

PROGRAMA

Del 26 al 28: Ruta de pinchos con pimientos y conserva
en los establecimientos colaboradores
Día 28, domingo: Mercado en la plaza del Raso de 10 a 14h.

VIERNES 26 DE SEPTIEMBRE

11 h., 12 h., 17 h. y 18 h. Visita guiada a la Catedral de Santa María y al Palacio Episcopal

Inscripción previa en 941 13 00 98. entradas@catedralcalahorra.es
Precio: 10 €. Punto de encuentro: atrio de la Catedral

19:30 h. Conferencia 'La guerra contra el pimiento de Calahorra (1920-1929)'

Imparte: M^a Antonia San Felipe, Doctora en Historia
Lugar: sala cultural 'Ermita de la Concepción'

SÁBADO 27 DE SEPTIEMBRE

10:30 h. Experiencia gastronómica: visita a campos y huertas de la ciudad

Reserva de plazas en la Oficina municipal de Turismo: 941 10 50 61. turismo@calahorra.es Plazas limitadas
Precio: 3 € (gratuito para menores de 12 años). Incluye visita a campo, a la ciudad, y al Museo de la Verdura con un pincho de verdura y vino
Punto de encuentro: rotonda del Ayuntamiento

11 h. y 12 h. Visita guiada a la Catedral de Santa María y al Palacio Episcopal

Inscripción previa en 941 13 00 98. entradas@catedralcalahorra.es
Precio: 10 €. Punto de encuentro: atrio de la Catedral

12 h. Visita guiada a la Catedral de Santa María

Inscripción previa en 941 13 00 98. entradas@catedralcalahorra.es
Precio: 7 €. Incluye Sacristía y Museo Diocesano
Punto de encuentro: atrio de la Catedral

18 h. Visita guiada y gratuita 'Descubriendo el pasado conservero de Calahorra'

Organiza: club cultural y de coleccionismo 'El Lazarillo'
Punto de encuentro: plaza Montecompatri (chimenea)

19 h. Muestra de folclore nacional juvenil en Calahorra

Lugar: hall del paseo del Mercadal
*(En caso de lluvia se realizará en el Teatro Ideal)

19:30 h. Degustación de melocotón en almíbar y cóctel

Donativo: 1€
Organiza: club cultural y de coleccionismo 'El Lazarillo'
Lugar: plaza de abastos

DOMINGO 28 DE SEPTIEMBRE

10:30 h. Experiencia gastronómica: visita a campos y huertas de la ciudad

Reserva de plazas en la Oficina municipal de Turismo: 941 10 50 61. turismo@calahorra.es Plazas limitadas
Precio: 3 € (gratuito para menores de 12 años). Incluye visita a campo, a la ciudad, y al Museo de la Verdura con un pincho de verdura y vino
Punto de encuentro: rotonda del Ayuntamiento

De 10 a 14 h. Mercado de pimientos y de productos en conserva

11 h. Taller de conservas: 'Codorniz que vuela a la conserva: el arte de envasar como un profesional'

11 h. Taller infantil: 'Conservas con corazón: diseña etiquetas con historia en una lata'

11:30 h. Comienzo del VI Concurso de asado y pelado de pimientos de cristal

12:30 h. Degustación de 'Canastilla de hojaldre con pimiento'
Donativo: 1 €, a favor del Grupo de danzas 'Coletores'

Lugar: plaza del Raso

19 h. Espectáculo de magia. 'El arte de lo imposible'

Compañía: Edama. Guión y dirección: Amadeo Edama
Entradas: 5 € en todo el aforo. Online en <https://www.citylok.com/teatroideal>
Organiza: Ayuntamiento de Calahorra. Colabora: Red de Teatros de La Rioja
Lugar: teatro Ideal

19:30 h. 'Los domingos bailones'

Duración: 1 h. 30'
Lugar: quiosco del Mercadal

20 h. 'Dúo Expressivo'. Recital de violín y guitarra con Beatriz Bertalotto y Marcos Marín

Donativo: 5 €
Lugar: Catedral de Santa María

SÁBADO y DOMINGO

Exposición: 'Calahorra, los pioneros de la conserva y sus inicios'
Mercadillo de coleccionismo (sellos, billetes, legos, etc.)

Horario: sábado de 12 a 14 h. y de 18 a 21 h. Domingo de 10:30 a 14 h.
Organiza: club cultural y de coleccionismo 'El Lazarillo'
Lugar: plaza de abastos

Más información: Oficina de Turismo 941 10 50 61

PARTICIPANTES EN EL MERCADO:

Delicatessen Fuertes Gourmet

Congelados 7 Mares

El bacalao del Abuelo

Conservas Osés

Conservas Juker

Frutería Calagurritana

COLABORADORES:

Club cultural y de coleccionismo 'El Lazarillo'
Grupo de voluntarias turístico-culturales de Calahorra
Catedral de Santa María
Establecimientos participantes



Excmo. Ayuntamiento
de Calahorra



Dpto. Legal: LR-1305-2025



Feria del Pimiento y la Conserva en Calahorra



Del 26 al 28 de septiembre de 2025



Excmo. Ayuntamiento
de Calahorra



RUTA DE BARES Y PINCHOS (26 al 28 de septiembre)

ESTABLECIMIENTOS

1. BAR LAS VEGAS

(Horario: viernes y sábado de 11 a 13 h. y de 17 a 19 h.)
- Pimiento asado 'Mil sabores'
- Pimiento relleno a la sabrosura

2. BAR ABADÍA

(Horario de 12 a 15 h. y de 19 a 23 h.)
- Pimiento relleno de merluza y gambas

3. EL RINCÓN DE LIVI

(Horario de 10:30 a 14 h. y de 20 a 22:30 h.)
- Lasca de bacalao marinado con pimiento del piquillo

4. SABOR.ES

(Horario de 12 a 15 h. y de 19 a 23 h.)
- Cremoso de hummus de piquillo con bonito en conserva, cebolla encurtida, huevo, piquillo confitado, alioli de piparras y crujiente de manitas de cerdo

5. GASTROBAR CAPI

(Horario: viernes de 12 a 14:30 h.
Sábado de 12 a 14 h. y de 19:30 a 22 h. Domingo cerrado)
- Delicatessen de pimiento de Calahorra

6. ASADOR ÉPOCA

(Horario de 13 a 15 h. y de 20 a 23 h.)
- 'Mar y Tierra': pan, pimiento, bacalao y ajo

7. LA MUSA GEORGY

(Horario de 12 a 15 h. y de 19 a 23 h.)
- Brocheta ibérica con pimiento

8. LA VERMUTERÍA

(Horario de 12 a 15 h. y de 19 a 23 h.)
- Piquillos glaseados sobre brioche marino

9. RESTAURANTE LA VIÑA

(Horario de 11 a 14 h. y de 19 a 20 h.)
- Colección de gildas a la española
- Piquillos al pipil

10. LA COMEDIA

(Horario de 13 a 15 h. y de 20:30 a 23 h.)
- Bacalao sobre pimiento caramelizado
- 'La conserva de La Comedia'

11. EL RINCÓN ANDALUZ

(Horario de 12 a 16 h. y de 18:30 a 23 h.)
- Pimientos rellenos de bacalao

12. LA MONTANERA

(Horario de 12 a 15 h. y de 19 a 23 h.)
- Brioche de salteado de pimiento

13. CAFÉ RIOJA

(Horario de 11 a 15 h. y de 18 a 23 h.)
- Pimiento del piquillo relleno de boletus con salsa de piquillo

14. EL BAR DE JUANJE

(Horario: viernes de 19:30 a 21:30 h.
Sábado de 12:30 a 14:30 h. y de 19:30 a 21:30 h.
Domingo: cerrado)
- 'Matrimonio'
- Sardina ahumada con pimiento del piquillo asado al horno

15. CAFETERÍA B5

(Horario de 11 a 14 h. y de 20 a 22 h.)
- Pincho de langostinos con pimiento del piquillo

16. BAR GAUDÍ

(Horario de 11 a 14 h. y de 18 a 22 h.)
- Pimientos sorpresa con el toque de la casa

17. BAR LOS LEONES

(Horario: viernes y sábado de 12 a 14 h. y de 19:30 a 21 h.)
- Falso canelón de pimiento najerano relleno de cabezada de cerdo guisada con su crujiente de panceta Ibérica, alioli de ajo asado y pimiento de cristal de Calahorra
- Nuestra conserva de fritada casera con huevo poché y crujiente de torrezno

18. AROMAS DE RIOJA BY ZENIT

(Horario: sábado y domingo de 13 a 16 h.)
- Verduras del huerto camino del puerto

COMIDA PARA LLEVAR

A. CARNICERÍA MORENO

(Horario: viernes de 9 a 13:30 h. y de 17:30 a 20:30 h. Sábado: 9 a 14 h.)
- Bolas picantes de pimiento
- Pimientos rellenos variados

B. CARNICERÍA CAYO SÁENZ

(Horario: lunes a viernes de 9 a 14 h. y de 17 a 20:15 h. Sábado: 9 a 14 h.)
- Relleno de piquillo asado con jamón y cheddar
- Relleno de pimiento verde frito con jamón y cheddar
- Relleno del piquillo caramelizado con queso picón y jamón
- Relleno de pimiento morrón asado con crema cheddar y cebolla caramelizada
- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao

