



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

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

