

(Martes a martes de 12 a 15 h. y de 19:30 a 22:30 h.)

- Brocheta de champiñón de Calahorra con gambas.
- Ventresca escabechada con brunoise de verduritas.

(Lunes a domingo de 17 a 19 h y de 23:30 a 02 h. –Martes 24 cerrado–)
– Bloody Mary a La Comedia.
– Daikiri de fresas.

(Lunes a viernes de 9 a 13:30 h. y de 17 a 20:30 h. Sábado de 9 a 14 h.)
Facebook: Carnicería La Despensa. www.pepechuleton.com
– Preparados caseros especiales:

- Pastel de carne con espinacas y espárragos.
- Bocaditos de pollo rellenos de verdura con queso.

– Elaborados con verdura:

- Salchichas delicatessen con verduras.
- Croqueta de huevo de codorniz envuelta en crema de boletus.

Dirección: Cava 27
Teléfono: 941 148 878

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

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

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

- 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 con girasoles.
 - Pan de pasas y nueces con lluvia de semillas de amapolas.
 - Pan de tomate con salteado de jamón y ajo.
 - Pan de harina de verduras con sésamo.
- 2 La Panadera**
(Lunes a sábado de 8:30 a 13:30 h. y de 17 a 20 h., domingo y festivos de 8:30 a 14:30 h.)
 - Pan de ajo.
 - Pan de cebolla.
 - Empanada de verduras de borraja con bechamel y de ajos frescos con gambas.
- 3 Café-Bar La Abadía – Despacho de La Panadera**
(Lunes a domingo de 12 a 15 h. y de 19 a 22 h.)
 - Pan de ajo.
 - Pan de cebolla.
 - Empanada de verduras de borraja con bechamel y de ajos frescos con gambas.

RUTA DE PINCHOS

Los pinchos se servirán en los días y horas señaladas.

- 1 Heladería Andrés Sirvent**
(Lunes a domingo de 17 a 24 h.)
– Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.
- 2 Viridiana**
(Lunes a sábado de 12 a 15 h. y de 19 a 22 h.)
– Pencas rellenas de ibérico.
– Alcachofa con foie.
- 3 Bar-Restaurante Ciudad de Calahorra**
(Lunes a domingo de 11 a 15:30 h. y de 19:30 a 23 h.)
– Tostas de setas y cebolla caramelizada con germinados.
– Alcachofas rellenas de carrilleras.
- 4 Romantino**
(Lunes a domingo de 11 a 21 h.)
– Patata rellena de boletus.
– Pincho de alcachofas con salsa de mostaza a la sidra.
- 5 Cafetería Oliver**
(Lunes a domingo de 12 a 15 h. y de 17 a 23 h.)
– Bola de espinacas con gambas.
– Pincho típico chino de verduras.
- 6 Café-Bar Rioja**
(Lunes a domingo de 12 a 15 h. y de 19 a 23 h.)
– Kit de supervivencia.
– Pinchos de verduras.
- 7 El Sueño de Baco**
(Lunes a domingo de 12 a 15 h. y de 19 a 21 h.)
– Paella de verduras.
– Brick con verduritas de la tierra.
- 8 Chef Nino “De Tapas”**
(Lunes a domingo de 13 a 15 h. y de 19 a 23 h.)
– Cebolleta fresca semicocinada y ahumada.
– Revuelto de morcilla salada y ajos frescos.
– Arroz a banda de alcachofas y espárragos.
- 9 Café La Comedia**
(Lunes a domingo de 13 a 16 h. y de 20 a 23:30 h. –Martes 24 cerrado–)
– Estofado de toro en verduras y salsa de coliflor.
– Helado de crema de calabacín con jamón y germinados fritos de cebolla.
- 10 Restaurar**
(Martes a martes de 13 a 15 h. y de 20 a 23 h. –Lunes 23 cerrado–)
– Piscobalabs.
– Puro Restaurar.
- 11 Telepizza**
(Viernes y sábado de 13 a 01 h. resto de días de 13 a 24 h.)
– Pízza de la verdura.
– Pízza de la huerta.
- 12 Café Central «ARCCA»**
(Lunes a domingo de 10 a 24 h.)
– Hojaldre con vieira y verduritas salteadas.
– Cestita de verduritas con foie en virutas y cebolla caramelizada.
- 13 Heladería Andrés Sirvent «ARCCA»**
(Lunes a domingo de 17 a 24 h.)
– Helados, aperitivos y sorbetes de verdura.
- 14 La Pedrera**
(Lunes a domingo de 12:30 a 16 h. y de 19:30 a 23:30 h.)
– Nuestros pinchos tradicionales.
– Selección de verduras frescas.
- 15 Cafetería Venezia**
(Lunes a domingo de 11 a 15 h. y de 19 a 23 h.)
– Tostada de ajos frescos con queso de Burgos y champiñón.
– Saquito de verduras con foie y reducción de tomate.
- 16 Bar Cafetería Navas**
(Martes a martes de 11 a 15 h. y de 18 a 23:30 h. –Lunes 23 cerrado–)
– Triángulo de las “verduras”.
– Salpicón de verduras con bacalao.
- 17 Bar Sohho**
(Lunes a domingo de 12 a 15 h. y de 19 a 22 h.)
– Sohrito de champi en salsa de hongo y Pedro Ximénez.
– Alcachofa con gulas y jamón de ceceña.
- 18 Cafetería-Cervecería The Swing**
(Todos los días: 12 a 14:30 h. y de 19:30 a 22 h.)
– Nariz de bruja rellena de ¿...?
– Corazón de alcachofa en salsa.
- 19 Bar La Tacita de Juan**
(Lunes a domingo de 13 a 15 h. y de 19:30 a 22:30 h. –Martes cerrado–)
– Salchichas de pochas con borraja.
– Canutillos de torta del casar con crema de espinacas y piñones.
- 20 Asador Calagurris**
(Lunes a domingo de 12 a 14 h. y de 20 a 22 h.)
– Crepe de crema de coliflor con espinaca.
– Crocanti de berenjena y champiñón.
- 21 Bar Las Vegas**
(Martes a domingo de 12:30 a 15 h. y de 19 a 23 h. –Lunes cerrado–)
– Tartaki de atún rojo sobre caponata de verduras.
– Crema de guisantes con salteado de perrochico y crujiente ibérico.
– Pinchos de otras ediciones.

RESTAURANTES – MENÚS

A ASADOR CALAGURRIS
(Abierto todos los días).
Menú degustación:
– Espárragos templados con huevo escalfado.
– Corazones de alcachofa a la romana, con crujiente de jamón.
– Lomo de trucha sobre crema de cardo.
– Sorbete de acelga y cítricos.
– Chuleta de pierna de cordero con crujiente de la huerta.
Postre: Sopa de fresa con helado de melón.
Vino: Tinto Crianza Solar Viejo o Cava Brut Vintage.
Pan, agua y café: Incluido.
Precio: 32 € (IVA incluido).
Dirección: Pasaje Díaz s/n **Teléfono:** 941 132 524

B HOSTAL GALA CAFÉ-RESTAURANTE
(Abierto todos los días excepto domingos noche).
Menú degustación:
– Tartar de bacalao y tomate con escarola al ajillo, asado de verduras y vinagreta de albahaca y olivas negras.
– Alcachofas en crema de hongos, chips de jamón y espuma de foie.
– Lubina con velouté de espárragos frescos.
– Meloso de ternera, brócoli con glasé de su jugo y gratén de coliflor.
Postre: Tarta de queso con membrillo, frutos rojos estofados al tempranillo y helado de natillas.
Vino: Vino tinto D.O.C. Rioja BAU Crianza de 2008 (Bodega Antigua Usanza).
Agua mineral: Natural Verli.
Café: Volcán de Oro.
Precio: 36 € (IVA incluido).
Dirección: Avda. de la Estación 7 **Teléfono:** 941 145 515

C HOTEL RESTAURANTE CHEF NINO
(Cerrado lunes todo el día y domingo noche).
Menú 1 – Menú degustación: 42 € (8% IVA no incluido).
– Cebolleta fresca semicocinada y ahumada.
– Guisantes con pulpo.
– Borraja con patata 2012.
– Lomo de lubina con cerillas de judías verdes, tomate rallado, hongos y almendra.
– Arroz a banda de alcachofas y espárragos frescos.
Postre: Leche frita de verduras, bizcocho seco y cuajada.
Vino: Vino Tinto Lariñon C/08 D.O.C. Rioja.
Agua, vino, café y chupitos: Incluido.
Menú 2 – Menú tradicional: 35 € (8% IVA no incluido).
– Espárragos frescos templados.
– Menestra de verduras de Calahorra.
– Bacalao a la riojana.
Postre: Peras D.O.C. Rincón de Soto al vino tinto.
Vino: Vino Tinto Lariñon C/08 D.O.C. Rioja.
Agua y café: Incluido.
Dirección: Basconia 2 **Teléfono:** 941 133 104

D HOTEL RESTAURANTE CIUDAD DE CALAHORRA
(Abierto todos los días).
Primeros a elegir:
– Espárragos con una suave crema de verduras y huevo escalfado.
– Alcachofas con almejas al vermú blanco y fumé de pescado.
– Ensalada de verduras frescas aliñadas con mejillones en su propio jugo.
Segundos a elegir:
– Timbal de cordero asado con verduras y hortalizas.
– Bacalao con puerros confitados acompañados de muselina.
– Carrillera glaseada con puré de reineta al brandy.
Postre a elegir:
– Mousse de chocolate y plátanos al aroma de romero.
– Tulipa rellena de natilla de cítricos con naranja confitada y frutos secos.
Vino: Crianza D.O.C. Rioja.
Pan, vino y agua: Incluido.
Café: No incluido.
Precio: 35,50 € (8% IVA no incluido).
Dirección: Maestro Falla 1 **Teléfono:** 941 147 434

E PARADOR NACIONAL MARCO FABIO QUINTILIANO
(Abierto todos los días).
Menú degustación:
Entrante individual: – Crema fría de tomate con virutas de jamón y huevo al aceite de oliva virgen extra.
– Coliflor de Calahorra con ahumado y encurtidos.
– Hogaza untada con tomate y anchoa.
– Dado de verduras fritas en crujiente.
– Verduritas en menestra sobre fondo de potirón de patatas y algodón de jamón.
– Guiso de boletus y fideos fritos con gambas en tinta de calamar al ali-oli.
– Hortalizas frescas estofadas con morcillo de ternera joven al vino de Rioja.
Postre: Copa de verduritas en yelé con fresones a la crema de leche y galleta almendrada al caramelo.
Pan y aceite de La Rioja.
Vino: Tinto Castroviejo Crianza D.O.C. Rioja.
Agua mineral y café: Incluido.
Precio: 43 € (IVA incluido).
Dirección: Paseo Mercadal (Era Alta s/n) **Teléfono:** 941 130 358

F RESTAURANTE CASA MATEO
(Abierto al mediodía).
Primeros:
– Menestra de verduras naturales.
– Timbal de huevo, hongos y yemas de espárrago con salsa de su caldo.
– Foie sobre corazones de alcachofas frescas y boletus.
– Raviolis con salsa calabacín.
– Ensalada de anchoas marinadas con verduritas y mejillón.
– Ensalada de carabineros con vinagreta al aceite de albahaca.
Segundos:
– Lomo de bacalao gratinado al aroma de ajo.
– Lomo de lubina con arroz de verdura y berberecho.
– Tacos de atún encebollado.
– Ossobuco de ternera con puré y calabacín en tempura.
– Mar y montaña: Muslos de pollo de caserío con cigalas.
– Pluma de cerdo ibérico con frutos rojos.
Postre: A elegir de nuestra carta de postres.
Vino: Tinto Crianza D.O.C. Rioja.
Agua, refrescos y café: Incluido.
Precio: 38 € (8% IVA no incluido).
Dirección: Plaza del Raso 15 **Teléfono:** 941 130 009

G RESTAURANTE HOUSTON
(Lunes 23 cerrado. Martes a Jueves sólo comidas. Viernes, sábado y lunes día 30 comidas y cenas, y domingo 29 sólo comidas).
Menú degustación:
– Alcachofas al horno.
– Pisto con techo de huevo.
– Calabacín relleno de marisco.
– Muslos de pato a la naranja.
Postre: A elegir de la carta.
Vino: Vino crianza Coto Mayor D.O.C. Rioja.
Pan, agua y café: Incluido.
Precio: 30 € (IVA incluido).
Dirección: Polígono Azucarera, nave A2 **Teléfono:** 941 147 367

H RESTAURANTE LA DAMA DE CALAHORRA
(Abierto todos los días).
Menú degustación:
– Mousse de coliflor, tomate y queso con langostinos, anchoas en aceite y vinagreta de piñones.
– Alcachofas frescas salteadas con jamón ibérico y tapa de gulas bilbalina.
– Salmón al horno sobre espárragos blancos frescos, crema de calabacín y mejillones al vapor.
– Confit de pato con miel de limón, cebolleta a la plancha y berenjena en tempura.
Postre: Tarta de chocolate, licor de melón y helado de galleta.
Vino: Solar Viejo Crianza.
Pan, agua y café: Incluido.
Precio: 35 € (8% IVA no incluido).
Dirección: Basconia 3 **Teléfono:** 941 134 062

I RESTAURANTE LA RANA DEL MORAL
(Facebook La Rana del Moral – www.laranadelmoral.com)
Menú degustación:
Aperitivos: – Tostón riojano de aceite.
– Crema fina de verduras.
– Ensalada templada de picantón con manzana, escabeche de verduras y mahonesa de hongos.
– Alcachofas de la ribera estofadas con crema de azafrán y mejillones de roca.
– Mar y montaña; champiñón relleno de rabo de toro, foie y oporto y piquillo con nécora y bisqué de marisco.
Postre: Hojaldre relleno de dulce de calabaza, frutos secos y crema de naranja.
Vino Crianza, pan, agua y café: Incluido.
Precio: 37 € (8% IVA no incluido).
Dirección: Ramón Subirán 34 **Teléfono:** 941 147 639

J RESTAURANTE LA TABERNA DE LA CUARTA ESQUINA
(Lunes noche cerrado).
Aperitivo:
– Anchoa con verdura en tempura.
– Croqueta de espinaca y gamba.
– Crema de calabaza con queso de cabra y coulis de piquillo.
Menú degustación:
– Huevo ecológico sobre berza, panceta y trufa negra.
– Timbal de alubias verdes con langostinos y mahonesa de frutos secos.
– Alcachofas con berberechos.
– Bacalao con verduras asadas y pimientos del cristal.
– Carrillera con habitas salteadas y crema de patata y apio nabo.
Postre: Bizcocho de zanahoria con mousse de chocolate.
Vino: Vino Crianza.
Pan, agua y café: Incluido.
Precio: 39,50 € (IVA incluido).
Dirección: Cuatro Esquinas 16 **Teléfono:** 941 134 355

K RESTAURANTE-MARISQUERÍA LOS LARES
(Lunes 23 cerrado).
Menú degustación:
– Crema fría de zanahoria con viruta de mar.
– Coliflor de Calahorra gratinada con queso de cabra y coulis de piquillo.
– Alcachofas salteadas con jamón y panceta.
– Rollitos de verduritas chipirón y gambas con espetón de langostino.
Postre: Compota de peras de Rincón y canelita en rama.
Vino: D.O.C. Rioja.
Agua mineral Insalus, pan y café: Incluido.
Precio: 33 € (IVA incluido).
Dirección: San Antón 7 **Teléfono:** 941 133 122

ACTOS PRELIMINARES

Lunes 16
20 h.- Inauguración de la exposición I Rally de fotografía “Ciudad de la Verdura”.
Lugar: Centro Joven Municipal (C/Julio Longinos, 2).
Horario de visita: Lunes a Viernes: 9 a 14 h. y 18 a 22 h.
Sábado: 11 a 14 h. y 17 a 22 h. Domingo: 16 a 21h.
Martes 17
19 h.- Presentación de la “Ruta de pinchos de verdura 2012”.
Lugar: Aula Municipal de Cocina (C/ Enramada, 1).
Miércoles 18
20 h.- Presentación a los medios de comunicación del vino crianza Dunviro edición limitada, embotellado especialmente para las XVI Jornadas Gastronómicas de la Verdura.
Lugar: Sala de catas de Bodega Dunviro, Ctra. Logroño, Km. 363,8.
Jueves 19
9 a 14 h.- Tradicional mercado del “Jueves”: Verduras, frutas, flores, textil y calzado.
Lugar: Plaza del Raso y calles Mártires, Grande y Cavas.
Viernes 20
10:30 h.- Comercio y verduras: Inauguración de los escaparates del comercio local decorados con motivo de las XVI Jornadas Gastronómicas de la Verdura.
20 h.- Presentación del libro de poemas “En deuda con el viento”.
Autora: Dña. M.ª Teresa de Miguel Reboles de Calahorra.
Lugar: Museo de la Romanización.
Sábado 21
12 h. a 19 h.- Exhibición de graffitis en el Casco Antiguo. Decoración de paredes en la Plaza del Raso y calle Toriles.
11 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 y gratuita a la ciudad.
Punto de encuentro: “La Moza” en el Paseo del Mercadal, junto al Ayuntamiento. Visita gratuita y guiada por el grupo de voluntarias turístico culturales del Ayuntamiento.
Duración de la visita: 1h 30’.
Domingo 22
12 h. a 19 h.- Exhibición de graffitis en el Casco Antiguo. Decoración de paredes en la Plaza del Raso y calle Toriles.
19:30 h.- Concierto “Selección de las mejores óperas” de la Masterclass de canto “Ciudad de Calahorra”.
Lugar: Teatro Ideal. Entrada: 4€

XVI JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA VERDURA

LUNES, 23 de abril. – Día del libro –

- 11 a 21 h.- Feria del libro** con la participación de las librerías Caprichos, Cervantes, Arco Iris y LápiZ y Papel.
Lugar: Paseo del Mercadal.
- 9:30 a 13 h.- Visita de escolares a los huertos ecológicos** cultivados por los alumnos de la especialidad de Agricultura ecológica de la Escuela Taller “Casco Antiguo X”.
Inscripción previa en la Oficina de Turismo. Tel.941 10 50 61
E-mail: turismo@ayto-calahorra.es
- 11 h.- Inauguración de la exposición “El rincón literario del gourmet”.**
Lugar: Biblioteca Municipal “Pedro Gutiérrez”.
Horario de visita: Lunes a viernes: 9 a 14 h. y 17 a 20:30 h.
- 12 h.- Fundación Hospital Calahorra.**
Inauguración del stand con verduras: Homenaje a nuestras verduras y a las XVI Jornadas Gastronómicas de la Verdura. Stand con verduras de la zona, verdura ecológica, champiñón y setas.
Stand productos ecológicos. Consejo Regulador de la Producción Agraria Ecológica de La Rioja (CPAER).
Inauguración de la exposición: “Champiñón y Seta: Fuente de salud” de la Asociación Profesional de Cultivadores de Champiñón y Seta y del Centro Tecnológico de Investigación del Champiñón de La Rioja (CTICH).
Firma del convenio de colaboración entre la Fundación Hospital Calahorra y el Consejo Regulador de la Producción Agraria Ecológica de La Rioja (CPAER).
Mesa Informativa. Alimentos ecológicos: Consejo Regulador de la Producción Agraria Ecológica de La Rioja (CPAER).
Durante toda la semana los menús del Hospital y de su cafetería tendrán a las verduras de Calahorra como protagonistas.
- 19:30 h.- Inauguración de la exposición** de los trabajos realizados por los colegios de la ciudad.
Lugar: Centro Cultural Caja Rioja.
- 20 h.- Acto inaugural de las XVI Jornadas Gastronómicas de la Verdura.**
Conferencia inaugural: “Es tiempo de verduras” a cargo de D. Roberto Brasero, el hombre del tiempo de Antena 3 Televisión.
Lugar: Centro Cultural Caja Rioja.
- 21:30 h.- Cóctel inaugural** ofrecido por los restaurantes y bares participantes a organizadores y colaboradores de las XVI Jornadas Gastronómicas de la Verdura. Servido por los alumnos de la especialidad de Servicio de la Escuela Taller “Casco Antiguo X”.
Lugar: Parador Nacional “Marco Fabio Quintiliano”.

MARTES, 24 de abril.

- 9:30 h.- “Huertos urbanos”:** Decoración de la Glorieta del Ayuntamiento y de dos parterres del Paseo del Mercadal con productos de la huerta calagurritana.
Diseño: D. Íñigo Segurola, arquitecto paisajista, presentador y director de los programas de Televisión Bricomanía y Decogarden.
Colabora: Especialidad de Agricultura Ecológica de la Escuela Taller “Casco Antiguo X”.

- 19 h.- Degustación de paella de verduras** elaborada por el Hogar de las Personas Mayores.
Precio: 1€ (destinado a talleres y obra social del Hogar).
- 20 h.- Batukada street.** Animación por las calles de la ciudad.
- 20:30 h.- Teatro “Ocasiones especiales”** con Kiti Manver y Jorge Roelas.
Lugar: Teatro Ideal. **Entradas:** 10€ – 8€ y 6€.
- 21 h.- Cierre del Mercado de la Verdura** en su primera jornada.

DOMINGO, 29 de abril.

- Toda la actividad de este día se desarrollará en el solar del Silo si no hay nota expresa de otra ubicación.
- 9 h.- II Rally fotográfico “Ciudad de Calahorra”.**
Información y bases: www.asfocal.com
 - 10 h.- Apertura del Mercado de la Verdura.**
 - 11 h.- Cata gratuita de aceite** ofrecida por ASOLRIOJA.
 - 11 h.- IV Carrera “Calahorra, Ciudad de la Verdura”.**
Distancia: 10km. en circuito urbano.
Salida: Glorieta del Ayuntamiento.
Información: www.circuitosolorunners.es
Precio: 10 € seniors y veteranos hasta 4 días antes de la prueba, después 15 €.
 - 11 h.- Visita guiada al Museo de la Verdura.** Cuesta de la Catedral, 5.
Tarifa del Museo: 3 € / grupo +15 pax.: 20 dto.
Salidas: C/ José María Garrido (junto a la carpa).
 - 12:15 h.- Actuación de la Asociación de jotos y joterías de Calahorra.**
 - 12:30h.- Degustación** a cargo de las peñas recreativas locales. Vino gentileza de “Bodegas Dunviro”.
Precio degustación: 3 €.
Nota: En caso de lluvia la actividad se trasladará a los bajos de la Plaza de Toros.
 - 17 h.- Reapertura del Mercado de la Verdura.**
 - 18 h.- Teatro familiar “La vuelta al mundo en 80 días”.**
Lugar: Teatro Ideal. **Entrada:** 6 €.
 - 18:30 h.- Cata gratuita de aceite** ofrecida por ASOLRIOJA.
 - 21 h.- Cierre del Mercado de la Verdura** en su segunda jornada.

LUNES, 30 de abril.

- Toda la actividad de este día, salvo indicación expresa de otra ubicación, se desarrollará en el solar del Silo, carpa y alrededores.
- 10 h.- Apertura del Mercado de la Verdura.**
 - 10:45 y 12:15 h.- Visitas al huerto ecológico cultivado por el módulo de Agricultura ecológica de la Escuela Taller “Casco Antiguo X”** y sesión práctica “Huerto ecológico en casa”.
Salidas: C/ José María Garrido (junto a la carpa).
 - 10:30 a 13h.- Menú saludable con producto ecológico (CPAER): Taller de cocina “Chef por una mañana”** impartido por los módulos de Cocina y Servicio de la Escuela Taller “Casco Antiguo X”.
Lugar: Aula de cocina municipal, C/ Enramada, 1.
Inscripción previa en la Oficina de Turismo. Tel.941 10 50 61. E-mail: turismo@ayto-calahorra.es. Máximo 15 personas. Precio: 3 € /pax.
Al finalizar, se degustará el menú elaborado en el taller.
 - 11 h.- Cine ARCCA: “Lluvia de albóndigas”.** Sesión infantil.
Precio: 2 €. Venta de entradas desde el día 25 de abril en horario de taquilla del cine.
 - 11:30 h.- Taller de belleza “30 trucos caseros”** impartido por Dña. Sara Bueno – Agua Manil Spa-Center.
 - 13 h.- Cata gratuita de aceite** ofrecida por ASOLRIOJA.
 - 17 h.- Reapertura del Mercado de la Verdura.**
 - 18 h.- Visita guiada al Museo de la Verdura.** Cuesta de la Catedral, 5.
Tarifa del Museo: 3€ (grupo +15 pax. 20% dto.).
Salidas: C/ José María Garrido (junto a la carpa).
 - 18:30 h.- Degustación de pudding de verdura** elaborada por el Hogar de las Personas Mayores.
Precio: 1 € (destinado a talleres y obra social del hogar).
 - 19:30 h.- Cata gratuita de vino** comentada por el Director Técnico de Bodega Dunviro, D. Carlos Rubio.
Gratuita. Máximo 25 personas.
 - 20 h.- Batukada street** por las calles de Calahorra.
 - 21 h.- Cierre del Mercado de la Verdura** en su tercera jornada.

MARTES, 1 mayo.

- Toda la actividad de este día, salvo indicación expresa de otra ubicación, se desarrollará en la carpa del Silo y alrededores.
- 10:45 y 12:15 h.- Visitas al huerto ecológico cultivado por el módulo de Agricultura ecológica de la Escuela Taller “Casco Antiguo X”** y sesión práctica “Huerto ecológico en casa”.
Salidas: C/ José María Garrido (junto a la carpa).
 - 11 h.- Cata gratuita de aceite** ofrecida por ASOLRIOJA.
 - 12 h.- II Concurso popular de pinchos “Peña El Hambre”.**
Información y bases: Oficina de Turismo • www.ayto-calahorra.es
 - 12:15 h.- Actuación del Grupo de Danzas Coletores de Calahorra.**
 - 13h.- Degustación de revuelto de verduras** ofrecida por la “Peña El Hambre”.
 - 13:30 h.- Entrega de premios del II Concurso popular de pinchos “Peña El Hambre”.**
 - 14:30 h.- Clausura del Mercado de la Verdura.**

