

Los pinchos se servirán en los días y horas señalados.

- Heladería Andrés Sirvent** (lunes a domingo de 17 a 24h.)
-Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.
- Hotel Ciudad de Calahorra** (lunes a domingo de 12 a 15:30h. y de 19:30 a 23h.)
-Ravioli de espinacas y queso.
-Quiche de puerros con gambas.
- Café París** (lunes a domingo de 12 a 15h. y de 19 a 21h.)
-Tiesto de trigueros en tempura.
-Bizcotela de zanahoria con cremoso de queso y nueces.
- Café Rioja** (lunes a domingo de 13 a 16h. y de 20 a 23h.)
-Crepe rellena con salsa de almendras.
-Simplemente delicioso.
- La Montanera** (lunes a domingo de 13 a 15:30h. y de 19 a 23:30h.)
-Cucurucho ibérico con aromas de verdura.
-Timbal de alcachofa con jamón.
- Bohemia** (lunes a domingo de 13 a 15:30h. y de 18 a 23h.)
Hojaldré de vieiras y espárrago triguero.
Gratin de alcachofa.
- El Rincón Andalúz** (lunes a domingo de 12 a 16h. y de 19 a 23h.)
-Lasaña de verduras de la huerta con bechamel de Piquillo.
-Croqueta rellena de calabacín y alcachofa.
- Restaurante Trattoria Calahorra** (lunes a domingo de 12:30 a 13:30h. y de 20 a 21h. Lunes noche cerrado. Miércoles mediodía sin servicio de pinchos.)
-Nido di Parmesano e carciofi (cestillo de Parmesano Reggiano, alcachofa crujiente, jamón ahumado de Trentino y mayonesa de alcachofa)
-Cannelloni di verdure (pasta rellena de verduritas frescas, bechamel de coliflor, queso mozzarella y grana padano gratinado)
- "D'Tapas" Chef Nino** (lunes a domingo de 13 a 15h. y de 19:30 a 23h.)
-Albóndigas con aceituna verde (apto para veganos).
-Quinoa, fruta, pepino, cherrys y menta.
- Café La Comedia** (lunes a domingo de 13 a 15h. y de 20 a 23:30h. Martes cerrado.)
-Cóctel de crucíferas, lima, piñones y Parmesano.
-Milhojas "La Comedia".
- Restaural** (martes a domingo de 13 a 15h. y de 20 a 23h. Lunes mediodía cerrado.)
-Old El Paso con verduras.
-Hamburguesa vegana.
- Heladería "Andrés Sirvent" - ARCCA** (lunes a domingo de 17 a 24h.)
-Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.
- Jamonero** (lunes a domingo de 13 a 15h. y de 20 a 23h. Lunes cerrado)
-Tosta escalibada con huevo de codorniz.
-Flor de alcachofa con pétalos de foie fresco y tacos de jamón.
- La Ideal** (lunes a domingo de 7 a 14h. y de 16 a 23h.)
-Crepe de ajos y gambas.
-Crepe de verduritas de Calahorra con salsa thai.
- The Swing Nico** (lunes a domingo de 11:30 a 15:30h. y de 19:30 a 23h.)
-Pimiento del Piquillo en salsa relleno de carne al estilo Swing.
-Hojaldré relleno de una suave crema de puerros y marisco.
- Gastrobar Capi** (lunes a domingo de 12:30 a 15h. y de 19 a 22:30h.)
-Flor de alcachofa con salsa de hongos, foie y virutas de jamón.
-Rollito de verduras con crema de calabaza.
- Smiley** (lunes a domingo de 12:30 a 16h. y de 19:30 a 23h.)
-Verdura en el aire.
-Pastel de verdura.
- Sabor.es** (martes a domingo de 13 a 15:30h. y de 20 a 23h.)
-Tortita de coliflor con espuma de queso Idiazábal sobre cama de pimiento del Piquillo.
-La huerta calagurritana en cuatro texturas.
- Las Vegas** (martes a domingo de 12:30 a 15h. y de 19 a 23h. Lunes cerrado.)
-Popeye con huevo poché.
-Croqueta de verdura.
- Andalucía** (lunes a domingo de 12 a 15h. y de 19 a 23h. Martes cerrado.)
-Caracola de verduritas.
-Crema de coliflor con crujiente de puerro.
- Café-Bar Abadía** (lunes a domingo de 12 a 16h. y de 19 a 23h.)
-Calabacín relleno de alcachofa y virutas de jamón.
-Brocheta de verduras y pollo con salsa de la casa.
- El Rincón de Flor y Nata** (lunes a domingo de 13 a 15h. y de 20 a 22h.)
-Menestra de la plaza.
-Albóndiga de verduras en salsa verde con peinetas.
- El Albergue** (lunes a domingo de 12 a 14h. y de 20 a 23h.)
-Octopus (lombarda caramelizada, berza y pulpo).
-Ravioli de cardo.



- CONSERVAS SERRANO** (lunes a viernes de 9 a 13h. y de 15 a 19h. Cerrado sábado y domingo).
Productos: espárragos D.O., alcachofas, pimientos, verduras, melocotón, etc.
Dirección: camino La Ribera, s/n. Pl. Viacampo
Tfno.: 941 130 386
- SOCIEDAD COOPERATIVA "LOS SANTOS MÁRTIRES"** (lunes a sábado de 9 a 13h. y de 15 a 19h. Cerrado sábado tarde y domingo).
Producto: aceite de Oliva Virgen Extra.
Dirección: barrio de la estación, s/n.
Tfno.: 941 131 798
- BODEGAS VIÑEDOS DEL CARMEN** (lunes a sábado de 9 a 13h. y de 17 a 19:30h. Cerrado sábado tarde y domingo).
Producto: vino tinto, rosado y blanco.
Dirección: c/ Viacampo, s/n.
Tfno.: 941 145 877
- ¡HOLA GRANEL!** (lunes a viernes de 9 a 13:30h. y de 16:30 a 20:30h. Sábado de 10 a 14h. y de 17 a 18h. Cerrado domingo).
Producto: legumbres, cereales, frutos secos, harinas, pastas, frutas, verduras ecológicas.
Dirección: c/ Constitución, 2
Tfno.: 941 907 348
- FRUTERÍA DATE VITA** (lunes a domingo de 9 a 13:30h. y de 17 a 20h. Cerrado sábado tarde y domingo tarde).
Producto: frutas y verduras de la zona, productos ecológicos, mieles y derivados, pan recién horneado.
Dirección: c/ Achútegui de Blas, 22
Tfno.: 670 773 217

- Pub CUE** (jueves a sábado de 23 a 4h.)
Gin-tonic con aderezos de albahaca, menta, canela y frutas variadas.
Cócteles variados sobre vodka de patata Basmoon.
- Dolce Vita** (lunes a domingo de 15 a 4h.)
Variedad de Gin-tonic Premium aderezados con frutos rojos, cardamomo, lima, etc.
Mojito especial de fresa con hierbabuena y secreto de la casa.
- La Comedia** (lunes a domingo de 17 a 19h. y de 23:30 a 2h., Martes cerrado.)
Bloody Mary La Comedia.
Daikiri de fresas.

- SELECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS "MÓNICA"** (lunes a sábado de 9 a 14h. y 17:15 a 20:15h. Cerrado sábado tarde y domingo).
Productos: frutas y verduras de primera calidad y conservas nacionales.
Dirección: c/ Julio César, 2
Tfno.: 941 148 170
- EL MERCADO DE MIGUEL** (lunes a domingo de 8 a 14h. y de 16:30 a 22h.)
Producto: frutas, verduras, conservas, vinos, embutidos y licores.
Dirección: c/ Julio César, 10
Tfno.: 677 059 517
- FRUTERÍA LA DESPENSA BUSTAMANTE** (lunes a sábado de 9 a 13:30h y de 17 a 20h. Cerrado sábado tarde y domingo).
Productos: verduras, cítricos ecológicos y hortalizas de la huerta calagurritana.
Dirección: c/ General Gallarza, 22
Tfno.: 941 388 811
- ALIMENTACIÓN TERESA** (lunes a sábado de 9 a 14h. y de 17:30 a 21h. Cerrado domingo)
Producto: las mejores verduras de la huerta calagurritana.
Dirección: avda. del Pilar, 10
Tfno.: 941 131 478
- CON-SENTIDOS** (lunes a domingo de 11 a 14h. y de 17 a 21h.).
Producto: chuches con forma de verdura, palomitas sabor verduras, huertos urbanos e infusiones de verduras.
Dirección: c/ Travesía Paletillas, 2
Tfno.: 941 147 275

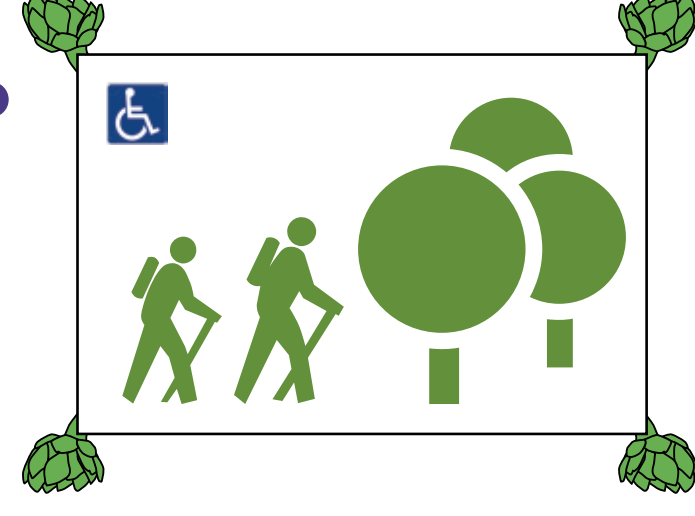
- Panaderías Artesana "El Obrador"** (lunes a viernes de 9 a 14h. y de 17 a 20:30h. Sábado y domingo de 9 a 14h.)
- Pan de ajos frescos con pimiento verde.
- Diferentes panes de verduras.
- Tartalelas de hojaldré con verduras y distintas especialidades para las Jornadas Gastronómicas de la Verdura.
- Panadería Hermanos Martínez** (lunes a domingo de 10 a 14h.)
- Bollito de pan con pimiento del Piquillo.
- Bollito de pan con alcachofas y ajetes frescos.
- Bollito de pan con espinacas.



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 Picoo 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". Hoy en día es la mayor mancha forestal del Valle del Ebro en La Rioja.



Establecimientos accesibles según www.equalitasvitae.com

MUSEO DE LA VERDURA
C/ Cuesta de la Catedral, 5.
museodelaverdura@ayto-calahorra.es
www.ayto-calahorra.es
Tfno.: 941 14 74 23

Horario del Museo: jueves a sábado de 11 a 13h. y de 17 a 19h. Domingos y festivos de 11 a 14h.

Horario en Semana Santa, desde el lunes 10 de abril hasta el lunes 17: de 11 a 13h. y de 17 a 19h. Domingos y festivos de 11 a 14h.

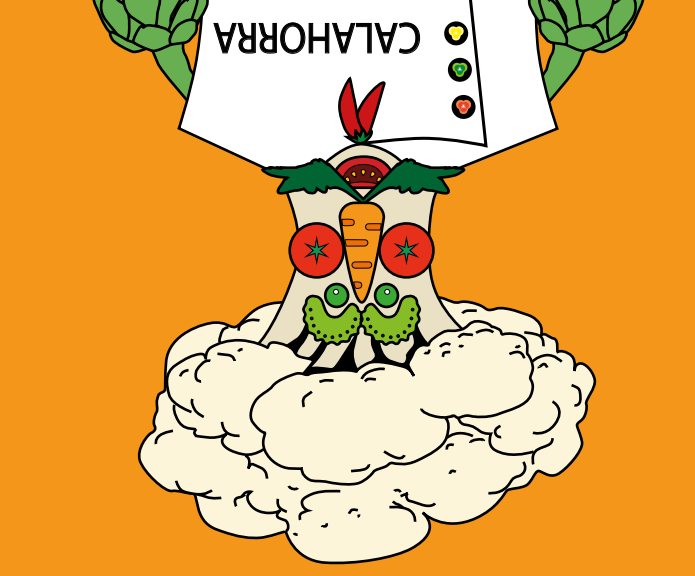
Horario en Jornadas Gastronómicas de la Verdura, desde el 20 de abril hasta el domingo 30: de 11 a 13h. y de 17 a 19h. Domingos y festivos de 11 a 14h.
Cerrado martes 18 y miércoles 19.

Día 1 de mayo abierto de 11 a 14h.
Entrada gratuita los jueves y durante las Jornadas Gastronómicas de la Verdura, del 24 al 30 de abril.



FIESTA DE INTERÉS TURÍSTICO REGIONAL
CALAHORRA
Del 24 al 30 de abril de 2017

XI Jornadas Gastronómicas de LA VERDURA



- ORGANIZA**
Calahorra, Gobierno de La Rioja, Ayuntamiento de Calahorra, etc.
- Colabora:**
Gobierno de La Rioja, Ayuntamiento de Calahorra, etc.

- Agricultores y conserveros del Mercado de la Verdura
- Alimentos de La Rioja – La Rioja Capital
- Asfocal
- Asociación Amigos de la Tierra La Rioja
- Asociación de comerciantes Calahorra ciudad comercial
- Asociación Profesional de Cultivadores de Champiñón de La Rioja CTICH
- Auto Urbión Renault
- Bambas Victoria
- Bodega Castillo de Maetiera
- Bodega Viñedos del Carmen
- Catedral de Santa María, Calahorra
- Centros de enseñanza de Calahorra
- Centro de Formación Profesional "La Planilla"
- Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de La Rioja (CTIC-CITA)
- Cooperativa Hortofrutícola El Raso
- Consejo Regulador de Producción agraria ecológica de La Rioja (CPAER)
- Club Calagurris Atlético
- Club Rioja de vela radiocontrol
- CRDOP Aceite de La Rioja
- Escuela Superior de Diseño de La Rioja, ESDIR
- Establecimientos resenados
- Findus
- Fuentes Gourmet
- Fundación Hospital Calahorra
- Grupo de Teatro y coro IES Valle del Cidacos
- Grupo de Danzas Coletores de Calahorra
- Grupo de voluntarias turístico-culturales del Ayuntamiento
- Grupo Scouts Nuestra Señora de Guadalupe
- Hipermercado Eroski
- Kid's & Us
- Panadería El Obrador
- Parador Nacional "Marco Fabio Quintiliano"
- Peñaclara
- Peñas
- Tahona Mi Pan
- Cooperativa "Los Santos Mártires"

☀ RESTAURANTES PARTICIPANTES 2017 ☀

A.- HOTEL RESTAURANTE CIUDAD DE CALAHORRA (abierto todos los días)
Menú 1 – Menú: 39,60€ (10% IVA incluido)
Degustación de entrantes
-Crema caramelizada de zanahorias.
-Milhojas de escalibada y brandada de bacalao sobre salsa de Piquillos.
-Alcachofas fritas con huevo trufado sobre cama de patatas con salsa al cava.
Segundos a elegir
-Solomillo ibérico laqueado a las 5 especias.
-Chipirones rellenos de verduras con salsa menier.
-Osobuco con verduras de la tierra.
Postre a elegir
-Semifrío de higos secos con salsa de nueces.
-Copa de crema al cava con plátanos y frutos rojos.
Vino crianza D.O.C. Rioja, agua, pan y chupito: incluido. *(Café no incluido)*

Menú 2 – Menú tradicional: 31,90€ (10% IVA incluido)
-Espárragos frescos con huevo poché.
-Menestra de verduras.
Segundos a elegir
-Cordero con patatas panaderas.
-Rodaballo al horno con patatas panaderas.
Postres a elegir de la carta.
Vino crianza D.O.C. Rioja, agua, pan y chupito: incluido. *(Café no incluido)*

Dirección: Maestro Falla, 1
Teléfono: 941 147 434

B.- RESTAURANTE TRATTORIA CALAHORRA (lunes noche cerrado)
Menú:
Entrantes
-Pepe Vetro (nuestro pimiento del Cristal templado, asado y pelado a mano).
-Aspáragi Bianchi (espárrago blanco de Navarra templado, con pisto de tomate y calabacín).
Primer plato a elegir
-Carcofi ai funghi e porri croccanti (alcachofitas fritas con salteado de hongos y crujiente de puero).
-Piselli e fagioli ai mani di maiale (guisantes y habitas salteadas con manitas y su pesto).
Segundo plato a elegir
-Guanciale di manzo alle verdure (carrillera de ternera con salteado de verdurita de temporada).
-Rombo al Cartoccio (rodaballo con verduras asado en sus jugos).
Postre
-Panacota carota (flan de nata con ralladura de zanahoria fresca).
Vino (Crianza D.O.C. Rioja), cerveza, refresco o agua: incluido. *(Café incluido)*

Precio: 39,60€ (10% IVA incluido)

Dirección: Plaza Peña Philips, s/n.
Teléfono: 941 129 526

C.- RESTAURANTE CHEF NINO (abierto todos los días)
Menú 1 - Menú: 46,20€ (10% IVA incluido)
Snacks
-Albóndigas con aceituna verde (apto para veganos).
-Gambas (Konjac) al ajillo (apto para vegetarianos).
Menú
-Berenjena y tomate en escabeche de vinagre de arroz y sésamo (apto para veganos).
-Empañada china de soja, hortalizas y verduras (apto para veganos).
-Tacos Rioja – Mex.
-Salmón en papillote con cebolleta, brócoli y champiñón.
-Costilla de cerdo ibérico estilo tejano con alcachofitas fritas y ligero picante.
Postre
-Bizchocho aéreo de piquillos y helado de caramelo.
Vino crianza D.O.C. Rioja, agua, pan y chupitos: incluido. *(Café incluido)*

Dirección: Plaza Peña Philips, s/n.
Teléfono: 941 129 526

Menú 2 - Menú tradicional: 38,50€ (10% IVA incluido)
-Espárragos frescos templados.
-Menestra de verduras de Calahorra.
-Corderito con alcachofas.
Postre
-Bizchocho aéreo de Piquillos y helado de caramelo.
Vino tinto, agua y pan: incluido. *(Café incluido)*

Dirección: Padre Lucas, 2
Teléfono: 941 133 104

D.- RESTAURANTE LA DAMA DE CALAHORRA (domingo noche cerrado)
Menú:
-Jamón gran reserva con tostas de tomate y pimientos verdes fritos.
-Espárragos blancos tres salsas.
-Vinagreta de anchoas, pepinillos y cebolletas.
-Tártara de Piquillos.
-Ali-Oli de apio.
-Ensalada templada de alcachofas, pulpo a la gallega y reducción de remolacha.
-Panaché de verduras salteadas con huevo escalfado.
-Lubina en salsa verde con coliflor, ajetes y almeñdra.
-Milhojas de manzana y foie sobre crema de calabaza y yemas de espárrago en tempura.
Postre
-Coulant de chocolate, jalea de naranja karpý y gelé de pacharán.
Vino crianza D.O.C. Rioja Domus Dei, agua y pan: incluido. *(Café incluido)*

Precio: 38,50€ (10% IVA incluido)

Dirección: Basconia, 3
Teléfono: 941 134 062

E.- RESTAURANTE LA COMEDIA (cerrado martes)
Menú:
-Cremita de puero con crujientes de cebolla.
-Espárragos frescos templados.
-Alcachofas y sus verduras.
-Taquito de bacalao sobre ajetes frescos y guisantes, con filamentos de pimiento.
-Carrilleras en cama de patata y fondo de verduras.
Postre
-“La Comedia”.
Vino crianza, agua y pan: incluido. *(Café incluido)*

Precio: 37€ (10% IVA incluido)

Dirección: Montecompatri, 1
Teléfono: 941 130 597

F.- PARADOR NACIONAL MARCO FABIO QUINTILIANO (abierto todos los días)
Menú:
Aperitivos:
-Licúados de verduras verde y frutas rojas y croquetón de coliflor de Calahorra.
Entrantes:
-Crema de puero y espárrago blanco con panceta confitada.
Pescado:
-Alcachofas frescas con almejas.
Carne:
-Hortalizas de primavera con carrillera de ternera al vino tinto de Rioja.
Postres:
-Tulipa crujiente de verduras con almendra y helados de frutas.
Maridaje con tinto Crianza Castroviejo D.O.C. Rioja, agua, pan,café e infusiones: incluido.

Precio: 44€ (10% IVA incluido)

Dirección: Paseo del Mercadal (Era Alta s/n)
Teléfono: 941 130 358

G.- HOSTAL GALA CAFÉ-RESTAURANTE (abierto todos los días)

Menú degustación:
-Ensalada templada de kale con pistachos y tempura de brotes en su tierra.
-Pak choi con quinoa y mahonesa agrídluce de soja.
-Cremita de hongos, chips de alcachofa y espumas de foie.
-Falxo cuscús de coliflor y semillas de chia con tartar de salmón.
-Espárragos templados con pulpo y berberchos.
-Pluma a baja temperatura, bimi salteado, guisantes y reducción de tempanllo.
Postre
-Ravioli de peras con D.O.P Rincón de Soto al vino y helado de chocolate regado con crema inglesa de calabaza.
Vino Crianza D.O.C. Rioja (Conde del Real Agrado -Añada 2013-), agua mineral Liviana. (Café “Volcán de Oro”: incluido, *pan* incluido)

Precio: 36 € (10% IVA incluido)

Dirección: Avda. de la estación, 7
Teléfono: 941 145 515

H.- RESTAURANTE MERCADAL 21 (cerrado lunes)
Menú:
Menú degustación
-Chupito de espinacas y coliflor con virutas de jamón ibérico.
-Ensalada templada de lascas de bacalao con vinagreta de mostaza de Dijon y quinoa.
-Raviolis de calabacin rellenos de gambas de Palamós y verduras en su crema.
-Lenguado relleno de verduras de temporada con salsa de vino blanco y cholutas.
-Solomillo de ciervo con salsa de piñones y seta “Pleuroutus Eryngii”.
Postre
-Bizchocho de zanahoria desconstruido con crema y helado de avellana.
Vino Crianza D.O.C. Rioja, verdejo, rosado, agua y pan: incluido.*(Café incluido)*

Precio: 40€ (10% IVA incluido)

Dirección: Paseo Mercadal, 21
Teléfono: 941 147 108

I.- GASTROBAR CAPI (abierto todos los días)
Menú:
Primeros:
-Menestra de verduras salteada con panceta.
-Cardo con salsa de almendras.
-Alcachofas salteadas con salsa de hongos.
-Brocoli salteado con verduras y hongos.
-Ensalada escalibada.
-Lasaña de verduras.
Segundos:
-Bacalao a la plancha con verduras en tempura
-Chipirones a la plancha sobre cama de crema de trigueros.
-Solomillo a la plancha con espárragos mixtos.
-Codillo a baja temperatura con crema de champis y gambas.
-Churrasco a la plancha y cebolletas caramelizadas.
-Brocheta de verduras con pavo y salsa Romesco.
Postres:
-Pastel de calabaza.
-Mousse de limón.
-Compota.
-Tarta de queso con mousse de fruta.
-Bizchocho de chocolate y frutos secos.
Vino cosecheros, blanco, tinto o rosado: incluido. *(Café no incluido)*

Caña o refresco: incluido.
Gaseosa o agua: incluido.
Pan: incluido.
Precio: 12,50€ (10% IVA incluido)

Dirección: Mártires, 8
Teléfono: 941 590 554

J.- RESTAURANTE CASA MATEO (abierto sólo al medio día. Lunes cerrado)
Menú:
Primeros
-Menestra de verduras naturales.
-Alcachofas con foie y boletus.
-Rollitos de salmón ahumado sobre salsa de espárragos.
-Lasaña de verduras.
-Ensalada de foie de bacalao y vinagreta de frutos rojos.
-Hatillo de borraja con lacón.
Segundos
-Bacalao confitado sobre puré de patata y salsa de marisco.
-Merluza al horno con compota y salsa holandesa.
-Lubina al horno con verduras glaseadas.
-Solomillo de ciervo con hongos y cebolla francesa.
-Solomillo de cerdo al Operto con pastel de bacon y patata.
-Timbal de cordero con su jugo y verduras.
Postre a elegir de nuestra carta.
Vino crianza D.O.C. Rioja, refrescos o agua, pan: incluido. *(Café incluido)*

Precio: 41,80€ (10% IVA incluido)

Dirección: Plaza del Raso, 15
Teléfono: 941 130 009

K.- RESTAURANTE LA TABERNA DE LA CUARTA ESQUINA (lunes por la noche cerrado)
Menú:
Aperitivos:
-Crema de brócoli con vieira.
-Croqueta de verdura.
-Crujiente de berza, zanahoria y morcilla.
Menú degustación:
-Borraja sobre puré de patata y papada ibérica.
-Alcachofas a la marinera con mejillones de roca.
-Vichyssoise caliente con bacalao.
-Alchónsiga con verdura.
Postre: croquetas de chocolate con cuscús de coliflor y helado artesano.
Vino crianza de Rioja Baja y pan: incluido. *(Café incluido)*

Precio: 39,50€ (10% IVA incluido)

Dirección: Cuatro esquinas, 16
Teléfono: 941 134 355

L.- RESTAURANTE “EL ALBERGUE” (abierto todos los días)
Menú:
Individual
-Crema de zanahorias con huevo.
-Timbal de cardo con aceite y leche de almendras.
Primeros a compartir
-Espárragos a la plancha con vinagreta.
Segundos individuales
-Lubina con verduras al wok.
-Carrilleras guisadas al vino tinto con alcachofas fritas.
Postre:
-Tarta de queso con mermelada de lombarda.
Vino Crianza, pan y agua: incluido. *(Café incluido)*

Precio: 35€ (10% IVA incluido)

Dirección: Rastillo San Francisco, 1
Teléfono: 637 736 108

M.- HOTEL ZENIT (abierto todos los días)
Menú:
Aperitivo de la casa.
-Verduras al vapor de infusión de ave y crujiente ibérico.
-Manita deshuesada rellena de hongos y foie con puré de cebolleta asada.
Postre
-Torrija especial Zenit de brichoche caramelizada.
Vino crianza DO Rioja, pan y agua: incluido. *(Café incluido)*

Precio: 25€ (10% IVA incluido)

Dirección: Nacional 232, km 363
Teléfono: 941 147 952

ACTOS PRELIMINARES

Del 1 al 15 de abril la Biblioteca Municipal “Pedro Gutiérrez” organiza “Tempus Romanorum”. Se recrearán los principales aspectos de nuestra historia con murales y materiales prestados por el Grupo Paso Viviente.

Del 6 al 12 de abril la Biblioteca Municipal “Pedro Gutiérrez” organiza “Conocieno del imperio romano”. Actividad dirigida a alumnos de 5º y 6º de Primaria. Inscripción en la Biblioteca. Tfno. 941 10 50 66.

Viernes, 7

21,30 h.- Roberto Herreros & Band.
Concierto aniversario por sus ‘60 años’ en el mundo de la música. Proyección del cortometraje de 1969 “Mi mundo nuevo”.
Entradas: 10 €
Con la compra de dos entradas, regalo de un CD doble con las mejores canciones de Roberto Herreros.
Organiza: Luis José Herrera Marín.
Lugar: Teatro Ideal.

Sábado, 8

10,30h.- Visita guiada gratuita al Mercatorum.
Punto de encuentro: oficina de Turismo, plaza del Raso.
La realiza el grupo de voluntarias turísticas del Ayuntamiento.
Más información en la oficina de Turismo: 941 10 50 61.

11 a 21h.- MERCAFORVM. Mercado ambientado en época romana. Feria, espectáculos musicales, teatrales y desfiles de legiones romanas tendrán lugar en las calles Grande, Mártires y Plaza del Raso. Inauguración oficial a las 13h.

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

16,45h.- Visita guiada gratuita a la Calahorra romana.
Punto de encuentro: “La Moza”, paseo del Mercadal.
La realiza el grupo de voluntarias turísticas del Ayuntamiento.
Más información en oficina de Turismo: 941 10 50 61.

Domingo, 9

10,30h.- Visita guiada gratuita al Mercatorum.
Punto de encuentro: oficina de Turismo, plaza del Raso.
La realiza el grupo de voluntarias turísticas del Ayuntamiento.
Más información en oficina de Turismo: 941 10 50 61.

11h.- Bendición de Ramos. Parroquia de Santiago.
A continuación: **Procesión de “La Borriquilla”**.
Salida: parroquia de Santiago.

11 a 21h.- MERCAFORVM. Mercado ambientado en la época romana. Feria, espectáculos musicales, teatrales y desfiles de legiones romanas tendrán lugar en las calles Grande, Mártires y Plaza del Raso.

Lunes, 10

10,30 a 12h.- Taller “Soluciones de gestión y mejoras en soluciones de negocio para el comercio, retail y hostelería”.
Destinatarios: PYMES, autónomos, comerciantes y hosteleros.
Inscripciones: **www.fer.es o promocioneconomica@ayo-calahorra.es**
tfn: 941 10 50 76
Lugar: Centro Joven Municipal.

Miércoles, 12

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

Del Jueves 13 al domingo 16 de abril – PROCESIONES DE SEMANA SANTA
Tradicionales procesiones de la Semana Santa de la ciudad, **Fiesta de Interés Turístico Nacional**.

Jueves 13: 11,30h. Procesión del Encuentro.
21,00h. Escenificación de la Pasión de Cristo. Avda. de Valvanera.
Viernes 14: 12,00h. Procesión del Silencio.
20,30h. Magna Procesión del Santo Entierro.
Sábado 15: 11,30h. Procesión de la Soledad de María.
Domingo 16: 11,00h. Procesión de Resurrección, procesión del Cristo Resucitado y la Virgen Dolorosa.

Viernes, 14

17h.- Visita guiada gratuita por la zona histórica de Calahorra.
Punto de encuentro: “La Moza”, paseo del Mercadal.
La realiza el grupo de voluntarias turísticas del Ayuntamiento.
Más información en oficina de Turismo: 941 10 50 61.

Sábado, 15

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

17h.- Visita guiada gratuita por la zona histórica de Calahorra.
Punto de encuentro: “La Moza”, paseo del Mercadal.
La realiza el grupo de voluntarias turísticas del Ayuntamiento.
Más información en oficina de Turismo: 941 10 50 61.

Martes, 18

19h.- Inauguración de la exposición V Rally de fotografía “Ciudad de Calahorra”.
Organiza: ASFOCAL. Colabora: Ayuntamiento de Calahorra.
Lugar: Centro Fundación Caja Rioja-Bankia.
Exposición del 18 al 28 de abril.

19,30h.- Charla divulgativa, “De Marie Curie a la igualdad: las mujeres y las ciencias”.
Ponente: Mª Jesús Sanromán, CSIC.
Patrocinio: Proyecto Ciudad@Ciencia.
Lugar: Museo de la Romanización.

Miércoles, 19

12h. “Cocina en conserva”. Taller gratuito.
Actividad a partir de 15 años.
Colabora: Fuertes Gourmet y Conservas Serrano.
Inscripción previa en 941 10 50 61.
Lugar: Aula Municipal de Cocina (C/ Enramada, 1).

19h.- Presentación de los pinchos y diversas propuestas de la “Ruta de pinchos de verdura 2017”.
Lugar: Aula Municipal de Cocina (C/ Enramada, 1).

Jueves, 20

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

20,15h.- Encuentros literarios: “La razón de la sinrazón”.
Actor y director: Cipriano Lodosa.
Lugar: Teatro Ideal.

Viernes, 21

11,30h.- Presentación del Renault Scénic, coche oficial de las XXI Jornadas Gastronómicas de la Verduera y exposición Caravana PRO+ de vehículos industriales.
Lugar: concesionario Auto Urbión Renault en Calahorra.

12,30h.- Comercio y Urbanismo.
Visita a los escaparates del comercio local decorados con motivo de las XXI Jornadas Gastronómicas de la Verduera con productos de la huerta calagurritana.

18,30h.- Taller gratuito de formación ambiental “Educación para el desarrollo”. Soberanía alimentaria y agroecología.
Colabora: Amigos de la Tierra La Rioja.
Actividad a partir de 14 años.
Lugar: Centro Joven municipal.
Duración: 2 horas aproximadamente.

20,30 h.- Concierto de la Banda Municipal de Música “Jazz club Casablanca”, con la vocalista de Jazz Ainara Ortega.
La Banda Municipal de Música se transforma en una Big Band americana para interpretar temas tan conocidos como Casablanca, Over the Rainbow, Autum Leaves, La chica de Ipanema...
Director: Eduardo Peña Hernández.
Entrada: 3 €.
Lugar: Teatro Ideal.

Sábado, 22

11h.- Cuentacuentos en inglés “Gina Ginge’s birthday party”.
Organiza: Biblioteca Municipal “Pedro Gutiérrez”.
Colabora: Kid’s & Us.
Lugar: Biblioteca Municipal “Pedro Gutiérrez”.
Actividad dirigida a niños de 3 a 8 años.
Inscripción gratuita la semana previa en la web de Kid’s & Us.

11 a 14h.- MERICAFORVM. Mercado ambientado en época romana. Feria, espectáculos musicales, teatrales y desfiles de legiones romanas tendrán lugar en las calles Grande, Mártires y Plaza del Raso. Inauguración oficial a las 13h.

12 a 14h.- Jornada de cata de Aceite de La Rioja “Mejoras y controles de los aceites de oliva contra aceites vegetales”.
Imparte: CRPO Aceite de La Rioja junto con la Cooperativa Los Santos Mártires.
Lugar: Centro Joven. Inscripción previa. Tfno.: 941 10 50 61.

18h.- Festival de pelota. Torneo “Ciudad de la verdura”.
Entradas anticipadas 5€ en bar Acuario. Taquilla 8€. Menores de 14 años: gratuito.

19,30h.- Presentación del libro “La sombra de la conjura” de la trilogía “Las crónicas de Tito Valerio Nerva”.
Presenta: Sergio Alejo Gómez, escritor.
Organiza: Asociación Hermanos de Armas.
Lugar: Museo de la Romanización.

12 a 14h.- Jornada de cata de Aceite de La Rioja “Mejoras y controles de los aceites de oliva contra aceites vegetales”.
Imparte: CRPO Aceite de La Rioja junto con la Cooperativa Los Santos Mártires.
Lugar: Centro Joven. Inscripción previa. Tfno.: 941 10 50 61.

18h.- Festival de pelota. Torneo “Ciudad de la verdura”.
Lugar: frontón Barbertillo I.
Organiza: GARFE.
Entradas anticipadas 5€ en bar Acuario. Taquilla 8€. Menores de 14 años: gratuito.

19,30h.- Presentación del libro “La sombra de la conjura” de la trilogía “Las crónicas de Tito Valerio Nerva”.
Presenta: Sergio Alejo Gómez, escritor.
Organiza: Asociación Hermanos de Armas.
Lugar: Museo de la Romanización.

Domingo, 23

10,30 a 17h.- I Trofeo Ciudad de Calahorra. Regata de veleros radiocontrol clase IOM.
Lugar: embalse del Perdigueru.
Organiza: Ayuntamiento de Calahorra.
Colabora: Club Rioja de vela radiocontrol.

11h.- IX Carrera popular “Calahorra, Ciudad de la Verduera”. Campeonato autonómico.
Distancia: 10km, en circuito urbano por Calahorra.
Miguel: gloriaeta del Ayuntamiento.
Organiza: Club Calagurris Atlético y Ayuntamiento de Calahorra.
www.calagurristatletico.es
Inscripciones: www.corredorespopulares.es

11 a 21h.- Feria del libro. Día Internacional del Libro.
Los libreros locales saldrán a la calle para celebrar este día haciendo descuentos especiales por la adquisición de obras.
Colaboran: Arco Iris, Caprichos, Mis Recortes y Lápiz y Papel.
Participará la Biblioteca con un stand informativo de 11 a 14h. junto a jóvenes escritores riojanos que presentarán y firmarán sus obras. Escritores invitados: Iván Tomás con su última novela “Protagonista del otro lado”. Natalia Gómez con su novela “Tras el objetivo”.
Lugar: paseo del Mercadal.

Del 23 al 28 de abril, Gymbkana de la Verduera, para todos los públicos.
Organiza: Biblioteca Municipal “Pedro Gutiérrez”.
Inscripción; hasta el 12 de abril. Tfno.: 941 10 50 66.
Plazas limitadas.

18 h.- Teatro familiar “Los rescatadores de Reinolandia”.
Producciones La Vidrera
Dirección: Alejandra Nogales.
Interpretes: Gloria Escudero, Eduardo de Tena, Alejandro San Martín.
Duración: 60 minutos. Edades: 3 a 10 años.
Entrada: 6 € / 4 € en 2º anfitrteo para menores de 30 años. Descuento 4 x 3.
Lugar: Teatro Ideal.

Del 23 al 27, Almuerzos saludables con Aceite de La Rioja, imparte CRDP Aceite de La Rioja, para los estudiantes de 2º ciclo de Educación Primaria de los centros educativos.
18 h.- Teatro familiar “Los rescatadores de Reinolandia”.
Producciones La Vidrera
Dirección: Alejandra Nogales.
Interpretes: Gloria Escudero, Eduardo de Tena, Alejandro San Martín.
Duración: 60 minutos. Edades: 3 a 10 años.
Entrada: 6 € / 4 € en 2º anfitrteo para menores de 30 años. Descuento 4 x 3.
Lugar: Teatro Ideal.

Del 23 al 28 de abril los alumnos de 2º ciclo de Educación Primaria participan en los talleres de alimentación “Juega y disfruta con Alimentos Ecológicos” impartidos por el CPAER.

Del 24 al 27, Almuerzos saludables con Aceite de La Rioja, imparte CRDP Aceite de La Rioja, para los estudiantes de 2º ciclo de Educación Primaria de los centros educativos.

18 h.- Teatro familiar “Los rescatadores de Reinolandia”.
Producciones La Vidrera
Dirección: Alejandra Nogales.
Interpretes: Gloria Escudero, Eduardo de Tena, Alejandro San Martín.
Duración: 60 minutos. Edades: 3 a 10 años.
Entrada: 6 € / 4 € en 2º anfitrteo para menores de 30 años. Descuento 4 x 3.
Lugar: Teatro Ideal.

19,30h.- Juegos tradicionales con verdura.
Lugar: Centro Fundación Caja Rioja –Bankia Calahorra.

19,30h.- Taller de cocina; bizchocho de zanahoria.
Lugar: Centro Joven Municipal. Actividad para socios.

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA VERDURA

DURANTE TODA LA SEMANA, DEL 24 AL 30 DE ABRIL.

ACTIVIDADES PARA LOS COLEGIOS DE EDUCACIÓN PRIMARIA DE CALAHORRA.

Del 24 al 28, los alumnos de Educación Infantil disfrutan de las actividades que los alumnos de **EFA “La Planilla”** realizan en sus centros educativos.

Del 3 al 27 de abril los alumnos de 2º ciclo de Educación Primaria participan en los talleres de alimentación “Juega y disfruta con Alimentos Ecológicos” impartidos por el CPAER.

Del 24 al 27, Almuerzos saludables con Aceite de La Rioja, imparte CRDP Aceite de La Rioja, para los estudiantes de 2º ciclo de Educación Primaria de los centros educativos.

Durante el mes de abril los alumnos del 3er ciclo de Educación Primaria **visitan la Cooperativa agrícola El Raso y la Cooperativa Los Santos Mártires**.

Durante toda la semana la **Biblioteca municipal “Pedro Gutiérrez”** instalar un punto de interés dedicado a las verduras con libros y material audiovisual disponibles en préstamo. **“De la huerta a la mesa”**.

Del 23 al 28. Gymbkana de la Verduera, para todos los públicos.
Lubina con verduras al wok.
Carrilleras guisadas al vino tinto con alcachofas fritas.
Lugar: Museo de la Romanización.

Del 23 al 28. Gymbkana de la Verduera, para todos los públicos.
Lubina con verduras al wok.
Carrilleras guisadas al vino tinto con alcachofas fritas.
Lugar: Museo de la Romanización.

Del 23 al 28. Gymbkana de la Verduera, para todos los públicos.
Lubina con verduras al wok.
Carrilleras guisadas al vino tinto con alcachofas fritas.
Lugar: Museo de la Romanización.

De enero a junio, VI Jornadas saludables de la Fundación Hospital Calahorra. De alumnos de Educación Infantil, Primaria y Secundaria de La Rioja Baja, así como usuarios de “Igual a ti” visitan FHC y asisten a charlas sobre hábitos de alimentación saludables, en las que se da especial protagonismo al consumo de verduras y frutas de la zona.

Del 24 al 30 de abril, Fundación Hospital Calahorra elabora menú especial para los pacientes y usuarios de la cafetería del Hospital y sus pacientes con especial protagonismo de las verduras y los productos del Consejo de la Producción Agraria Ecológica de La Rioja (CPAER).

La FCH ofrece a sus pacientes **folletos con consejos saludables** haciendo especial hincapié en el consumo de verduras.

Exposición “Come variado, come verdura”.
Actor y director: Cipriano Lodosa.
Lugar: Teatro Ideal.