

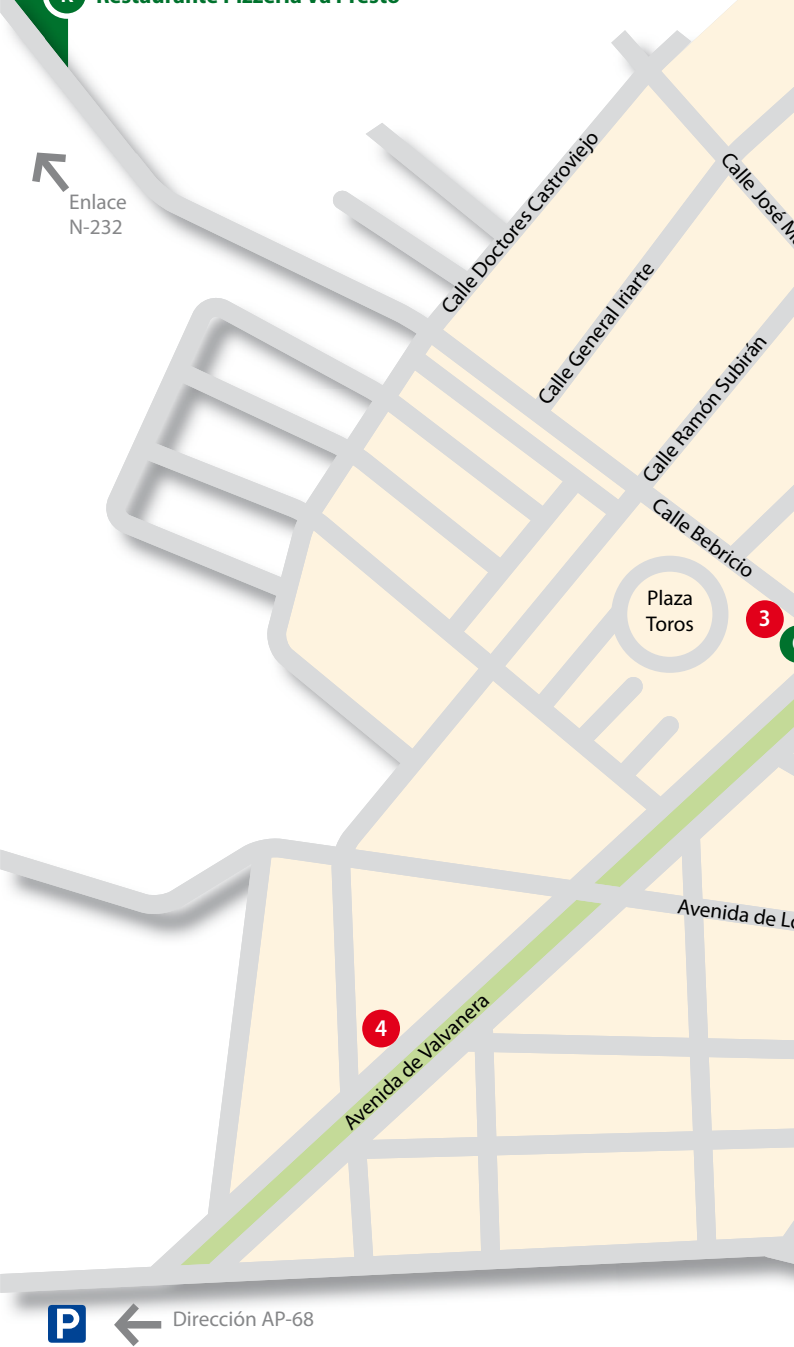
RUTA DE PINCHOS

Los pinchos se servirán en los días y horas señaladas.

- 1 Bar Chiqui**
(Lunes a domingo de 11 a 16:30 h.)
 - Tarta de verduritas.
 - La flor de Calahorra.
 - Barquito de verduras.
- 2 Heladería Andrés Sirvent**
(Lunes a domingo de 17 a 24 h.)
 - Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.
- 3 La Taberna de la Frasquita**
(Lunes a domingo de 12 a 15:30 h. y de 19 a 21:30 h.
Cerrado: Domingo tarde)
 - Coliflor con crema de calabaza y reducción de Pedro Ximénez.
 - La macetita de la Frasquita.
- 4 Viridiana**
(Martes a jueves de 19:30 a 22:30 h. Viernes y sábado de 12 a 15 h. y de 19:30 a 22 h.)
 - Anchoa con jardinera.
 - Gazpacho con buñuelo de bacalao.
- 5 Bar-Restaurante Ciudad de Calahorra**
(Lunes a domingo de 12 a 15:30 h. y de 19:30 a 23 h.)
 - 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 15 h. y de 20 a 23 h.)
 - La Rioja y el mar.
 - Con frutas y verduras.
- 7 El Sueño de Baco**
(Lunes a domingo de 12 a 15 h. y de 19 a 21 h.)
 - Empanada de la huerta.
 - Bomba de setas, trigueros y gambas.
- “D’Tapas” Chef Nino**
(Lunes a domingo de 13 a 15 h. y de 19:30 a 23 h.)
 - Todo Blanco (Purrusalda de bacalao).
 - Ceviche de espárrago fresco y encurtidos.
- 9 Café La Comedia**
(Lunes a domingo de 13 a 15:30 h. y de 20 a 23:30 h. 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 15 h. y de 20 a 23 h.)
 - Fritada de verduras.
 - Hot dog.
- 11 Telepizza**
(Lunes a domingo de 13 a 24 h.)
 - Pizza de la huerta.
 - Pizza florentina.
- 12 Cafetería Venezia**
(Lunes a domingo de 12 a 15 h. y de 19 a 23 h.)
 - Rollito de espárragos.
 - Fajita de verdura.
- 13 Café Central «ARCCA»**
(Lunes a domingo de 10 a 21 h.)
 - Tostada de champiñón con ajos frescos.
 - Saquito de verduras con foie.
- 14 Heladería Andrés Sirvent «ARCCA»**
(Lunes a domingo de 17 a 24 h.)
 - Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.
- 15 Cafetería-Cervecería The Swing**
(Lunes a domingo: 12 a 14:30 h. y de 19:30 h. a cierre.
Cerrado: Domingo y festivos de 15 a 18 h.)
 - Pincho Maribel.
 - Pincho 2014.
- 16 Bar Las Vegas**
(Martes a domingo de 12:30 a 15 h. y de 19 a 23 h.)
 - Brandada de coliflor sobre tartar de tomate.
 - Bizcocho de guisantes con rabo de toro y crema de calabaza.
- 17 Café-Bar La Abadía**
(Lunes a domingo de 12 a 15 h. y de 20 a 23 h.)
 - Fajita de verduritas con pollo.
 - Seta a la plancha con bacon y queso sobre tosta de pisto.
- 18 Restaurante-Marisquería Los Lares**
(Lunes a Domingo de 12 a 15 h. y de 19:30 a 22:30 h. Cerrado: Martes)
 - Crujiente de calabacín con ibéricos.
 - Cuajada de verduritas.

RESTAURANTES

- A Hostal Gala Café-Restaurante
- B Hotel Restaurante Ciudad de Calahorra
- C La Taberna de la Frasquita
- D Restaurante Chef Nino
- E Restaurante–Marisquería Los Lares
- F Parador Nacional Marco Fabio Quintiliano
- G Restaurante Casa Mateo
- H Restaurante La Dama de Calahorra
- I Restaurante La Taberna de la Cuarta Esquina
- J Restaurante Mercadal 21
- K Restaurante Pizzería Va Presto



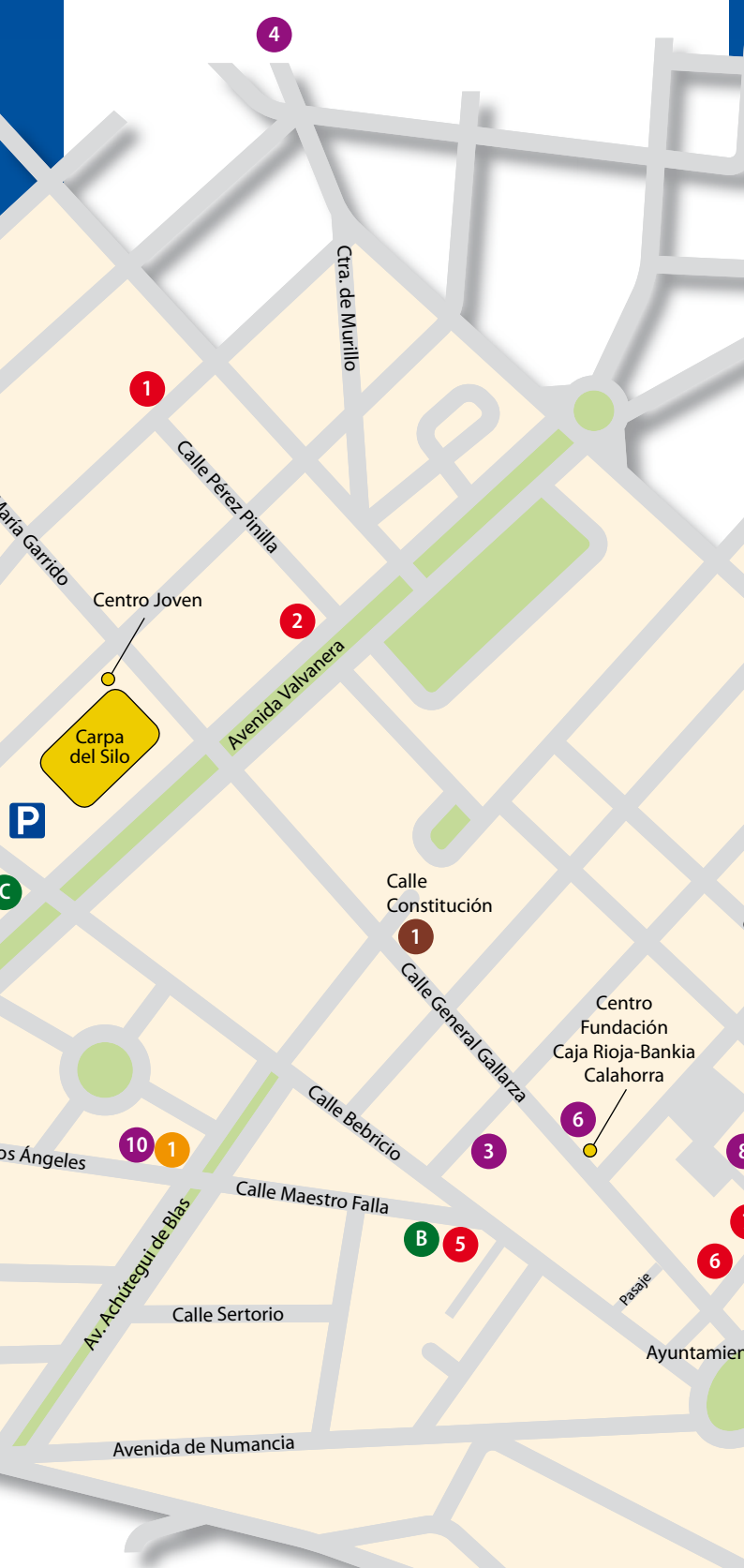
DÓNDE COMPRAR

Todos los comercios estarán presentes el fin de semana en la Carpa.

- 1 Frutas y Verduras "Roberto Vázquez"**
(Lunes a sábado de 9 a 14 h. y de 17:30 a 21 h.)
Productos: Verduras y hortalizas, fruta, conserva.
Dirección: Cavas 31 Teléfono: 941 148 226 – 645 875 038
- 2 Plaza de Abastos de Calahorra**
(Lunes a viernes y mañanas de sábados 9 a 14 h. y de 17 a 20 h.)
Productos: Frutas y verduras, encurtidos, panadería, carnicería, pescadería, etc.
Dirección: Plaza del Raso s/n Teléfono: 941 131 338
- 3 Selección de Frutas y Verduras "Mónica"**
(Lunes a sábado de 9 a 14 h. y de 17 a 20 h.)
Productos: Diversidad de frutas y verduras, directamente del agricultor. Conservas riojanas.
Dirección: Julio César 2 bajo Teléfono: 941 148 170
- 4 Conservas Virto**
(Lunes a viernes de 9 a 13 h. y de 16 a 19 h.)
Productos: Conservas vegetales y legumbre en conserva.
Dirección: Ctra. Murillo s/n (frente a la residencia de ancianos "La Concepción") Teléfono: 941 145 429
- 5 Conservas Serrano**
(Lunes a viernes de 9 a 13 h. y de 15 a 19 h.)
Productos: Conservas vegetales, espárragos D.O., pimientos, etc.
Dirección: Camino de la Ribera s/n Teléfono: 941 130 386

DE COPAS

- 1** **Café-concierto La Comedia**
(Lunes a domingo de 17 a 19 h. y de 23:30 a 2 h. Cerrado: Martes)
– Bloody Mary a La Comedia.
– Daikiri de fresas.



- 6** **Frutería La Despensa - Bustamante**
(Lunes a sábado de 9 a 14 h. y de 17 a 20:30 h.
Cerrado: Sábados tarde, domingos y festivos)
Productos: Frutas y verduras seleccionadas de nuestra huerta y nacionales.
Dirección: Gallarza 22 **Teléfono:** 941 042 010 – 667 388 711
- 7** **Cooperativa Agrícola El Raso**
(Lunes a sábado de 8 a 14 h. y de 16 a 19:30 h.)
Producto: Fruta, verdura y hortaliza.
Dirección: Pol. Viacampo s/n **Teléfono:** 941 131 077 – 941 131 173
- 8** **Con-Sentidos**
(Lunes a domingo de 10 a 14 h. y de 17 a 22 h.)
Producto: Palomitas con sabores a ajo, a cardo, campesinas, con tomate y ketchup, dulces y gominolas con sabor a verduras, encurtidos, etc.
Dirección: Travesía Paletillas 2 bajo **Teléfono:** 941 147 275
- 9** **Sociedad Cooperativa Santos Mártires**
(Lunes a sábado de 8 a 13 h. y de 15 a 19 h.)
Producto: Aceite de Oliva virgen extra.
Dirección: Barrio de la Estación s/n. **Teléfono:** 941 131 798
- 10** **Frutas y Verduras "León"**
(Lunes a sábado de 9 a 14 h. y de 17 a 20:30 h. Cerrado: lunes 21)
Producto: Fruta y verdura.
Dirección: Avda. de los Ángeles 2 **Teléfono:** 688 455 430

PANADERÍAS

1 Panadería La Villareja

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

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



PARA LLEVAR Y PRECOCINADOS

- 1 Carnicería Cayo Sáenz**
(Martes a viernes de 9 a 14 h. y de 17 a 20:30 h., sábado de 9 a 14 h.)
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.

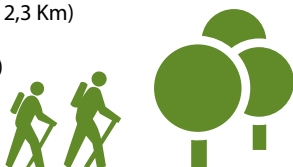
NATURALEZA Y VERDURAS

SENDEROS DE LA VERDURA

www.ayto-calahorra.es

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

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



VIA VERDE DEL CIDACOS

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

SENDA NATURAL "LA DEGOLLADA"

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

MUSEO DE LA VERDURA

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



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

Del 14 al 27 de abril: Lunes a sábado: de 11 a 13 h. y de 17 a 19 h.
Domingos y festivos: 11 a 14 h.

Entradas: 3 €

Descuentos (no acumulativos):

Grupos (a partir de 15 personas):

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



XVIII JORNADAS DE LA VERDURA CALAHORRA

21 AL 27 DE ABRIL DE 2014

MENÚS DE LAS VERDURAS
RUTA DE PINCHOS
DEGUSTACIONES
CATAS DE VINO Y ACEITE
MERCADO
COMERCIO



Organiza:



Colaboran:



**Gobierno
de La Rioja**

Educación, Cultura y Turismo

Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



- Agricultores y conserveros del Mercado de la Verdura
- Alimentos de La Rioja "La Rioja Capital"
- Archivo Municipal
- Asfocal
- Asociación de comerciantes "Calahorra, Ciudad Comercial"
- Asociación de comerciantes "Plaza de Abastos"
- Asociación de Personas Mayores
- Asociación "Pasaje Bebricio 39. Centro de ocio y negocio"
- Asociación Profesional de Cultivadores de Champiñón de La Rioja
- Asociación "Tiene Tela"
- Bambas Victoria
- Bodega Castillo de Maetiera
- Bodega Dunviro
- Bodega Viñedos del Carmen
- Catedral de Calahorra
- Centros de enseñanza de Calahorra
- Centro de Formación Profesional "La Planilla"
- Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de La Rioja (CITA)
- Centro Riojano de Madrid
- Cooking Team
- Cooperativa Hortofrutícola El Raso
- Consejo Regulador de Producción Agraria Ecológica de La Rioja (CPAER)
- Club Calagurris Atlético
- CRDOP Aceite de La Rioja
- Cuerpo Municipal de voluntarios turístico-culturales
- Escuela Superior de Diseño de La Rioja (Esdir)
- Establecimientos reseñados
- Fundación Hospital Calahorra
- Grupo de teatro y coro del IES Valle del Cidacos
- Grupo de Danzas Coletores de Calahorra
- Grupo Scout Nuestra Señora de Guadalupe
- Helados Sirvent
- Parador Nacional "Marco Fabio Quintiliano"
- Pastelería Flor y Nata
- Peña Clara
- Tahona Mi Pan
- Trujal "Los Santos Mártires"

RESTAURANTES – MENÚS

HOSTAL GALA CAFÉ-RESTAURANTE

(Abierto todos los días excepto domingos 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 Rincón con crujiente y granizado de zurracapote.

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

Agua mineral: Liviana.

Café: Volcán de Oro.

Precio: 36 € (10% IVA incluido)

Dirección: Avda. de la Estación 7

Teléfono: 941 145 515

HOTEL RESTAURANTE CIUDAD DE CALAHORRA

(Abierto todos los días).

Menú 1 – Menú degustación: 36 € (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 € (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.

Postre 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

LA TABERNA DE LA FRASQUITA

(Cerrado domingos 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.

Primeros 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, vino de Rioja y agua: Incluido.

Café: No incluido.

Precio: 22 € (10% IVA incluido)

Dirección: Bebricio 67

Teléfono: 648 037 497

RESTAURANTE CHEF NINO

(Abierto todos los días)

Menú 1 – Menú degustación: 42 € (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.

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

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

Menú 2 – Menú tradicional: 35 € (10% IVA no incluido)

- Espárragos frescos templados.
- Menestra de verduras de Calahorra.
- Corderito con alcachofas.

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

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

Pan, agua, vino y café: Incluido.

Dirección: Padre Lucas 2

Teléfono: 941 133 104

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.

Vino: D.O.C. Rioja Crianza.

Pan, agua o refresco y café: Incluido.

Precio: 36 € (10% IVA no incluido)

Dirección: San Antón 7

Teléfono: 941 133 122

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.

Pan y aceite.

Vino: Tinto Crianza 2009 Castroviejo D.O.C. Rioja.

Agua mineral y café: Incluido.

Precio: 40 € (10% IVA incluido)

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

RESTAURANTE CASA MATEO

(Abierto sólo al mediodía. Cerrado: lunes)

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 € (10% IVA no incluido)

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

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.

Vino: Solar Viejo Crianza.

Pan, agua, vino Crianza de Rioja y café: Incluido.

Precio: 38,50 € (10% IVA incluido)

Dirección: Basconia 3 **Teléfono:** 941 134 062

RESTAURANTE LA TABERNA DE LA CUARTA ESQUINA

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

Aperitivo:

- Fritos de verduras.

Menú degustación:

- Crema de calabaza con calamares 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.

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

Precio: 39,50 € (10% IVA incluido)

Dirección: Cuatro Esquinas 16 **Teléfono:** 941 134 355

RESTAURANTE MERCADAL 21

(Abierto todos los días, excepto el lunes)

Aperitivo:

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

Menú degustación:

- 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.

Vino: Puerta Vieja Crianza Gran Selección D.O.C. Rioja.

Agua y café: Incluido.

Precio: 38 € (10% IVA incluido)

Dirección: Paseo Mercadal 21 **Teléfono:** 941 147 108

RESTAURANTE PIZZERÍA VA PRESTO

(Abierto todos los días)

Pizzas a elegir: 10,95 € (10% IVA incluido)

- Pizza de alcachofa fresca de Calahorra laminada con jamón.
- Pizzas de ajetes frescos de Calahorra con gambas.

Menú 1: 11,50 € (10% IVA incluido).

- Media pizza de cada + botella tercio de Dunviro.

Menú 2: 9,95 € (10% IVA incluido).

- Media pizza (a elegir) + ensalada + bebida.

Menú 3: 7,50 € (10% IVA incluido).

- Media pizza (a elegir) + bebida.

Dirección: Paseo del Mercadal 46 (Centro Comercial ARCCA)

Teléfono: 941 897 257

ACTOS PRELIMINARES

Abril y Mayo

Los alumnos de Educación Primaria de Calahorra visitan la **Fundación Hospital Calahorra**. Asisten a charlas impartidas por las pediatras de la Fundación sobre el consumo de verdura, visitan la cocina y participan en un desayuno saludable con fruta ecológica.

La **FHC** ofrecerá a sus pacientes folletos con recomendaciones saludables haciendo especial hincapié en el consumo de verduras.

Del 21 al 27 de Abril

La **Fundación Hospital Calahorra** elabora un menú especial para sus pacientes con verduras ecológicas y la semana del 5 de mayo también para todos los usuarios de la cafetería.

Desde el 27 de Marzo hasta el 11 de Abril

Los escolares de Calahorra visitan el **MUSEO DE LA VERDURA**.

Del 14 al 16 de Abril

Talleres de cocina, impartidos por CPAER (Consejo de Producción Agraria Ecológica de La Rioja) en los centros escolares de Calahorra.

Domingo 6 de Abril

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

Distancia: 10 km. en circuito urbano por Calahorra.

Salida: Glorieta del Ayuntamiento.

Organiza: Club Calagurris Atlético y Ayuntamiento de Calahorra.

Información: www.circuitosolorunners.es

Precio: 10€ online. El día de la carrera; 15€

Viernes 11

20:30 h.- Concierto de piano de CARLOS ARRIEZU.

"Del Impresionismo al Jazz".

Tras el recital, se ofrecerá a los asistentes un vino Verdejo Rueda Ecológico 2013, de las Bodegas de José Félix Arriezu.

Entrada: 5 € (incluye el vino). 20% descuento abono musical.

Lugar: Teatro Ideal.

Sábado 12

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

Lugar: Teatro Ideal. Entrada libre hasta completar aforo.

11 a 21 h.- 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 13 h.

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

Punto de encuentro: Pórtico de la Catedral.

Tarifa visita guiada: Grupo de - 20 pax.: 2 €/pax. Grupo de + 20 pax.: 1,50 €/pax.

Más información: 941 13 00 98

17 h.- Visita guiada por la ciudad.

Punto de encuentro: Paseo del Mercadal (La Moza).

Recorrido: Paseo del Mercadal, Yacimiento de La Clínica y Museo de la Romanización.

Precio: Gratuito. Duración: 1 h. 30 min.

Domingo 13

11 h.- Bendición de Ramos. Parroquia de Santiago.

A continuación: Procesión de "La Borriquilla".

Salida: Parroquia de Santiago.

11 a 21 h.- 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.

Lunes 14

15:30 h.- Representación de la obra "Ciudad de las verduras" escrita y adaptada por D. Antonio de Benito, y escenificada por el grupo de teatro IES Valle del Cidacos.

Dirigido a alumnos del primer ciclo de Educación Primaria de los centros educativos de Calahorra.

Lugar: Teatro Ideal.

18 h.- Presentación de los pinchos que integran la "Ruta de pinchos de verdura 2014".

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

Martes 15

10:30 h.- Representación de la obra "Ciudad de las verduras" escrita y adaptada por D. Antonio de Benito, y escenificada por el grupo de teatro IES Valle del Cidacos.

Dirigido a alumnos del primer ciclo de Educación Primaria de los centros educativos de Calahorra.

Lugar: Teatro Ideal.

18 h.- Representación de la obra "Ciudad de las verduras" escrita y adaptada por D. Antonio de Benito, y escenificada por el grupo de teatro IES Valle del Cidacos.

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

Lugar: Teatro Ideal.

20:30 h.- Presentación a los medios de comunicación del crianza Dunviro, embotellado especialmente para las XVIII Jornadas Gastronómicas de la Verdura. Edición limitada.

Bodegas Dunviro otorga al pelotari riojano Titín III el título de embajador del Vino de las Jornadas, haciéndole entrega de su peso en vino.

Lugar: Sala de barricas de las Bodegas Dunviro. Ctra. Logroño, Km 363,8. Acto amenizado con música en directo por la Banda Municipal de Calahorra.

Miércoles 16

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

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

10 h.- Comercio y verduras.

Visita a los escaparates del comercio local decorados con motivo de las XVIII Jornadas Gastronómicas de la Verdura.

SEMANA SANTA (Del jueves 17 al 21 de Abril)

Tradicionales procesiones de la Semana Santa de la ciudad, declarada de interés turístico regional.

Exposición fotográfica de Semana Santa. Homenaje a Angel Luis Santolalla. Organiza: Asoc. Casco Antiguo y ASFOCAL.

Lugar: C/ Mayor, 24. Horario: 18 a 20 h.

Exposición de Filatelia "Tradición y Devoción" Semana Santa en España. Organiza: ASFINCA.

Lugar: C/ Mártires, 11. Horario: 11 a 14 h. y del 16 a 21 h.

Jueves 17

11:30 h. Procesión del Encuentro.

21 h. Escenificación de la Pasión de Cristo. Avda. de Valvanera.

Viernes 18

12 h. Procesión del Silencio.

20:30 h. Magna Procesión del Santo Entierro.

Domingo 20

11 h. Procesión de Resurrección, Procesión del Cristo Resucitado y la Virgen Dolorosa.

Jueves 17 y viernes 18

XIX Torneo Fútbol Base Juventud Calahorra.

Club Polideportivo Juventud de Calahorra y Pabellones Municipales.
Organiza: Club Polideportivo Juventud.

Sábado 19

10:30h.- Visita guiada por la Ciudad (Zona antigua)

Punto de encuentro: Paseo del Mercadal (La Moza)

Precio: Gratuito. Duración. 1 h. 30 min.

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

Punto de encuentro: Pórtico de la Catedral.

Tarifa visita guiada: Grupo de – 20 pax.: 2 €/pax. Grupo de + 20 pax.: 1,50 €/pax.

Más información: 941 13 00 98

Domingo 20

19 h.- Exposición de pintura del calagurritano Javier Garrido Romanos.

Obra inédita, estará amenizada con música en vivo por el grupo "Standars".

Lugar: Parador Nacional de Turismo. Abierto a todo público.

XVIII JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA VERDURA

Lunes 21

Del 21 al 27 de Abril. I Torneo de Pádel "Calahorra Ciudad de la Verdura"

Organiza: Ayuntamiento de Calahorra – Inpadel.

Lugar: CDM La Planilla.

Inscripción: 692 682 441

Martes 22

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 h.

Del 22 al 25 de Abril. III Campus de Fútbol Calahorra 2012 Dunviro.

De 9:30 a 13:30 h. en Pabellones Deportivos Municipales.

Organiza: CFFS Calahorra 2012.

Información: <http://calahorra2012.com/>

12 h.- Fundación Hospital Calahorra.

– 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.- Apertura oficial de las XVIII Jornadas Gastronómicas de la Verdura.

Lugar: Teatro Ideal. Entrada libre.

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

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

22 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".

Miércoles 23

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 tfno: 941 15 27 18

E-Mail: info@cita-larioja.es

10 h. Inauguración de las Jornadas a cargo de D. 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: D. Rafael López, CTIC-CITA.

11 h. "¿Somos lo que comemos? Alimentos, bacterias y antimicrobianos: componentes de nuestra dieta".

Imparte: Dña. Yolanda Sáenz (Grupo de microbiología molecular CIBIR)

11:45 – 12 h. Pausa-café.

12 h. "Requisitos de información al consumidor. Retos y dificultades en su implantación".

Imparte: Dña. Laura Navarro, CTI- CITA.

12:30 h. "Uso sostenible del agua en la industria agroalimentaria".

Imparte: Dña. Isabel Uribe, CTI- CITA.

D. 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 Degusta La Rioja de TVR cocina, con el chef Ventura Martínez del restaurante Chef Nino en Calahorra y del restaurante Delicatto en Logroño.

Elaboración de alcachofas 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 Mercadal.

Colaboran: Librería Caprichos, Librería Arco Iris, Librería Cervantes, Librería Lápiz y Papel y Librería Recortes.

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: Dra. Raquel Díaz-Aldagalan González (Médico especialista en Pediatría y Neonatología de la FHC)

Dieta en el adulto diabético

Imparte: Dra. Sara Laguna Muro (Facultativo Especialista en Endocrinología de la FHC)

Consejos higiénicos-dietéticos en el paciente diabético.

Imparte: Dña. Gloria Urdaniz Garces (Diplomada Universitaria en Enfermería de la FHC)

Moderador: Dr. José Carlos Sola Lapeña (Facultativo Especialista en Hematología y Hemoterapia- coordinador de Unidades Médicas 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€/pax. (plazas limitadas)

Tfno. e inscripción en 941 147434

Jueves 24

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.

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 Zangoloteros 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 D. Aitor Esnal (restaurante Wine Fandango de Logroño), D. Miguel Martínez-Losa (restaurante Casa Chuchi de Logroño), D. José Lunte (restaurante Cachetero de Logroño), D. Juan Carlos Zapatero (restaurante Moderna Tradición de Logroño), D. Ramón Piñero (restaurante La Cocina de Ramón de Logroño), D. José Félix Rodríguez (restaurante La Galería de Logroño), y D. 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€ (a beneficio de 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

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 11:45 h. para niños de 4 a 7 años.

12 a 12:45 h. 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€ (ticket 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 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€.

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

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 Scout Nuestra Señora de Guadalupe de Calahorra. Lugar: en la Carpa.

Exposición de verduras. Cooperativa Hortofrutícola El Raso.

10 h.- Apertura del Mercado de la Verdura.

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

Punto de encuentro: Pórtico de la Catedral.

Tarifa visita guiada: Grupo de - 20 pax.: 2 €/pax. Grupo de + 20 pax.: 1,50 €/pax.

Más información: 941 13 00 98

11:30 a 12:30 h.- Marionetas de las verduras para todas las edades. Grupo Birloque.

12:30 h.-Cata de aceites a cargo de KEL GRUPO ALIMENTARIO, S.L.

Precio: 6€. Gratuita 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 Mercadal, junto al Ayuntamiento.

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

Duración de la visita: 1 h 30'

18 h.- V Festival de Pelota "Jornadas Gastronómicas de la Verdura".

1º Partido: 4 y medio: GARATEA vs SANTESTEBAN

2º Partido: OLAZABAL – ARRAZTOA 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 h.

Organiza: GARFE y Ayuntamiento de Calahorra.

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

Precio de entrada general: 5€.

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, D. Carlos Rubio.

Gratuita. Máximo 25 personas.

20:30 h.- Concierto de la Banda Municipal de Música de Calahorra.

Especial Musicales de Broadway. Colaboración especial de la cantante solista ASTRID CRONE.

Director: D. Eduardo Peña.

Entradas: 3 €. 20% descuento abono musical.

Colabora: Parador de Turismo de Calahorra.

Lugar: Teatro Ideal.

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

Domingo 27

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.campusjavimartínez.com

10 a 19 h.- I Torneo Prebenjamín Femenino de Minibasquet "Calahorra, Ciudad de Las Verduras".

Lugar: Club Polideportivo Juventud.

Organiza: COBAF.

9 h.- IV Rally fotográfico "Ciudad de Calahorra".

Organiza: ASFOCAL.

Información y bases: www.asfocal.com

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.

11:30 h.- Visita guiada al Museo de la Verdura.

C/ Cuesta de la Catedral, 5.

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

Salidas: 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€.

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. 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.