

# LA BRUJULA

LA GUÍA DE CALAHORRA 18 DE ABRIL DE 2014-Nº 75

[www.labrujulacalahorra.com](http://www.labrujulacalahorra.com)

EJEMPLAR GRATUITO

## Calahorra entre verduras



**Del 21 al 27 de abril se celebran, en la capital de La Rioja Baja, las XVIII Jornadas Gastronómicas de la Verdura**



**El Ayuntamiento de Calahorra les ofrece el programa de las XVIII Jornadas Gastronómicas de la Verdura**



MONTE DE LAS URSINAS  
RUTA DE PUNCAU  
DEBUTACIONES  
CASAS DE VINO Y ACEITE  
MERCADO  
COMERCIO

21 AL 27 DE ABRIL DE 2014

**XVIII JORNADAS  
GASTRONÓMICAS  
DE LA VERDURA**  
CALAHORRA



MONTE DE LAS URSINAS  
RUTA DE PUNCAU  
DEBUTACIONES  
CASAS DE VINO Y ACEITE  
MERCADO  
COMERCIO

21 AL 27 DE ABRIL DE 2014

**XVIII JORNADAS  
GASTRONÓMICAS  
DE LA VERDURA**  
CALAHORRA



MONTE DE LAS URSINAS  
RUTA DE PUNCAU  
DEBUTACIONES  
CASAS DE VINO Y ACEITE  
MERCADO  
COMERCIO

21 AL 27 DE ABRIL DE 2014


**XVIII JORNADAS  
GASTRONÓMICAS  
DE LA VERDURA**  
CALAHORRA



MONTE DE LAS URSINAS  
RUTA DE PUNCAU  
DEBUTACIONES  
CASAS DE VINO Y ACEITE  
MERCADO  
COMERCIO

21 AL 27 DE ABRIL DE 2014

**XVIII JORNADAS  
GASTRONÓMICAS  
DE LA VERDURA**  
CALAHORRA



MONTE DE LAS URSINAS  
RUTA DE PUNCAU  
DEBUTACIONES  
CASAS DE VINO Y ACEITE  
MERCADO  
COMERCIO

21 AL 27 DE ABRIL DE 2014

**XVIII JORNADAS  
GASTRONÓMICAS  
DE LA VERDURA**  
CALAHORRA



MONTE DE LAS URSINAS  
RUTA DE PUNCAU  
DEBUTACIONES  
CASAS DE VINO Y ACEITE  
MERCADO  
COMERCIO

21 AL 27 DE ABRIL DE 2014

**XVIII JORNADAS  
GASTRONÓMICAS  
DE LA VERDURA**  
CALAHORRA

## XVIII JORNADAS GASTRONOMICAS DE LA VERDURA



### Acto de presentación de las XVIII Jornadas Gastronómicas de la Verdura

Las Jornadas Gastronómicas de la Verdura de Calahorra llegan a su XVIII edición con un presupuesto de casi 50.000 euros y destacadas novedades en un extenso programa .

The Vegetable Orchesta de Viena, con sus instrumentos realizados con verduras, inaugurará el 22 de abril las XVIII Jornadas Gastronómicas de la Verdura que contarán también con la presencia del ganador del programa Máster Chef Junior, Mario Palacios, que participa con un showcooking el 25 de abril, en la carpa del Silo.

Esto son tan sólo dos pinceladas de estas jornadas que fueron presentadas ayer en una

rueda de prensa convocada en el recién remodelado Mercado de Abastos de Calahorra y en la que intervinieron el alcalde, Luis Martínez-Portillo; la directora general de Turismo, Mónica Figuerola; el director general de Agricultura y Ganadería, Igor Fonseca y el responsable del área de patrimonio de Fundación Caja Rioja, Francisco Burgos.

Al igual que en otras ediciones, se cuenta con una alta participación de restaurantes, bares y establecimientos del ramo de la alimentación. También como todos los años, habrá ruta de pinchos, menús degustación, Mercado de la

Verdura, talleres y concursos para Escolares, charlas y jornadas técnicas, degustaciones, catas comentadas, decoración urbana, exposiciones, visitas guiadas, rally fotográfico y un buen número de actos deportivos y culturales.

Luis Martínez-Portillo destacó que se trata del "evento gastronómico más importante y con una mayor proyección de La Rioja, que convierte a nuestra ciudad en la capital de la gastronomía durante esta semana". .

El alcalde, que participó en la noche del viernes en el programa radiofónico nacional "La Brújula" que dirige Carlos Alsi-

## XVIII JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA VERDURA

na en Onda Cero, informó ayer de las novedades y actos más destacados de la semana que Calahorra dedica a ensalzar las verduras y hortalizas de su huerta que son productos demandados en principales certámenes gastronómicos nacionales e internacionales. .

Así, Martínez-Portillo comentó que el 22 de abril, a las 20 horas, The Vegetable Orchestra de Viena ([www.vegetableorchestra.org](http://www.vegetableorchestra.org)), compuesta por nueve músicos y cuyos instrumentos están realizados con verduras, actuará en el acto de apertura oficial de esta nueva edición. .

Paralelamente, 11 restaurantes ofrecerán menús-degustación, 18 bares integrarán la Ruta de Pinchos. Una panadería elaborará panes de verduras, una carnicería combinará también sus productos con la verdura, un bar servirá combinados con frutas y diez establecimientos de verduras y frutas venderán los mejores productos de la huerta calagurritana. .

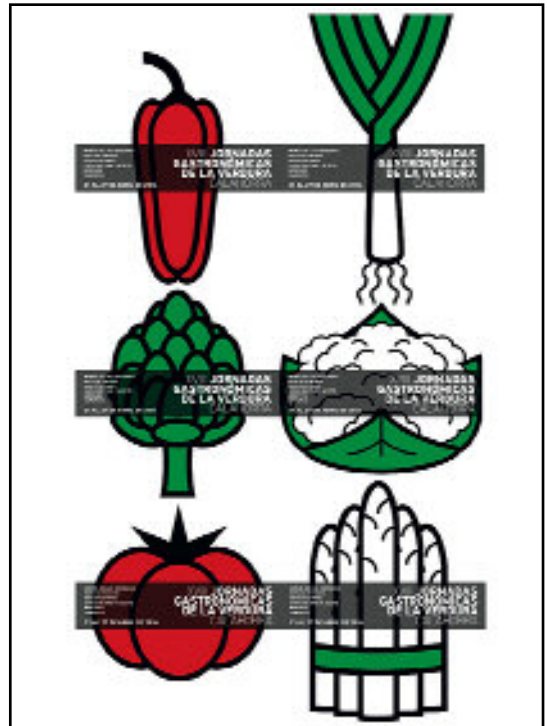
Además, el Mercado de la Verdura repleto de actividades y con 20 expositores de verduras, conservas, aceite y vino será el centro neurálgico de las Jornadas durante el fin de semana. Este año, el Mercado también exhibirá el tradicional huerto e invernadero y una bodega de champiñón.

Durante siete días, Calahorra se vestirá de fiesta para promocionar la calidad y variedad de los productos de su huerta y potenciar la identidad de la cocina calagurritana, reafirmando su condición de "Ciudad de la Verdura".

Estos eventos son posibles gracias a la organización del Ayuntamiento y un presupuesto de casi 50.000 euros que cuentan con la ayuda del Gobierno de La Rioja y la Fundación Caja Rioja así como el apoyo de más de cuarenta colaboradores que un año más lograrán que el mundo de la gastronomía mire hacia Calahorra y hacia La Rioja. .

Por su parte, Mónica Figuerola felicitó al Ayuntamiento por "el programa tan novedoso, original y atractivo que editan todos los años" y propuso "realizar una promoción internacional de las Jornadas Gastronómicas de la Verdura". .

A este respecto cabe recordar que Calahorra tramitará para las Jornadas Gastronómicas de



Calahorra la declaración de acontecimiento de interés turístico regional cuando finalice esta XVIII edición. .

Figuerola puso el acento en tres cuestiones: "La colaboración público-privada, con cantidad de colectivos y particulares implicados; la originalidad del programa, que cada año incluye nuevas iniciativas, y un futuro tremendamente prometededor que va a trascender los límites regionales apostando por llegar a ser un atractivo y una referencia a nivel internacional".

Igor Fonseca destacó la variedad del programa que contiene actos para público de todas las edades y gustos y que además en los últimos años está integrando otros productos de primera calidad procedentes de La Rioja, como el aceite de oliva o el vino, maridándolos con excelencia. "Contamos con excelentes agricultores, excelentes técnicos que investigan estos productos en el Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria (CITA) ubicado en Calahorra y con excelentes cocineros y expertos gastronómicos que garanti-

# XVIII JORNADAS GASTRONOMICAS DE LA VERDURA

zan un éxito absoluto". .

Finalmente intervino Francisco Burgos diciendo que las Jornadas de la Verdura responden exactamente al objetivo de Fundación Caja Rioja en su convenio con la Dirección General de Turismo: "Dinamizar turísticamente la región centrándonos en la radicación del producto singular que en el caso de Calahorra con su gastronomía y otros atractivos es verdaderamente excelente y sólo se puede encontrar en este momento y en este lugar. La propuesta turística de esta ciudad en abril –añadió– hace que merezca la pena venir no sólo una vez sino varias veces este mes"

El extenso programa de las XVIII Jornadas Gastronómicas de la Verdura está ya editado en soporte de papel y se puede encontrar también en Internet, a través de la página web del Ayuntamiento de Calahorra: [www.ayto-calahorra.org](http://www.ayto-calahorra.org).

## PROGRAMA

Concierto inaugural .

La orquesta vienesa The Vegetable Orchestra ofrecerá un concierto-espectáculo, ya que los instrumentos que tocan los nueve músicos que forman este grupo están realizados con verduras. Así por ejemplo, unos pimientos verdes se convierten en maracas, una zanahoria en una flauta y una calabaza en un tambor. .

El concierto será el 22 de abril a las 20:15 horas y la entrada libre.

## ruta de pinchos

Un total de 18 de bares integran la Ruta de pinchos de ver-



dura. La cocina en miniatura rinde un homenaje a las verduras de la huerta de Calahorra con tapas tradicionales y vanguardistas como coliflor con crema de calabaza, pisto con huevo escalfado, bizcocho de guisantes con rabo de toro, timbal de verduras, helados de coliflor y pimiento del piquillo. .

## MENÚS DEGUSTACIÓN

Durante las Jornadas Gastronómicas de la Verdura 11 restaurantes ofrecen menús especiales, donde las verduras son las protagonistas de todos los platos: Espárragos bañados en verduras, borraja con pochas y almejas, mermelada de coliflor y tomate empimentonada, menestra de verduras, tarta de zanahoria, crema de calabaza con calamares en su tinta, etc. .

## MERCADO DE LA VERDURA

Los días 26 y 27 de abril Calahorra acoge el gran Mercado de la Verdura en el que principalmente se pueden adquirir las mejores verduras y conservas aunque también albergará expositores de vinos tintos y

blancos de las bodegas calagurritanas, de aceites de diversas almazaras riojanas y setas. .

Un mercado con 20 stands, un rincón del catador donde se impartirán varias catas, una reproducción de un huerto, de un invernadero y de una bodega de champiñón evidenciarán que Calahorra es la Ciudad de la Verdura. .

## SHOWCOOKING

El ganador del programa Master Chef junior de TVE, Mario Palacios, cocina platos con verduras el 25 de abril en el carpa del Silo acompañado del chef calagurritano Ventura Martínez, y el 24 de abril los cocineros que integran el Cooking Team elaboran tapas con verduras en el paseo del Mercadal. .

## CATAS COMENTADAS

Durante el fin de semana en el rincón del catador dentro Mercado de la Verdura se imparten catas gratuitas y comentadas de vino y aceite, ofrecidas por Bodegas Dunviro y CRDOR Aceite de La Rioja, respectivamente. .

# XVIII JORNADAS GASTRONOMICAS DE LA VERDURA

## DEGUSTACIONES

La asociación de Personas Mayores, la Casa de la Verdura y la asociación de cultivadores de champiñón de La Rioja colaboran con el Ayuntamiento y ofrecen degustaciones de pinchos de verduras y setas, divulgando la magnífica cocina popular de Calahorra. .

## TALLERES PARA ESCOLARES Y ACTIVIDADES INFANTILES

Con el objetivo de fomentar el hábito del consumo de verduras y frutas desde niños para lograr una alimentación sana y saludable, se llevan a cabo varios talleres de cocina para escolares de Infantil y Primaria de todos los colegios de la ciudad y se ofertan visitas guiadas al Museo de la Verdura a todos los escolares. .

También se representa la obra teatral "La ciudad de la verdura" del escritor riojano Antonio de Benito, que nos enseña que comer verduras no es nada aburrido sino muy divertido y conveniente.

Otra de las citas importantes que los niños no pueden perderse es el teatro de marionetas de la verduras y el taller "Rojo, amarillo...y ¡Verduras!", que imparte La Rioja capital. .

## CHARLA Y JORNADA TÉCNICA

El Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria (CITA) organiza la VII Jornada técnica para profesionales bajo el título "Innovar, clave para el futuro del sector agroalimentario" y la Fundación Hospital Calahorra imparte la charla "Las verduras como base de la dieta del



paciente diabético" en la que intervienen médicos especialista en Endocrinología, Pediatría y Hematología. .

## PROYECCIÓN III PASARELA "CIUDAD DE LA VERDURA"

El Centro Joven Municipal es el escenario para la proyección del vídeo del desfile de la III Pasarela "Ciudad de la Verdura", que tuvo lugar en el Centro Riojano. Asisten los modelos y algunos de los diseñadores de los magníficos trajes. .

## VISITAS GUIADAS

No todo va a ser comer verduras en Calahorra del 21 al 27 de abril, así que hemos programado varias visitas guiadas al Museo de la Verdura, a los viñedos de la Bodega Dunviro y a los rincones más emblemáticos de Calahorra, ciudad bimilena-ria. .

## EXPOSICIONES

La Fundación Hospital es la sede de la exposición fotográfica de imágenes antiguas rela-

cionadas con el champiñón y la seta de la Asociación profesional de cultivadores de champiñón "Salud y alimentos ecológicos", de la mesa informativa del Consejo Regulador de Producción Ecológica de La Rioja (CPAER) y del stand de verduras de la cooperativa agrícola El Raso. .

También el Centro Fundación Caja Rioja-Bankia acoge las muestras del "III Rally de fotografía Ciudad de la Verdura" de Asfocal y los trabajos presentados a los concursos de relato breve y poesía "Verde que te quiero verde".

## OTRAS ACTIVIDADES

Además, el programa incluye el I Torneo de pádel "Calahorra Ciudad de la Verdura", el IV Rally fotográfico "Ciudad de la Verdura", un festival de pelota a mano, la VI Carrera "Ciudad de la Verdura", torneo de fútbol veteranos, el monólogo del actor Alex O'Dogherty, comercios decorados, danza, conciertos...  
LA BRÚJULA

EN PRIMAVERA

# CARGA TUS PILAS

EN TALLERES VIALIDER

DEL 24 DE MARZO AL 19 DE ABRIL



NEUMÁTICOS MICHELIN  
**x4 BATERÍA CARGADOR**

NO TE QUEDES DESCONECTADO CON ESTE CARGADOR SOLAR PARA MÚLTIPLES DISPOSITIVOS

NEUMÁTICOS MICHELIN  
**x2 La guía MICHELIN**

LAS MEJORES RECOMENDACIONES DE HOTELES Y RESTAURANTES 2014, EN TODA LA PENÍNSULA IBÉRICA



Oferta válida del 24 de marzo al 19 de abril de 2014. Válida en los centros Vialider adheridos, por la compra de al menos 2 neumáticos MICHELIN de sistema, cámara o full. Reservas de promoción disponibles en [www.vialider.es](http://www.vialider.es) y en el punto de venta Vialider.

**Automotor**

[michelinautomotor@fer.es](mailto:michelinautomotor@fer.es)

Ctra. Logroña, Km. 46, 26500 Calahorra - LOGROÑO -  
Tel.: 941130974

INFÓRMATE Y BUSCA TU TALLER EN



[www.vialider.es](http://www.vialider.es)

¡Síguenos!



## LAS JORNADAS EN RNE

El programa 'No es un día cualquiera' de RNE que conduce Pepa Fernández se emitió desde el Teatro Ideal el día 12 de abril.

Esta emisión desde Calahorra sirvió para promocionar por toda España la Semana Santa y las XVIII Jornadas Gastronómicas de la Verdura. Por el programa, pasó el alcalde, Luis Martínez-Portillo,

que habló largamente sobre Calahorra y sus verduras, y también tuvo palabras para la Semana Santa Calagurritana.

Y en la radio pública se habló a nivel nacional de Calahorra, del Mercaforum, se vendió magníficamente el mercado romano, la Semana Santa y las Jornadas Gastronómicas de la Verdura.



## PRESENTACIÓN EN MADRID

El Centro Riojano en Madrid fue escenario de los actos de promoción de las XVIII Jornadas gastronómicas de la Verdura y de la Semana Santa de Calahorra a la que acudieron principales autoridades de la región -encabezados por el alcalde de Calahorra, Luis Martínez-Portillo, y el Consejero de Turismo del Gobierno de La Rioja, Gonzalo Capellán- así como cocineros calagurritanos, cofrades de la Santa Vera Cruz, miembros del Grupo Paso Viviente y un grupo de modelos.

Éstas últimas protagonizaron la II Pasarela de la Verdura Ciudad de Calahorra, un desfile de moda con creaciones de los alumnos de la Escuela Riojana de Diseño realizados con verduras de la huerta de Calahorra. El acto contó con la presencia de representantes de varios medios de comunicación nacionales a pesar de ser una jornada un tanto especial en Madrid por las honras al fallecido expresidente español Adolfo Suárez. Diecisiete jóvenes de Calahorra desfilaron con estos modelos que destacaron, lógicamente, por su originalidad y frescura.

Mientras este desfile se preparaba, miembros de la Cofradía de la Santa Vera Cruz y de la Asociación Cultural Grupo Paso Viviente, ataviados con sus vestimentas de la semana de pasión los primeros y con sus uniformes de legionarios, los segundos recorrían la Calle Serrano, la Plaza de Colón y la Avenida de la Castellana levantando gran expectación en el público y repartiendo folletos promocionales de Calahorra y su turismo de Semana Santa.

Al respecto cabe recordar que la Santa Vera Cruz y el Paso Viviente se han unido por segundo año consecutivo buscando la repercusión mediática necesaria para conseguir que la declaración "de Interés Turístico Regional" se eleve a categoría nacional.

Más tarde, autoridades, medios de comunicación y representantes de las instituciones de Calahorra degustaron un delicioso menú promocional de las Jornadas Gastronómicas de la Verdura, que se celebrarán del 21 al 27 de abril, elaborado por los cocineros calagurritanos Ventura Martínez (restaurante Chef Nino), Manuel Álvarez (establecimiento de comida para llevar Restaurar), Esther Barco (bar Las Vegas) y Esteban Alegría (bar La Comedia); el pastelero Gabriel

Pérez (pastelería Flor y Nata) y el heladero Andrés Sirvent (heladería Sirvent). También ha participado el cocinero del Centro Riojano de Madrid, Máximo Darriba.

Desde el aperitivo hasta el postre: croquetitas de verduras; brocheta de alcachofa, jamón ibérico y boletus; crema de coliflor IGP Calahorra con melocotón y curry; espárragos blancos y verdes frescos con salsa de trufa y huevo escalfado; menestra de verduras calagurritana; bacalao confitado con borraja, zanahorias y habitas con cocción de tocino ibérico; hojaldre de guisantes con ganache de morcilla dulce de Calahorra; helado de queso de Cameros con arándanos. Todas estas exquisiteces regadas con caldos de las bodegas de nuestra ciudad Dunviro, Castillo de Maetierra y Viñedos del Carmen, y agua mineral de Peñaclara.

A dicha comida asistieron el Concejal del Ayuntamiento de Madrid, Fernando Martínez Vidal; el Presidente del Centro Riojano, Pedro López; varios concejales del Ayuntamiento de Calahorra; el diseñador Leandro Cano, padrino de la III Pasarela "Ciudad de la Verdura"; Cósima Ramírez, directora de Relaciones Internacionales de Ágatha Ruiz de la Prada; los presentadores de informativos de fin de semana de Tele 5 y Antena 3, José Ribagorda y Sandra Golpe; los periodistas radiofónicos José María Iñigo (No es un día cualquiera, de RNE) y Rosana Güiza (Herrera en la Onda, de Onda Cero) y los críticos gastronómicos Julia Pérez y Carlos Maribona; la directora de la Escuela Superior de Diseño de La Rioja, Irene De Juan; así como numerosos periodistas, blogueros gastronómicos, etc.

A todos los asistentes se les obsequió con una coliflor IGP Calahorra, una botella de vino Dunviro y una botella de aceite de oliva de la Cooperativa Santos Mártires, y se les entregó diverso material turístico de Calahorra.



# PRESENTACIÓN EN MADRID



## PRESENTACIÓN EN MADRID



**CLÍNICA Dr. ÍÑIGO GASTÓN**

**AHORA  
EN CALAHORRA  
NUEVA  
CLÍNICA DE  
MEDICINA  
ESTÉTICA**

**MÁS DE 5.000 PACIENTES NOS AVALAN**

**NUTRICIÓN  
MEDICINA ESTÉTICA  
HOMEOPATÍA  
TERAPIA NEURAL**

**IG**

**Clínica  
Dr. ÍÑIGO GASTÓN**

Adelgazamiento, celulitis, toxina botulínica, tótorrejuvenecimiento, radiofrecuencia, varices, LPG, intralipoterapia, depilación láser, remodelación y rejuvenecimiento facial, mesoterapia, hilos tensores, PRP (plasma rico en plaquetas)...

Calahorra Paletillas nº 2, 2 | [www.clinicagaston.com](http://www.clinicagaston.com)

**RESERVA TU CITA  
T. 660 70 20 20**

## V CARRERA DE LA VERDURA

Más de 350 corredores tomaron la salida en la Carrera Popular Calahorra Ciudad de la Verdura, prueba enmarcada dentro del Circuito Solo Runners. Una carrera que terminó con la victoria del atleta del Hiru Herri Athletic, Mostapha Charki (32,32). El segundo fue Noureddine Benmeziane, del Rioja Añares (33,26), y el tercer puesto fue para el corredor del Calagurris Atlético, Víctor Sevilla (33,34).

La primera mujer en llegar a la meta fue Sandra Martínez Burdillo del C.A.U. Valladolid (39,56).

En la primera de las tres vueltas de esta prueba pasó por meta un grupo de media docena de corredores, pero ya en los comienzos de la segunda vuelta, Mostapha Charki se fue marchando quedando detrás de él Noureddine Benmeziane y Víctor Sevilla que mantuvieron la lucha hasta el final, y fue cuando a medio kilómetro de la meta cuando Noureddine Benmeziane cambió de ritmo llegando a sacar unos segundos de ventaja al calagurritano, atleta del Calagurris Atlético, Víctor Sevilla.

Sevilla quedó tercero en la carrera, pero fue el primero de los atletas de Calahorra en llegar a meta y también subió al podium como primer atleta veterano.

El título de campeón de La Rioja de 10 kilómetros fue para Noureddine Benmeziane, del Rioja Añares.



## LAS VERDURAS EN NUESTRA HISTORIA

El Archivo Municipal de Calahorra ha editado un sencillo pero muy elaborado trabajo que bajo el título "Las verduras en nuestra historia", recoge documentos guardados en la Casa Consistorial que demuestran el vínculo ancestral de esta ciudad con la huerta, sus productos y la comercialización e industria relacionadas con las verduras y hortalizas.

El concejal de Cultura, José Ibáñez, presentó ayer este trabajo junto a la directora del Archivo Municipal, M<sup>a</sup> Teresa Castañeda, y la archivera e investigadora M<sup>a</sup> Antonia San Felipe.

La portada está constituida por un pintoresco dibujo que el artista local Pablo Torres presentó al concurso de carteles de fiestas de 1950 y por el cual fue galardonado con un accésit y 300 pesetas de premio.

La contraportada es una antigua fotografía procedente del archivo de Bella en la que se ve la actividad de venta de verduras y hortalizas al por mayor en la Plaza del Raso.

Entre esta encuadernación, el personal del Archivo Municipal ha sabido condensar con un minucioso trabajo la historia de la huerta calagu-

rritana desde los primeros documentos existentes –entre los que destacan el "Privilegio de Mercado" concedido a Calahorra por el Rey Alfonso X El Sabio– hasta la Indicación Geográfica Protegida de la coliflor de Calahorra pasando por antiquísimos planos del regadío de Calahorra, la constitución de la asociación de labradores, el esplendor de las conserveras o el papel de la producción agraria y conservera de Calahorra en la Guerra Civil.

Esta historia está dividida por hitos en los siguientes capítulos: Las verduras en nuestra historia, el privilegio de mercado, las huertas, las hortalizas en el catastro del Marqués de la Ensenada, los productores agrícolas en el S. XVIII, el regadío en el S. XIX, las conservas, la guerra civil y la coliflor de Calahorra.

Por el momento se han editado 1.000 ejemplares de esta interesantísima publicación que se darán a conocer en la exposición de verduras y hortalizas que el Ayuntamiento montará próximamente en el recibidor de la Casa Consistorial con motivo de las XVIII Jornadas Gastronómicas de la Verdura de Calahorra.



## PRESENTACIÓN RUTA DE PINCHOS



El Alcalde, Luis Martínez-Portillo, y la concejala de Turismo, Mónica Arceiz, asistieron a la presentación de los pinchos de verduras que integran la Ruta de pinchos de las décimo octavas Jornadas Gastronómicas de la Verdura.

Luis Martínez-Portillo felicitó a todos los cocineros que han acercado sus "magníficas y exquisitas" creaciones en miniaturas hasta el Aula Municipal de Cocina."

Se trata de pinchos que aúnan calidad e innovación para deleite de todos los paladares que participen en las Jornadas Gastronómicas de la Verdura y quieran disfrutar de esta irresistible ruta de sabores", dijo el alcalde.

En total, dieciocho establecimientos hosteleros de Calahorra componen esta ruta en la que se podrán degustar más de cuarenta tapas de verduras diferentes.

Tarta de verduritas; coliflor con crema de calabaza y reducción de Pedro Ximénez; gazpacho con buñuelo de bacalao; timbal de verduras con peineta de queso; con frutas y verduras; empanada de la huerta; ceviche de espárrago fresco y encurtidos; pisto con huevo escalfado y lascas de

atún en "conserva"; fajita de verduras; pizza de la huerta; rollito de espárragos; tostada de champiñón con ajos frescos; bizcocho de guisantes con rabo de toro y crema de calabaza; cuajada de verduritas; seta a la plancha con bacon y queso sobre tоста de pisto; pincho Maribel; y helados de verduras son algunas de las delicias que se servirán en los bares de la Ruta de pinchos durante las XVIII Jornadas Gastronómicas de la Verdura.

El Alcalde agradeció a todos los establecimientos participantes su colaboración y valoró el esfuerzo que edición tras edición realizan "ensalzando la variedad y la riqueza de la gastronomía calagurritana". Y es que la Ruta de pinchos se ha convertido en una de las propuestas culinarias más destacadas de estas Jornadas, que junto con los menús degustación que han preparado este año once restaurantes de la ciudad completan la oferta gastronómica.

Tanto los pinchos como los menús, en los que las verduras de la huerta calagurritana son las protagonistas, podrán probarse a partir del 21 de abril, coincidiendo con el comienzo de las Jornadas Gastronómicas de la Verdura.



# PRESENTACIÓN RUTA DE PINCHOS



## "LA CIUDAD DE LAS VERDURAS"

Entre los actos preliminares de las XVIII Jornadas Gastronómicas de la Verdura –que se solapan estos días con actos de la Semana Santa– pudimos ver ayer una de las novedades de la programación consistente en funciones teatrales representadas por alumnos de 1º y 2º de ESO del IES Valle del Cidacos y de alumnas de Profesorado de Educación Infantil del CFP La Planilla.

Un equipo de 30 personas que componen el Grupo de Iniciación al Teatro del IES Valle del Cidacos, incluidos los miembros del coro que pusieron música al espectáculo, representaron en el Teatro Ideal, la obra titulada "La ciudad de las verduras" que pudieron ver todos los alumnos de Primer Ciclo de Primaria y de Educación Infantil de los colegios de la ciudad en sesiones matinal y vespertina.

El objetivo, según la concejal de Turismo, Mónica Arceiz, es "enseñar, de una manera amena y divertida, los beneficios que aportan las verduras a la alimentación y lo importante que es llevar una dieta saludable" mediante una obra adaptada al teatro por su propio autor, Antonio

de Benito.

Por su parte, el grupo de 22 alumnas del CFP La Planilla escenificarán próximamente la obra "Mis amigas las verduras", dirigida a niños de Educación Infantil.

En este caso las actuaciones serán en los propios centros escolares, por la mañana de los días previos a las Jornadas y durante éstas, y el espectáculo, dado el público al que va dirigido, cuenta con la realización de talleres, canciones y animación.

Para la edil de Turismo "las representaciones teatrales son importantes "porque, a pesar de la repercusión nacional e internacional que han alcanzado las Jornadas de la Verdura, los mejores embajadores de la ciudad de la verdura somos los propios calagurritanos y los niños tienen gran influencia sobre los padres". Para las directoras del IES Valle del Cidacos, María José Moreno, y del CFP La Planilla, María Luisa Rico, esta participación en las jornadas y en sus días previos abre a los alumnos la posibilidad de hacer extensivo su trabajo más allá de las aulas.



## DUNVIRO PRESENTA EL VINO DE LAS JORNADAS



La Bodega Dunviro presentó anoche el vino Dunviro Crianza 2011, embotellado especialmente para las XVIII Jornadas Gastronómicas de la Verdura 2014. El acto sirvió también para entregar por segundo año consecutivo, el premio "Deportista Riojano" que en esta ocasión fue para el calificado como mejor pelotari riojano de todos los tiempos, Augusto Ibáñez "Titin III".

Titín estuvo presente en la gala organizada por Dunviro en su bodega a la que acudieron también el alcalde de Calahorra Luis Martínez-Portillo y la concejal de Turismo, Mónica Arceiz. Igualmente asistieron al acto representantes de la Federación de Pelota de La Rioja, el Presidente Javier Salaverri y su vicepresidente Eugenio de la Riva.

Actuó como anfitrión el gerente de la bodega, Carlos Rubio, quien comentó que este vino "es un homenaje a los agricultores que con dedicación producen verduras de primera calidad en las huertas de Calahorra y a los hosteleros que con mimo las transforman".

Tras la presentación, y un panegírico del depor-



## DUNVIRO PRESENTA EL VINO DE LAS JORNADAS-

tista galardonado, desde su debut el 13 de septiembre de 1992 hasta su último gran triunfo –en el Campeonato de mano por parejas en 2012– Titín III recibió su peso en vino de las Jornadas de la Verdura 2014. El pelotari de Tricio dio en la báscula 83 kilos de peso a lo que correspondieron 62 botellas de Dunviro Crianza 2011.

El homenajado, comentó que "de todos estos años de galardones y premios, me quedo con lo que tienen de detalle personal y de recompensa a los entrenamientos, preparación y esfuerzo que no siempre se conocen pero que son imprescindibles para el éxito en el deporte".

Por su parte, Javier Matéiz Heras recibió como premio una caja del vino presentado al ganar el concurso convocado para adivinar quien sería el ganador del premio "Deportista Riojano" de este año.

La Banda de Música de Calahorra amenizó después con un concierto la degustación servida por Restaurar en la sala de bodegas de la bodega y maridada, como no podía ser de otra manera con el vino creado para las XVIII Jornadas Gastronómicas de la Verdura de Calahorra.

Se trata de un caldo elaborado con uvas vendimiadas en el término de La Marcú y compuesto de un 80 por ciento de variedad Tempranillo y un 20 por ciento de Graciano; es un crianza con 12 meses de maduración en cuba de roble americano nueva. Se han envasado 1.700 botellas.



**RUIZ DOMÍNGUEZ**  
JOYEROS



**25%** descuento en  
*Boda y Comunión*

C/ Mártires, 10 · Tel. 941 14 76 06 · Calahorra

## ESCAPARATES DECORADOS CON VERDURAS

Un año más el comercio de Calahorra participa en las Jornadas Gastronómicas de la Verdura a través de la decoración temática de sus escaparates.

Alrededor de 30 establecimientos han comenzado ya a mostrar, junto a los productos de su sector, las verduras y hortalizas de la tierra.

El alcalde, Luis Martínez-Portillo, y el concejal de Comercio, Óscar Eguizábal, fueron acompa-

ñados por la representante de Calahorra Ciudad Comercial, Yolanda Solano, para ver la transformación que comienza a hacerse patente en los escaparates.

No obstante, y debido a que verduras y hortalizas son productos muy perecederos, la mayor parte de comerciantes están esperando a que pasen las fechas de Semana Santa para decorar sus establecimientos con productos de la tierra.





# TEXTIL MUEBLES

En Aldeanueva de Ebro (junto a Plaza de toros)  
Ctra. de Arnedo s/n • Teléfono y Fax 941 16 30 07



Aquí encontrará un servicio de calidad. Empresa certificada por AENOR



# **Café Bar Abadía**

## **Plaza del Raso 6**

**Degustaciones de lunes a domingo de 12 a 15 y de 20 a 23 horas**

- Fajita de verduritas con pollo.**
- Seta a la plancha con bacon y queso sobre tosta de pisto.**
- Extensa barra de pinchos de verduras**



## **El Jamón de Tadeo**

**Bebricio 7 Tfno. 941 14 63 93**

**MENÚ DE LAS VERDURAS DEL 21 AL 27 DE ABRIL**

**-Ensalada de rulo de cabra con crujiente ibérico y frutos secos.**

**-Alcachofas frescas de Calahorra con taquitos de ibéricos.**

**-Pimientos asados a la leña.**

**Chipirones plancha.**

**Presas ibéricas o solomillo de ternera con pimientos del padrón.**

**-Postre: Tarta de rababots..**

**-Vino: Vino crianza Cuava de Lobos, agua , pan y café.**

**-Precio: 39 euros ( I.V.A incluido).**



# **Asador Calagurris**

**Pasaje Díaz**

**Teléfono 941 13 25 24**

**Pinchos**

**-Arco iris de la huerta**

**-Sabor a mar y tierra.**

**Menú degustación Semana de la Verdura  
5 platos.**

**Precio, 32 euros (IVA incluido)**



**Cafetería-Cervecería The Swing**  
**Mártires 7**

**Degustaciones: Lunes a domingo de 12 a  
14,30 y de 19,30 horas a cierr**

**—Pincho Maribel**

**—Pincho 2014**



# **Hostal Gala**

## **Avenida de la Estación 7**

**APERITIVO; Bocado de espinaca y Shiitake.**

**MENÚ DEGUSTACIÓN:**

- **Salteado de habitas y champiñón con crujiente ibérico.**
- **Dúo de coliflor y brócoli con tallarines de aceite de oliva, lágrima de piquillo y migas de chorizo.**
- **Cochas de bacalao con yemas de espárrago fresco al pil pil de su jugo.**
- **Corderito con alcachofas.**

**Postre: Gominola de pera de Rincón con crujiente y granizado de zurracapote.**

**Vino: Vino crianza D.O.C. Rioja Marqués de Reinosá - Añada 2011.**

**Agua mineral: Liviana.**

**Café: Volcán de Oro.**

**PRECIO: 36 EUROS (10% IVA incluido) Tlfo: 941 145 515**



## **Restaurante Ciudad de Calahorra Maestro Falla 1**

**MENÚ 1 - MENÚ DEGUSTACIÓN: 36 euros (10% IVA no incluido)**

-Ensalada de pato con puerros confitados y mostaza a la antigua.

-Alcachofas fritas con berberechos y jamón.

-Pastel de espárragos y gambas con bacalao ahumado y vinagreta de pasas y jengibre.

-Bacalao con pisto de berenjena, napado con tomate caramelizado.

-Fardo de calabacín relleno de carne, setas y pistachos con salsa de maíces crujientes.

Postre a elegir; - Tarta tatin de plátano con salsa cremosa de limón y canela.

- Sopa de chocolate con bizcocho ligero y frutas asadas.

Pan, vino Crianza D.O.C. Rioja,

agua y chupito: Incluido.

Café: No incluido.

**MENÚ 2 – MENÚ TRADICIONAL: 29 euros (10% IVA No Incluido)**

-Espárragos frescos con huevo poché.

-Menestra de verduras.

Segundos a elegir:

- Cordero con patatas panaderas.

-Merluza con verduritas sobre vinagreta de espinacas.

Postres a elegir:

-Quesada sobre crema inglesa.

-Hojaldre con nata y frutas naturales.

Pan, vino (Crianza D.O.C. Rioja), agua y chupito: Incluido.

Café no incluido





## **Restaurante Marisquería Los Lares**

**San Antón 7 Teléfono: 941 133 122**

**Cerrado sólo el martes día 22**

### **MENÚ DEGUSTACIÓN:**

- Crema de coliflor de Calahorra con crujiente de mar.
- Ensalada de codorniz en suave escabeche.
- Espárragos frescos con crema de bogavante y huevito escalfado.
- Borraja con pochas y almejas.
- Taco de bacalao confitado

en aceite ecológico con su pil pil y ajetes tiernos.

Postre: Compota de Pera D.O.C. de Rincón de Soto y ciruelas con helado de natillas.

Vinos: D.O.C. Rioja Crianza. Pan, Agua o refresco y café: Incluidos.

**PRECIO: 36 EUROS (10% IVA NO incluido)**



## **Café La Comedia**

### **Plaza Montecompatri 1**

**Degustaciones: lunes a domingo de 13 a 15,30 y de 20 a 23,30 horas. Martes cerrado**

- Pisto con huevo escalfado y lascas de atún "en conserva".**
- Pan de cristal con escalibada y boquerón.**

**XVIII JORNADAS GASTRONOMICAS DE LA VERDURA**



# **Frutas Julián**

**Mercado de Abastos**

**Plaza del Raso**

**Calahorra**



# **Restaurante Casa Mateo**

**Plaza del Raso 15 Teléfono: 941 130 009**

## **PRIMEROS:**

- Menestra de verduras naturales.
- Foie sobre corazones de alcachofas frescas y boletus.
- Espárragos rellenos de gambas gratinadas.
- Ensalada tibia de langostinos y yemas con aceite de perejil.
- Ensalada de queso de cabra y salmón marinado.
- Timbal de borrajas con papada caramelizada.

## **SEGUNDOS:**

- Taco de bacalao con pil pil vizcaína y aceitunas negras.
- Lomo de merluza mariscada con arroz de verduritas.

- Lomito de rape con mejillones marinera.
- Dados de ciervo con salsa de Oporto.
- Tronco de ternera relleno salsa de vino.
- Magret de pato con cebollitas glaseadas y ajo fresco confitado.

**Postre: A elegir de nuestra carta de postres.**

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

**Agua, refrescos y café: Incluido.**

**PRECIO: 38 EUROS (10% IVA no incluido)**



# **Frutas Mónica**

## **Julio César 2, bajo**

**Horario: Lunes a Sábado: 9 a 14 y 17 a**

**20,00 horas.**

**Fin de semana estarán presentes en el**

**Gran Mercado de la Carpa**



# **Parador de Turismo**

**Paseo del Mercadal (Era Alta)**

**Teléfono: 941 130 358**

## **MENÚ DEGUSTACIÓN:**

- Entrante individual del Parador.**
- Vegetales en croqueta en su nido de rejilla de patata y alcachofas templadas sobre brotes de lechugas tiernas a la vinagreta.**
- Crema de hortalizas en ensalada al aceite picual.**
- Pastel de puerros y espárragos con cabra roca sobre salsa de calabaza.**
- Patatas a lo pobre y pimientos fritos con asado de corde-rito lechal al aroma de ajo y tomillo fresco.**

**Postre: Pera de Rincón de Soto asada con miel de romero a los chocolates y sus frutas rojas.**

**-Café, Pan y aceite, Agua mineral, Castroviejo Crianza 2009 D.O.C. Rioja.**

**PRECIO: 40 EUROS (10% IVA incluido)**



## **Bar Las Vegas**

### **Toriles 10**

**Degustaciones: martes a domingo de 12,30 a 15 y de 19 a 23 horas. Lunes cerrado**

- Brandada de coliflor sobre tartar de tomate**
- Bizcocho de guisantes con rabo de toro y crema de calabaza.**
- Pinchos de verduras frescas de temporada**

# XVIII JORNADAS GASTRONOMICAS DE LA VERDURA

## PROGRAMA

### LUNES 21 DE ABRIL

● Del 21 al 27 de abril. I Torneo de Pádel “Calahorra ciudad de la verdura” Organiza: Ayuntamiento de Calahorra – Inpádel. Lugar: CDM La Planilla. Inscripción: 692 682 441

● Del 22 al 27 de abril. Exposición “Las verduras en nuestra historia”.

El Archivo Municipal instala en el hall de la Casa Consistorial un puesto de verduras, ilustrado con reproducciones de algunos documentos que se conservan en el Archivo y que acreditan la tradición hortícola de Calahorra. Horario: De 9 a 14 horas.

● Del 22 al 25 de abril. III Campus de Fútbol Calahorra 2012 Dunviro. De 9:30 a 13:30 horas en Pabellones Deportivos Municipales. Organiza: CFFS Calahorra 2012. Información: <http://calahorra2012.com/>

### MARTES 22 DE ABRIL

● 12 h.- Fundación Hospital Calahorra.

- Inauguración del stand de verduras de la Cooperativa agrícola El Raso.

- Mesa informativa del Consejo Regulador de la Producción Agraria Ecológica de la Rioja (CPAER)

- Exposición fotográfica de imágenes antiguas relacionadas con el champiñón y la seta, cedida por la Asociación profesional de Cultivadores de champiñón y seta de La Rioja.

● 17 a 19 h.- Taller de costura, impartido por la asociación Tiene Tela. Aprende a realizar tus propios llaveros y guarda-agujas con formas de verduras. Lugar: Centro Joven Municipal.

Inscripción previa en Oficina de turismo: 941 10 50 61. Un grupo de 15 niños (mayores de 8 años) y otro de 15 adultos.



● 19 h.- Apertura de la exposición de los trabajos realizados por los alumnos de ESO y Bachillerato de los centros educativos de la ciudad.

Entrega de premios del concurso de Relato breve y poesía “Verde que te quiero verde”. Lugar: Centro Fundación Caja Rioja-Bankia Calahorra.

● 19 h.- Apertura de la exposición III Rally de fotografía “Ciudad de la Verdura”. Organiza: ASFOCAL. Lugar: Centro Fundación Caja Rioja-Bankia Calahorra.

● 20 h.- Acto de apertura oficial de las XVIII Jornadas Gastronómicas de la Verdura. Lugar: Teatro Ideal. Entrada libre.

● 20,15 h. Concierto The Vegetable Orchestra, orquesta de Viena que toca instrumentos realizados con verduras.

Lugar: Teatro Ideal. Entrada libre. Recogida de invitaciones en la OAC a partir del día 14 de abril (2 por persona).

● 22,00 h. Cóctel ofrecido por restaurantes y bares participantes a organizadores y colaboradores de las XVIII Jornadas gastronómicas de la verdura 2014.

Lugar: Parador Nacional “Marco Fabio Quintiliano”.

# XVIII JORNADAS GASTRONOMICAS DE LA VERDURA

## PROGRAMA

### MIÉRCOLES 23 DE ABRIL

- Fundación Hospital Calahorra
  - Stand de verdura de la Cooperativa Agrícola El Raso.
  - Mesa informativa del Consejo Regulador de la Producción Agraria Ecológica de la Rioja (CPAER)
  - Exposición fotográfica de imágenes antiguas relacionadas con el champiñón y la seta, cedida por la Asociación profesional de Cultivadores de champiñón y seta de La Rioja.



- VII Jornadas de Innovación y Tecnología Alimentaria CTIC-CITA. “Innovar, clave para el futuro del sector agroalimentario”. Lugar: CITA (Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de La Rioja). Pol. Tejerías Norte, C/ Los Huertos, 2. Calahorra. Información e inscripción en tño.: 941 15 27 18. Mail; info@cita-larioja.es

- 10 h. Inauguración de las Jornadas a cargo de Iñigo Nagore, Consejero de Agricultura.

- 10:15 h. “Innovación e Investigación, pilares fundamentales para la industria agroalimentaria. Presentación de la Unidad de Servicios tecnológicos. Casos prácticos de éxito”. Imparte: Rafael López, CTIC-CITA.

- 11 h. “¿Somos lo que comemos? Ali-

mentos, bacterias y antimicrobianos: componentes de nuestra dieta”. Imparte: Dña. Yolanda Sáenz (Grupo de microbiología molecular CIBIR)

- 11,45 a 12 h. Pausa café.

● 12 h. “Requisitos de información al consumidor. Retos y dificultades en su implantación”. Imparte: Laura Navarro, CTI- CITA.

● 12,30 h. “Uso sostenible del agua en la industria agroalimentaria”. Imparte: Isabel Uribe, CTI- CITA y Josema Moreno, C- Soluciones.

● 13,15 h. Cierre de las Jornadas, a cargo de D. Clemente Bea, CTI- CITA.

● De 11 a 13 h.- Grabación del programa de televisión de cocina Degusta La Rioja de TVR con el chef Ventura Martínez del restaurante Chef Nino en Calahorra y del restaurante Delicatto en Logroño. Elaboración de alcahofas con almejas. Lugar: Plaza del Raso junto al Mercado de Abastos.



● De 11 a 21 h.- Feria del Libro. Los librerías locales salen a la calle para celebrar este día, haciendo un descuento especial por la adquisición de libros. Lugar: Paseo del Mercado. Colaboran: Librería Caprichos, Librería Arco Iris, Librería Cervantes, Librería Lápiz y Papel y Librería Recortes.

# XVIII JORNADAS GASTRONOMICAS DE LA VERDURA

## PROGRAMA

### MIÉRCOLES 23 DE ABRIL

● 11,30 a 12,30 h.- Cuentacuentos. Carabí Carabá con Inés Bengoa. Edad: De 4 a 8 años. Lugar: Biblioteca Municipal “Pedro Gutiérrez”. Inscripción previa en la Biblioteca, tfno.: 941 10 50 66.

● 20,15 h.- Charla Coloquio “Las verduras como base de la dieta del paciente diabético”. Dieta en el niño diabético. Imparte: Raquel Díaz-Aldagalan González (Medico especialista en Pediatría y Neonatología de la FHC)

Dieta en el adulto diabético. Imparte: Sara Laguna Muro (Facultativo Especialista en Endocrinología de la FHC)

Consejos higiénicos-dietéticos en el paciente diabético. Imparte: Gloria Urdaniz Garcés (Diplomada Universitaria en Enfermería de la FHC)

Moderador: José Carlos Sola Lapeña (Facultativo Especialista en Hematología y Hemoterapia- coordinador de Unidades Medicas de la FHC).

Lugar: Centro Fundación Caja Rioja-Bankia Calahorra.

● 20,30 h.- Taller de elaboración de jabones con verduras. Lugar: Hotel Ciudad de Calahorra. Precio: 12 euros/pax. (plazas limitadas). Tfno. e inscripción en 941 147 434.

### JUEVES 24 DE ABRIL

● Fundación Hospital Calahorra:

-Stand informativo de cultivo de seta y champiñón. Asociación profesional de Cultivadores de champiñón y seta.

-Mesa informativa del Consejo Regulador de la Producción Agraria Ecológica de la Rioja (CPAER)

-Exposición fotográfica de imágenes anti-



guas relacionadas con el champiñón y la seta, cedida por la Asociación profesional de Cultivadores de champiñón y seta de La Rioja.

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

● 11 a 12 h.- Cuentacuentos y almuerzo de tostadas con aceite de la DOP Aceite de La Rioja. Actividad gratuita.

Lugar: Centro Joven Municipal. Máximo 50 niños. Inscripción en la Oficina de Turismo: 941 10 50 61

● 11,30 a 12,30 h.- Cuentacuentos teatralizados. Cuentos Zangoleros con Binomio, Educación y Teatro. Para todas las edades. Lugar: Biblioteca Municipal “Pedro Gutiérrez”. Inscripción previa en la Biblioteca, tfno.: 941 10 50 66

● 12 a 13 h.- Cocina urbana con el grupo de cocineros Cooking Team, integrado por los cocineros Aitor Esnal (restaurante Wine Fandango de Logroño), Miguel Martínez-Losa (restaurante Casa Chuchi de Logroño), José Lunte (restaurante Cachetero de Logroño), Juan Carlos Zapatero (restaurante Moderna Tradición de Logroño), D. Ramón Piñeiro (restaurante La Cocina de Ramón de Logroño)

# XVIII JORNADAS GASTRONOMICAS DE LA VERDURA

## PROGRAMA



ño), José Félix Rodríguez (restaurante La Galería de Logroño), y Alex García (del gastrobar UMM, Food&Drink de Logroño)

Lugar: Paseo del Mercadal. Elaboración en directo de tapas de verduras y degustación maridada con vino gentileza de Bodegas Dunviro.

● 17 a 19 h.- Taller de costura, impartido por la asociación Tiene Tela. Aprende a realizar tus propios llaveros y guarda-agujas con formas de verduras. Lugar: Centro Joven Municipal. Inscripción previa en Oficina de Turismo: 941 10 50 61. Un grupo de 15 niños (mayores de 8 años) y otro de 15 adultos.

● 18 h.- Degustación elaborada por la asociación de Personas Mayores. Croissant de pimiento con ajos, champiñón al ajillo y ajos fritos, vino o agua. Donativo: 1,50 euros (a beneficio para la Asoc. Personas mayores Sertorio). Lugar: Carpa del Silo.

● 20,30 h.- Proyección del vídeo de la III Pasarela “Ciudad de la Verdura” con la asistencia de los modelos y algunos diseñadores. Lugar: Centro Joven Municipal. Entrada libre.

● 21,00 h. Maridaje de pinchos y vino con Bodegas Dunviro y Bodegas Maetierra. Lugar: Hotel Ciudad de Calahorra. Tfno. e inscripción en 941 147 434.

### VIERNES 25 DE ABRIL

● Fundación Hospital Calahorra:

-Stand informativo de cultivo de seta y champiñón. Asociación profesional de Cultivadores de champiñón y seta.

-Mesa informativa del Consejo Regulador de la Producción Agraria Ecológica de la Rioja (CPAER)

-Exposición fotográfica de imágenes antiguas relacionadas con el champiñón y la seta, cedida por la Asociación profesional de Cultivadores de champiñón y seta de La Rioja.

● 11 h.- Una Semana Santa de cuento, con Antonio de Benito. Encuentro con autor y taller de actividades.

● 11 a 11:45h para niños de 4 a 7 años. 12 a 12:45h para niños de 8 a 12 años.

Lugar: Biblioteca Municipal “Pedro Gutiérrez”. Inscripción previa en la Biblioteca, tfno.: 941 10 50 66.

● 13 h.- Degustación de menestra de verdura acompañada de aceite del Trujal de los Santos Mártires, ensalada y vaso de vino. Lugar: Pasaje Bebricio, 39. Organiza: La Casa de la Verdura. Donativo: 1,50 euros (ticket





**CIUDAD DE CALAHORRA**  
**TANATORIO Y CREMATORIO**  
**SAN JOSÉ** 

**TEL. 941 13 32 98** (24 HORAS)  
C/ RAMÓN Y CAJAL, 2 (JUNTO A HOSPITAL FUNDACIÓN CALAHORRA)

ES IMPORTANTE QUE SEPA QUE TENGA O NO TENGA UN SEGURO DE DEFUNCIÓN,  
USTED ES COMPLETAMENTE LIBRE PARA ELEGIR LA FUNERARIA QUE DESEE.



SOLUCIONES AUDITIVAS

## MITOS

Sobre la  
pérdida auditiva



Tan sólo tengo  
una pérdida auditiva leve  
¡No necesito audífonos!

Incluso las personas  
con una pérdida auditiva leve  
experimentan una  
mejora significativa  
en su calidad de vida  
**CON AUDÍFONOS**

Una mejor  
vida social

La comunicación  
mejora

Mejores  
relaciones  
en casa

Mejor rendimiento  
laboral y académico



C/ Gallarza, 23 · CALAHORRA  
E-mail: [info@audiolorenzo.es](mailto:info@audiolorenzo.es)



SOLUCIONES AUDITIVAS

## MITOS

Sobre la  
pérdida auditiva



Tan sólo tengo  
una pérdida auditiva leve  
¡No necesito audífonos!

Incluso las personas  
con una pérdida auditiva leve  
experimentan una  
mejora significativa  
en su calidad de vida  
**CON AUDÍFONOS**

Una mejor  
vida social

La comunicación  
mejora

Mejores  
relaciones  
en casa

Mejor rendimiento  
laboral y académico



C/ Gallarza, 23 · CALAHORRA  
E-mail: [info@audiolorenzo.es](mailto:info@audiolorenzo.es)

# XVIII JORNADAS GASTRONOMICAS DE LA VERDURA

## PROGRAMA

para sorteo de una cesta de frutas y verduras). El pasaje será decorado con motivo de las Jornadas Gastronómicas de la Verdura.

● 17,30 h.- Showcooking con el ganador del programa de televisión Master Chef Junio, Mario Palacios, que estará acompañado por el chef Ventura Martínez. Elaboración de recetas de con verduras. Lugar. Carpa del Silo. Entrada libre.

● 20,30 h.- Monólogo “Lo mejor de lo peor” con el actor Alex O’Dogherty. Lugar: Teatro Ideal. Precio: 3 euros.

● 21 h.- Cena-maridaje con cata comentada. Durante la cena con el menú de las verduras, maridaje a cargo de los vinos de bodegas Pastor & Díaz de Aldeanueva de Ebro. Precio: Incluida la cata con el menú. Reserva de mesas en el Parador. Lugar: Parador Nacional de Turismo.

### SÁBADO 26 DE ABRIL

● Fundación Hospital Calahorra:

-Exposición fotográfica de imágenes antiguas relacionadas con el champiñón y la seta, cedida por la Asociación profesional de Cultivadores de champiñón y seta de La Rioja.

Toda la actividad de este día, salvo indicación expresa de otra ubicación, se desarrollará en el solar del Silo, carpa y alrededores. En la carpa estará instalado un stand de turismo donde se repartirán folletos y estarán a la venta las publicaciones editadas sobre gastronomía.

Durante el fin de semana: Photocall con muñecos de la verdura, pimiento, alcachofa y tomate, cedidos por el Grupo Scouts Nuestra Señora de Guadalupe de Calahorra. Lugar: en la Carpa. Exposición de verduras. Cooperativa Hortofrutícola El Raso.



# XVIII JORNADAS GASTRONOMICAS DE LA VERDURA

## PROGRAMA

● 10 h.- Apertura del Mercado de la Verdura.

● 11,30 a 12,30 h.- Marionetas de las verduras. Para todas las edades. Grupo Birloque.

● 12 h.- Visita guiada a la Catedral de Calahorra. Punto de encuentro: Pórtico de la Catedral. Tarifa visita guiada: Grupo de – 20 pax.: 2 euros/pax. Grupo de + 20 pax.: 1,50 euros/pax. Más información: 941 13 00 98.

● 12,30 h.-Cata de aceites a cargo de Kel Grupo Alimentario, S.L. Precio: 6 euros. Gratuito para clientes con reserva de almuerzo y clientes alojados. Lugar: Parador Nacional de Turismo.

● 13 h.- El Rincón del Catador. Cata gratuita de aceite ofrecida por CRDOP Aceite de La Rioja.

● 16,30 h. Partido de Fútbol Veteranos: CD Calahorra Veteranos – C.D. Logroñés Veteranos.

Lugar: Campo de Fútbol del C.D.M. “La Planilla”. Organiza: CD 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 Mercado, junto al Ayuntamiento. Visita gratuita y guiada por el grupo de voluntarias turístico culturales del Ayuntamiento. Duración de la visita: 1 hora 30 minutos.

● 18 h.- V Festival de Pelota “Jornadas Gastronómicas de la Verdura”.

1º Partido: 4 y medio: Garatea vs Santesteban.

2º Partido: Olazabal-Arraz vs Mendizabal – Otxandorena.

Venta de entradas: 25 y 26 de Abril en la

recepción de CDM “La Planilla” y el día del partido en taquilla a partir de las 17 horas.Organiza: GARFE y Ayuntamiento de Calahorra. Lugar: Frontón Municipal “Barberito I” (Avda. Los Ángeles, 43). Precio de entrada general: 5 euros.

● 18,30 a 19,30 h.- Marionetas de las verduras. Para todas las edades. Grupo Birloque.

● 20 h.- El Rincón del Catador. Cata de vino comentada por el gerente y director técnico de Bodegas Dunviro, Carlos Rubio. Gratuita. Máximo 25 personas.

● 20,30h.- Concierto de la Banda municipal de Música de Calahorra. Especial Musicales de Broadway. Colaboración especial de la cantante solista Astrid Crone. Director: Eduardo Peña. Entradas: 3 euros. 20% descuento abono musical. Colabora: Parador de Turismo de Calahorra. Lugar: Teatro Ideal.

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



# XVIII JORNADAS GASTRONOMICAS DE LA VERDURA

## PROGRAMA

### DOMINGO 27 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 a 14 h.- II Clinic Fútbol Base CDF San Agustín “Ciudad de Calahorra”. Lugar: Campo de Fútbol Colegio San Agustín. Organiza: Campus Javi Martínez. Información: [www.campusjavimartinez.com](http://www.campusjavimartinez.com)

● 9 h.- “IV Rally fotográfico “Ciudad de Calahorra”. Organiza: ASFOCAL. Información y bases: [www.asfocal.com](http://www.asfocal.com)

● 10 a 19 h.- I Torneo Prebenjamín Femenino de Minibasket “Calahorra, Ciudad de Las Verduras”.Lugar: Club Polideportivo Juventud. Organiza: COBAF.

● 10 h.- Apertura del Mercado de la Verdura.

● 11 a 12:30 h.- Taller infantil impartido por La Rioja Capital: “Rojo, amarillo y ... ¡VERDURAS!”. Dirigido a niños a partir de 3 años. Máximo 40 niños.

● 11,30 h.- Visita guiada gratuita a los viñedos y a la Bodega Dunviro con cata de vino.

Salida desde la carpa del Silo. Plazas limitadas: 25 personas. Inscripción previa en Bodegas Dunviro. Tfno: 941 130 626. E-Mail; [info@bodegasdunviro.com](mailto:info@bodegasdunviro.com).

● 11,30 h.- Visita guiada al Museo de la Verdura. C/ Cuesta de la Catedral, 5. Tarifa del museo: General: 3 euros // grupo +15 pax.: 20 dto. Punto de encuentro en el pórtico de la

Iglesia de Santiago.

● 12,30 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.

● 17 h.- Partido 3ª División de Fútbol: CD Calahorra – Ciudad de Alfaro. Lugar: Campo de Fútbol del C.D.M. “La Planilla”. Organiza: CD Calahorra.

● 18 h.- Teatro Familiar: DOT. Cía: Maduixa Teatre S.L. Dirección: Juan Pablo Mendiola. Coreografía: Mamen García. Intérpretes: Joaquín Collado, Laila Sorribes. Edades: desde 4 años. Entradas: 6 euros. Descuentos: 4 x 3 para familias. 50% para alumnos de las Escuelas Municipales de Música y Danza. 25 % para grupos (15 personas ó más). Lugar: Teatro Ideal.

### DEL 28 AL 30 DE ABRIL

● Del 28 al 30 de abril, las alumnas del Grado Superior de Educación del Centro la Planilla impartirán talleres de manualidades en los centros educativos de la ciudad y en el Centro Ancora y representarán la obra de teatro “Mis amigas las verduras” para los alumnos del ciclo de Educación Infantil.







Gráficas  Numancia

50 años  
de impresión



Pol. Tejerías Norte, c/ Los Huertos, 8. 26500 CALAHORRA (La Rioja)  
Teléfono 941 13 14 97 - Fax 941 13 35 93  
[www.graficasnumancia.com](http://www.graficasnumancia.com)

## **XVIII JORNADAS GASTRONOMICAS DE LA VERDURAS RESTAURANTES PARTICIPANTES MENUS**

### **LA TABERNA DE LA FRASQUITA**

**(Cerrado domingo tarde)**

**Primeros a elegir**

- Espárragos bañados en verdura con virutas de foie.
- Pastel de trigoero.
- Alcachofas fritas.
- Revuelto de espinacas con puerro y crema de avellanas.

**Segundos a elegir:**

- Carrillera en salsa de verduras.
- Coliflor de bacalao.
- Pimientos rellenos de verdura.
- Calabacín relleno de bacalao.

**Postre: Sorbete de limón o tartas variadas.**

**Pan, Agua y Crianza Rioja.**

**Café no incluido.**

**Precio: 22 euros (10% IVA Incluido)**

**Dirección: Bebricio, 67**

**Teléfono: 648 037 497**

### **HOSTAL GALA CAFÉ-RESTAURANTE**

**(Abierto todos los días excepto domingo noche)**

**Aperitivo; Bocadito de espinaca y Shiitake.**

**Menú degustación;**

- Salteado de habitas y champiñón con crujiente ibérico.
- Dúo de coliflor y brócoli con tallarines de aceite de oliva, lágrima de piquillo y migas de chorizo.
- Cocochas de bacalao con yemas de espárrago fresco al pil pil de su jugo.

**- Corderito con alcachofas.**

**Postre: Gominola de pera de Rin-**

**cón con crujiente y granizado de zurracapote.**

**Vino: Vino crianza D.O.C. Rioja Marqués de Reinosa – Añada 2011.**

**Agua mineral: Liviana.**

**Café: Volcán de Oro.**

**Precio: 36 euros (10% IVA incluido)**

**Dirección: Avda. de la Estación, 7**

**Teléfono: 941 145 515**

### **PARADOR NACIONAL MARCO FABIO QUINTILIANO**

**(Abierto todos los días)**

**Menú degustación:**

- Entrante individual del Parador.
- Vegetales en croqueta en su nido de rejilla de patata y alcachofas templadas sobre brotes de lechugas tiernas a la vinagreta.
- Crema de hortalizas en ensalada al aceite picual.
- Pastel de puerros y espárragos con cabra roca sobre salsa de calabaza.

**- Patatas a lo pobre y pimientos fritos con asado de corderito lechal al aroma de ajo y tomillo fresco.**

**Postre: Pera de Rincón de Soto asada con miel de romero a los chocolates y sus frutas rojas.**

**Café, Pan y aceite, Agua mineral, Castroviejo Crianza 2009 D.O.C. Rioja.**

**Precio: 40 euros (10% IVA incluido)**

**Dirección: Parque Era Alta s/n.**

**Teléfono: 941 130 358**

**[www.labrujulacalahorra.com](http://www.labrujulacalahorra.com)**

## **XVIII JORNADAS GASTRONOMICAS DE LA VERDURAS RESTAURANTES PARTICIPANTES MENUS**

### **RESTAURANTE PIZZERIA VA PRESTO**

(Abierto todos los días)

**PIZZAS A ELEGIR: 10,95 euros  
(10% IVA incluido)**

-Pizza de alcachofa fresca de Calahorra laminada con jamón.

-Pizzas de ajetes frescos de Calahorra con gambas.

Menú 1.- Media pizza de cada + Botella tercio de Dunviro. Precio: 11,50 euros (10% IVA incluido)

Menú 2. -Media pizza (a elegir) + ensalada + bebida: Precio: 9,95? (10% IVA incluido)

Menú 3.- Media pizza ( a elegir) + bebida: Precio: 7,50 euros (10% IVA incluido)

Dirección: Paseo del Mercadal, 46  
(Centro Comercial ARCCA)

Teléfono: 941 89 72 57

### **RESTAURANTE CASA MATEO**

(Abierto sólo al medio día. Lunes cerrado.)

Primeros:

- Menestra de verduras naturales.

- Foie sobre corazones de alcachofas frescas y boletus.

- Espárragos rellenos de gambas gratinadas.

- Ensalada tibia de langostinos y yemas con aceite de perejil.

- Ensalada de queso de cabra y salmón marinado.

- Timbal de borrajas con papada caramelizada.

Segundos:

- Taco de bacalao con pil pil vizcaína y aceitunas negras.

- Lomo de merluza mariscada con arroz de verduritas.

- Lomito de rape con mejillones marinera.

- Dados de ciervo con salsa de Oporto.

- Tronco de ternera relleno salsa de vino.

- Magret de pato con cebollitas glaseadas y ajo fresco confitado.

Postre: A elegir de nuestra carta de postres.

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

Agua, refrescos y café: Incluido.

Precio: 38 euros (10% IVA no incluido)

Dirección: Plaza del Raso, 15

Teléfono: 941 130 009

### **RESTAURANTE CHEF NINO**

(Abierto todos los días)

Menú 1- Menú degustación 42 euros (10% IVA no incluido)

- Mermelada de tomate y coliflor empimentonada.

- Espárrago blanco casi cocido y jugos interiores.

- Judía verde y foie guisado.

- Calamar, alcachofas, champiñones, todo salteado y sopa de almendra marcona.

- Solomillo de ternera como rosbeef con Mozzarella relleno de berenjena y calabacín.

Postre: Pan, vino y azúcar.

Pan, café, agua, Vino Tinto Crianza D.O.C Rioja y chupitos: Incluido.

[www.labrujulacalahorra.com](http://www.labrujulacalahorra.com)

## **XVIII JORNADAS GASTRONOMICAS DE LA VERDURAS RESTAURANTES PARTICIPANTES MENUS**

**Menú 2- Menú tradicional: 35 euros (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, café, agua, vino: Incluido.**

**Dirección: Padre Lucas, 2**

**Teléfono: 941 133 104**

### **HOTEL RESTAURANTE CIUDAD DE CALAHORRA**

**(Abierto todos los días)**

**Menú 1 - Menú degustación: 36 euros (10% IVA no incluido)**

- Ensalada de pato con puerros confitados y mostaza a la antigua.
- Alcachofas fritas con berberechos y jamón.
- Pastel de espárragos y gambas con bacalao ahumado y vinagreta de pasas y jengibre.
- Bacalao con pisto de berenjena, napado con tomate caramelizado.
- Fardo de calabacín relleno de carne, setas y pistachos con salsa de maíces crujientes.

**Postre a elegir; - Tarta tatin de plátano con salsa cremosa de limón y canela.**

**- Sopa de chocolate con bizcocho ligero y frutas asadas.**

**Pan, vino Crianza D.O.C. Rioja, agua y chupito: Incluido.**

**Café: No incluido.**

**Menú 2 – Menú tradicional: 29 euros (10% IVA No Incluido)**

**-Espárragos frescos con huevo poché.**

**-Menestra de verduras.**

**Segundos a elegir:**

- Cordero con patatas panaderas.
- Merluza con verduritas sobre vinagreta de espinacas.

**Postres a elegir:**

- Quesada sobre crema inglesa.
- Hojaldre con nata y frutas naturales.

**Pan, vino (Crianza D.O.C. Rioja), agua y chupito: Incluido.**

**Café no incluido**

**Dirección: Maestro Falla, 1**

**Teléfono: 941 147 434**

### **RESTAURANTE LA DAMA DE CALAHORRA.** (Abierto todos los días, excepto domingo noche)

**Menú degustación:**

- Yemas de espárragos sobre mayonesa de coliflor.
  - Tostas de tomate y piquillo con queso de oveja y anchoas.
  - Sorbete de puerro con cacahuetes a la pimienta.
  - Pucherito de habitas salteadas con jamón de pato y huevo al horno.
  - Pochas con alcachofas.
  - Bacalao sobre salteado de calabacín, patata y pimiento verde con crema de zanahoria.
  - Chuletillas de cordero a la parrilla con menestra de verduras.
- Postre: Puding de plátano y chocolate con sabayón de melocotón en vino.**

**Pan, agua, Crianza de Rioja y café:**

## **XVIII JORNADAS GASTRONOMICAS DE LA VERDURAS RESTAURANTES PARTICIPANTES MENUS**

Incluido.

Precio: 38,50euros (10% IVA incluido)

Dirección: Basconia, 3

Teléfono: 941 134 062

### **RESTAURANTE MERCADAL 21** (lunes cerrado)

Aperitivo: Vichyssoise de puerros con aceite de trufa y crujiente de jamón.

**MENU DEGUSTACION:**

-Croquetas de verduras variadas de la casa.

-Pimientos del cristal asados a la leña con anchoas de Santoña.

-Espárragos blancos frescos con aceite de arbequina y sal de escamas.

-Rissotto de boletus edulis con alcachofitas baby confitadas.

-Merluza en salsa verde con almejas y espárragos trigueros salteados.

-Taco de presa ibérica a la piña y miel con verduritas glaseadas.

Postre: Cremoso de queso caramelizado con mermelada de frutos del bosque.

Pan, agua, Puerta Vieja Crianza gran selección y café: Incluido.

Precio: 38 euros (10% IVA incluido)

Dirección: Paseo Mercadal, 21

Teléfono: 941 147 108

### **RESTAURANTE LA TABERNA DE LA CUARTA ESQUINA.**

(Lunes noche cerrado.)

Aperitivo: Fritos de verduras.

Menú degustación:

- Crema de calabaza con calama-

res en su tinta.

- Mollejas de pato con arroz y borraja.

- Espárragos blancos y verdes en su crema, con mejillones de roca y salmón fresco.

- Albóndigas de cordero con alcachofas y guisantes de Calahorra.

Postre: Tarta de zanahoria y coco con crema pastelera y helado de trufa.

Café, pan, agua y vinos crianzas de Rioja Baja: Incluido.

Precio: 39,50 euros (10% IVA incluido)

Dirección: Cuatro esquinas, 16

### **RESTAURANTE - MARISQUERÍA LOS LARES**

(Cerrado sólo el martes día 22)

Menú degustación:

-Crema de coliflor de Calahorra con crujiente de mar.

- Ensalada de codorniz en suave escabeche.

- Espárragos frescos con crema de bogavante y huevito escalfado.

- Borraja con pochas y almejas.

-Taco de bacalao confitado en aceite ecológico con su pil pil y ajetes tiernos.

Postre: Compota de Pera D.O.C. de Rincón de Soto y ciruelas con helado de natillas.

Vinos: D.O.C. Rioja Crianza.

Pan, Agua o refresco y café: Incluidos.

Precio: 36 euros (10% IVA NO incluido)

Dirección: San Antón, 7

Teléfono: 941 133 122

EN PRIMAVERA

# CARGA TUS PILAS

EN TALLERES VIALIDER

DEL 24 DE MARZO AL 19 DE ABRIL



NEUMÁTICOS MICHELIN  
**x4 BATERÍA CARGADOR**

NO TE QUEDES DESCONECTADO CON ESTE CARGADOR SOLAR PARA MÚLTIPLES DISPOSITIVOS

NEUMÁTICOS MICHELIN  
**x2 La guía MICHELIN**

LAS MEJORES RECOMENDACIONES DE HOTELES Y RESTAURANTES 2014, EN TODA LA PENÍNSULA IBÉRICA



Oferta válida del 24 de marzo al 19 de abril de 2014. Válida en los centros Vialider adheridos, por la compra de al menos 2 neumáticos MICHELIN de sistema, cámara o full. Reservas de promoción disponibles en [www.vialider.es](http://www.vialider.es) y en el punto de venta Vialider.

**Automotor**

[michelinautomotor@fer.es](mailto:michelinautomotor@fer.es)

Ctra. Logroña, Km. 46, 26500 Calahorra - LOGROÑO -  
Tel.: 941130974

INFÓRMATE Y BUSCA TU TALLER EN



[www.vialider.es](http://www.vialider.es)

¡Síguenos!



## **XVIII JORNADAS GASTRONOMICAS DE LA VERDURA RUTA PINCHOS**

**Los pinchos se servirán en los días y horas señalados.**

### **1.- Bar Viridiana**

**(Martes a jueves de 19:30h a 22h.**

**- Viernes y sábado: 12 a 15h. y de 19:30 a 22h. Cerrado: domingo)**

**-Anchoa con Jardinera.**

**-Gazpacho con buñuelo de bacalao.**

### **2.- Bar Chiqui (Lunes a domingo de 11 a 16:30h.)**

**-Tarta de verduritas.**

**-La flor de Calahorra.**

**-Barquito de verduras.**

### **3.- La Taberna de la Frasquita.**

**(Lunes a domingo de 12 a 15:30h. y de 19 a 21:30h. Cerrado: domingo tarde)**

**-Coliflor con crema de calabaza y reducción de Pedro Ximénez.**

**-La macetita de la Frasquita.**

### **4.- Heladería Andrés Sirvent**

**(Lunes a domingo de 17 a 24h.)**

**-Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.**

### **5.- Bar – Restaurante Ciudad de Calahorra**

**(Lunes a domingo de 12 a 15:30h. y de 19:30 a 23h.)**

**-Timbal de verduras con peineta de queso**

**-Crujiente de bacon, huevo de codorniz con verduras sobre base de patata picantona suave.**

### **6. Café Rioja**

**(Lunes a domingo de 12 a 15h. y de 20 a 23h.)**

**-La Rioja y el mar**

**-Con frutas y verduras**

### **7.- El Sueño de Baco**

**(Lunes a domingo de 12h. a 15h. y de 19h.a 21h.)**

**-Empanada de la huerta.**

**-Bomba de setas, trigueros y gambas.**

**-Pinchos de ediciones anteriores.**

### **8.- “D’Tapas” Chef Nino**

**(Lunes a domingo de 13 a 15h. y de 19:30 a 23h.)**

**-Todo Blanco (Porrusalda de bacalao)**

**-Ceviche de espárrago fresco y encurtidos.**

**-Pinchos de otras ediciones en barra.**

### **9.- Café La Comedia**

**(Lunes a domingo de 13 a 15:30h. y de 20 a 23:30h. – Cerrado: Martes)**

**- Pisto con huevo escalfado y lascas de atún “en conserva”.**

**- Pan de cristal con escalibada y boquerón.**

### **10.- Restaural.**

**(Lunes a domingo de 13 a 15h. y de 20 a 23h.)**

**-Fajita de verdura y hot dog**

## **XVIII JORNADAS GASTRONOMICAS DE LA VERDURA RUTA PINCHOS**

### **11- Telepizza.**

**(Lunes a domingo de 13 a 24h.)**

- Pizza de la huerta.
- Pizza florentina.

### **12.- Cafetería Venezia**

**(Lunes a domingo de 12 a 15h. y de 19 a 23h.)**

- Rollito de espárragos.
- Fajita de verdura

### **13.- ARCCA Café Central**

**(Lunes a domingo de 10 a 21h.)**

- Tostada de champiñón con ajos frescos.
- Saquito de verduras con foie.

### **14.- Heladería "Andrés Sirvent" – ARCCA**

**(Lunes a domingo de 17 a 24h.)**

- Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.

### **15. Cafetería The Swing**

**(Lunes a domingo: 12 a 14:30h. y de 19:30h a cierre. Cerrado: domingo y festivos sólo de 15 a 18h)**

- Pincho Maribel.
- Pincho 2014.

### **16.- Bar Las Vegas**

**(Martes a domingo de 12:30h. a 15h. y de 19h. a 23h. Cerrado: Lunes)**

- Brandada de coliflor sobre tartar de tomate.
- Bizcocho de guisantes con rabo de toro y crema de calabaza.



- Pinchos de verduras frescas de temporada.

### **17.- Café-Bar La Abadía**

**(Lunes a domingo de 12 a 15h y de 20 a 23h.)**

- Fajita de verduritas con pollo.
- Seta a la plancha con bacon y queso sobre tosta de pisto.
- Extensa barra de pinchos de verduras

### **18.- Restaurante - Marisquería Los Lares**

**(Lunes a domingo de 12 a 15h. y de 19:30 a 22:30h. Cerrado: martes)**

- Crujiente de calabacín con ibéricos.
- Cuajada de verduritas

## **XVIII JORNADAS GASTRONOMICAS DE LA VERDURA DONDE COMPRAR**

### **COMIDA PARA LLEVAR Y PRECOCINADOS CON VERDURAS**

**1.-Carnicerías Cayo Sáenz  
(Martes a viernes; 9. a 14 horas y de 17 a 20:30 horas – Sábado; de 09 a 14 horas)**

**TODOS LOS PRODUCTOS SON DE ELABORACIÓN PROPIA:**

**Productos frescos:**

- Brocheta de verdura.
- Hamburguesa de verdura.

**Precocinados:**

- Pechuga de pollo con crema de verdura.
- Rusos de verdura con hongos.
- Croqueta de verdura con pan de cereal.

**Cocinados:**

- Cordero con alcachofas.
- Ternera a la jardinera.
- Pecaditos de verdura.
- Empanada de carne con salteado de verdura.

**Y DE COPAS...**

**1.- Café-concierto La Comedia (Lunes a domingo de 17 a 19 horas y de 23,30 a 2 horas – Cerrado: Martes)**

- Bloody Mary Comedia.
- Daikiri de fresas.

**PANADERÍAS**

**1.- Panadería La Villajera  
(Martes a viernes de 8,30 a 14 horas y de 17 a 20 horas – Sábado, domingo y festivos; 8,30 a 14 horas)**

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

**DONDE COMPRAR - 2014 - jornadas de la verdura**

**FRUTAS Y VERDURAS “ROBERTO VAZQUEZ”.**

**C/Cavas, 31**

**Tfno: 941 14 82 26 – 645 875 038**

**Horario: Lunes a sábado de 9 a 14 horas y de 17:30 a 21 horas  
Domingos cerrado.**

**Productos: Verduras y hortalizas, fruta, conserva.**



## **XVIII JORNADAS GASTRONOMICAS DE LA VERDURA DONDE COMPRAR**

### **PLAZA DE ABASTOS DE CALAHO- RRA**

**Pza del Raso, s/n.**

**Tfno.: 941 13 13 38**

**Horario: de 9 a 14 horas y de 17 a  
20 horas.**

**Sábados tarde y domingo y festi-  
vos cerrado.**

**Producto: Frutas y verduras, encur-  
tidos, panadería, carnicería, pesca-  
dería, etc.**

### **SELECCIÓN DE FRUTAS Y VERDU- RAS "MONICA".**

**Julio César, 2, bajo.**

**Tfno :941 14 81 70**

**Horario: Lunes a sábado; 9 a 14  
horas y 17 a 20 horas Cerrado  
sábados tarde y domingos.**

**Productos: Diversidad de frutas y  
verduras, directamente del agricul-  
tor. Conservas riojanas**

### **CONSERVAS VIRTO**

**Ctra. Murillo, s/n (frente a la resi-  
dencia de ancianos "La Concep-  
ción)**

**Tfno.: 941 14 54 29**

**Horario: Lunes a Viernes de 9 a 13  
horas y de 16 a 19 horas.**

**Productos: Conservas vegetales y  
legumbre en conserva.**

### **CONSERVAS SERRANO.**

**Camino La Ribera, s/n**

**Tfno. 941 13 03 86**

**Horario: Lunes a Viernes: 9 a 13  
horas y de 15 a 19 horas.**

**Productos: Conservas vegetales,**



**espárragos D.O., pimientos, etc.**

### **FRUTERÍA LA DESPENSA - BUSTA- MANTE.**

**C/ Gallarza, 22**

**Tfno: 941 04 20 10 // 667 38 87  
11 - especalahorra@yahoo.es**

**Horario: Lunes a Sábado de 9 a 14  
horas y de 17 a 20:30 horas.  
Cerrado: sábado tarde y domingos.**

**Productos: Frutas y verduras selec-  
cionadas de nuestra huerta y  
nacionales**

[www.labrujulacalahorra.com](http://www.labrujulacalahorra.com)

## **XVIII JORNADAS GASTRONOMICAS DE LA VERDURA DONDE COMPRAR**

**COOPERATIVA AGRÍCOLA EL RASO.**

**Polg Viacampo, s/n**

**Tfno.: 941 13 10 77 – 941 13 11 73**

**Horario: Lunes a Sábado: 8 a 14 horas y de 16 a 19,30 horas (Cerrado: Domingos)**

**Producto: Fruta, verdura y hortaliza.**

**CON-SENTIDOS.**

**Travesía Paletillas, 2Bajo**

**Tfno.: 941 14 72 75**

**Horario: Lunes a domingo: 10 a 14 horas y de 17 a 22 horas.**

**Producto: Palomitas con sabores a ajo, a cardo, campesinas, con tomate y ketchup, dulces y gominolas con sabor a verduras, encurtidos, etc.**

**SOCIEDAD COOPERATIVA SANTOS MÁRTIRES.**

**Barrio de la estación, s/n.**

**Tfno. 941 13 17 98**

**Horario: Lunes a Sábado de 8 a 13 horas y de 15 a 19 horas. Cerrado: sábados tarde y domingos.**

**Producto: Aceite de Oliva virgen extra.**

**FRUTAS LEÓN.**

**Avenida de los Ángeles, 2.**

**Tfno: 688 455 430**

**Horario: De Lunes a Sábado de 9 a 14 horas y de 17 a 20:30 horas.**

**Cerrado: Domingos y lunes 21.**

**Producto: Fruta y verdura.**

**Estos comercios estarán presentes el fin de semana en la Carpa (excepto la plaza de abastos)**



