



Calahorra
Ayuntamiento

9 *as* **Jornadas de la** **CAZUELILLA**

Del 3 al 5 de noviembre

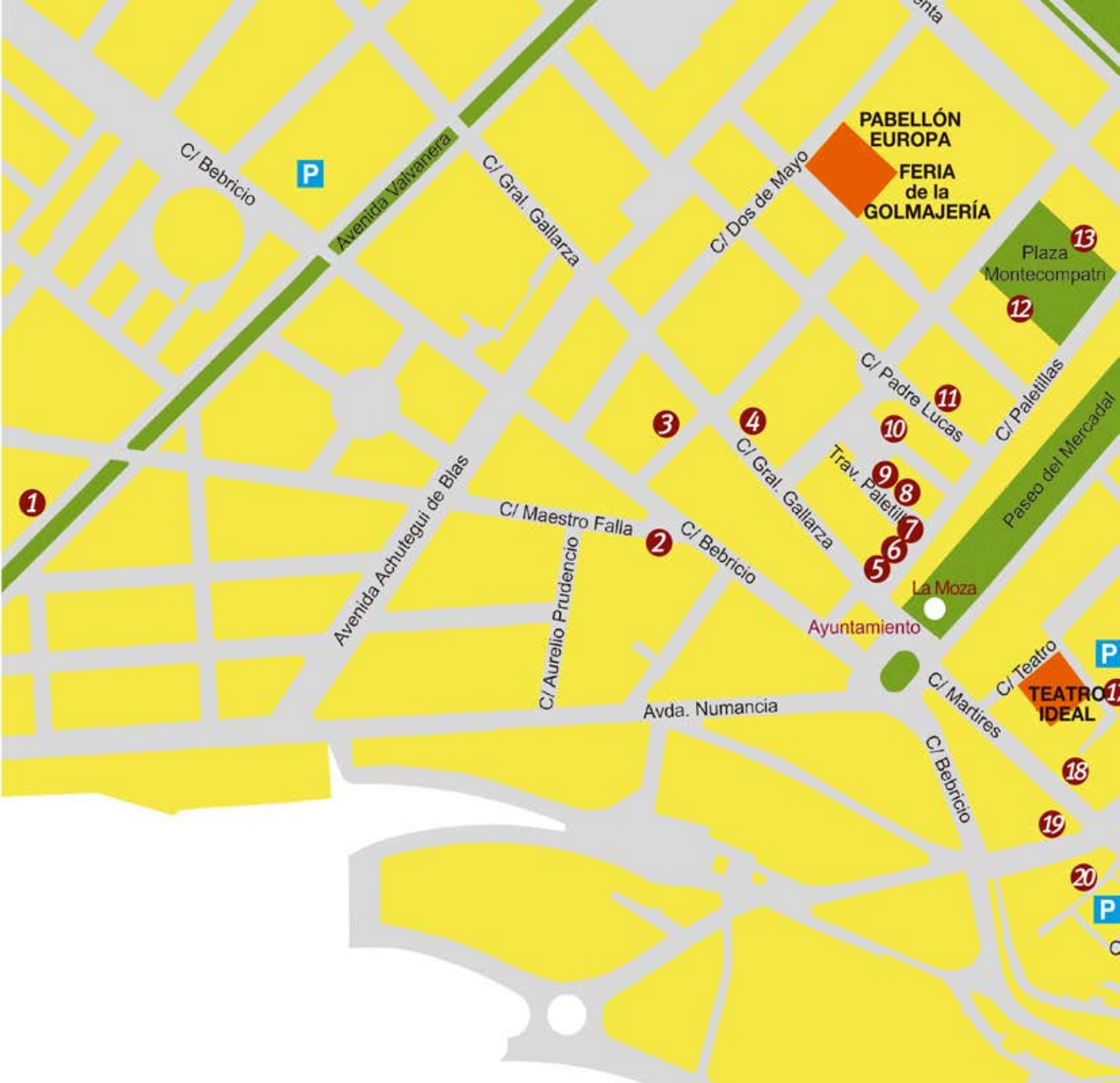


9^{as} Jornadas de la CAZUELILLA



1. **Cafetería Avenida**
(13 a 15h. y de 19 a 21h.)
Cazuela de bacalao.
Cazuelilla de hongos con huevo escalfado.
Cazuelilla de carrillera.
2. **Hotel Ciudad de Calahorra**
(11 a 15:30h. y de 19:30 a 23h.)
Mejillones a la marinera.
Arroz meloso con bienmesabe de bacalao.
Albóndigas de pollo camperas.
3. **Café Bar Indianápolis**
(de 10 a 15h. y de 19 a 24h.)
Calabacín en bechamel gratinado.
Magro de cerdo a la jardinera.
Medallón de merluza con Provolone.
4. **El bar de Juanje**
(12 a 15h. y de 20 a 22h.)
Los huevos de la Juli.
Caracoles a nuestro estilo.
5. **Café Rioja**
(13 a 15h. y de 20 a 23h.)
Cardo con gambas y salsa de almendras.
Champiñón al ajillo con gulas.
Huevos cojonudos.
6. **La Montanera**
(12:30 a 15:30h. y de 19:30 a 24h.)
Revuelto de jamón Ibérico.
Variedad de quesos curados / viejos.
Surtido de Ibéricos.
7. **Bar Cervecería Bohemia**
(13 a 15:30h. y de 19 a 24h.)
Laminado de champiñón con secreto Ibérico.
Revuelto de hongos.
Morritos de cerdo crujiente.
8. **Con-sentidos**
(11 a 14h. y de 17 a 23h.)
Caracoles con jamón. (Gominola)
Huevos fritos con chorizo. (Gominola)
Ancas de rana. (Gominola)
9. **El Rincón Andaluz**
(12 a 15h. y de 20 a 23h.)
Albóndigas de setas con salsa de boletus.
Alcachofas con chipirones.
Garbanzos con callos.





10. **Trattoria Calahorra**
 (12 a 13:30h. y de 20 a 21:30h.)
 Involtini de zucchini al Bosco
(Rollitos de calabacín rellenos de hongos y frutos secos con bechamel de almendra).
 Trippa alla Fiorentina
(Callos de ternera con salsa ligera de tomate con verduritas y queso parmesano rallado).
 Polpo alla Italiana
(Pulпитos en salsa de tomate ligeramente picante)

11. **Chef Nino D'Tapas**
 (13 a 15h. y de 19:30 a 23h. Viernes, sólo 19,30 a 23h.)
 Pollo en pepitoria.
 Fajitas veganas.
 Bonito en fritada.

12. **Café La Comedia**
 (13 a 15:30h. y de 20 a 21:30h.)
 Atún encebollado.
 Corderito lechal en canchales.
 Garbanzos picantes con queso.

13. **Restaural**
 (13 a 15h. y de 20 a 21:30h.)
 Migas.
 Carrilleras al vino tinto.
 Huevos a lo pobre.

14. **Parador Nacional**
 (13:30 a 15:30h. y de 20 a 21:30h.)
 Cazuelilla de migas con queso.



dia
(12:30 a 23:30h.)

camada de verduras.
con langostinos.

(12 a 23h.)

to.

nal de Turismo

(de 19:30 a 22:30h.)

con huevo frito, torrezno y uva.

15. **Café Gala** (13 a 16:30h. y de 20:30 a 22:30h.)
Mejillones picantes.
Callos a la Riojana.
Gulas con cocochas de bacalao.

16. **La Pedrera** (13 a 15:30h. y de 20:30 a 23h.)
Huevos con foie, hongos y cebolla frita.
Patatas con sepia y langostinos.
Callos de ternera y su morrito.

17. **Asador Época** (12 a 23h.)
Carrilleras al vino tinto.
Migas del pastor.
Patatas a la importancia.

18. **Gastrobar Capi**
(12:30 a 15h. y de 19:30 a 22:30h.)
Lomo con caracoles.
Bacalao a la Riojana.
Pisto Calagurritano con huevo.

19. **Smiley** (12 a 14h. y de 19 a 23h.)
Los callos de la abuela (de ternera).
Atún con fritada.
Rotos de gulas en cazuela.

20. **Sabor.es** (12:30 a 15h. y de 20:30 a 23h.)
Patorrillo de leche de la tía Esther.
Surtido de setas silvestres de temporada.
Fricandó de ternera.

21. **El Rincón de Flor y Nata**
(11 a 13h. y de 19 a 22h.)
Arrieros somos, ajoarriero comemos.
Pochas con borraja y almejas.
Lomo picón.

22. **Café-bar Abadía** (12 a 15h. y de 19 a 23h.)
Lomo con pimientos.
Albóndigas de la abuela, en salsa.
Setas guisadas.

23. **Bar Andalucía** (12 a 13h. y de 19 a 22h.)
Hígado de cordero encebollado.
Lomo a la Riojana.
Oreja de cerdo en fritada.

24. **Bar Las Vegas** (12 a 15h. y de 19 a 23h.)
Patatas con niscalos.
Bacalao ajoarriero.
Embuchados al ajillo.



Stands

participantes



- 1** **Chocolates Peñaquel**
Quel. Teléfono 941 40 32 05
chocolates@penaquel.es
- 2** **Dulces El Avión**
Logroño. Teléfono 941 27 12 47
elavion@elavion.es
- 3** **Mermeladas La Encineta**
Arnedillo. Teléfono 667 68 96 91
laencineta@gmail.com
- 4** **Pastelería Flor y Nata**
Calahorra. Teléfono 941 13 17 84
calagurrisflorynata@hotmail.com
- 5** **Fardelejos Alicia**
Quel. Teléfono 941 39 21 98
fardelejosalicia@hotmail.com
- 6** **Fardelejos Pili**
Arnedo. Teléfono 941 38 03 66
fardelejos@hotmail.com
- 7** **La Tentación**
Calahorra. Teléfono 941 14 89 05
repositentacion@hotmail.es
- 8** **Barquillos Artesanos Gómez**
Calahorra. Teléfono 647 55 04 34
garbibus@yahoo.es
- 9** **Con-sentidos.**
Dulces y gominolas
Calahorra. Teléfono 941 14 72 75
consentidos@gmail.com
- 10** **Pastelería Sacher**
(Dulces sin gluten)
Calahorra. Teléfono 941 59 19 83
sachercalahorra@hotmail.com
- 11** **TartDekor**
Calahorra. Teléfono 941 03 57 23
tartdekor@gmail.com
- 12** **Destilería El Juncal**
Albelda de Iregua. Teléfono 686 23 84 58
licores@destileriaeljuncal.com

Programa de la XII Feria de la Golmajería

Lugar: **PABELLÓN EUROPA** en c/Basconia.

- **HINCHABLES** en la c/Basconia.
- **DEMOSTRACIÓN de ELABORACIÓN de ROSQUILLAS y BARQUILLOS.** (En el exterior)
 - Rosquillas a cargo de "Pastelería Flor y Nata".
 - Barquillos a cargo de "Barquillos artesanos Gómez", domingo por la mañana.

Sábado 4 de noviembre

11,00 h. Apertura de stands de la XII Feria de la Golmajería.
De 11 a 14 y de 17 a 20:30 h.

12,00 h. Visita guiada a la Catedral de Santa María.

Punto de encuentro: Pórtico de la Catedral.

Tarifa: Grupo de menos de 20 personas ; 2 € / persona.

Grupo de más de 20 personas ; 1,50 € / persona.

12,30 h. Charla "El pan artesano, un mundo desconocido".

Imparte: D. Eduardo Villar, presidente de ARFEPAN.

17,30 h. Visita guiada por la zona histórica de Calahorra, incluye Museo de la Verdura.

Punto de encuentro: oficina de Turismo, en la Plaza del Raso. Visita gratuita.

18,00 h. Taller para los más pequeños de elaboración de galletas.

Duración: 1h. Imparte: Pastelería Flor y Nata.

19,30 h. Espectáculo de magia.

Duración 1h.



Domingo 5 de noviembre

11,00 h. Reapertura de stands. De 11 a 14 y de 17 a 20:30 h.

11,30 h. Recuperando recetas de la golmajería tradicional.

Taller para público infantil.

18,00 h. Cuentos majos para niños golmajos.

Duración 1h.

19,30 h. Charla sobre las propiedades del chocolate.

Imparte: D. Iñaki Gorotxategui

20,30 h. Cierre de la feria.

Las actividades indicadas se realizarán en el Pabellón Europa excepto las que expresamente señaladas comiencen en otro punto de encuentro.

Sábado 4 y domingo 5, Bar Voché de Calahorra y su grupo empresarial ofrece visita guiada a las instalaciones de su bodega en Azagra. Bodegas Manzanos. Horario a las 11h. y a las 13h. Inscripción previa en turismo@manzanos.com o llamar al 948 69 25 00.





Gobierno
de La Rioja

www.larioja.org

12

4 y 5
noviembre

feria de la golmajería

