

**PROGRAMA DE ACTOS DEL
31 DE OCTUBRE AL 3 DE NOVIEMBRE
XVIII FERIA DE LA GOLMAJERÍA 2024**

JUEVES 31 de octubre

Noche musical de Halloween.

22 h. DJ Escri.
23 h. DJ Two House.
01 h. DJ Kevin Checa.
02 h. DJ Marco y Javi Várez.
Lugar: carpa del paseo del Mercadal

VIERNES 1 de noviembre

MUTACIÓN ZOMBI: pasaje del terror de Halloween.

De 17 a 20 h. para participantes de 6 a 12 años.
De 20 a 22 h. para participantes a partir de 12 años.
*Se requiere inscripciones previas a través de la página
<http://losbolos.es>
Lugar: pabellón Europa.

SÁBADO 2 de noviembre

11 h. Visita guiada: "La escultura figurativa en el cementerio de La Planilla".

Guía: Ana Jesús Mateos Gil (Doctora en Historia del Arte e historiadora de Calahorra).
Punto de encuentro: cementerio de "La Planilla".
Organiza: asociación Amigos de la historia de Calahorra.

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

Horario de la Feria de 11 a 14 h. y de 17 a 20:30 h.
Lugar: carpa paseo del Mercadal.

12 h. Taller infantil "Manos a la masa: taller de galletas divertidas".

Lugar: carpa del paseo del Mercadal.

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

Punto de encuentro: pórtico de la Catedral.
Tarifa: 2 €. Información: 941 13 00 98 - 606 52 39 23.
Organiza: Catedral de Santa María.

14 h. Cierre de la Feria.

16 h. Visita guiada: "La escultura figurativa en el cementerio de La Planilla".

Guía: Ana Jesús Mateos Gil (Doctora en Historia del Arte e historiadora de Calahorra).
Punto de encuentro: cementerio de "La Planilla".
Organiza: asociación Amigos de la historia de Calahorra.

17 h. Reapertura de stands de la Feria de la Golmajería.

18 h. Tatuajes infantiles.

Lugar: plaza travesía Paletillas.
Organiza: asociación ACTIBA.

18:15 h. Cuenta cuentos "La feria de los dulces encantados"

Duración: 50 minutos.
Lugar: carpa del paseo del Mercadal.

19:30 h. Cata de miel e hidromiel, impartida por Aitor Garteizurrecoa, técnico en Industrias Agroalimentarias, "Miel del Pueblo".

Inscripción previa en la Oficina de Turismo. Tel.: 941 10 50 61.
Abono de 5€ por persona en el stand de "Miel del Pueblo", en la feria. Plazas limitadas.
Lugar: carpa del paseo del Mercadal.

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

DOMINGO 3 de noviembre

9 a 14 h. Campeonato de Cross de La Rioja por club y I Jornada de Cross escolar.

Lugar: parque del Cidacos.

Apertura de stands de la XVIII Feria de la Golmajería.

Horario de 11 a 14 h.

11:30 h. Cata de chocolate, impartida por Chocolates Peñaquel.

Inscripción previa en la Oficina de Turismo. Tel.: 941 10 50 61.
Plazas limitadas.
Lugar: carpa del paseo del Mercadal.

13 h. Taller infantil "Maestros gominoleros por un día".

Lugar: carpa del paseo del Mercadal.

14 h. Clausura de la Feria de la Golmajería.

OTRAS ACTIVIDADES

- CAMAS ELÁSTICAS PARA LOS MÁS PEQUEÑOS.

Durante el fin de semana en el paseo del Mercadal, en caso de lluvia se instalarán en la carpa.
Sábado de 11 a 14 h. y de 17 a 20:30 h.
Domingo de 11 a 14 h.

- ELABORACIÓN DE ROSQUILLAS EN DIRECTO, EN LA CARPA.

- EXPOSICIÓN IV CONCURSO FOTOGRAFICO DE TURISMO DE NATURALEZA.

Del 25 de octubre al 24 de noviembre.
Horario: lunes a viernes de 8:30 a 14:30 h.
Jueves, viernes y sábados de 18 a 20 h.
Domingos y festivos de 12 a 14 h.
Lugar: Sala de exposiciones Calle Mayor, 24. "Casa de los Curas".

EXPOSITORES

1. CON-SEN TIDOS

consentidoscalahorra@gmail.com
941 147 275 – Calahorra.

2. CONFITERIA MARCOS

confiteriamarcos@hotmail.com
646 121 410 – Alfaro.
Pastel ruso, pastas, chocolates, etc.

3. CHOCOLATES PEÑAQUEL

info@chocolatespenaquel.com
686 489 295 – Quel.
Turrone de chocolate, grageados, bañados, tabletas, chocolatinas, piruletas, bombones, etc.

4. DULCES EL AVIÓN

administracion@elavion.es
941 271 247 – Logroño.
Mazapán, dulces navideños y toffes.

5. FARDELEJOS LA QUELENA

laquelena@laquelena.com
941 403 138 – Quel.
Fardelejos y rosquillas.

6. FLOR Y NATA

calagurrisflornata@hotmail.com
650 972 967 – Calahorra.
Turrone, trufas, rosquillas, etc.

7. GELEÉ BOUTIQUE

holageleeboutique@gmail.es
677 326 658 – Logroño.
Gelatinas, panadería, bollería y pastelería (todo 100% sin gluten).

8. LA PANADERA con aroma a pan

info@la-panadera.com
636 539 112 - Calahorra.
Productos variados de panadería y pastelería.

9. MERMELADAS ANAMELA

alcaldeana@hotmail.com
941 242 885 – Logroño.
Mermeladas extra artesanas.

10. PASTELERIA KATE CAKES, LA LEAL

cdbc123@gmail.com
696 669 963 – Calahorra.
Pastas variadas de té, galletas, pastelitos, donuts, productos a base de merengue, etc.

11. MIEL VALLE DEL CIDACOS

lidiasoriana64@gmail.com
665 538 512 – Quel.
Mieles.

12. PASTELERÍA DULCE EN BOCA

triciobeatriz@gmail.com
646 430 355 – Calahorra.
Tartas, brownies, rolls, rollos de canela, cookies, croissants, mantecosas, etc.

13. PASTELERÍA PANADERÍA MANÍ

izaskunmartin68@gmail.com
650 554 948 – Calahorra.
Tarta de queso, napolitanas, donas de pistacho, turrone, etc.

14. REPOSTERÍA LA TENTACIÓN

reposterialatentacion@hotmail.com
666 774 988 – Calahorra.
Bollería variada.

15. TARTDEKOR

tartdekor@gmail.com
642 813 157 – Calahorra.
Croissants rellenos, donuts, New York rolls, chocolate Dubai, pastas de mantequilla, etc.

16. MERMELADAS LA ENCINETA

laencineta@gmail.com
667 689 691 – Arnedillo.
Mermeladas artesanas.

17. MIEL DEL PUEBLO

mieldepueblo.igea@gmail.com
618 85 44 01 – Igea.
Miel e hidromiel.

Dpto. Legal: LR-1207-2024

**XV Jornadas de la
Cazuelilla**

**31 octubre al
3 de noviembre**

**CALAHORRA
2024**

**XVIII Feria de la
Golmajería
2 y 3 de noviembre**



Excmo. Ayuntamiento
de Calahorra



La Rioja

XV JORNADAS DE LA CAZUELILLA

del 31 de octubre al 3 de noviembre

1. BAR GAUDÍ.

De 9 a 14:30 h. y de 17 a cierre.
 - Alcachofas al ajillo con crujiente de panceta ibérica.
 - Choricillo riojano al diablo.
 - Albóndigas rellenas de queso con tomate asado y salsa de yogur.

2. BAR CLAVELINA.

De 12 a 14:30 h. y de 19 a 21:30 h.
 - Rabo de toro.
 - Calamares en su tinta.
 - Callos con patitas de cerdo.

3. BAR LA BODEGA.

De 13 a 15 h. y de 18 a 23 h.
 - Ajoarriero.
 - Patatas a la riojana.
 - Manitas de cerdo en salsa.

4. LOS LEONES.

De 12 a 15 h. y de 19 a 21 h.
 - Chipirones en su tinta.
 - Callos.
 - Oreja con tomate y picante.
 - Bacalao ajoarriero.
 - Caracoles, migas con huevo frito, albóndigas, etc.

5. GASTROBAR EL NUEVE.

De 9 a 15 h. y de 19 a 23 h.
 - Carrilleras.
 - Callos.
 - Orejita con tomate.

6. CARNICERÍA CAYO SÁENZ (para llevar).

De lunes a viernes: de 9 a 13:45 h. y de 17 a 20:15 h. Sábados de 9 a 14 h.
 Más de una decena de guisos en cazuelita al estilo riojano, destacan:
 - Chamarito a la camerana.
 - Patorrillo riojano.
 - Carrilleras de ternera con hongos, toro de lidia, caracoles tradicionales, etc.
 *Muchas de ellas sin gluten, sin lactosa ni conservantes.
 Consultar en el establecimiento.

7. CARNICERÍA MORENO (para llevar).

De 9 a 13:30 h. y de 17:30 a 20:30 h.
 Sábado tarde y festivos: cerrado.
 - Patitas de cordero.
 - Callos de ternera.

8. C.P.A. HOGAR DE JUBILADOS.

De 12 a 20:30 h.
 - Bacalao ajoarriero.
 - Gordillas con tomate.
 - Caracoles con tomate, chorizo y jamón.

9. BAR OLÉ.

De 10 a 14 h. y de 17 a 22 h.
 - Jamón con huevo frito y tomate.
 - Callos con chorizo y alegría riojana.
 - Bacalao a la riojana.

10. HOTEL CIUDAD DE CALAHORRA.

De 12:30 a 15 h. y de 17:30 a 23 h.
 - Migas del pastor.
 - Migas de bacalao con salsa riojana.
 - Cordero guisado con alcachofas y patata.

11. EL BAR DE JUANJE.

De 12:30 a 14:30 h. y de 19:30 a 21:30 h.
 - Patatas con sepia.
 - Pollo en pepitoria.

12. CAFÉ PARÍS.

De 12:30 a 14 h. y de 19:30 a 21h.
 Domingo cerrado.
 - Nubes de pollo con salsa.
 - Caprichos de ibérico.
 - Patatas alioli.

13. CAFÉ IBÉRICO.

De 13 a 15 h. y de 20 a 23 h.
 - Lomo a la riojana.
 - Picadillo con huevo de codorniz.
 - Salteado de setas y jamón.

14. LA COMEDIA.

De 13:30 a 15 h. y de 20:30 a 23 h.
 - Pencas de acelga con gambones gratinados.
 - Codillo asado con ajo negro y cayena.
 - Carrilleras al chocolate.

15. BAR NICOLÁS.

De 11 a 15 h. y de 19 a 22 h.
 - Chipirones encebollados con tomate y gambas.
 - Albóndigas en salsa de tomate.
 - Revuelto de setas con jamón.

16. EL RINCÓN ANDALUZ.

De 12 a 15 h. y de 19 a 23 h.
 - Garbanzos con bacalao.
 - Ternera Stroganoff.

17. CON-SENTIDOS

(gominolas - trampantojos).
 De 11:30 a 14 h. y de 17 a 21 h.
 - Huevos fritos con chorizo
 - Ancas de rana.
 - Pochas con su apaña.

18. LA MONTANERA.

De 12:30 a 15 h. y de 19:30 a 22:30 h.
 - Revuelto de setas y hongos.
 - Ajetes con jamón.
 - Lomo con pimientos.

19. CAFÉ RIOJA.

De 10 a 15 h. y de 17 a 23 h.
 - Manitas en salsa verde.
 - Chipirones rellenos en su tinta.
 - Patatas a la importancia con alioli.

20. BURGUER PRO "EL OTRO".

De 12 a 15 h. y de 20 a 23 h.
 - Sangrecilla encebollada.
 - Callos picantitos.
 - Alubias con gulas y langostinos.

21. LA VIÑA.

De 11 a 22 h.
 - Cazuela de ministros a la madrileña.
 - Mollejas a la zamorana.
 - Carcamusas.

22. PARADOR MARCO FABIO QUINTILIANO.

De 13 a 15:30 h. y de 19:30 a 22:30 h.
 - Timbal de verduras asadas con anchoa.
 - Bacalao al pil-pil.
 - Pollo al chilindrón.

23. CAFÉ RESTAURANTE GALA

De 13 a 15:30 h. y de 21 a 22:30 h.
 Cerrado domingo noche.
 - Callos a la riojana.
 - Setas a la crema con foie.
 - Fideos a la campera.

24. LA VERMUTERÍA.

De 11 a 15 h. y de 19 a 23 h.
 - Solomillo de cerdo al Pedro Ximénez.
 - Caracoles con ibéricos y tomate.
 - Oreja guisada.

25. THE SWING.

De 12 a 14 h. y de 19 a 21 h.
 - Patatas a la importancia.
 - Sopa de ajo con costra.

26. ASADOR ÉPOCA.

De 13 a 16 h. y de 20 a 23 h.
 - Revuelto de verduras con mousse de pimientos del piquillo y crujientes de pan.
 - Pimientos del piquillo con huevo poché y crujiente de patata.

27. GASTROBAR CAPI.

De 11:30 a 15 h. y de 19:30 a 22:30 h.
 Domingo cerrado.
 - Alitas confitadas con verduras de la huerta en salsa de ostión.
 - Albondiguillas con tomate al toque de Coñac.
 - Bacalao a la riojana.

28. SMILEY.

De 12:30 a 15 h. y de 19 a 23 h.
 - Patata "dapuhinoire" con jamón "crunch" (al horno con nata y queso gratinado).
 - Pollo guisado a la crema con champis (zanahoria, cebolla, ajo, nata y champiñones).

29. SABOR.ES.

De 12:30 a 14:45 h. y de 19:30 a 22:45 h.
 - Canelones de longaniza, boletus y trufa.
 - Bacalao desmigado en salsa de Zarautz.
 - Morrito de cerdo al Santiago El Viejo style.

30. LAS VEGAS.

De 13 a 15 h. y de 19 a 23 h.
 - Caracoles a mi manera.
 - Carrilleras a la Coca-Cola.

31. CAFÉ BAR ABADÍA.

De 12:30 a 15 h. y de 19 a 23 h.
 - Solomillo de cerdo con pimientos.
 - Conejo con caracoles.
 - Pata de ternera con crema de guisantes.
 - Menestra de verduras.
 - Bacalao marinero.

32. BEBE Y ZAMPA.

De 13 a 14:30 h. y de 20 a 22:30 h.
 - Cazuela de cabezada a la riojana.
 - Callos madrileños.
 - Albóndigas caseras en salsa.

33. RINCÓN DE LIVI.

De 11 a 14 h. y de 19 a 22 h.
 - Picadillo de chorizo con huevo.
 - Caracoles a la riojana.
 - Pulpo a la gallega.

