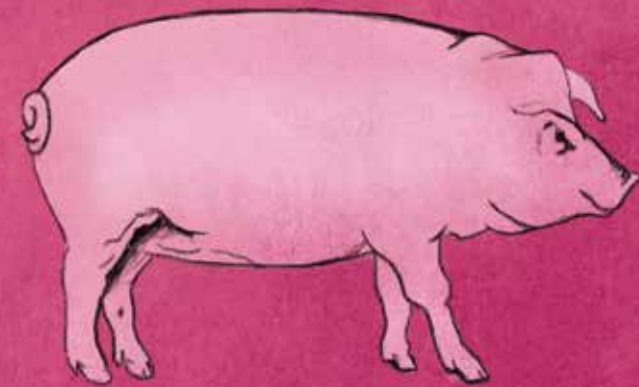


DIA DEL PINCHO

Pincho + vino crianza o reserva

2.50 €



BAR BORDÓN
LUMACONI RIPIENI
RESTURANTE BORGIA
PATATA ASADA A BAJA TEMPERATURA CON
CREMA DE ALIOLI Y GAMBA
DUNAS CAFÉ
TXERRI - TXIKI
LA CUEVA DEL JAMON
CAPRICHOS DE JAMÓN
CAFETERIA LA RUA
....Y TODOS SACRAMENTOS
LA TABERNA
DELICIAS DE CERDITO

BAR NAGUAL
CAPRICE DE PORK
RESTAURANTE PALACIO DE PUJADAS
MANITAS DE CERDO EN SALSA
AMERICANA
BAR CERVECERÍA SAN JUAN
OTOÑAL
BAR TXOKO
DELICIAS DE SOLOMILLO DE CERDO
EL VILLANO
ESPUMA DE IBERICO CON HONGOS

ORGANIZA:



AYUNTAMIENTO
DE VIANA

PATROCINAN:



Reyno de
Navarra
Tierra de Diversidad



COLABORAN



Palacio de Pujadas



tres tinajas

RESTAURANTE
BORGIA

Casa
Armendariz

LA RUA



café bar
SAN JUAN

Café Bar
BORDÓN

dunas
café



nagual



CAFE
TXOKO
BAR

EL VILLANO

LA TABERNA

**LA CUEVA
DEL JAMÓN**



horno de pan
ABADIA



Rubio
PANADERIA + PASTELERIA

Trujal Hacienda
Ortigosa

GRUPO
**LA
NAVARRA**



BODEGAS
ONDARRE

RIOJA 1882
VEGA

Información: 948 446 302 · turismoycultura@viana.es

DL NA 1713-2014



XVI
**SEMANA
gastronómica**

DE
CERDO
hasta los
ANDARES

VIANA

del 20 al 26 de octubre
2014



PROGRAMA DE ACTIVIDADES



CONCURSO DE CHORIZOS.
CONCURSO DE FOTOGRAFÍA
INSTAGRAM y RRSS

Bases disponibles en la oficina de turismo

De lunes 20 a domingo 26

En la Casa de Cultura.

EXPO SOBRE LA MATANZA EN VIANA

Organiza: Félix Cariñanos y EMBUTIDOS
EL BORDON

Lunes 20 de 18 a 20 horas

En el Centro Joven

Taller de elaboración de embutido

impartido por EMBUTIDOS EL BORDON

Martes 21 de 18 a 20 horas

En el Centro Joven

Taller de elaboración de jabón

con manteca de cerdo a cargo de

EMBUTIDOS EL BORDON

Miércoles 22 de octubre a las 16 horas

En la sala Navarro Villoslada

Charla sobre salud “La alimentación en

la mujer adulta”

Organizada por la Asociación de mujeres

Anea en colaboración con AFAMMER

NAVARRA

VIERNES 24 DE OCTUBRE

Txiki cocina para escolares de 4º, 5º y 6º de

primaria impartido por Zarandula

20.00 h. En la Sala Navarro Villoslada

CONFERENCIA A CARGO DE

D. FÉLIX CARIÑANOS.

“Fiestas, Ferias, Mercados... e Historia

del cerdo en Viana”

SÁBADO 25 DE OCTUBRE

DÍA PINCHO

Animación con txaranga GAZTE BERRI

12.00 h. Talleres infantiles en la Plaza

de los Fueros (brochetas de fruta, collage

de alimentación saludable y realización de

imanes)

12.00 h. Cata y fallo del concurso de

chorizos por el jurado que estará compuesto

por GASTEREA (Asociación slow food de

Navarra)

13.00 h. “Las meriendas de la abuela”

en el horno de Pan ABADIA

20.00 h. En las Ruinas de San Pedro Teatro.

AQUÍ VA A PASAR ALGO MUY GORDO

de la compañía había teatro Patrocinado por

Trujal Hacienda Ortigosa

DOMINGO 26 DE OCTUBRE

DÍA DEL PINCHO

12.00 h. Talleres infantiles en la Plaza de

los Fueros (Hojaldre de frutas, Broche de

cup cake o de otros alimentos para los más

mayores, Hamburguesas de fieltro para los

peques, Manualidad: molinillos de viento y

flores de papel)

12.30 h. I CONCENTRACIÓN DE COROS

DE CANCIÓN POPULAR Y TRADICIONAL

“CIUDAD DE VIANA” INTERPRETADA

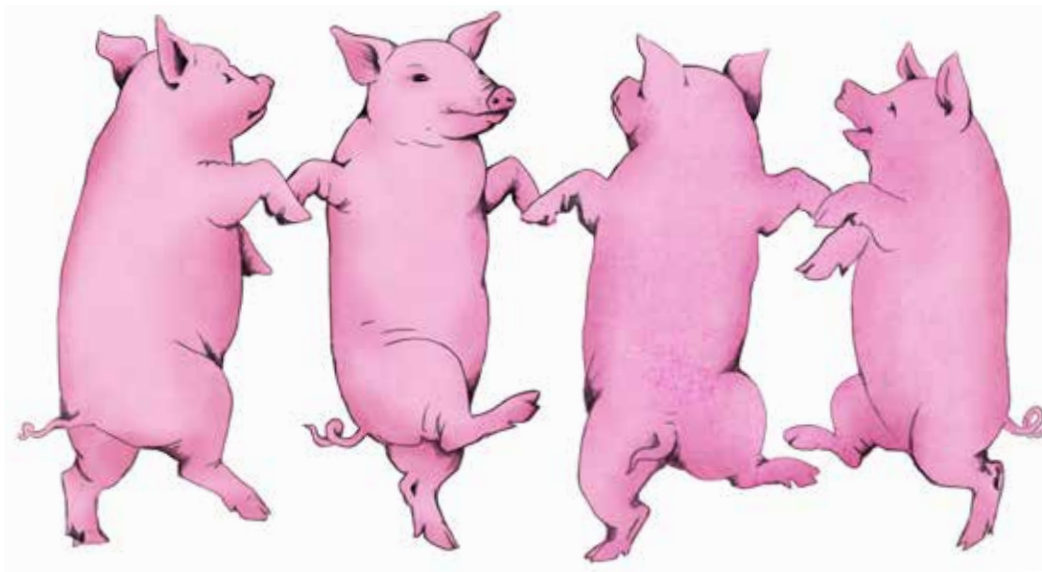
POR EL CASCO ANTIGUO

15.00 en la Plaza del Coso Asado de un

cerdo y degustación



DURANTE EL FIN DE SEMANA



MENÚS ESPECIALES

ASADOR TRES TINAS

T: 948 646 039

ENTRANTES

Croquetas de Jamón

Jamón y cinta de lomo

Salchichón asado

Hojaldre de orejas, foie y hongos

Crema de patata con chorizo

Ensalada de queso de cabra
con crujiente de beicon y jamón

SEGUNDO PLATO

Parrillada de presa y
secreto ibérico

POSTRE

Tarta de manzana con
helado artesano

Vino: Crianza Rioja
Cafés

Precio **39 €** (IVA incluido)

RESTAURANTE BORGIA

T: 948 645 781

ENTRANTES

Ostras escalfadas con salsa de cebolla

Puerros con foie gras
y vinagreta de chalota

Lomo de atún rojo con tomate confitado

SEGUNDO PLATO

Silla de cordero asada con salsa
desglasada con ginebra

POSTRE

Babaria de manzana
con salsa de ciruela roja

Vino blanco Rioja
Vino tinto Rioja

Café y chupito

Precio **38 €** (IVA incluido)

CASA ARMENDARIZ

T: 948 645 078

ENTRANTES

Chorizo a la sidra

Espárragos envueltos en jamón ibérico
gratinados con salsa holandesa

Croquetas de manitas de cerdo con
hongos y trufa

Canelón de panceta con piña y
langostinos y caramelo de manteca

PRIMER PLATO

Sopa de ajo al estilo Armendariz

SEGUNDO PLATO

Carrillera de cerdo al Pedro Ximenez

POSTRE

Crema helada de manteca de cerdo
ibérico con canela y azafrán

Café

Vinos: Blanco Homenaje,

Rosado Homenaje

Tintos: pequeñas producciones de Syrah,

pequeñas producciones de Garnacha y

Marco real Colección Privada

Precio **34 €** (IVA incluido)

PALACIO PUJADAS

T: 948 646 464

ENTRANTES AL CENTRO

Rollitos de jamón

Ensalada templada de panceta adobada

Croquetas de la abuela

SEGUNDO

Carrilleras de cerdo en salsa de naranja

o

Medallón de merluza
con crujiente de cerdo

POSTRE

Milhojas de crema y
chocolate caliente

o

Crêpe de frutas

Precio **28 €** (IVA incluido)



BASES DEL I CONCURSO DE CHORIZO FRESCO



Dentro de la X Semana Gastronómica
“Del cerdo hasta los andares” se celebrará
el I concurso de chorizo fresco.

El concurso deberá incluir las siguientes premisas:

1. Podrá participar en concurso toda aquella persona, cuadrilla o sociedad que lo desee.
2. Para participar en el concurso se deberá presentar una pieza completa de chorizo.
3. La cata se realizará por miembros de Slow Food Navarra. Los miembros del jurado no conocerán la procedencia y propiedad del chorizo presentado a concurso.
4. Se valorarán los criterios de sabor, aroma, textura y color.
5. El dictamen del jurado será inapelable y se concederán tres premios:
-PRIMER PREMIO
-SEGUNDO PREMIO
-TERCER PREMIO
6. Los premios consistirán en lotes de productos artesanos Navarros y diplomas acreditativos.

DESARROLLO DEL CONCURSO

-La inscripción al concurso se realizará antes del 17 de octubre acudiendo a la oficina de turismo o enviando un mail a turismoycultura@viana.es

-La materia prima constará de 3kg. de carne, pimentón de la vera y tripa natural. Deberá recogerse en Embutidos el Bordón el viernes 17 de octubre de 2014. El resto de ingredientes que quieran añadirse correrán a cuenta de los participantes.

-El chorizo a concurso así como las demás piezas deberán entregarse el lunes 20 de octubre en Embutidos El Bordón para proceder a su oreado. La recogida de las piezas que no entran a concurso se podrán recoger en un plazo de 20 días en cualquier momento.

-Se asignará un código a cada participante con el que se identificará su producción.

-La entrega de premios se realizará el domingo día 26 de octubre de 2014.

-El jurado calificador votará de forma independiente de 1 a 10 los criterios mencionados arriba.

La suma de puntuaciones de todos los miembros del jurado dará las calificaciones finales y por tanto los tres ganadores del concurso

CONCURSO DE FOTOS EN INSTAGRAM

Buscamos personas que con su visión fotográfica expresen los mejores momentos o los mejores “bocados” disfrutados a lo largo de la Semana Gastronómica, fotografiadas con sus smartphones y compartidas con sus amigos en Instagram. #SGVIANA

