

Fin de Semana
Gastronómico

Gastronomía y Vino

Viana
23/26

de octubre de 2003

JUEVES
23
de octubre

19:30

Apertura del V Fin de Semana Gastronómico.

20:00

Conferencia:

EXPERIENCIA PROFESIONAL
Y HUMANA SOBRE LA INDUSTRIA
Y EL DESARROLLO RURAL EN VIANA

D. Arturo San Juan

VIERNES
24
de octubre

Mañana

Visita a la fábrica de Galletas Marbú. Apuntarse con antelación en la Oficina de Turismo

20:00

Conferencia:

«EL CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN
DE ORIGEN CALIFICADA RIOJA»

D. Ángel de Jaime Baro, Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja.

Degustación de embutidos El Bordón y vinos de Bodegas Ondarre y Rioja Vega.

Menús especiales en restaurantes colaboradores

SÁBADO
25
de octubre

10:00

Visita a las empresas, los traslados se realizarán en autobús. Salida de La Solana.

- Embutidos El Bordón.
- Pacharán La Navarra.
- Rioja Vega.
- Bodegas Ondarre.

Degustación de las meriendas de la abuela en Horno de la Panadería Abadía.

17:00

CURSO INTENSIVO DE CATA

A cargo de D. Juan Carlos Sancha (*enólogo*), Gerente de las Bodegas Viña Ijalba y profesor de viticultura en la Universidad de La Rioja.

Lugar: Ático de la Casa de Cultura.

Inscripción: 3€ (máximo 35 personas).

Las plazas se cubrirán por riguroso orden de inscripción.

19:00

III CONCURSO DE REPOSTERÍA (todos los postres presentados quedarán en la sala para ser degustados por el público asistente).

Exposición de productos de Viana en la Casa de Cultura durante todo el fin de semana

Menús especiales en restaurantes colaboradores

20:00

Conferencia:

«PARA LOS QUE PENSABAN
QUE LO MEJOR
DEL VINO ES BEBÉRSELO...
WINE SPA PERELADA»

D.a Maria Dolors Vilardell, Gerente
Wine Spa Hotel Golf Perelada.

D. Quim Oliu, Director del Hotel
Golf Perelada.

Degustación de licores del Grupo
La Navarra, Galletas Marbú y pas-
tas de Panadería Rubio.

DOMINGO
26
de octubre

DÍA DEL PINCHO

Por los bares del Casco Antiguo
animación de la charanga Mira-
cueto.

Colaboran:

Bar San Juan

Bar El Bordón

Bar Txoko

Bar García

Bar Pitu

Bar New Orleans

Colaboración especial: Los mayordomos de Cue-
vas realizaran un pincho para recaudar fondos
para las obras de la Ermita de Cuevas.

13:00

Homenaje a:

BODEGAS ONDARRE

por su labor de promoción
de Viana y de sus productos.

Menús especiales en restaurantes colaboradores

Menú especial
Restaurante Borgia

Gambas al ajillo

*Anchoas marinadas sobre salsa de yogur y ajo
con pan de pasas y cebolla pochada*

*Costilla de cerdo envuelta en berenjena con
migas de aceitunas verdes y negras*

*Calamar en su tinta sobre oblea de arroz
y salsa de maíz.*

Carrillera de ternera con salsa de naranja roja

Piña asada con salsa de ron y canela

Café y licores

Precio 48 €

Menú especial
Casa Armendáriz

Chorizo a la sidra

*Hojaldre relleno de lecherillas con espárragos
trigueros y virutas de jamón ibérico*

*Revuelto de pisto sobre crema del piquillo con
lámina de bacalao al pil-pil*

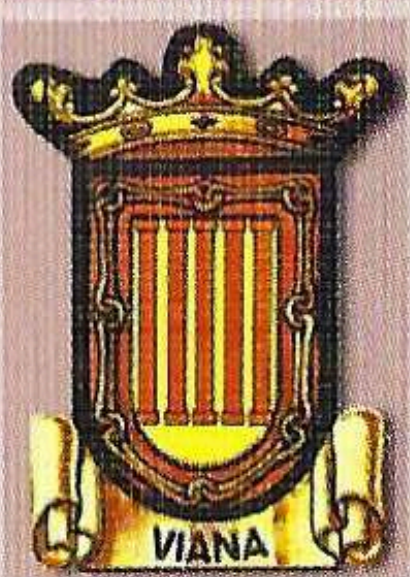
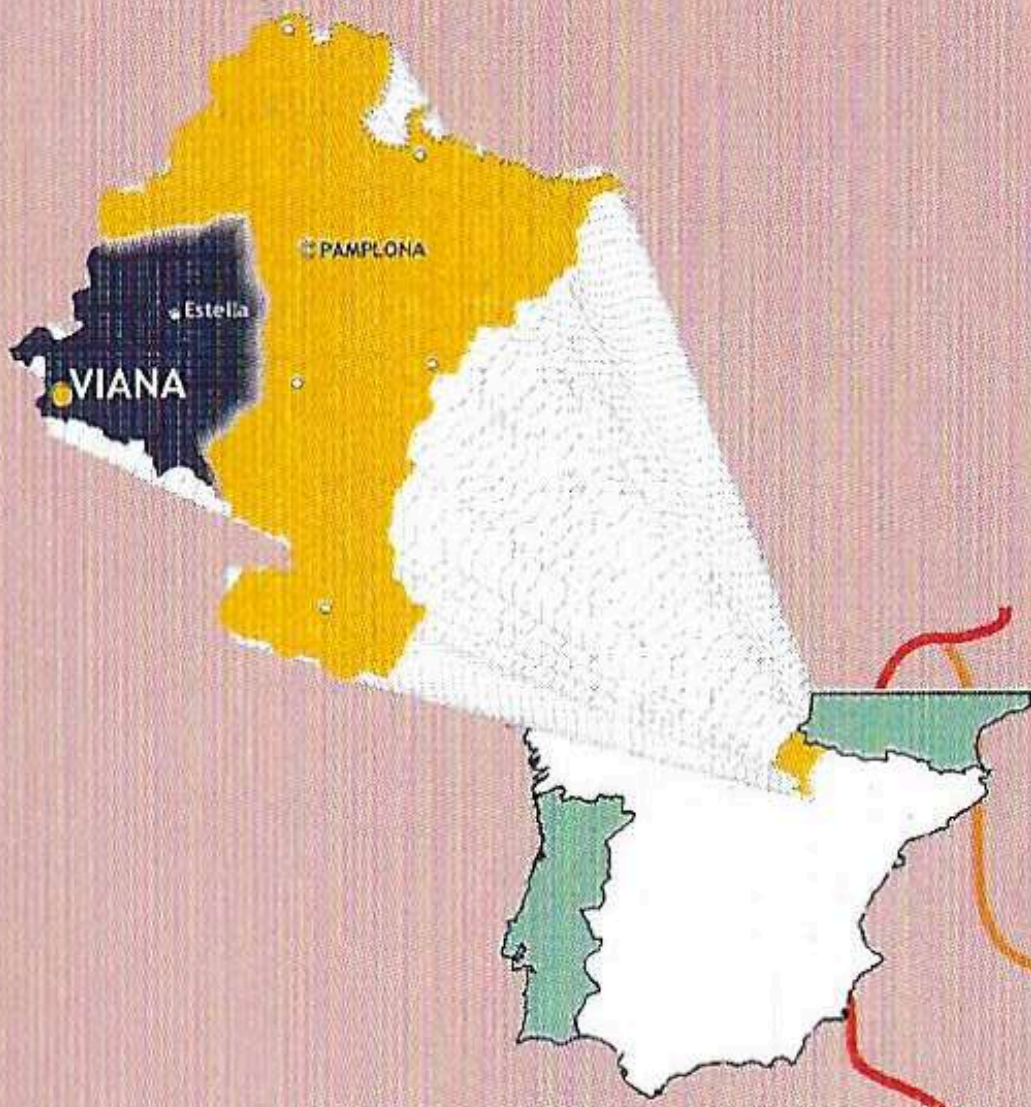
Sopa de ajo estilo Armendáriz

*Carrillera de cerdo ibérico estofada
sobre crema de patata*

*Relámpago de yogurt con salsa de frambuesa
y helado altavilla*

Café y licores

Precio 33 €



Organiza:
Ayuntamiento de Viana



Consorcio
Turístico de
Tierra Estella



Gobierno de Navarra
Departamento de Cultura
y Turismo

Información: Tels. 948 44 63 02

048 64 50 07