DE COPAS Para LLEVAR Y PRECOCINADOS RUTA DE PINCHOS RESTAURANTES **PANADERÍAS** Panadería Artesana "El Obrador" A La Taberna de la Frasquita 1 Carnicería Cayo Sáenz 1 Café-concierto La Comedia Los pinchos se servirán en los días y horas señaladas. (Lunes a domingo de 9 a 14 h. y de 17 a 20:30 h.) (Lunes a domingo de 17 a 19 h. y de 23:30 a 2 h. Cerrado: Martes) (Martes a viernes de 9 a 14 h. y de 17 a 20:30 h., Sábado de 9 a 14 h.) B Hotel Restaurante Ciudad de Calahorra Bloody Mary La Comedia. - Pan de pimiento verde con ajos frescos. Todos los productos son de elaboración propia. 1 Bar Chiqui Daikiri de fresas. - Diferentes panes de verduras. **Productos frescos:** Restaurante Trattoria Calahorra (Lunes a domingo de 10 h. a 17 h.) - Tartaletas de hoialdre con verduras Brocheta de verdura. 2 Dolce Vita – Cazuelita crujiente de la huerta. - Repostería especial Jornadas de la Verdura. • Minihamburguesa natural encebollada. Restaurante Chef Nino (Lunes a domingo de 15 a 4 h.) Tartaleta ibérica con verduras. Precocinados: - Mojito especial con menta fresca y frutos roios. Croqueta de verdura con frutos secos. 2 Heladería Andrés Sirvent Restaurante La Dama de Calahorra Gintonic Premium al pepino, cardamomo, frutos rojos, etc. • Rusos de verdura con hongos. (Lunes a domingo de 17 a 24 h.) Cocinados: Restaurante La Comedia – Helados, aperitivos y sorbetes de verdura. Lunes a viernes de 15 a 2 h. Sábado y domingo de 15 a 4 h.) • Pecaditos de Cayo. 3 La Taberna de la Frasquita • Cordero con alcachofas "tradicional a fuego lento". G Parador Nacional Marco Fabio Quintiliano Copa cocktail "Gazpacho Blody Mary" (con y sin alcohol) Lunes a domingo de 12 a 15:30 h. y de 19 a 21:30 h. • Empanadas de verduras. Cerrado: Domingo tarde) H Hostal Gala Café-Restaurante – Borraja con hummus. - Habitas en su tinta. Restaurante Mercadal 21 Restaurante 3 de Marzo (Lunes a jueves de 19:30 a 22 h. Viernes y sábado de 12 a 15 h. y de 19:30 a 22 h. Domingo: Cerrado) Restaurante Casa Mateo **N**ATURALEZA Y **V**ERDURAS - Ravioli de remolacha y queso de cabra con vinagreta de anacardos. - Taco de calabaza confitada en aceite y vainilla, con emulsión de Restaurante-Marisquería Los Lares **SENDEROS DE LA VERDURA** yogurt, menta y cilantro con crujiente de jamón. www.ayto-calahorra.es M Restaurante La Taberna de la Cuarta Esquina Bar-Restaurante Ciudad de Calahorra (Lunes a domingo de 12 a 15:30 h. y de 19:30 a 23 h.) Restaurante "El Albergue" Casi 100 Km de senderos naturales admirando la huerta – Pastel de ave y verduras con salsa de piquillos y mahonesa de calagurritana y sus productos. - Canelón de salmón ahumado relleno de langostinos y borraja. 1.– Sendero de Calahorra (50,6 Km) Parque Víctimas 2.– Sendero de Campo Bajo (13,65 Km) 6 La Montanera 3.– Sendero de Murillo de Calahorra (12,3 Km) (Lunes a domingo de 12 a 15 h. y de 19 a 23 h.) - Montadito de secreto ibérico con flor de la huerta. 4.– Sendero del Cidacos (12 Km) - Montadito de revuelto con espárrago triguero. 5.- Sendero de Pico La Mesa (6,46 Km) (Lunes a domingo de 11 a 15 h. y de 17 a 24 h.) - Salmorejo andaluz. **VIA VERDE DEL CIDACOS** Vía que recorre el antiguo trazado del ferrocarril de vía estrecha entre 8 Restaurante Trattoria Calahorra Calahorra y Arnedillo con un total de 34 Km. (Lunes a domingo de 20:30 a 21:30 h.) – Ravioli de Berenjenas. SENDA NATURAL "LA DEGOLLADA" - Flor de calabacín relleno de queso Ricotta. P El sendero atraviesa el entorno de las Balsas de "La Degollada" que Plaza Toros "D'Tapas" Chef Nino están situadas en las estribaciones del monte de Los Agudos. Es un Lunes a domingo de 13 a 15 h. y de 19:30 a 23 h.) importante lugar de descanso para las aves acuáticas y la zona de Salmón 45°, coliflor en su estado natural. pinar de "La Degollada". Hoy en día es la mayor mancha forestal del Sopa Borsch con huevo a 65°. Valle del Ebro en La Rioja. Lunes a domingo de 13 a 15:30 h. y de 20 a 23:30 h. Cerrado: Martes) - Chipirones y guisantes en su lata. Centro Fundación Caja Rioja-Bankia **MUSEO DE LA VERDURA** - Espárragos y trufa en conserva. Cuesta de la Catedral 5 Centro P museodelaverdura@ayto-calahorra.es (Martes a domingo de 13 a 15 h. y de 20 a 23 h. Cerrado: Lunes) www.ayto-calahorra.es Comercia ARCCA Avenida de Los Ángeles - Faiita de verduras. Tfno: 941 14 74 23 – Alcachofas y foie (M&M). Calle Maestro Falla 12 Heladería Andrés Sirvent «ARCCA» Horario del Museo: Jueves a sábado de 11 a 13 h. y de 17 a 19 h. mingos v festivos: 11 a 14 h. Lunes a domingo de 17 a 24 h.) **Del 20 al 26 de abril:** Lunes a sábado: de 11 a 13 h. y de 17 a 19 h. - Helados, aperitivos y sorbetes de verdura. Domingos y festivos: 11 a 14 h. 13 La Pedrera (Martes a domingo de 12:30 a 15:30 y de 20 a 23 h. Cerrado: Lunes) **Entradas:** 3 € - Flan de calabacín con jengibre y puré de coliflor. **Descuentos (no acumulativos):** – Panaché de verduras con hongos y vinagreta de tamarindos. Grupos (a partir de 15 personas): - General: 20% - Escolares y 3ª Edad (a partir de 65 años): 50% (Lunes a domingo de 12 a 15 y de 19 a 23 h.) Avenida de Numancia - Calabacín relleno de verduras y jamón crujiente. - Hasta 14 años (individual o en grupo): 50% - Carnet Joven: 10% – Pastel de espinacas. 15 Cafetería The Swing (Lunes a domingo: 12 a 14:30 h. y de 19:00 a 23:00 h. Cerrado: domingos de 15 a 18 h.) Museo de la Calle Santiag – Cuchara de alcachofa con zamburiña en su jugo. - Crepe relleno de ricotta y espinacas con escamas de doronico. Aula Municipal Dónde Comprar (Lunes a domingo: 13 a 15 h. y de 19:30 h. a 22 h.) Alcachofas del pueblo al estilo "Smiley". Estos comercios estarán presentes el fin de semana en la Carpa. - Verdura variada "empalada". (Excepto la Plaza de Abastos) 6 Selección de Frutas y Verduras "Mónica" 17 El Rincón de Flor y Nata (Lunes a sábado de 9 a 14 h. y de 17 a 20 h. Cerrado: Sábado tarde y 1 Plaza de Abastos de Calahorra (Martes a domingo: 12 a 15 h. y de 19 h. a 22 h. Cerrado: Lunes) (Lunes a sábados 9 a 14 h. y de 17 a 20 h. Cerrado: Sábado tarde y - Angulas de Calahorra con changurro. Productos: Verduras de cosecha propia. Verduras de calidad. Timbal de patatas asadas de la Feli con huevo poche Productos: Frutas y verduras, encurtidos, panadería, carnicería, pescadería, etc. 18 Bar Las Vegas 7 Frutería Date Vita Dirección: Plaza del Raso s/n Tel: 941 131 338 (Lunes a domingo de 9 a 14 h y de 17 a 20:30 h. Cerrado: Sábado tarde y (Martes a domingo de 12:30 a 15 h. y de 19 a 23 h.) domingo tarde) – Vichyssoise de manzana y vieira a la plancha. 2 Frutas y Verduras "Roberto Vázquez" Producto: Frutas y verduras de la zona, y panadería. - Minihamburguesa de magret de pato y foie con verduras. (Lunes a sábado de 9 a 14 h. y de 17:30 a 21 h. Cerrado: Domingo) **Dirección:** Achutegui de Blas 22. **Tel:** 941 59 2134 – 670 773 217 Productos: Verduras y hortalizas, fruta, conserva. 19 Café-Bar La Abadía 8 Viñedos del Carmen **Tel:** 941 148 226 – 645 875 038 Dirección: Cavas 31 (Lunes a domingo de 12 a 15 h. y de 20 a 23 h.) (Lunes a sábado de 9 a 13 h. y de 16 a 19 h. Cerrado: Domingo) Croqueta de verduras crujiente con sorpresa. Vinoteca Fuertes Gourmet Producto: Vino. Hamburguesita de verduras. Dirección: C/ Villacampo, s/n. **Tel:** 941 145 877 (Lunes a sábado de 10 a 14 h. y de 17:30 a 21:30 h. Cerrado: Domingo) Producto: Vino, conserva, aceite y productos selectos. 9 Sociedad Cooperativa "Los Santos Mártires" 20 Bar Andalucia **Dirección:** Travesía Paletillas 3 Tel: 941 131 114 (Lunes a sábado de 9 a 13 h. y de 15 a 19 h. Cerrado: Sábados tarde y (Lunes a domingo de 12 a 15 h. y de 19 a 22 h. Cerrado: Martes) Catedral - Pimientos del piquillo rellenos de setas. 4 Con-Sentidos Producto: Aceite de Oliva Virgen Extra. 12 Conservas Virto - Calabacín rebozado con gulas y queso fundido. (Lunes a domingo de 10:30 a 14 h. y de 17 a 21:30 h. Cerrado: Domingo) **Dirección:** Barrio de la Estación s/n. **Tel:** 941 131 798 P (Lunes a viernes de 9 a 13 h. y de 15:30 a 19 h.) Producto: Gominolas con forma de verdura. Palomitas sabor 21 Restaurante-Marisquería Los Lares Productos: Conservas vegetales y legumbre en conserva. verduras. Juguetes agrícolas. Encurtidos. 10 Cooperativa Hortofrutícola "El Raso" (Miércoles a domingo de 12 a 15 h. y de 19:30 a 22:30 h.) **Dirección:** Travesía Paletillas 2 bajo Tel: 941 147 275 **Dirección:** Ctra. Murillo s/n (frente a la residencia de ancianos Lunes a sábado de 7 a 14 h. y de 16 a 19:30 h. Cerrado: Domingo) – Soufflé de verduras y gambas. **Tel:** 941 145 424 – 941 146 737 "La Concepción") Producto: Frutas, verduras y hortalizas. - Cebiche de bacalao con vinagreta de colores. 5 Frutería La Despensa - Bustamante **Dirección:** Pol. Viacampo s/n **Tel:** 941 131 173 (Lunes a sábado de 9 a 13:30 h. y de 17 a 20:00 h. 13 Bodega Maetierra 22 "El Albergue" Cerrado: Sábados tarde y domingo) (Lunes a viernes de 8 a 15 h. Cerrado: Sábado y domingo) 11 Conservas Serrano (Lunes a domingo de 12 a 14 h. y de 19 a 21h.) Productos: Frutas y verduras seleccionadas de la Ribera y nacional. (Lunes a viernes de 9 a 13 h y de 15 a 19 h. Cerrado sábado y domingo). Productos: Vinos blancos: Libalis, Libalis Rosé, Grand Libalis, Spanish - Flor de alcachofa. Especialidad en cestas de fruta y verdura. Productos: Espárragos D.O., alcachofas, pimientos, melocotón, verduras. - Hoja de berza rellena de pulpo. Dirección: General Gallarza 22 bajo White Guerrilla. **Dirección:** Camino La Ribera, s/n. P.I. Villacampo **Tel:** 941 130 386 **Tel:** 941 042 010 – 667 388 711 Dirección: Ctra. Murillo, s/n. Tel: 941 271 217

FIESTA DE INTERÉS TURÍSTICO REGIONAL











• Agricultores y conserveros del Mercado de la Verdura

• Alimentos de La Rioja "La Rioja Capital"

 Asfocal · Asociación de comerciantes "Plaza de Abastos"

• Asociación Hogar de Personas Mayores

· Asociación Profesional de Cultivadores de Champiñón de La Rioja

Asociación "Tiene Tela"

• Bambas Victoria

• Bodega Dunviro

· Bodega Viñedos del Carmen

• Catedral de Calahorra • Centros de enseñanza de Calahorra

• Centro de Formación Profesional "La Planilla"

• Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de La Rioja (CITA) Cooperativa Hortofrutícola El Raso

• Consejo Regulador de Producción Agraria Ecológica de La Rioja (CPAER)

Club Calagurris Atlético

• CRDOP Aceite de La Rioja • Cuerpo Municipal de voluntarios turístico-culturales

• Diego Sáenz Solano, asesor culinario de FINDUS

• Escuela Superior de Diseño de La Rioja (Esdir)

• Fundación Hospital Calahorra

• Grupo de teatro y coro del IES Valle del Cidacos • Grupo de Danzas Coletores de Calahorra

• Grupo Scout Nuestra Señora de Guadalupe

• Helados Sirvent • IPG Coliflor de Calahorra

Kutxabank BBK

• Parador Nacional "Marco Fabio Quintiliano"

• Pastelería Flor y Nata Peñaclara

• Tahona Mi Pan

• Trujal "Los Santos Mártires"

RESTAURANTES - MENÚS

LA TABERNA DE LA FRASQUITA (Cerrado domingos tarde)

- Primeros a elegir:
- Coliflor con crema de verduras.
- Menestra de verduras con crujiente de jamón. Alcachofa frita con foie.
- Berza a la Corraleña.
- Segundos a elegir:
- Merlu<mark>za</mark> cubiert<mark>a de verdurita.</mark>
- Codil<mark>lo c</mark>on puerro picantín. Calamar con salsa de borraja.
- Cordero con alcachofas.

- Loc<mark>a calab</mark>aza Lang<mark>strump.</mark>

Tartas variadas. Vino del año Rioja, agua y pan: Incluido.

Precio: 19 € (10% IVA incluido) **C/:** Bebricio 67 **Tel:** 648 037 497

HOTEL RESTAURANTE CIUDAD DE CALAHORRA (Abierto todos los días) Menú 1 – Menú: 36 € (10% IVA no incluido)

Degustación de entrantes Alcachofas confitadas sobre base de puré de patata y hongos con foie.

- Tabule de hortalizas y verduras.
- Risoto de la huerta calagurritana.

Segundos a elegir:

- Solomillo de buey con salsa de oporto acompañado de espárragos
- trigueros y brócoli
- Merluza rellena de verduritas y gambas con salsa de cava. Codornices al estilo tradicional.
- Postre a elegir:
- Trampantojo de pera sobre base de chocolate.
- Pastel de chocolate con frutos rojos.
- Vino Crianza D.O.C. Rioja, agua, pan y chupito: Incluido. Café: No incluido.

Menú 2 – Menú tradicional: 29 € (10% IVA no incluido)

- Espárragos frescos con huevo poché. Menestra de verduras.
- Segundos a elegir: Cordero con patatas panaderas.
- Rodaballo al horno con patatas panaderas. Postres a elegir.

Vino Crianza D.O.C. Rioja, agua, pan y chupito: Incluido. Café: No incluido.

C/: Maestro Falla 1 Tel: 941 147 434

RESTAURANTE TRATTORIA CALAHORRA (Abierto todos los días) Menú degustación:

Aperitivo: Tostada con mousse de tomate seco y pesto de la casa.

- **Entrante:**
- Chips de alcachofa con jamón de Parma. Primer plato:
- Canelones de espinacas, setas mixtas y gambas.
- Segundo plato: - Taco de ternera glaseado con acelga, calabacín y zanahoria.

Postre: Pannacotta de zanahoria y manzana. Vino crianza D.O.C. Rioja, agua, pan y chupitos: Incluido.

Precio: 36 € (10% IVA no incluido) C/: Plaza Peña Philips Tel: 941 129 526

RESTAURANTE CHEF NINO (Abierto todos los días)

- Menú 1 Menú: 36 € (10% IVA no incluido)
- Crudites. Dim Sum y arroz frito (alcachofa, ajetes frescos, judía verde y foie)
- Salmón 45°, coliflor en su estado natural. - Pollo de corral, plata y trinxat.

Postre: Helado de yogurt, remolacha, chocolate y flores. Vino crianza D.<mark>O.C. Rio</mark>ja, agua y pan: Incluido. Café: Incluido.

Menú 2 – Menú tradicional: 33 € (10% IVA no incluido)

Espárragos frescos templados.

Menestra de verduras de Calahorra. Corderito con alcachofas.

Postre: Peras D.O.C. Rincón de Soto al vino tinto.

Vino crianza D.O.C. Rioja, agua y pan: Incluido.

Café: Incluido

C/: Padre Lucas 2 **Tel:** 941 133 104

RESTAURANTE LA DAMA DE CALAHORRA (Cerrado domingo noche)

- Espárragos frescos con vinagreta de gambas y apioli.
- ada campestre con Jamon de pato, pina y cacanuete Salteado de hongos y ajos frescos con pimientos verdes y rojos.
- Zumo de tomate con salpicón de pulpo y algo de tabasco.
- Pastel de coliflor y chistorra sobre crema de berza con patatas
- Filete de dorada al horno con muselina de piquillos y calabacín a la

Alcachofas en salsa con lecherillas de cordero como buñuelos. Postre: Enrollado de chocolate sobre crema inglesa al Pedro Ximénez y

migas de avellana. Vino crianza D.O.C. Rioja, agua y pan: Incluido.

Precio: 38 € (10% IVA incluido) **C/:** Basconia 3 **Tel:** 941 134 062

RESTAURANTE LA COMEDIA (Cerrado martes)

- Crema de cebolla con huevas de trucha y crujientes. Alcachofas en caldo de jamón y cuadraditos de bacon.
- Espárragos blancos frescos con arbequina.
- Lomo de merluza mechada con verduras y su fumé.
- Carrilleras de tenedor con emulsión de yema y jugo de verduras.
- Postre: La Comedia. Vino crianza D.O.C. Rioja, agua y pan: Incluido.
- Café: Incluido.

Precio: 30 € (10% IVA incluido) C/: Montecompatri 1 Tel: 941 130 597

PARADOR NACIONAL MARCO FABIO QUINTILIANO (Abierto todos los días)

Aperitivos: Bolitas de verduras en nido de patata.

Sopa de tomate con hielo de sandía. **Entrantes:**

Brunoise de verduras y crujientes en su crema. Principales:

- Espárrag<mark>os frescos c</mark>on su huevo escalfado trufado y napado en salsa

· <mark>Guis</mark>o de hor<mark>talizas c</mark>on nerviosa de ternera al vino de Rioja Baja.

Bizcocho de zanahorias a los dos chocolates con fresas y sorbete de

Vino crianza D.O.C. Rioja, agua mineral y pan: Incluido.

Precio:40 € (10% IVA incluido)C/: Po del Mercadal-Era Alta)Tel: 941 130 358

HOSTAL GALA CAFÉ-RESTAURANTE (Cerrado domingo noche)

- Bolitas de brócoli y panceta.
- Paté de queso y espinacas. Cucharita de vichyssoise y zamburiña.
- Copa de Cava Pinot Noir (rosado) Dioro Bacco.
- Menú degustación: - Yemas de espárragos con champiñones a la crema y foie.
- Alcachofas con nécora y caviar de sus jugos. Crema de coliflor trufada, con taco de pulpo asado y lágrimas de
- Piquillos, ajetes y rabo de toro.

Postre: Brownie de chocolate con dulce de zanahoria y helado de vainilla. Vino crianza D.O.C. Rioja (Solar de Bécquer - Añada 2012-), agua mineral (Liviana) y pan: Incluido. Café (Volcán de Oro): Incluido. **Precio:** 36 € (10% IVA incluido) **C/:** Avda. de la Estación 7 **Tel:** 941 145 515

RESTAURANTE MERCADAL 21 (Cerrado lunes)

Aperitivo: - Cremita de tomate con crujiente de jamón y aceite de trufa.

- Menú degustación:
- Croquetas de verduras variadas de la casa. Alcachofas de Calahorra fritas con virutas de foie.
- Espárragos blancos frescos con aceite de arbequina y sal de escamas.
- Arroz de verduras de Calahorra y corderito de leche. Bacalao al pil-pil sobre pisto riojano.
- Taco de presa ibérica a la parrilla con reducción de Rioja y salteado de

habitas frescas y trigueros. Postre: Cremoso de queso caramelizado con mermelada de frutos del

Vino crianza D.O.C. Rioja, agua y pan: Incluido. Café: Incluido

Precio: 38 € (10% IVA incluido) **C**/: P° del Mercadal 21 **Tel:** 941 147 108

RESTAURANTE 3 DE MARZO (Cerrado de lunes a jueves por las noches)

- Menú degustación:
- Aperitivo de la casa.
- Paella de verdura y hortalizas. Alcachofas fritas con langostinos y foie crudo.
- Vieira asada en crema de coliflor y brócoli. "Block" de patata de Calahorra y lecherillas.

Postre: Tarta de queso y manzana. Vino crianza D.O.C. Rioja (Bodegas Dunviro edición especial "Jornadas de

las Verduras"), **agua y pan**: Incluido.

Precio: 31 € (10% IVA incluido) **C**/: Calle Coliseo 29 **Tel:** 941 148 761 **RESTAURANTE CASA MATEO** (Abierto sólo al mediodía. Cerrado: lunes)

- Primeros: - Menestra de verduras frescas de la ribera.
- Crepe de verduras con salsa de champiñón y espinacas.
- Foie sobre alcachofas frescas y boletus. Ensala<mark>da chipiro</mark>nes con cebólla caramelizada y patatas rotas.
- Tosta de gulas con salmorejo Timbal de langostino, cangrejo y aguacate.

Rape con salsa marinera.

- Taco de bacalao sobre fondo de pisto y crema de calabaza.
- Lomo de salmón con all-i-ioli ligero sobre cama de verduritas asadas. Pluma de cerdo ibérico confitada con puré y salsa de vino.
- Jarrete de cordero guisado a la antigua. Medallones de ciervo con salsa de Óporto y tempura de verduras.
- Postre: A elegir de nuestra carta. Vino crianza D.O.C. Rioja, refrescos o agua y pan: Incluido.

Café: Incluido **Precio:** 38 € (10% IVA no incluido) **C**/: Plaza del Raso 15 **Tel:** 941 130 009

RESTAURANTE-MARISQUERÍA LOS LARES (Cerrado lunes y martes)

- Menú degustación: Purrusalda en crema.
- Parrillada de verduras con salsa romescu y queso de cabra.
- Espárragos frescos con vinagreta de verduras.
- Alcachofas con ibéricos. Taco de bacalao confitado en aceite ecológico sobre cama de fideos

de la huerta Postre: Pera (D.O.C. Rincón de Soto) confitada con canelita en rema y dos chocolates.

Vino crianza D.O.C. Rioja, agua o refrescos y pan: Incluido. Café: Incluido

Precio: 36 € (10% IVA no incluido) **C**/: San Antón 7 **Tel:** 941 133 122

RESTAURANTE LA TABERNA DE LA CUARTA ESQUINA (Cerrado lunes

Aperitivo:

- Croqueta de verduras. Coliflor en tempura
- Crema de alcachofa con almejas.
- Menú degustación: Raviolis de verdura y seta
- Espárragos a la romana con tinta y romesco.
- Guisantes con huevo y trufa.
- Arroz con boniato, alcachofas y vieira. Manitas de cerdo rellenas de espinaca.
- Postre: Soufflé de calabaza y helado.
- Vino crianza de Rioja Baja, agua y pan: Incluido.

Café: Incluido **Precio:** 39,50 € (10% IVA incluido) **C/:** Cuatro Esquinas 16 **Tel:** 941 134 355

RESTAURANTE "EL ALBERGUE" (Abierto todos los días) **Entrantes a compartir:**

- Ensalada de crema de coliflor con mermelada de tomate y cebolla
- deshidratada.
- Alcachofas fritas con fritada calagurritana.
- Espárragos con vinagreta riojana y huevo duro.
- Chipirones encebollados con cruijente de zanahorias.
- Paletilla de conejo con patatas y verduritas confitadas en sus jugos. Postre: Soufflé de peras de Rincón de Soto al vino tinto con queso
- par<mark>meggi</mark>ano y miel
- Vino crianza Dunviro, agua y pan: Incluido. Café: No incluido
- Precio: 22 € (10% IVA incluido) C/: Rasillo San Francisco 1 **Tel:** 637 736 108 - 941 590 511

ACTOS PRELIMINARES

Exposiciones temporales en Calahorra

Mosaicos realizados por los alumnos de la Academia Municipal de Dibujo. Lugar: Museo de la Romanización. Hasta el 26 de abril.

Otras exposiciones: - 100 años de fotografía en Calahorra. Selección Fondo Bella.

- Hasta el 31 de mayo - Dibujos del XXVI Certamen de dibujo de Semana Santa.
- Hasta el 12 de abril. - "150 años de la Banda Municipal de Música".

Hasta el 12 de abril - Exposición "Erensya 2015. Paisaje Humano".

Hasta el 3 de mayo. Lugar: Sala de exposición. C/ Mayor, 24. Horario: de jueves a sábados, de 18 a 20 h. Domingos y festivos: de 12

Durante el mes de abril, los alumnos de Educación Infantil y Primaria de La Rioja Baja visitan la Fundación Hospital Calahorra y asisten a charlas sobre hábitos de alimentación saludables.

19:30 h.- Trofeo de fútbol "Calahorra, Ciudad de la Verdura": C.D. CALAHORRA - UNIÓN DEPORTIVA LOGROÑES. Lugar: C.M.P. "La Planilla".

De 9 a 14 h.- Tradicional mercado del "Jueves": Verduras, frutas, flores,

textil y calzado. Lugar: Plaza del Raso y calles Mártires, Grande y Cavas.

21 h.- Teatro: "¿... Y EL DOCTOR NO ESTÁ?" Compañía y organización:

Teatro Tagaste. Lugar: Teatro Ideal. Sábado 11

Torneo nacional de Gimnasia Rítmica "Ciudad de la Verdura". Organiza: CD Active.

Torneo pequeñín de minibasquet 12 h.- Visita guiada a la Catedral de Calahorra. Punto de encuentro: pórtico de la Catedral. Tel. 941 13 00 98. 20 h.- Concierto: BALLET Y PIANO. Jóvenes bailarinas de la compañía

Rocío Martínez de Quel. Organiza: Juventudes Musicales de Calahorra. Lugar: Teatro Ideal. 20:30 h.- I Carrera nocturna por la zona histórica "Ciudad de Calahorra". Información: www.dosport.es

Il Torneo de Pádel "Calahorra Ciudad de la Verdura".

Del 12 al 19 de abril. Inscripción previa, turismo@ayto-calahorra.es De 10 a 14 h.- IV Rastro Casco Antiguo. Lugar: Rasillo de San Francisco.

Organiza: Asoc. Casco Antiquo. **18 h.- "PULGARCITA. El musical".** Compañía y organización: Carrión y Muñoz Producciones. S.L. Lugar: Teatro Ideal.

Miércoles 15

19 h.- Presentación de los pinchos de la "Ruta de pinchos de verdura **2015".** Lugar: Aula Municipal de Cocina. (C/ Enramada, 1)

Romanos, pintor licenciado en Bellas Artes y profesor de la Escuela

Municipal de Dibujo. Lugar: Museo de la Romanización. C/Angel Oiván, 8.

20 h.- Conferencia "El mosaico romano". Ponente: D. Javier Garrido

De 9 a 14 h.- Tradicional mercado del "Jueves": Verduras, frutas, flores, textil y calzado. Lugar: Plaza del Raso y calles Mártires, Grande y Cavas.

- **10 h.- Comercio y verduras.** Visita a los escaparates del comercio local decorados con motivo de las XIX Jornadas Gastronómicas de la Verdura con productos de la huerta calagurritana.
- Lugar: Sala de exposiciones C/Mayor, 24 20 h.- Pasacalles de "Tuna España". Recorrido: Glorieta Quintiliano, calles Mártires y Grande, Plaza del Raso y adyacentes. 20:30 h.- Concierto de música sefardí con el grupo MALADANZA. Lugar: Sala cultural "Ermita de la Concepción". Entrada libre hasta

19 h.- Apertura de la exposición "Erensya 2015. Paisaje Humano".

24 h.- Animación de "Tuna España" por la zona C/ Paletillas.

XIX JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA VERDURA

12 h.- Visita guiada a la Catedral de Calahorra.

Punto de encuentro: pórtico de la Catedral.

Tarifa visita guiada: grupo de − 20 pax.: 2 €/pax. Grupo de + 20 pax.: 1.50 €/pax. Más información: 941 13 00 98. 12:30 h.- Animación de "Tuna España" por la Plaza del Raso.

24 h.- Animación de "Tuna España" por el Paseo del Mercadal y plazas

20:30 h.- Actuación de "Tuna España". Más de 70 tunos procedentes de distintas tunas españolas. Lugar: Teatro Ideal.

Montecompatri y Peña Philips

ACTIVIDADES PARA LOS COLEGIOS DE EDUCACIÓN PRIMARIA DE

Del 20 al 24, los alumnos de Educación Infantil disfrutan de las actividades que los alumnos de EFA la Planilla realizan en sus

Del 20 al 22 los alumnos de 2º ciclo de Educación Primaria visitan el Museo de la Verdura y disfrutan de los talleres de alimentación "Juega y disfruta con Alimentos Ecológicos" impartidos por CPAER.

Del 20 al 24, talleres almuerzos saludables con Aceite de La Rioja. Imparte CRDP Aceite de La Rioja, dirigido a los estudiantes de 2º ciclo de Educación Primaria de los centros educativos de Calahorra.

Calahorra visitarán la Cooperativa Agrícola del Raso. Del 20 al 26 de abril Fundación Hospital Calahorra elabora menú

Del 20 al 24 los alumnos del 3er ciclo de Educación Primaria de

especial para los usuarios de la cafetería del Hospital y sus **pacientes** con especial protagonismo para las verduras y productos ecológicos. FCH ofrecerá a sus pacientes folletos con consejos saludables haciendo especial hincapié en el consumo de verduras.

12 h.- Fundación Hospital Calahorra.

- Exposición de verduras y alimentación saludable.

- Stand de verduras de la Cooperativa agrícola El Raso y de la Asociación profesional de Cultivadores de Champiñón y Seta. - Mesa informativa del Consejo Regulador de la Producción Agraria Ecológica de la Rioja CPAER.

19:30 h.- Apertura de la exposición IV Rally de fotografía "Ciudad de la Verdura". Organiza: ASFOCAL. Colabora: Ayuntamiento de Calahorra. Lugar: Centro Fundación Caja Rioja-Bankia Calahorra.

Lugar: Centro Fundación Caja Rioja-Bankia Calahorra. 21:30 h.- Cóctel ofrecido por los restaurantes y bares participantes a

20 h.- Acto de apertura de las XIX Jornadas Gastronómicas de la

Lugar: Parador Nacional "Marco Fabio Quintiliano".

de la Verdura.

Martes 21 9,45 h.- Los alumnos de 2º de Educación Primaria participan en el Taller de gastronomía y cine que se desarrolla en el Centro Fundación

organizadores y colaboradores de las XIX Jornadas Gastronómicas

Caja Rioja-Bankia Calahorra. Fundación Hospital Calahorra. - Stand de verduras de la Cooperativa agrícola El Raso y de la Asociación profesional de Cultivadores de Champiñón y Seta. - Mesa informativa del Consejo Regulador de la Producción Agraria

Ecológica de la Rioja CPAER. - Exposición de verduras y alimentación saludable. 17 a 19:30 h.- Taller de costura gratuito e impartido por la Asociación

Participantes a partir de 8 años. Grupo máximo de 15 adultos y 15 niños. Inscripción previa en Oficina de Turismo: 941 10 50 61. 19 h.- Apertura de la exposición "Los diseños de Ágatha Ruiz de la Prada para Alberto Chicote" con la presencia de la diseñadora Dña. Ágatha Ruiz de la Prada.

Fechas: Desde el 21de abril hasta el 3 de mayo.

Lugar: Museo de la Verdura, C/ Cuesta de la Catedral, 5.

sábado, de 11 a 13 h. y de 17 a 19 h. Domingo, de 11 a 14 h.

Lugar: Centro Joven Municipal.

Fundación Hospital Calahorra. - Stand de verduras de la Cooperativa agrícola El Raso y de la Asociación profesional de Cultiva - Mesa informativa del Consejo Regulador de la Producción Agraria Ecológica de la Rioja CPAER.

Horario durante las Jornadas de la Verdura y entrada gratuita: Martes a

VIII JORNADAS DE INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA

- Exposición de verduras y alimentación saludable.

10 - 10:15 h.- Inauguración de las Jornadas. D. Iñigo Nagore - Consejero de Agricultura, Representante del Ayuntamiento de Calahorra, Representante de Cajamar y Representante de CTIC-CITA.

10:15 - 10:45 h.- Las nuevas demandas del consumidor y nuevas

gamas de productos desarrollados en la planta piloto de CTIC-CITA.

Casos de éxito. Rafael López – CTIC-CITA. 10:45 - 11:30 h.- Casos de éxito Empresas.

11:30 - 12:00 h.- Pausa / Café.

13:00 h.- Cierre de las Jornadas.

12:00 - 12:30 h.- Nutrición y salud, binomio para la industria alimentaria del siglo XXI. Representante de Cajamar. 12:30 - 13:00 h.- Necesidades alimenticias de colectivos específicos. Representante de la Asociación Española de Celiacos.

D. Clemente Bea - CTIC-CITA. Lugar: CITA (Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de La Rioja) Pol. Tejerías Norte, C/Los Huertos, 2. Calahorra. Información e inscripción en tfno: 941 15 27 18. Mail: info@cita-larioja.es

y adaptada por D. Antonio de Benito y escenificada por el grupo de teatro y coro del IES Valle del Cidacos Dirigido a alumnos de 1º de Educación Primaria de los centros

10:30 h.- Representación de la obra "Ciudad de las verduras" escrita

educativos de Calahorra. Lugar: Teatro Ideal.

18:30 h.- Representación de la obra "Ciudad de las verduras" escrita y adaptada por D. Antonio de Benito y escenificada por el grupo de

teatro y coro del IES Valle del Cidacos. Dirigido al público en general Recoger invitaciones en la OAC a partir del 13 de abril, de 8 a 14 h.

Lugar: Teatro Ideal. 20 h.- "Sesión Capital". Especial verdura.

Showcooking degustación de dos pinchos, cata de tres vinos y espectáculo. Organiza: La Rioja Capital. Lugar: Sala Cultural "Ermita de la Concepción".

Precio: 5 €.

Venta de tickets en Oficina de Turismo a partir del día11. 20 h.- Taller de cosmética natural. Elaboración de bálsamo tradicional usando las propiedades de la

alcachofa y el laurel. Beneficios para la piel, hongos, eccemas... Lugar: Hotel Ciudad de Calahorra (Organizador) Inscripción obligatoria tfno. 941 147 434.

Máximo 25 participantes.

Lugar: Paseo del Mercadal.

Organiza: Bar Chiqui

conmemorando esta destacada fecha.

Tfno: 941 10 50 66.

Plazas limitadas (70)

Fundación Hospital Calahorra. - Stand de verduras de la Cooperativa agrícola El Raso y de la Asociación profesional de Cultivadores de Champiñón y Seta. - Mesa informativa del Consejo Regulador de la Producción Agraria Ecológica de la Rioja CPAER.

- Exposición de verduras y alimentación saludable 9 a 14 h.- Tradicional mercado del "Jueves"

Verduras, frutas, flores, textil y calzado. Lugar: Plaza del Raso y calles Mártires, Grande y Cavas. 9:45 h.- Los alumnos de 2º de Educación Primaria participan en el **Taller de gastronomía y cine** que se desarrolla en la Centro Fundación

Caja Rioja-Bankia. 10:30 h.- Visita guiada a la Biblioteca. Inscripción previa del 13 al 17 de abril, en la Biblioteca Municipal.

11 a 21 h.- Feria del Libro. Los libreros locales saldrán a la calle para celebrar el Día del Libro haciendo un descuento especial por la adquisición de obras,

Librería Recortes. 12 a 14 h.- Degustación gratuita de vino blanco Gerón. Lugar: Bar Chiqui.

17 a 19:30 h.- Taller de costura gratuito, impartido por la asociación

"Tiene Tela". Lugar: Centro Joven Municipal. Participantes a partir de 8 años. Grupo máximo de 15 adultos y 15 niños. Inscripción previa en Oficina de Turismo: 941 10 50 61.

18 a 19 h.- Espectáculo de animación a la lectura "Más que palabras".

Colaboran: Librería Caprichos, Librería Arco Iris, Librería Lápiz y Papel, y

Co-producción de las compañías Norabola Producciones y Una de dos. Lugar: Biblioteca Municipal "Pedro Gutiérrez". Edad: Niñ@s de 6 a 12 años.

Número de participantes, máximo: 30. Inscripción previa del 13 al 17 de abril. Tfno: 941 10 50 66. 19 h.- Charla coloquio "Dieta rica en verduras y prevención" Dieta rica en Verduras, importancia en los niveles de colesterol Imparte: Dña. Silvia Sanz Martínez (Dpto. de dietética y nutrición de CLECE, SA) Importancia de la dieta en el tratamiento con anticoagulantes.

Imparte: Dr. José Carlos Sola Lapeña (Facultativo Especialista en

Hematología y Hemoterapia - Coord. Unidades Médicas de FCH)

Papel de la Dieta en la prevención de la colecistitis aguda.

Imparte: Dr. Pablo Soriano Gil Albarellos (Facultativo Especialista en Cirugía - Coord. Unidades Quirúrgicas de FHC) Moderador: Dra. Marta Zabaleta López (Facultativo Especialista en Otorrinolaringología - Directora Médica de FHC)

Lugar: Centro Fundación Caja Rioja-Bankia Calahorra. 20 h.- Espectáculo de monólogo y magia con Luis Ladorreta y Mago Lugar: Carpa del Silo. Entrada libre hasta completar aforo.

Inscripción obligatoria tfno. 941 147 434.

20:15 h.- IV Pasarela "Ciudad de la Verdura".

Lugar: Hotel Ciudad de Calahorra. (Organizador)

- Exposición de verduras y alimentación saludable.

20:30 h.- Maridaje de pinchos y vinos.

Fundación Hospital Calahorra.

Ecológica de la Rioja CPAER.

Organiza: CPAER.

Lugar: Plaza del Raso

Lugar: Carpa del Silo.

- Stand de verduras de la Cooperativa agrícola El Raso y de la Asociación profesional de Cultivadores de Champiñón y Seta.

10 a 14 h.- Mercado Agroecológico. Lugar: Plaza del Raso. 12 h.- Degustación de menestra ecológica, elaborada por el cocinero calagurritano Gabriel Pérez Gaona, de Flor y Nata.

- Mesa informativa del Consejo Regulador de la Producción Agraria

18:30 h.- Actuación de la Coral Polifónica Nassica Ivlia, Calahorra. Gratuito. Hasta completar aforo. Duración aproximada: 1 h. Lugar: Centro Fundación Caja Rioja-Bankia Calahorra.

Maquillaje y peluquería a cargo de las alumnas de Técnico en Peluquería y Estética del Centro de Formación Profesional "La Planilla". Calzado: Bambas Victoria.

Desfile de moda de diseños con verduras creados por los alumnos de

2º curso del Grado de Diseño de Moda de la Escuela Superior de Diseño

Sábado 25

ubicación, se desarrollará en el solar del Silo, carpa y aledaños. En la carpa estará instalado un stand de turismo donde se repartirán folletos y estarán a la venta las publicaciones editadas sobre

Toda la actividad de este día, salvo indicación expresa de otra

. 12 h.- Animación para los más pequeños. "Marionetas de las verduras". Grupo Birloque.

Zona carpa del Silo (en caso de lluvia en el Centro Joven Municipal)

Tarifa visita guiada: Grupo de - 20 pax.: 2 €/pax. Grupo de + 20 pax: 1,50 €/pax. Más información: 941 13 00 98

12 h. El mundo de las verduras congeladas FINDUS.

13 h.- Ronda jotera a cargo de la Asociación de joteros y joteras de

y zona del Mercadal. 16:30 h.- Partido de Fútbol Veteranos: C.D. Calahorra Veteranos -

Organiza: C.D. Calahorra Veteranos.

17 h.- Reapertura del Mercado de la Verdura. 17 h.- Visita guiada a la ciudad. Punto de encuentro: "La Moza" en el Paseo del Mercadal, junto al

17:15 h.- El Rincón del Catador. Cata gratuita de aceite ofrecida por CRDOP Aceite de La Rioja.

Lugar: Parquing del Silo.

Garatea-Keralt (Campeones de España) VS Adrián-Lemay (Campeones Valencianos). Mikel Goñi - Gorrotxategi VS González - Zabala.

18:30 h. Degustación de la Asociación del Hogar de Personas Mayores de Calahorra. Actuación musical "DOS x UNO"; Ensalada de canciones españolas. 19:30 h.- Animación para los más pequeños. "Marionetas de las

20 h.- Concierto: CORO AMICI MUSICAE, del Auditorio de Zaragoza, con la Banda Municipal de Música de Calahorra. Participan: Solistas del Teatro del Liceo de Barcelona, Coro Juvenil de

Toda la actividad de este día se desarrollará en el solar del Silo si no hay nota expresa de otra ubicación. En la carpa estará instalado un stand de turismo donde se repartirán folletos y estarán a la

- Photocall "Calahorra, Ciudad de la Verdura" y muñecos de la verdura; pimiento, alcachofa... cedidos por el Grupo Scout Nuestra

Domingo 26

9 h.- V Rally fotográfico "Ciudad de Calahorra". Organiza: ASFOCAL.

1:30 h.- Visita guiada al Museo de la

Mártires, Grande y Plaza del Raso.

Distancia: 10 km. en circuito urbano por Calahorra. Salida: Glorieta del Ayuntamiento. Organiza: Club Calagurris Atlético y Ayuntamiento de Calahorra.

11 h.- VII Carrera "Calahorra, Ciudad de la Verdura".

C/ Cuesta de la Catedral, 5. 12:15 h.- Actuación de Grupo de Danzas Coletores de Calahorra. **13 h.- Degustación de champiñón** ofrecida por la Asociación Profesional de Cultivadores de Champiñón.

Vino gentileza de Bodega Marqués de Reinosa, de Autol.

Organiza: Juventudes musicales de Calahorra. 19:15 h.- Ronda jotera a cargo de la Asociación de joteros y joteras de Calahorra, por los establecimientos colaboradores de la zona de

- Photocall "Calahorra, Ciudad de la Verdura" y muñecos de la verdura; pimiento, alcachofa... cedidos por el Grupo Scout Nuestra Señora de Guadalupe de Calahorra.

- Exposición de verduras. Cooperativa Hortofrutícola El Raso.

- TREN TURÍSTICO. Recorrido desde el Silo hasta la Plaza del Raso.

10 h.- Apertura del Mercado de la Verdura.

Gratuito. 12 h.- Visita guiada a la Catedral de Calahorra.

Punto de encuentro: Pórtico de la Catedral.

Proceso productivo o fabricación de productos vegetales en nuestras fábricas, nociones básicas para un correcto manejo de los vegetales

congelados y ventajas de las verduras congeladas. Degustación de pochas y showcooking con el cocinero Diego Saenz

Calahorra. Por los establecimientos colaboradores cercanos a la Carpa

C.D. Logroñés Veteranos. Lugar: Campo de Fútbol del C.D.M. "La Planilla".

Visita gratuita y guiada por el grupo de voluntarias turístico culturales

18 a 21 h.- Globo aerostático cautivo.

Organiza: Kutxabank.

del Ayuntamiento Duración de la visita: 1h 30'.

18 h.- VI Festival de Pelota "Jornadas Gastronómicas de la Verdura". Open Comunidades autónomas de España.

Organiza: GARFE y Ayuntamiento de Calahorra. Frontón Municipal "Barberito I". Precio de entrada general: 8 €. Anticipada en Bar Acuario: 5 €.

verduras". Grupo Birloque. Lugar: Carpa del Silo (en caso de lluvia en el Centro Joven Municipal).

21h.- Cierre del Mercado de la Verdura en su primera jornada.

Amici Musicae. Programa: Carmina Burana.

venta las publicaciones editadas sobre gastrono

Señora de Guadalupe de Calahorra. - Exposición de verduras. Cooperativa Hortofrutícola El Raso.

Colabora: Ayuntamiento de Calahorra. Información y bases: www.asfocal.com 10 h.- Apertura del Mercado de la Verdura.

nformación: www.circuitosolorunners.es 11:15 h.- El Rincón del Catador. Cata gratuita de aceite ofrecida por CRDOP Aceite de La Rioja.

14:30 h.- Clausura del Mercado de la Verdura. 19 h.- CONCIERTO DE CANTO. Marta Jiménez, soprano y Héctor Francés, piano. Lugar: Teatro Ideal.