera popular.

Organiza: Ayuntamiento de Calahorra con Club Calagurris Atlético.

Información e inscripción: www.calagurrisatletico.es.

Punto de encuentro (sólo inscritos previamente):

c/ Bebricio junto a la rotonda del Ayuntamiento.

11 h. Visita guiada al yacimiento arqueológico de “La Clínica”.

Más información: 941 10 50 63.

Punto de encuentro: puerta de acceso al yacimiento.

11 a 14 h. y de 17 a 19:30 h. Feria del Día del Libro.

Participan librerías locales y la Biblioteca municipal “Pedro Gutiérrez”.

Lugar: paseo del Mercadal.

Habrà espectáculos teatrales para todos los públicos a las 12:30 h.

Durante todo el horario de apertura se celebrarán talleres infantiles relacionados con el conocimiento del libro, la escritura y la narrativa oral.

Más información: 941 10 50 66.

13 a 15 h. Vermut musical con DJ Javier Escribano.

Lugar: plaza Raso.

LUNES, 22

11 h. Visita al muro de plantas aromáticas y ornamentales “LIVING WALL”.

Lugar: colegio San Agustín. Organiza: colegio San Agustín.

12 h. Inauguración de las jornadas en el Hospital

de Calahorra con **María Martín**, consejera de Salud; **Jesús Álvarez**, director gerente de Atención Hospitalaria y del Hospital de Calahorra;

Mónica Arceiz, alcaldesa de Calahorra; **Reyes Zapata**, concejala de Turismo y Sanidad, y la dirección del Hospital de Calahorra.

Lugar: Hospital de Calahorra.

18 h. Programa de radio “Levántate Ok” con Javier Cárdenas.

Lugar: Centro Fundación Caja Rioja. Entrada libre hasta completar aforo.

19:30 h. Inauguración de VI Exposición de estilismo con verduras “Cultivando arte”.

Lugar: Centro Cultural Fundación Caja Rioja. Del 22 al 29 de abril.

Horario: lunes a sábado de 18 a 21h. (domingo cerrado).

Organiza: Centro de F. P. “La Planilla” con el Ayuntamiento de Calahorra.

MARTES, 23

19 h. Charla-coloquio: “Recorrido fotográfico por las verduras y conservas desde 1919 a 1969”.

Lugar: Centro Cultural Fundación Caja Rioja.

Ponente: **D. José Ibáñez Sáenz.**

Organiza: Club cultural y de coleccionismo “El Lazarillo”.

MIÉRCOLES, 24

19 h. Charla-coloquio: “Alimentación y microbiota: dos piezas clave para tu salud”.

Lugar: Centro Cultural Fundación Caja Rioja.

Ponente: **Doctora Dña. Patricia Pérez Matute**, decana comisaria de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de La Rioja.

Organiza: Ayuntamiento de Calahorra.

19:30 a 23:30 h. Túnel del Pincho.

Lugar: plaza del Raso, en caso de mal tiempo en la carpa del Silo.

Animación musical con **DJ Posada.**

JUEVES, 25

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

Lugar: plaza del Raso y calles Mártires, Grande y Cavas.

19 h. Charla-coloquio: “Ejercicio y verduras, dos aliados para la obesidad”.

Lugar: Centro Cultural Fundación Caja Rioja.

Ponente: **D. José María González-Gay García.** Cardiólogo de la Unidad de Medicina Interna del Hospital de Calahorra.

Organiza: Hospital de Calahorra.

19 h. Inauguración de la exposición “150 años de historia conservera”.

Lugar: Centro Cultural Fernando Herce. C/ Mayor, 8.

Organiza: Club cultural y de coleccionismo “El Lazarillo” y ASFINCA.

19:30 a 23:30 h. Túnel del Pincho.

Lugar: plaza del Raso. Animación musical con **DJ Chusco Herreros.**

VIERNES, 26

20 h. XI Pasarela “Ciudad de la Verdura”.

Desfile de moda de diseños confeccionados con verduras seleccionados en el III Concurso Pasarela “Ciudad de la Verdura”, tocados elaborados por el Centro de F.P. “La Planilla” y joyas diseñadas por los calagurritanos Jesús Ángel Ruiz Mayoral (Joyería Ruiz Domínguez) y Esteban Alegria (La Comedia).

Maquillaje y peluquería a cargo de las alumnas de grado medio de Estética y de grado superior de Estilismo del Centro de F. P. “La Planilla” dirigido por **Roberto Siguero**, director de maquillaje de “Lancôme” en España.

Madrina de la Pasarela 2024 la calagurritana **Sarai Rodríguez**, maquilladora de cine y ganadora de un Goya al mejor maquillaje y peluquería por la película “Las leyes de la frontera” en 2022.

Entrada libre hasta completar aforo.

Lugar: carpa del Silo.



SÁBADO, 27

Toda la actividad de este día, salvo indicación expresa de otra ubicación, se desarrolla en el solar del Silo, carpa y alrededores. La carpa acoge un stand de turismo donde se reparten folletos y están a la venta las publicaciones editadas sobre gastronomía.

10:30 h. Experiencia turística.

Visita a un campo, a la ciudad y al Museo de la Verdura con degustación de pincho de verdura y vino. Precio: 3€.

Inscripción obligatoria previa en la oficina de Turismo: 941 10 50 61, turismo@calahorra.es.

Punto de encuentro (sólo inscritos previamente): porches del Ayuntamiento.

MERCADO EN LA CARPA, de 10 a 14 h. y 17 a 21 h.

Jardín vertical “Calahorra, Ciudad de la Verdura”.

Ruleta de la Suerte durante el horario de apertura de la carpa.

11:30 h. Rincón del Catador.

Cata gratuita de aceite ofrecida por el CRDOP Aceite de La Rioja.

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

Punto de encuentro: pórtico de la Catedral.

Tarifa visita guiada: 2 €/pax. Más información: 941 13 00 98.

12 h. Espectáculo infantil “Anacardo y Clementina”.

Espectáculo y taller infantil de recetas. Duración de 2h. 30’

Hasta 25 participantes.

12:30 h. Sesión “Verduras Gourmet” con el cocinero calagurritano **Diego Sáenz Solano, asesor culinario de FINDUS.**

Charla presentación de findusfoodservice.es

Showcooking: tortillas de patatas con verduras gourmet.

Gran degustación popular de habas con guisantes y ajos tiernos.

13 h. Vermut musical amenizado por **DJ Ima M.**

Lugar: travesía Paletillas.

17 a 23 h. Tardeo en la terraza del bar Oasis.

Organiza: bar Oasis. Paseo del Mercadal.

17:00 h. IX Trofeo de fútbol “Calahorra, Ciudad de la Verdura”.

CD Calahorra Veteranos - CA Osasuna Veteranos.

Organiza: CD Calahorra Veteranos.

Entrada libre.

Lugar: campo de fútbol del C.D.M. "La Planilla".

17:30 h. Rincón del Catador.

Cata gratuita de aceite ofrecida por el CRDOP Aceite de La Rioja.

18 h. Festival de pelota. Torneo “Ciudad de la Verdura”.

Lugar: frontón Barberito I. Retransmitido por TV.

1º partido: Labaka – Markaida vs Arteaga II – Oliden

(Campeonato de parejas LENCL)

2º partido: Retegui BI - Irusta vs Iribarren – Garmendia

(Campeonato de parejas LENCL)

Organiza: Ayuntamiento de Calahorra con Garfe Pelota.

Precio: anticipada 10€ (www.garfeonline.com, código QR del cartel y en bar B5). Taquilla 12€.

18 h. Espectáculo infantil “Anacardo y Clementina”.

19 a 21 h. Tardeo en la carpa de las Jornadas Gastronómicas de la Verdura. **Versiones de los 80 y 90 con La Jukebox.**

20:30 h. I Marcha nocturna de las verduras.

Liga Ibérica de senderismo. FEDME.

Punto de encuentro: parking gratuito del Parque del Cidacos.

Recorrido circular de 10,1 km.

Más información: <https://clubdemontanacalahorra.wordpress.com/i-marcha-nocturna-de-las-verduras-lis-2024/>

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

DOMINGO, 28

Toda la actividad de este día, salvo indicación expresa de otra ubicación, se desarrolla en el solar del Silo, carpa y aledaños. La carpa acoge un stand de turismo donde se reparten folletos y están a la venta las publicaciones editadas sobre gastronomía.

MERCADO EN LA CARPA, de 10 a 14:30 h.

Jardín vertical “Calahorra, Ciudad de la Verdura”.

10:30 h. Experiencia turística.

Visita a un campo, a la ciudad y al Museo de la Verdura con degustación de pincho de verdura y vino. Precio: 3€.

Inscripción obligatoria previa en la oficina de Turismo: 941 10 50 61, turismo@calahorra.es.

Punto de encuentro (sólo inscritos previamente): porches del Ayuntamiento.

12:15 h. Actuación del Grupo de Danzas Coletores de Calahorra.

Lugar: aparcamiento del Silo.

12:30 h. Degustación a cargo de las peñas recreativas locales.

Lugar: plaza de Toros.

Precio degustación: 5€ a beneficio de la asociación San Isidro.

13 h. Ronda jotera a cargo de la **Asociación de Joteros y Joteras de Calahorra**. Ronda por los bares colaboradores desde el paseo del Mercadal hasta la plaza del Raso.

14:30 h. Clausura del Mercado de la Verdura.



COLABORADORES

Agricultores y establecimientos que participan en el Mercado de la Verdura

Agricultores que muestran sus campos y huertas

Auto Urbión Renault

Biblioteca Municipal “Pedro Gutiérrez”

Catedral de Santa María

Centro de estética Zara

Centro de Formación Profesional “La Planilla”

CD Calahorra Veteranos

Club Calagurris Atlético

Club de montaña Calahorra

Centros educativos de la ciudad

Cooperativa de Agricultores “El Raso”

Cooperativa de Agricultores “Los Santos Mártires”

CPAER Aceite de La Rioja

CTICH Centro Tecnológico de investigación del Champiñón de La Rioja

El Mercado de Miguel

Establecimientos reseñados e incluidos en el folleto

Findus, con Diego Solano

Flores Silvia

Hospital Calahorra

Grupo de danzas Coletores de Calahorra

Grupo de voluntarias turístico-culturales del Ayuntamiento

Joyería Ruiz Domínguez

Mineraqua-Peñaclara

Peñas de la ciudad

Viveros Gurrea



I CONCURSO “PINCHOS DE LAS JORNADAS GASTRONOMICAS DE LA VERDURA 2024”.

Los bares participantes en las Jornadas concursan con un sólo pincho destacado que podrá ser votado entrando al QR que habrá en los establecimientos, en los carteles y en la propia página web del Ayuntamiento.

Entre los consumidores participantes se sortearan varios premios.

Organiza:



Excmo Ayuntamiento
de Calahorra



Colaboran:



La Rioja



Fundación
cajaRioja



CaixaBank