

RUTA DE PINCHOS

Los pinchos se servirán en los días y horas señaladas.

- 1 Bar Chiqui**
(Lunes a viernes de 11 a 16 h. y de 19 a 23 h. Sábado y domingo de 11 a 23 h.)
 - Crujiente de espinacas y gambas.
 - Ajos frescos con jamón con salsa de frutos del bosque.
 - Delicia de verduras con salsa de coco.
- 2 Heladería Andrés Sirvent**
(Lunes a domingo de 17 a 24 h.)
 - Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.
- 3 Viridiana**
(Lunes a sábado de 12 a 15 h. y de 19 a 22 h. –Domingo cerrado–)
 - Crema de calabaza con virutas de queso de cabra y frutos secos.
 - Pimientos del piquillo rellenos de hongos.
- 4 Bar-Restaurante Ciudad de Calahorra**
(Lunes a domingo de 12 a 15:30 h. y de 19:30 a 23 h.)
 - Hortelano.
 - Milhojas de pimientos de colores y queso de cabra.
- 5 Gallarza 24**
(Lunes a domingo de 13 a 15:30 h. y de 19 a 23 h.)
 - Pimiento del piquillo a la leña relleno de merluza y gambas.
 - Gallarza 24.
- 6 Cafetería Oliver**
(Lunes a domingo de 12 a 15 h. y de 17 a 23 h.)
 - Berenjena rellena de puerros y carne con espárragos.
 - Pincho tradicional chino de verduras.
- 7 Bar Rioja**
(Lunes a domingo de 12 a 15 h. y de 19 a 23 h.)
 - La Rioja y el mar.
 - Verdura y algo más.
- 8 El Sueño de Baco**
(Lunes a domingo de 12 a 15:30 h. y de 19 a 22 h.)
 - Bola de verdura.
 - Sorpresa de Baco.
 - Pinchos de ediciones anteriores.
- 9 Chef Nino “De Tapas”**
(Viernes de 19:30 a 23:30 h., sábado y domingo de 13 a 15:30 h. y de 19:30 a 23:30 h.)
 - Perrito de chorizo ibérico con ketchup de pera y coliflor.
 - Cebolleta y ajo fresco directamente al vacío.
 - Pinchos de otras ediciones en barra.
- 10 Café La Comedia**
(Lunes a domingo de 13 a 15:30 h. y de 20 a 24 h. –Martes cerrado–)
 - Vieira en cama de pisto de calabacín con cebolla frita.
 - Huevo escalfado en crema de calabaza y crujiente de salmón.
- 11 Restaural**
(Martes a domingo de 13 a 15 h. y de 20 a 23 h. –Lunes cerrado–)
 - Hot Dog.
 - Crujiente de cardo.
 - Huevo escalfado con verdura.
- 12 Telepizza**
(Lunes a domingo de 13 a 24 h.)
 - Pizza de la verdura.
 - Pizza de la huerta.
- 13 Café Central «ARCCA»**
(Lunes a domingo de 10 a 24 h.)
 - Calabacín rebozado relleno de puerros y zanahorias pochadas.
 - Tomate de la huerta relleno de verduritas variadas.
- 14 Heladería Andrés Sirvent «ARCCA»**
(Lunes a domingo de 17 a 24 h.)
 - Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.
- 15 El Manzanar «ARCCA»**
(Martes a domingo de 12:30 a 16 h. y de 20 a 23 h. –Lunes cerrado–)
 - Huevo poché con fritada.
 - Chipirón encebollado con calabacín.
- 16 La Pedrera**
(Martes a domingo de 12:30 a 15:30 h. y de 19:30 a 23 h. –Lunes cerrado–)
 - Nuestros pinchos tradicionales.
 - Selección de verduras frescas.
- 17 Cafetería Venezia**
(Lunes a domingo de 12 a 15 h. y de 19 a 23 h.)
 - Revuelto de ajetes frescos con jamón crujiente.
 - Calabacín relleno de verduras.
- 18 Asador Calagurris**
(Lunes a domingo de 12 a 14 h. y de 19 a 23 h.)
 - Delicia de la huerta con atún fresco.
 - Fantasía de verduras de Calahorra.
- 19 Cafetería-Cervecería The Swing**
(Lunes a sábado de 12:30 a 14:30 h. y de 19:30 a 22 h., domingo de 12:30 a 15 h. y de 18 a 22 h.)
 - Ají de piquillo con tentáculos crujientes y foie laminado.
 - Milhojas de pera y solomillo de buey aderezado con brotes de temporada.
- 20 Bar Las Vegas**
(Martes a domingo de 12:30 a 15 h. y de 19 a 23 h. –Lunes cerrado–)
 - Crujiente de coliflor con crema de manzana asada.
 - Ajo blanco de espárrago con caviar de salmón.
 - Pinchos de verduras frescas de temporada.

21 Bar Andalucía

(Lunes a domingo de 11 a 15 h. y de 18 a 22 h. –Martes cerrado–)

- Piperrada con bacalao.
- Tortita de espinaca con roquefort.

22 Cafetería Bar La Abadía

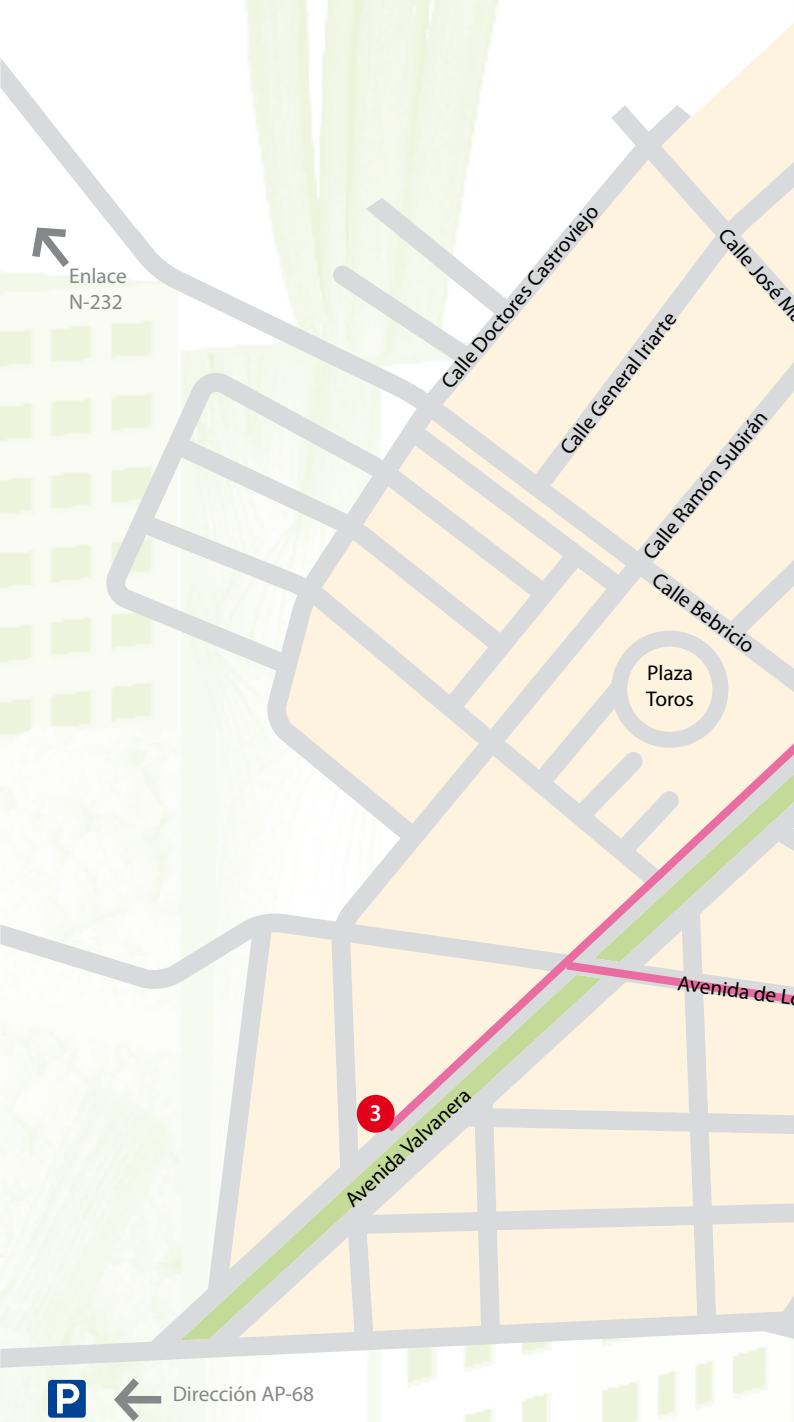
(Lunes a domingo de 11 a 15 h. y de 19 a 23 h.)

- Solomillo de cerdo con alcachofa sobre pan tostado regado con crema de borraja y salsa de piquillo.
- Rollito de calabacín relleno de espinacas, gambas y setas.
- Extensa barra de pinchos de verduras.

23 Restaurante-Marisquería Los Lares

(Martes a domingo de 12 a 15 h. y de 19:30 a 22:30 h.–Lunes cerrado–)

- Brick de verduritas y gambas.
- Champiñón de Calahorra con panceta sobre cama de setas.



RESTAURANTES

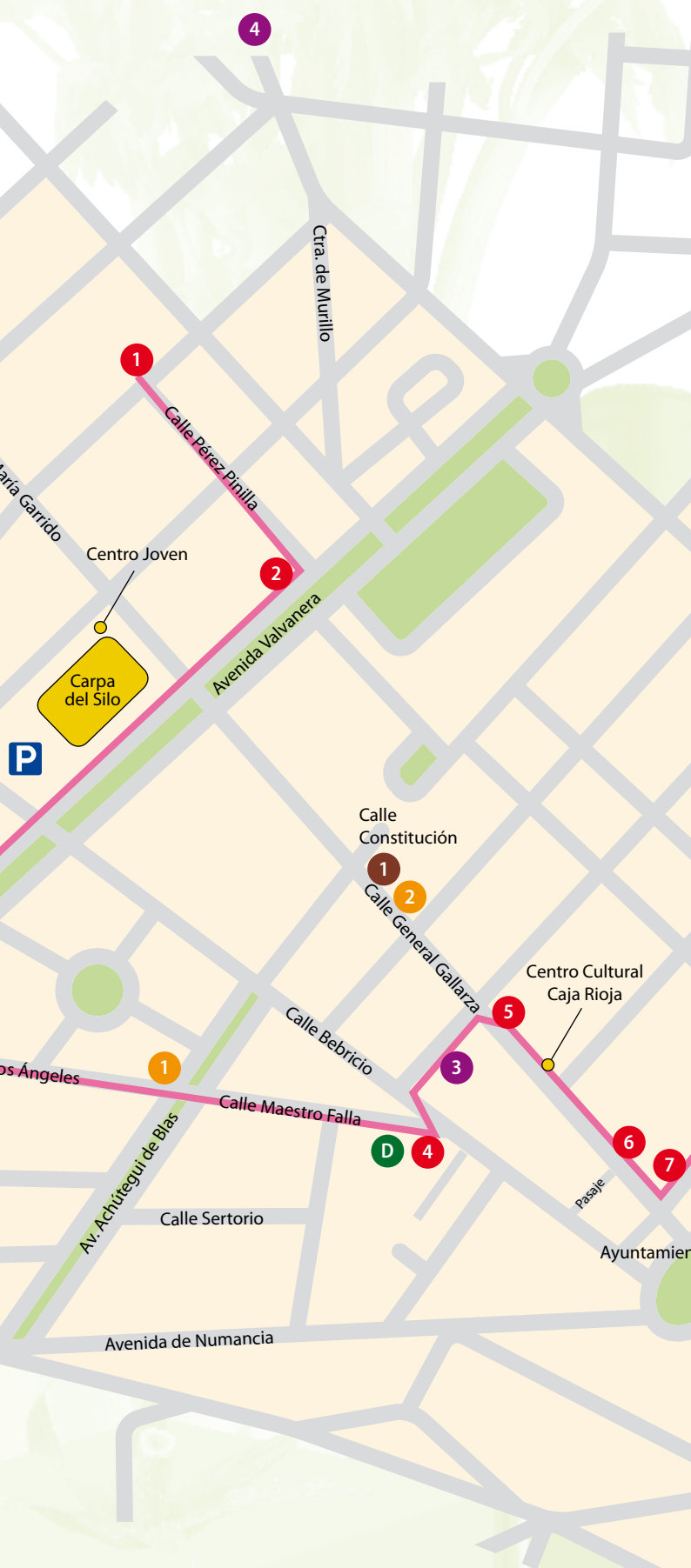
- A** Asador Calagurris
- B** Hostal Gala Café-Restaurante
- C** Restaurante Chef Nino
- D** Hotel Restaurante Ciudad de Calahorra
- E** Parador Nacional Marco Fabio Quintiliano
- F** Restaurante-Marisquería Los Lares
- G** Restaurante Casa Mateo
- H** Restaurante El Manzanar
- I** Restaurante La Dama de Calahorra
- J** Restaurante La Taberna de La Cuarta Esquina
- K** Restaurante Mercadal 21

DE COPAS

1 **Café-concierto La Comedia**

(Lunes a domingo de 17 a 19 h. y de 23:30 a 2 h. –Martes cerrado–)

- Bloody Mary a La Comedia.
- Daikiri de fresas.



PANADERÍAS

1 **Panadería La Villareja**

(Martes a viernes de 8:30 a 14 h. y de 17 a 20 h., sábado y domingo de 8:30 a 14 h.)

- Pan de maíz y girasoles.
- Pan de tomate y cebolla.
- Pan de pimiento del piquillo.
- Gran surtido de hojaldres rellenos de verduras.

2 **La Panadera**

(Lunes a sábado de 8:30 a 13:30 h. y de 17 a 20 h., domingo de 8:30 a 14:30 h.)

- Pan de ajo.
- Pan de cebolla.
- Empanada de espinacas, empanada de ajos frescos y gambas, empanada de puerros y hongos.

3 **Café-Bar La Abadía – Despacho de La Panadera**

(Lunes a domingo de 12 a 15 h. y de 19 a 22 h.)

- Pan de ajo.
- Pan de cebolla.
- Empanada de espinacas, empanada de ajos frescos y gambas, empanada de puerros y hongos.

PARA LLEVAR Y PRECOCINADOS

- 1 Carnicerías Cayo Sáenz**
- 2** (Lunes a viernes de 9 a 14 h. y de 17 a 20:30 h., sábado de 9 a 14 h.)
 - Elaborados frescos: • Hamburguesas de pollo con espinacas.
• Salchichas con pimiento del piquillo.
• Brochetas de corderito con verduras.
 - Precocinados: • Croquetas de calabacín.
• Pechugas rellenas de verdura.
• Ruso de verdura con hongos.
 - Cocinados: • Oferta en nuestros guisos con salsa de regalo.
• Pecaditos de pisto.
• Empanada de carne con verduras.

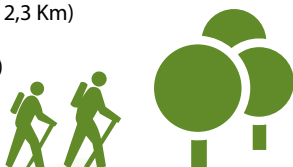
NATURALEZA Y VERDURAS

SENDEROS DE LA VERDURA

www.ayto-calahorra.es

Casi 100 Km de senderos naturales admirando la huerta calagurritana y sus productos.

- 1.– Sendero de Calahorra (50,6 Km)
- 2.– Sendero de Campo Bajo (13,65 Km)
- 3.– Sendero de Murillo de Calahorra (12,3 Km)
- 4.– Sendero del Cidacos (12 Km)
- 5.– Sendero de Pico La Mesa (6,46 Km)



VIA VERDE DEL CIDACOS

Vía que recorre el antiguo trazado del ferrocarril de vía estrecha entre Calahorra y Arnedillo con un total de 34 Km.

SENDA NATURAL “LA DEGOLLADA”

El sendero atraviesa el entorno de las Balsas de “La Degollada” que están situadas en las estribaciones del monte de Los Agudos. Es un importante lugar de descanso para las aves acuáticas y la zona de pinar de “La Degollada” es hoy en día la mayor mancha forestal del Valle del Ebro en La Rioja.

MUSEO DE LA VERDURA

Cuesta de la Catedral 5
museodelaverdura@ayto-calahorra.es
www.ayto-calahorra.es
Tfno: 941 14 74 23



Horario del Museo: Martes a sábado de 11 a 14 h. y de 18 a 21 h.
Domingo: 11 a 14 h.

Entradas: 3 €.

Descuentos (no acumulativos):

- Grupos (a partir de 15 personas):
- General: 20%
 - Escolares y 3ª Edad (a partir de 65 años): 50%
 - Hasta 14 años (individual o en grupo): 50%
 - Carnet Joven: 10%



CALAHORRA DE LA VERDURA XVII JORNADAS GASTRONÓMICAS 22 AL 28 DE ABRIL DE 2013



Organiza:



Colaboran:



**Gobierno
de La Rioja**

Educación, Cultura y Turismo

Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



**Fundación
cajaríoja**

- Agricultores y conserveros del Mercado de la Verdura
- Alimentos de La Rioja "La Rioja Capital"
- Asfocal
- Asociación de comerciantes "Calahorra, Ciudad comercial"
- Asociación de comerciantes "Plaza de Abastos"
- Asociación "Pasaje Bebricio, 39. Centro de ocio y negocio"
- Asociación Profesional de Cultivadores de Champiñón de La Rioja
- Bodega Castillo de Maetiera
- Bodega Dunviro
- Bodega Viñedos del Carmen
- Cámara de Comercio de La Rioja
- 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)
- Consejo Superior de Investigaciones Científicas y Fundación La Caixa
- Club Calagurris Atlético
- CRDOR Aceite de La Rioja
- Cuerpo Municipal de voluntarios turístico-culturales
- Escuela Taller "Casco Antiguo X"
- Escuela Superior de Diseño de La Rioja (Esdir)
- Establecimientos reseñados
- Fundación Hospital Calahorra
- Grupo de Teatro y coro del IES Valle del Cidacos.
- Grupo de Danzas Coleteros de Calahorra
- Helados Sirvent
- Insalus
- Juan Carlos Blanco, asociación de coleccionismo "El Lazarillo"
- Mercedes Benz "Auto Oja"
- Micrópolix
- Parador Nacional "Marco Fabio Quintiliano"
- Pastelería Flor y Nata
- Tahona Mi Pan
- Trujal "Los Santos Mártires"

RESTAURANTES – MENÚS

ASADOR CALAGURRIS

(Abierto todos los días).

Menú degustación:

- Espárragos trigueros frescos a la parrilla.
- Menestra de verduras de Calahorra con virutas ibéricas.
- Sorbito de crema de puerros.
- Merluza al horno con verduras de nuestra huerta.
- Costillitas de cerdo con bouquet de espinacas chips.

Postre: Brocheta de fruta natural braseada con fino chocolate.

Vino: Tinto Crianza Solar Viejo o Cava Gran Cordón Negro.

Pan, agua y café: Incluido.

Precio: 32 € (10% IVA incluido).

Dirección: Pasaje Díaz s/n

Teléfono: 941 132 524

HOSTAL GALA CAFÉ-RESTAURANTE

(Abierto todos los días excepto domingos noche).

Aperitivo: Paté de queso y espinacas.

Menú degustación:

- Mix de shiitake y champiñón a la crema con yemas de espárragos frescos.
- Trilogía de la alcachofa.
- Parrillada de vainas (bisaltos, alubia verde y habas tiernas) con láminas de bacalao en su pilpil y cherrys tostados.
- Solomillo de cerdo ibérico con cebolla y piquillos caramelizados, salsa de coliflor y puerros asados.

Postre: Capricho de chocolate blanco y zanahoria al coco con dulce de leche.

Vino: Vino crianza D.O.C. Rioja Valcaliente – Añada 2010 (Vino ecológico).

Agua mineral: Liviana.

Café: Volcán de Oro.

Precio: 36 € (10% IVA incluido).

Dirección: Avda. de la Estación 7

Teléfono: 941 145 515

RESTAURANTE CHEF NINO

(Abierto todos los días).

Menú 1 – Menú degustación: 42 € (10% IVA no incluido).

- La ensalada de espárrago blanco y verde con mahonesa en sifón.
- Cebolleta y ajo fresco directamente al vacío.
- La menestra en conserva al natural.
- Fideuá como risotto con alcachofas y el queso de cabra de Cameros.
- Perrito de chorizo ibérico con ketchup de pera y coliflor.

Postre: Chocolate con pan y palomitas de maíz.

Vino: Vino Tinto C/ D.O.C. Rioja.

Pan, agua, vino, café y chupitos: Incluido.

Menú 2 – Menú tradicional: 35 € (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: Vino Tinto C/ D.O.C. Rioja.

Pan, agua, vino y café: Incluido.

Dirección: Padre Lucas 2

Teléfono: 941 133 104

HOTEL RESTAURANTE CIUDAD DE CALAHORRA

(Abierto todos los días).

Menú degustación:

Aperitivo – Crema de calabaza con virutas de ibéricos.

Entrantes – Papillote de sardinas frescas con verduritas.

- Alcachofas de nuestra ribera con cocción al vacío servidas al gusto.

– Merluza rellena de gambas y ajetes frescos acompañados de una muselina de pescado.

– Terrina de solomillos de ibérico, de ternera y de ave con pimientos asados al carbón.

Postre: Panacota de chocolate con helado de queso.

Pan, vino de Rioja y agua: Incluido.

Café: No incluido.

Precio: 36 € (10% IVA no incluido).

Dirección: Maestro Falla 1

Teléfono: 941 147 434

PARADOR NACIONAL MARCO FABIO QUINTILIANO

(Abierto todos los días).

Menú degustación:

Entrante individual; Sopa fría de tomate con su brocheta y espárragos frescos con aceite de Arbequina.

– Alcachofas salteadas al ajo con ibérico de Recebo.

– Patatas al vapor con fritada riojana y bacalao a la crema de huevo con crujiente de jamón y puré de pimientos.

– Guiso de rabo de toro con hortalizas al vino de Rioja.

Postre: Copa de helado con fresas perfumadas a la crema de leche y galleta almendrada.

Pan y aceite.

Vino: Tinto Crianza 2008 Castroviejo D.O.C. Rioja.

Agua mineral y café: Incluido.

Precio: 40 € (10% IVA incluido).

Dirección: Paseo Mercadal (Era Alta s/n)

Teléfono: 941 130 358

RESTAURANTE-MARISQUERÍA LOS LARES

(Abierto todos los días, excepto el lunes).

Menú degustación:

– Vichysoisse con berberechos frescos.

– Ensalada con queso de cabra y cebolla caramelizada.

– Espárragos frescos con vinagreta de mostaza y huevo escalfado en aceite ecológico.

– Timbal de alcachofas fritas con velouté de gambas.

– Taco de bacalao confitado en aceite de oliva con pimientos rojos y verdes.

Postre: Pera de Rincón de Soto caramelizada con helado de vainilla y chocolate caliente.

Vino: D.O.C. Rioja Crianza.

Agua o refresco y café: Incluido.

Precio: 35 € (10% IVA incluido).

Dirección: San Antón 7

Teléfono: 941 133 122

RESTAURANTE CASA MATEO

(Abierto todos los días, sólo al mediodía).

Primeros:

- Menestra de verduras naturales.
- Espárragos frescos con vinagreta de pimiento.
- Foie sobre corazones de alcachofas frescas y boletus.
- Ensalada de carabinero con vinagreta especiada.
- Ensalada de magret de pato escabechado.
- Timbal de borrajas con papada.

Segundos:

- Salmón en milhojas de bacon y gorgonzola.
- Brick de lenguado con salsa de vermut.
- Tacos de bacalao sobre "pil-pil" de piquillos.
- Jarrete de cordero guisado "a la antigua".
- Medallones de ciervo con salsa de Oporto.
- Costilla de cerdo ibérico al horno con patata y pimiento.

Postre: A elegir de nuestra carta de postres.

Vino: Tinto Crianza D.O.C. Rioja.

Agua, refrescos y café: Incluido.

Precio: 38 € (10% IVA no incluido).

Dirección: Plaza del Raso 15

Teléfono: 941 130 009

RESTAURANTE EL MANZANAR

(Abierto todos los días, excepto el lunes).

Para compartir:

- Pimientos verdes fritos con jamón ibérico.
- Ajetes frescos con salsa de piquillos y uvas pasas.
- Alcachofa con crema de verduras y virutas de foie.
- Cardo con bechamel y aceite de almendras.

Segundos a elegir:

- Bacalao dúo con salsa riojana al pil-pil.
- Carrillera con puré de patatas y reducción de vino tinto.

Postre:

- Manzana asada con helado de manzana.
- Tarta de queso con mermelada de arándanos.

Pan, vino o sidra y café: Incluido.

Precio: 25 € (10% IVA incluido).

Dirección: Paseo del Mercadal 46 (Centro Comercial ARCCA)

Teléfono: 941 145 926

RESTAURANTE LA DAMA DE CALAHORRA

(Abierto todos los días, excepto domingo noche salvo reserva previa).

Menú degustación:

- Gazpacho casero con migas de atún, cremoso de queso y piñones.
- Espárragos blancos frescos con cebolleta caramelizada al módena, lascas de bacalao ahumado y piquillos.
- Rodaballo al horno con alcachofas en salsa y berberechos al limón.
- Solomillo de cerdo al Oporto con brocheta de champiñón y ajetes.

Postre: Milhojas de arroz con leche sobre confitura de calabaza y chocolate a la naranja.

Vino: Solar Viejo Crianza.

Pan, agua y café: Incluido.

Precio: 35 € (10% IVA no incluido).

Dirección: Basconia 3

Teléfono: 941 134 062

RESTAURANTE LA TABERNA DE LA CUARTA ESQUINA

(Abierto todos los días, excepto el lunes por la noche).

Aperitivo:

- Croquetas de espinacas.
- Crujiente de calabacín y langostino.

Menú degustación:

- Crema de coliflor con trufa y huevo de cereales.
- Tostada de verduritas asadas con sardina ahumada.
- Espárragos blancos y verdes a la plancha con aceite del trujal de Calahorra.
- Borraja con kokotxas de bacalao.
- Zancarrón de ternera con verduritas.

Postre:

- Sopa de chocolate blanco y yogurt, con granizado de vino de Rioja.
- Café con galleta de calabaza y turrón de chocolate y zanahoria.

Pan, agua y vinos crianzas de Rioja Baja: Incluido.

Precio: 39,50 € (10% IVA incluido).

Dirección: Cuatro Esquinas 16

Teléfono: 941 134 355

RESTAURANTE MERCADAL 21

(Abierto todos los días, excepto el lunes).

Aperitivo:

- Vichysoisse de puerros con aceite de trufa y crujiente de jamón.

Primeros a elegir:

- Caramelitos de verduras variadas.
- Ensalada templada de habitas frescas confitadas con foie.
- Risotto de alcachofas frescas con virutas de foie.
- Espárragos blancos frescos con huevos poché, aceite de Arbequina y sal de escamas.
- Alcachofas de Calahorra con jamón ibérico y lecherillas de cordero empanadas.

Segundos a elegir:

- Arroz de verduras de Calahorra y corderito de leche.
- Lubina salvaje a la plancha con aceite de tinta de calamar y pisto de verduras.
- Bacalao confitado con ali oli de piquillo verde.
- Taco de presa ibérica, risotto de coliflor y parmesano, salsa de Oporto y chips de cebolla blanca.
- Magret de pato con salsa de naranja amarga y verduritas glaseadas.

Postre: A elegir de la carta.

Vino: D.O.C. Rioja Crianza.

Agua y café: Incluido.

Precio: 35 € (10% IVA incluido).

Dirección: Paseo Mercadal 21

Teléfono: 941 147 108

ACTOS PRELIMINARES

Desde el día 16 hasta el 25 de abril los escolares de Calahorra visitarán el Museo de la Verdura y los Huertos ecológicos cultivados por los alumnos de la especialidad de Agricultura ecológica de la Escuela Taller "Casco Antiguo X".

SÁBADO, 13 de abril

8 a 13 h. – Programa de Radio RNE "No es un día cualquiera", presentado y dirigido por Pepa Fernández.

Lugar: Teatro Ideal (C/ Teatro, 4).

Entrada libre hasta completar aforo.

19:30 h. – Cata comentada de vino en el Parador Nacional "Marco Fabio Quintiliano".

Ofrecida por Bodegas Pastor Díaz de Aldeanueva de Ebro.

Reserva previa. Tfno: 941 13 03 58. calahorra@parador.es

Precio: Gratuito para clientes alojados y para las reservas de cena.

No alojados: 8€/pax.

Organiza: Parador Nacional "Marco Fabio Quintiliano".

DOMINGO, 14 de abril

8 a 13 h. – Programa de Radio RNE "No es un día cualquiera", presentado y dirigido por Pepa Fernández.

Lugar: Teatro Ideal (C/ Teatro, 4).

Entrada libre hasta completar aforo.

11 h. – V Carrera "Calahorra, Ciudad de la Verdura".

Distancia: 10km. en circuito urbano por Calahorra.

Salida: Glorieta del Ayuntamiento.

Organiza: Club Calagurris Atlético y Ayuntamiento de Calahorra.

Información: www.circuitosolorunners.es

Precio: 10€ hasta el viernes anterior a la carrera. El sábado día 13 y el domingo día 14; 15€.

LUNES, 15 de abril

17:30 h. – Taller: "Cocina para estudiantes" dirigido a estudiantes de Bachiller y último curso de ESO.

Talleres impartidos por cocineros de la ciudad.

Inscripción previa en Turismo: 941 10 50 61.

Lugar: Aula Municipal de Cocina (C/ Enramada, 1).

19:30 h. – Inauguración de las exposiciones de los trabajos realizados por los colegios de la ciudad.

– Entrega de premios de los concursos de Relato breve y poesía "Verde que te quiero verde".

– Entrega de premios del concurso de Dibujo "Mascota escolar de las verduras".

Lugar: Centro Joven Municipal (C/ Julio Longinos, 2).

Horario de visita: Lunes a Viernes: 9 a 14 h. y 18 a 22 h.

Sábado: 11 a 14 h. y 17 a 22 h. Domingo: 16 a 21 h.

MARTES, 16 de abril

19 h. – Presentación de los pinchos que integran la "Ruta de pinchos de verdura 2013".

Lugar: Aula Municipal de Cocina (C/ Enramada, 1).

MIÉRCOLES, 17 de abril

17:30 h. – Taller "Cocina para estudiantes" dirigido a estudiantes de Bachiller y último curso de ESO.

Talleres impartidos por cocineros de la ciudad.

Inscripción previa en Turismo: 941 10 50 61.

Lugar: Aula Municipal de Cocina (C/ Enramada, 1).

19:30 h. – Presentación a los medios de comunicación del crianza Dunviro, embotellado especialmente para las XVII Jornadas Gastronómicas de la Verdura. Edición limitada.

Bodega Dunviro nombrará al ciclista riojano Carlos Coloma embajador del Vino de las Jornadas, haciéndole entrega de su peso en vino.

Lugar: Sala de barricas de la Bodega Dunviro. Ctra. Logroño, Km 363,8.

Acto amenizado por la Banda Municipal de Música de Calahorra.

(Parte del beneficio de la venta de este vino irá destinado a la participación de la Banda Municipal de Calahorra en las Olimpiadas de Kerkrade, en Holanda).

JUEVES, 18 de abril

17:30 h. – Taller "Cocina para estudiantes" dirigido a estudiantes de Bachiller y último curso de ESO.

Talleres impartidos por cocineros de la ciudad.

Inscripción previa en Turismo: 941 10 50 61.

Lugar: Aula Municipal de cocina (C/ Enramada, 1).

9 a 14 h. – Tradicional mercado del "Jueves": Verduras, frutas, flores, textil y calzado.

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

VIERNES, 19 de abril

I Circuito Padel "Ciudad de la Verdura"

Organiza: Club Polideportivo Juventud.

Lugar: Polideportivo Juventud.

Inscripción: cpadelcverdura@gmail.com.

10 h. – Comercio y verduras.

Inauguración de los escaparates del comercio local decorados con motivo de las XVII Jornadas Gastronómicas de la Verdura y cuyos protagonistas son los productos de la huerta calagurritana.

20 h. – Conferencia: "La Cultura judeo-española de Marruecos, la Haketía y su transmisión".

– Presentación del libro "Pequeñas historias de la calle Saint-Nicolás".

Ponente: Dña. Line Amselem, profesora titular en la Universidad de Valenciennes (Francia), escritora y traductora.

Lugar: Museo de la Romanización (C/ Ángel Oliván, 8).

Colabora: Red de Juderías de España.

SÁBADO, 20 de abril

I Circuito Padel "Ciudad de la Verdura".

Organiza: Club Polideportivo Juventud.

Lugar: Polideportivo Juventud.

Inscripción: cpadelcverdura@gmail.com.

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.

17:30 h. – Visita guiada teatralizada por la zona antigua de Calahorra.

Punto de encuentro: Oficina de Turismo (C/ Ángel Oliván, 8).

Tarifa: 3€ adultos, menores de 14 años gratuito.

Reserva en 941 10 50 61, Oficina de Turismo.

20:30 h.– Concierto: Banda Municipal de Música de Calahorra.

Monográfico de Música Española: Chapí, Albéniz y Falla.

Colabora: Ballet de Rocío Martínez de Quel.

Director: Eduardo Peña Hernández.

Entrada: 3€.

Lugar: Teatro Ideal (C/ Teatro, 4).

DOMINGO, 21 de abril

I Circuito Padel “Ciudad de la Verdura”

Organiza: Club Polideportivo Juventud.

Lugar: Polideportivo Juventud.

Inscripción: cpadelcverdura@gmail.com.

19:30 h.– Recital de Ópera y Zarzuela.

Intérpretes: Alumnos de la V Masterclass de Canto “Ciudad de Calahorra”.

Pianista: Héctor Francés.

Entradas: 4 €.

Organiza: Juventudes Musicales de Calahorra.

Lugar: Teatro Ideal (C/ Teatro, 4).

XVII JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA VERDURA

LUNES, 22 de abril

- Durante esta semana se instalará un puesto de venta de verdura en la C/Grande, de 14 a 17 h.
- Llegada a Calahorra de la caravana de Canal Cocina para la grabación del programa “Hoy cocina el alcalde” presentado por la periodista Begoña Tormo.
Lugar: Plaza del Raso.

9:30 a 14:30 h.– Decoración de los Jardines de Avda. Valvanera, cercanos a la Carpa del Silo, por parte de los alumnos del módulo de Agricultura ecológica de la Escuela Taller “Casco Antiguo X”.

12 h.– Fundación Hospital Calahorra. Inauguración del stand de champiñón y seta.

Asociación profesional de Cultivadores de Champiñón y Seta y Consejo Regulador de la Producción Agraria Ecológica de La Rioja (CPAER):

- Inauguración de la exposición: “Champiñón y Seta: Fuente de salud” de la Asociación Profesional de Cultivadores de Champiñón y Seta.
- Mesa informativa sobre champiñón y seta, así como productos ecológicos.
- Reparto de folletos divulgativos sobre champiñón y seta, así como productos ecológicos en alimentación hospitalaria y cafetería.
- Menú especial con champiñón y seta ecológica en la cafetería del Hospital (abierta sólo por las mañanas).

19:30 h.– Centro Cultural Caja Rioja.

- Inauguración de la exposición II Rally de fotografía “Ciudad de la Verdura”.

Organiza: ASFOCAL.

- Inauguración de la exposición “150 Años de Historia conservera de Calahorra”.

Organiza: Juan Carlos Blanco. Asociación de coleccionismo “El Lazarillo”.

20 h.– Acto inaugural de las XVII Jornadas Gastronómicas de la Verdura.

Conferencia inaugural: “.....”

Lugar: Centro Cultural Caja Rioja.

21:15 h.– Cóctel inaugural ofrecido por los restaurantes y bares participantes a organizadores y colaboradores de las XVII Jornadas Gastronómicas de la Verdura y servido por el módulo de Cocina y Servicio de la Escuela Taller “Casco Antiguo X”.

Lugar: Parador Nacional “Marco Fabio Quintiliano”.

MARTES, 23 de abril

Fundación Hospital Calahorra:

- Stand de champiñón y seta.
Asociación profesional de Cultivadores de Champiñón y Seta y Consejo Regulador de la Producción Agraria Ecológica de La Rioja (CPAER):
- Reparto de folletos divulgativos sobre champiñón y seta en alimentación hospitalaria y cafetería.

9 h.– Inauguración del “Rincón del Verdulector”.

- Exposición de materiales bibliográficos sobre horticultura y libros de cocina.

Lugar: Biblioteca Municipal “Pedro Gutiérrez” (Parque Era Alta s/n).

Horario de visita: Lunes a viernes de 9 a 14 h. y de 17 a 20 h.

10:30 h.– Representación de la obra “La Ciudad de la Verdura” escrita 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 primer ciclo de Primaria de los centros educativos de Calahorra.

Lugar: Teatro Ideal (C/ Teatro, 4).

11 a 21 h.– Feria del Libro.

Los librerías locales saldrán a la calle para celebrar el Día del Libro haciendo un descuento especial por la adquisición de obras, conmemorando esta destacada fecha.

Lugar: Paseo del Mercadal.

Colaboran: Librería Caprichos, Librería Arco Iris, Librería Lápiz y Papel, Centro Áncora-ARPS.

15:30 h.– Representación de la obra “La Ciudad de la Verdura” escrita 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 primer ciclo de Primaria de los centros educativos de Calahorra.

Lugar: Teatro Ideal (C/ Teatro, 4).

18 h.– Representación de la obra “La Ciudad de la Verdura” escrita y adaptada por D. Antonio de Benito y escenificada por el grupo de teatro y coro del IES Valle del Cidacos.

Dirigido a público en general. Recoger invitaciones en la OAC a partir del día 10 abril, de 8 a 14 h.

Lugar: Teatro Ideal (C/ Teatro, 4).

20:15 h.– Charla coloquio: “Alimentación saludable. Influencia en el desarrollo del niño”.

Ponencias:

- Alimentación durante el embarazo.
Dra. Ana Estefanía Roig Fernández. Médico especialista en Ginecología y Obstetricia. Fundación Hospital Calahorra.
- Lactancia materna y salud infantil.
D. Raúl Segura del Arco. Matrón Fundación Hospital Calahorra.

- Alimentación saludable en el niño.
Dra. Carmen Cristóbal Navas. Médico especialista en Pediatría y Neonatología. Fundación Hospital Calahorra.
Moderador: Dr. Carlos José Piserra Bolaños. Director de Fundación Hospital Calahorra.
Lugar: Centro Cultural Caja Rioja.

MIÉRCOLES, 24 de abril

Fundación Hospital Calahorra:

- Especial Verdura Ecológica. Consejo Regulador de la Producción Agraria Ecológica de La Rioja (CPAER).
- Stand de verduras ecológicas.
- Mesa informativa: Alimentos ecológicos.
- Reparto de folletos divulgativos sobre alimentos ecológicos en alimentación hospitalaria y cafetería.
- Menú ecológico en la cafetería del Hospital (abierta sólo por las mañanas).

8:30 a 9:30 h.- VI Jornadas de Tecnología e Innovación Alimentaria.

"El consumidor en el centro de la innovación. Estrategias para conocerlo y entenderlo."

Jornada enmarcada en la Semana de la Ciencia y la Innovación en la Industria Alimentaria organizada por la Asociación de Industrias alimentarias del Valle del Ebro-Cluster Food+i con la colaboración de la Fundación Riojana para la Innovación, la Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología (FECYT) y el CITA-CTIC. Dirigida a empresas agroalimentarias y personas relacionadas con el mundo de la alimentación y el marketing alimentario.

Los asistentes conocerán los estudios y las herramientas que permiten conocer y predecir el comportamiento del consumidor para integrarlo en la estrategia empresarial de desarrollo y comercialización de nuevos productos.

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@citalarioja.es

18 h.- Presentación del libro "Francisco y el viaje de Paloma", fábula que acerca la imagen del Papa Francisco a los lectores más pequeños.

Autor: Antonio de Benito (firmará ejemplares de la obra).

Ilustraciones: Manuel Romero.

Lugar: Biblioteca Municipal "Pedro Gutiérrez" (Parque Era Alta s/n).

19:30 h.- Cata comentada de vino en el Parador Nacional "Marco Fabio Quintiliano".

Ofrecida por Bodegas Pastor Díaz de Aldeanueva de Ebro.

Reserva previa. Tlfno 941 13 03 58. calahorra@parador.es

Precio: Gratuito para clientes alojados y para las reservas de cena.

No alojados: 8€/pax.

Organiza: Parador Nacional "Marco Fabio Quintiliano".

20 h.- Conferencia. "Dieta mediterránea. Calidad y seguridad en la alimentación. Vino. Agroecología", a cargo de D. Fulgencio Diego Saura-Calixto, del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (CESIC).

Colaboran: Consejo Superior de Investigaciones Científicas y Fundación La Caixa.

Lugar: Centro Cultural Caja Rioja.

JUEVES, 25 de abril

Fundación Hospital Calahorra:

- Stand de verduras. Cooperativa Hortofrutícola El Raso.
- Reparto de folletos divulgativos sobre hábitos de alimentación saludable en alimentación hospitalaria y cafetería.
- Menú especial en la cafetería del Hospital (abierta sólo por las mañanas).

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

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

12 h.- Inauguración de la Exposición de frutas y verduras del Mercado de Abastos, en la Plaza del Raso.

Los productos de denominación de origen y calidad riojanos tendrán junto con nuestras verduras un protagonismo importante en la misma.

18:30 h.- Degustación de pinchos de verduras de producción ecológica elaborados por los alumnos de Cocina y Servicio de la "Escuela Taller Casco Antiguo X".

Vino gentileza de la Cooperativa "Viñedos del Carmen".

Lugar: Carpa del Silo.

Precio: 3€.

20 h.- II Pasarela "Ciudad de la Verdura".

- Desfile de moda de diseños con verduras creados por los alumnos de tercer curso del Grado de Diseño de Moda de la Escuela Superior de Diseño de La Rioja, **con la presencia de la prestigiosa diseñadora Ágatha Ruiz de la Prada, madrina del desfile.**

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

Entrada libre.

Lugar: Carpa del Silo.

VIERNES, 26 de abril

Fundación Hospital Calahorra:

- Stand de verduras. Cooperativa Hortofrutícola El Raso.
- Reparto de folletos divulgativos sobre hábitos de alimentación saludable en alimentación hospitalaria y cafetería.
- Menú especial en la cafetería del Hospital (abierta sólo por las mañanas).

10 a 11:30 h.- Charla coloquio "Exporta en verde".

Dirigida a empresarios de la zona del sector agroalimentario.

Moderador: D. Florencio Nicolás Aransay, Director General de la Cámara de Comercio de La Rioja.

Ponentes: Empresas de la zona del sector agroalimentario con experiencia en exportación.

Lugar: Centro Joven Municipal (C/ Julio Longinos, 2).

11:30 h.- Degustación en la Plaza de Abastos, ofrecida por los comerciantes de la Plaza de Abastos con la colaboración del módulo de Cocina y Servicio de la Escuela Taller "Casco Antiguo X".

Pincho: Rollitos de solomillo de cerdo rellenos de calabacín y seta shiitake.

Gratuita.

17:30 h.– Degustación de ensaladas y zumos de verdura.

Lugar: Pasaje Bebricio, 39.

Organiza: Asociación "Pasaje Bebricio 39. Centro de ocio y negocio".
Gratuita.

El pasaje será decorado con motivo de las Jornadas Gastronómicas de la Verdura.

21 h. – Concierto: "ENTRE AMIGOS".

Artistas locales versionando al grupo "*El gusto es mío*".

Participan (por orden alfabético): Carlos Arriezu, Dani y Héctor, El gusto es mío, Elsa Martínez, Esta noche no, La Cruz, Los Aster, Maladanza, Maridaje, Marta Pérez, Miguel Ángel Santos, Moiré, Orfeón Calagurritano "Pedro Gutiérrez", Silvia y Manolo, Totó Munilla.

Entradas: 8 €.

Organiza: Totó Munilla.

Lugar: Teatro Ideal (C/ Teatro, 4).

SÁBADO, 27 de abril

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

– Exposición de verduras. Cooperativa Hortofrutícola El Raso.

10 h.– Apertura del Mercado de la Verdura.

10:30h – 11:45 h. y 13 h.– Visitas a los Huertos de cultivo ecológico de la Escuela Taller y sesión práctica.

Salidas: C/ José María Garrido (junto a la carpa) con Mercedes Benz, a las 10:15h, a las 11:30 h. y a las 12:45 h.

10:30 a 12 h.– Taller familiar "Las verduras con los 5 sentidos".

Taller sensitivo pensado para padres y niños. Gratuito.

Organiza: La Rioja Capital.

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.– El Rincón del Catador. Cata gratuita de aceite ofrecida por CRDOP Aceite de La Rioja.

13 h. – Ronda jotera a cargo de la Asociación de joters y joters de Calahorra.

Por los establecimientos colaboradores cercanos a la carpa y zona del Mercadal.

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 Ayuntamiento.

Visita gratuita y guiada por el grupo de voluntarias turístico culturales del Ayuntamiento.

Duración de la visita: 1h 30'.

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

18 h.– IV Festival de Pelota "Jornadas Gastronómicas de la Verdura".

1º Partido: Alumnos de la Escuela Municipal de Pelota.

2º Partido: 4 y medio. Camarero – Garatea.

3º Partido: Medizábal – Otxandorena.

Capellán – Sainz.

Venta de entradas: 25 y 26 de abril en la recepción de CDM "La Planilla" y el día del partido en la taquilla del frontón a partir de las 17 h.

Organiza: GARFE y Ayuntamiento de Calahorra.

Lugar: Frontón Municipal "Barberito I" (Avda. Los Ángeles, 43).

Precio de entrada general: 5€.

18:30 a 20 h.– Taller familiar "Verduras de película". Gratuito.

Organiza: La Rioja Capital.

20 h.– Ronda jotera a cargo de la Asociación de Joters y Joters de Calahorra por los establecimientos colaboradores de la zona de Mártires, Grande y Plaza del Raso.

20:15 h.– El Rincón del Catador. Cata de vino gratuita y comentada por el Director Técnico de Bodega Dunviro, D. Carlos Rubio.

Máximo 25 personas.

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

DOMINGO, 28 de abril

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 venta las publicaciones editadas sobre gastronomía.

– Exposición de verduras. Cooperativa Hortofrutícola El Raso.

9 h.– "III Rally fotográfico "Ciudad de Calahorra".

Organiza: ASFOCAL.

Información y bases: www.asfocal.com

10 h.– Apertura del Mercado de la Verdura.

11 h.– Visita guiada gratuita a los Viñedos y a la Bodega Dunviro con cata de vino.

10:30 h.– Salida desde la carpa del Silo con Mercedes Benz.

Plazas limitadas: 25 personas.

Inscripción previa en Bodegas Dunviro. Tfno: 941 130 626

E-Mail: info@bodegasdunviro.com.

Lunes a viernes: 10 a 13h y 16 a 19 h. Sábado: 10 a 13 h.

11:30 h.– Visita guiada al Museo de la Verdura. C/ Cuesta de la Catedral, 5.

Tarifa del museo: General: 3€ // grupo +15 pax.: 20% dto.

Salidas: C/ José María Garrido (junto a la carpa).

11:30 h.– El Rincón del Catador. Cata gratuita de aceite ofrecida por CRDOP Aceite de La Rioja.

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.

14:30 h.– Clausura del Mercado de la Verdura.

20 h.– Concierto: Orquesta de cuerda "Civitas Musicae".

Obras de B. Britten, G. Holst y A. Dvorak.

Entrada donativo: 5 €. Venta en taquilla el mismo día de la función.

Organiza: Fundación García Fajer.

Lugar: Teatro Ideal (C/ Teatro, 4).