

PROGRAMA DE ACTOS DEL 31 DE OCTUBRE AL 9 DE NOVIEMBRE

VIERNES 31 de octubre

17 h. Túnel del terror

Horario: de 17 a 20 h. de 6 a 12 años
De 20 a 22 h. a partir de 13 años
Lugar: pabellón Europa
Inscripciones en www.losbolos.es

22 h. Festival de Halloween

- DJs locales: Marco San Juan, Javi Várez y Joao Rodríguez
Lugar: carpa del paseo del Mercadal. Entrada libre

SABADO 1 de noviembre

18 h. 'Títeres y cuentacuentos'

Lugar: 1º travesía Paletillas
Organiza: ACTIBA

22 h. Festival de Halloween

- DJs: Vierness, ROY Mmw, David Posada y José AM
Lugar: carpa del paseo del Mercadal. Entrada libre

DOMINGO 2 de noviembre

De 12 a 16 h. I Cata de vinos de Rioja Oriental

Cada 30 minutos podrás disfrutar de catas de vino de las bodegas participantes
Animación infantil
Lugar: carpa del paseo del Mercadal
Organiza: Asociación de Hostelería y Hostelería de Calahorra
Colabora: ayuntamiento de Calahorra

JUEVES 6 de noviembre

20 h. Conferencia 'Historia de los teatros en Calahorra'.

Ponente: José Ibáñez
Lugar: teatro Ideal
Precio: gratuito con invitación (máximo 2 personas)

VIERNES 7 de noviembre

20 h. Conferencia: 'Julián Felipe, el relojero que soñó con volar'

Ponente: Marcos Herreros Jiménez (estudiante universitario)
Lugar: sala cultura 'Ermita de la Concepción'
Organiza: Instituto de Estudios Riojanos y Amigos de la Historia de Calahorra

20:30 h. Concierto del Orfeón Calagurritano con Manolo y Silvia

Lugar: teatro Ideal. Precio: 10 €

XVI JORNADAS DE LA CAZUELILLA

del 30 de octubre al 2 de noviembre

Del 7 al 9 de noviembre

Las cazuelillas se servirán del 30 de octubre al 2 de noviembre.
Los señalados en AMARILLO también estarán disponibles del 7 al 9 de noviembre

1. CAFETERÍA B5

(11 a 14 h. y 20 a 22 h. Domingo tarde cerrado)
- Picadillo de chorizo con huevo
- Gordillas guisadas
- Callos con tomate

2. BAR LA BODEGA

(12 a 15 h. y 18:30 a 22 h.)
- Carrillera en salsa
- Callos con tomate
- Arroz meloso con costillas

3. BAR LOS LEONES

(11 a 14 h. y 19 a 21:30 h. Domingo cerrado)
- Garbanzos con almejas.
- Oreja picante con tomate
- Canelones rellenos de cardo
- Chipirones en su tinta
- Pimientos rellenos de alcachofas y gambas
- Bacalao ajoarriero

4. GASTROBAR 9

(10 a 15 h. y 17 a 23 h.)
- Callos
- Carrilleras al Pedro Ximénez
- Lecherillas

5. CARNICERÍA MORENO (para llevar)

(9 a 13:30 h. y 17:30 a 20:30 h. Sábado 9 a 14 h. Sábado tarde y festivo cerrado)
- Manitas de cordero
- Callos de ternera

6. C.P.A. HOGAR JUBILADOS

(12 a 16 h. Sábado tarde cerrado)
- Callos
- Manitas de cerdo en salsa
- Gordillas con tomate

7. BAR OLÉ

(12 a 14 h. y 19 a 22 h.)
- Callos con chorizo al toque riojano
- Garbanzos con tocino y chorizo
- Manitas de cerdo al estilo 'Olé'

8. MONTSERRAT 2.0

(13 a 15 h. y 19 a 22 h.)
- Champiñones guisados con gamba
- Sarmale
- Lomo con pimientos

9. HOTEL CIUDAD DE CALAHORRA

(12:30 a 14:30 h. y 19:30 a 22:30 h.)
- Risotto de setas con toque de trufa y vino blanco riojano
- Garbanzos con langostinos y espinacas
- Pollo guisado con curry riojano

10. EL BAR DE JUANJE

(12:30 a 14:30 h. y 19:30 a 21:30 h. Domingo tarde cerrado)
- Los huevos de la Juli
- Callos a la riojana

11. CAFÉ PARÍS

(12:30 a 14 h. y 19:30 a 21 h. Domingo cerrado)
- Ensaladilla rusa
- Pimientos rellenos de carne en salsa de piquillo
- Ensalada de garbanzos

12. GASTRO - CAFÉ IBÉRICO

(13 a 15 h. y 20 a 22 h.)
- Picadillo de chorizo y huevo de codorniz
- Revuelto de setas y jamón
- Gulas y gambas

13. CAFÉ RIOJA

(11 a 15 h. y 17 a 23 h.)
- Chipirones rellenos en su tinta
- Caracoles en salsa de tomate, jamón y chorizo picante
- Patatas a la importancia con alioli

14. CON-SENTIDOS (gominolas)

(11:30 a 14 h. y 17 a 22 h.)
- Alubias
- Caracoles
- Huevos fritos con chorizo
- Ancas de rana

15. EL RINCÓN ANDALUZ

(11 a 16 h. y 18 a 22:30 h.)
- Filetes rusos con salsa de piquillos
- Garbanzos con bacalao
- Lomo con pimientos y patatas paja

16. LA PANADERA 2.0

(12 a 15 h. y 19 a 22 h.)
- Patatas a la riojana
- Migas con huevo
- Cazuelillas dulces: arroz con leche y torrija

17. LA COMEDIA

(13:30 a 15 h. y 20:30 a 23 h.)
- Bacalao sobre cama de caponata
- Lomo ibérico guisado

18. CAFÉ BAR NICOLÁS

(11 a 16 h. y 19 a 23 h.)
- Huevos a la cazuela
- Calamares encebollados
- Champiñones al cava con gulas

19. PARADOR NACIONAL MARCO FABIO QUINTILIANO

(13 a 15:15 h. y 19:30 a 22:15 h.)
- Champiñón, setas y hongos con huevo de codorniz
- Bacalao ajoarriero
- Albondiguillas de ternera y cordero agri dulces

20. CAFÉ RESTAURANTE GALA

(13 a 16 h. y 21 a 22:30 h. Domingo noche cerrado)
- Champiñones al ajillo con gamba
- Callos con garbanzos
- Carcamusas

21. RTE. BAR LA VIÑA

(11 a 15 h. y 20 a 23 h.)
- Carrillera al vino tinto sobre crema de yuca
- Callos a la madrileña
- Mejillones a la marinera

22. BURGER PRO EL OTRO

(12 a 15:30 h. y 19 a 23 h.)
- Orejita con salsa picante
- Alubias rojas y lo que le echen
- Mini burger pro a la cazuela

23. LA VERMUTERÍA

(12 a 15 h. y 19:30 a 23 h.)
- Ragout de ternera tradicional
- Alubias amarillas con mejillones y langostinos

24. THE SWING

(12 a 14 h. y 19 a 21 h.)
- Pollo al azafrán y setas shiitake

25. BAR ASADOR ÉPOCA

(13 a 16 h. y 19 a 23 h.)
- Alcachofa con chispa
- Fideos a la marinera
- Pisto 'Época'

26. GASTROBAR CAPI

(12 a 14 h. y 19 a 22 h. Domingo cerrado)
- Carrilleras al vino tinto
- Pisto con huevo
- Bacalao a la riojana

27. SMILEY

(13 a 15 h. y 20 a 23 h.)
- Pollo con verdura sobre cama de patatas fritas
- Lasaña gourmet variada

28. SABOR.ES

(12:30 a 14:45 h. y 19:30 a 22:45 h.)
- Morros y oreja al estilo 'Santiago El Viejo'
- Ragú de ciervo estofado con setas silvestres y manzana caramelizada
- Guiso de bacalao en salsa Zarautz

29. LAS VEGAS

(11 a 13 h. y 17 a 19 h.)
- Albóndigas rellenas
- Cazuela de marisco
- Costilla a la Coca-Cola

30. CAFÉ BAR ABADÍA

(12:30 a 15 h. y 19 a 23 h.)
- Codorniz a la vinagreta
- Albóndigas estilo 'Abadía'
- Cazuelilla marinera
- Oreja de cerdo estofada
- Conejo con caracoles

31. BEBE Y ZAMPA

(jueves y viernes 20 a 22:30 h. Sábado y domingo 13 a 14:30 h. y 20 a 22:30 h.)
- Cabezada de cerdo con salsa Pedro Ximénez y salsa de piquillo
- Bacalao a la riojana
- Albóndigas 'Bebe y Zampa'

32. EL RINCÓN DE LIVI

(10:30 a 14 h. y 20 a 22:30 h. Domingo tarde cerrado)
- Gordillas guisadas
- Picadillo de chorizo con huevo
- Caracoles en su salsa



XIX FERIA DE LA GOLMAJERÍA 2025

8 y 9 de noviembre

Las actividades se llevarán a cabo en la carpa del paseo del Mercadal, a excepción de las indicadas en el programa

SÁBADO 8 de noviembre

11 h. Visita guiada: 'La decoración no figurativa. El lenguaje simbólico de los objetos'

Punto de encuentro: cementerio municipal de 'La Planilla'
Organiza: Amigos de la Historia de Calahorra

11 h. Apertura de stands de la XIX Feria de la Golmajería

Horario de 11 a 14 h. y de 17 a 20:30 h.

12 h. Taller infantil 'La fábrica de chuches: churro y muñeco'

12 h. Visita guiada a la Catedral de Santa María

Punto de encuentro: pórtico de la Catedral.
Mínimo 4 personas
Tarifa: 7 €. Información: 941 13 00 98
www.catedralcalahorra.es
Organiza: Catedral de Santa María

12:30 h. Cata de miel e hidromiel, impartida por Aitor Garteizurrecoa, CEO 'Miel del Pueblo'

*Se degustarán 3 mieles (de tomillo, del bosque y de lavanda) y 3 hidromieles (lupulada, tradicional y en barrica de moras)
Precio: 10 € (stand de 'Miel del Pueblo' en la feria)
Plazas limitadas: mínimo 10 y máximo 25 personas
Inscripción previa en la Oficina municipal de Turismo.
Tel. 941 10 50 61

14 h. Cierre de la Feria

16 h. Visita guiada: 'La decoración no figurativa. El lenguaje simbólico de los objetos'

Punto de encuentro: cementerio municipal de 'La Planilla'
Organiza: Amigos de la Historia de Calahorra

17 h. Reapertura de la Feria de la Golmajería

18 h. Visita guiada teatralizada por la zona histórica de Calahorra

Punto de encuentro: Oficina municipal de Turismo
Precio: 5 € (gratuito para menores de 12 años)
Inscripción previa en la Oficina municipal de Turismo.
Tel. 941 10 50 61

18:15 h. Cuentacuentos 'El pastelero mágico'

El gran pastelero Tartois quiere crear su nueva y maravillosa tarta en Calahorra. No es tarea fácil lidiar con los ingredientes y los utensilios, ya que son mágicos y a veces toman sus propias decisiones, aunque Tartois y su ayudante no estén de acuerdo. ¿Ayudaréis al gran pastelero a conseguirlo?

19:15 h. Cata de chocolate y vino impartida por Chocolates Peñaquel

*Se degustará una selección de chocolates Peñaquel maridados con vermouth (Benito Escudero), semidulce espumoso Sottomatino (Malón de Echaide) y tinto joven (Bodegas Copaboca-Dunviro)
Precio: 7 €/persona (stand de Chocolates Peñaquel en la feria)
Plazas limitadas: mínimo 10 y máximo 25 personas
Inscripción previa en la Oficina municipal de Turismo.
Tel. 941 10 50 61

20 h. Tunos veteranos de la Universidad de Oviedo 'La cuarentena de Oviedo'

Lugar: teatro Ideal
Precio: 10 € en patio de butacas, 8 € en 1er anfiteatro y 6 € en 2º anfiteatro

20:30 h. Cierre de la primera jornada de la Feria de la Golmajería

DOMINGO 9 de noviembre

Apertura de stands de la XIX Feria de la Golmajería. Horario de 11 a 14 h.

12:30 h. Taller infantil 'Polvos de estrellas: sesión de maquillaje mágico'

13 h. Animación infantil 'El ingrediente secreto'

En el obrador de los duendes del bosque están muy preocupados porque ha desaparecido el ingrediente secreto que hace que todos los dulces sean los más maravillosos del bosque. Podrían preguntar al gran sabio o leer el libro de las recetas, pero ni uno ni otro aparecen. Serán necesarios trabajo en equipo e imaginación para salvar la hornada ya que la fila delante del obrador empieza a impacientarse...

14 h. Clausura de la XIX Feria de la Golmajería

19 h. Gala de entrega de trofeos del Club Taurino de Calahorra

Lugar: teatro Ideal.
Precio: gratuito con invitación (máximo 2 personas)

OTRAS ACTIVIDADES

- **Hinchable para los más pequeños**
Lugar: paseo del Mercadal, en caso de lluvia se instalará en la carpa
Horario: sábado de 11 a 14 h. y de 17 a 20:30 h. y domingo de 11 a 14 h.
- **Elaboración de rosquillas en directo en la carpa**
- **Visitas guiadas a la Catedral de Santa María (Museo y Claustro) y Palacio Episcopal**
Horario de lunes a sábado de 11 a 13:30 h. y de 16 a 18 h.
Punto de encuentro: acceso a la catedral
Tel.: 680 932 103, www.catedralcalahorra.es, entradascatedralcalahorra@gmail.com
- **Exposición 'V Concurso fotográfico de turismo de naturaleza de Calahorra'**
Del 24 de octubre al 30 de noviembre
Lugar: sala de exposiciones de la 'Casa de los Curas' (c/ Mayor, 24)
Horario: lunes a viernes de 8:30 a 14:30 h. jueves, viernes y sábados de 18 a 20 h. y domingos y festivos de 12 a 14 h.
- **Exposición de fotografía 'Construyendo Calahorra'**
Del 30 de octubre al 16 de noviembre.
Inauguración: 30 de octubre a las 13 h.
Lugar: paseo del Mercadal
Organiza: Amigos de la Historia de Calahorra.
Colabora: Asfocal

EXPOSITORES

1. **CON-SENTIDOS**
941 147 275 – Calahorra.
Gominolas y chuches.
2. **CONFITERÍA MARCOS**
941 596 019 – Alfaro
Pastel ruso, pastas, chocolates, etc.
3. **CHOCOLATES PEÑAQUEL**
686 489 295 – Quel
Turrone de chocolate, grageados, tabletas, piruletas, etc.
4. **DULCES EL AVIÓN**
941 271 247 – Logroño
Mazapán, dulces navideños y toffees
5. **FARDELEJOS LA QUELEÑA**
941 403 138 – Quel
Fardelejos y rosquillas
6. **PASTELERÍA FLOR Y NATA**
650 972 967 – Calahorra
Turrone, trufas, rosquillas, etc.
7. **GELEÉ BOUTIQUE**
677 326 658 – Logroño
Pastelería y panadería sin gluten
8. **LA PANADERA 2.0**
941 272 715 – Calahorra
Productos variados de panadería y pastelería
9. **MERMELADAS ANAMELA**
646 799 509 – Logroño
Mermeladas extra artesanas
10. **PASTELERÍA KATE-CAKES 'La Leal'**
941091 584 – Calahorra
Pastas variadas de té, galletas, pastelitos, donuts, productos a base de merengue, etc.
11. **MIEL VALLE DEL CIDACOS**
665 538 512 – Quel
Mieles
12. **PASTELERÍA DULCE EN BOCA**
646 430 355 – Calahorra
Tartas, brownies, rolls, rollos de canela, cookies, croissants, mantecosas, etc.
13. **TARTDEKOR**
642 813 157 – Calahorra
Croissants rellenos, New York rolls, chocolate Dubai, pastas de mantequilla, etc.
14. **MERMELADAS LA ENCINETA**
667 689 691 – Arnedillo
Mermeladas artesanas
15. **MIEL DEL PUEBLO**
618 85 44 01 – Igea
Miel e hidromiel

Calahorra 2025

XVI Jornadas de la CAZUELILLA

30 de octubre al 2 de noviembre y del 7 al 9 de noviembre



XIX Feria de la GOLMAJERÍA

PASEO DEL MERCADAL
8 y 9 de noviembre

