

PROGRAMA IX FIN DE SEMANA GASTRONÓMICO
Viana, del 22 al 28 de octubre

La Mesa de los Borgia

César Borgia

César Borgia: 1507-2007
VIANA-NAVARRA



EN LA CASA DE CULTURA EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS DE VIANA DURANTE TODA LA SEMANA

De lunes 22 a viernes 26 de octubre

CURSO DE COCINA PARA ADULTOS. Recetas del Siglo XVI

22, 23, y 24 de octubre en el Centro Joven.

Información del curso en la Oficina de Turismo.

TALLER DE COCINA SALUDABLE PARA JÓVENES.

18, 19, 25 y 26 Por las tardes de 18 a 20 horas. Precio 10 €.

Lugar e información del curso en el Centro Joven.

La Mesa de
Los Borgia



Viernes 26 de octubre

TALLER DE CHIQUI COCINA PARA ESCOLARES.

En el Centro Joven durante toda la mañana.

Imparten el curso: Teresa Sáez, profesora del IES Camino de Santiago Escuela de Hostelería de Santo Domingo de la Calzada (La Rioja) y sus alumnos.

20.30 h. CONFERENCIA: “CONFITERÍA Y GASTRONOMÍA EN EL SIGLO XVI: LA PROPUESTA DE JUAN VALLÉS, TESORERO DE NAVARRA” a cargo del Dr. D. Fernando Serrando Larráyo, Universidad Pública de Navarra.

En el Centro Cultural Navarro Villoslada.

A CONTINUACIÓN DEGUSTACIÓN DE PACHARÁN Y LICORES DEL GRUPO LA NAVARRA, GALLETAS MARBÚ Y PASTAS ARTESANAS EN LA CASA DE CULTURA

Sábado 27 de octubre

DÍA DEL PINCHO por los bares del Casco Antiguo con animación musical de la Charanga Miracueto.

Bar San Juan
Bar El Bordón
Cafetería El Portillo
Kiyo's Bar

Bar Pitu
Bar El Barillo
Bar Txoko
Cafetería Bar Kussu

12.00 h. **DEGUSTACIÓN DE EMBUTIDOS EL BORDÓN Y VINOS DE LAS BODEGAS RIOJA VEGA, ONDARRE, MARCO REAL Y VIÑA IJALBA. EN LA CASA DE CULTURA**

12.30 h. **EN LA PLAZA DE LOS FUEROS “ IV CONCURSO DE VERDURAS”**
Apuntarse con antelación en la Oficina de Turismo.

13.00 h. **“LAS MERIENDAS DE LA ABUELA” EN EL HORNO DE LA PANADERÍA ABADÍA**

19.30 h. **EN LA CASA DE CULTURA “VII CONCURSO DE POSTRES”**
Apuntarse con antelación en la Oficina de Turismo.

20.30 h. **EN LA CASA DE CULTURA CONFERENCIA “RETRATO DE LUCRECIA BORGIA Y DE OTRAS MUJERES CON PODER” A CARGO DE LA PERIODISTA NIEVES HERRERO.**

22.00 h. **TORO DE FUEGO**

00.30 h. **DISCOTECA MÓVIL**

La Mesa de
Los Borgia



Domingo 28 de octubre

DÍA DEL PINCHO por los bares del Casco Antiguo.

Bar San Juan
Bar El Bordón
Cafetería El Portillo
Kiyo's Bar

Bar Pitu
Bar El Barillo
Bar Txoko
Cafetería Bar Kussu

12.00 h. LLEGADA DE LA CONCENTRACIÓN DE MOTOS a la calle Serapio Urra.

12.30 h. EXHIBICION DE ACROBACIAS EN MOTO EN LA CALLE SERAPIO URRA
Organiza: Motoclub Adoberia. Colabora: Ayuntamiento de Viana

12.30 h. EN LA PLAZA DE LOS FUEROS FOLKLORE Y DANZAS VALENCIANAS A CARGO DEL "GRUP DE DANCES ROIS DE CORELLA" DE GANDIA (VALENCIA)

13.00 h. EN LA CASA DE CULTURA HOMENAJE A CARLOS MARTÍNEZ LÓPEZ, DEL "ASADOR TRES TINAS"
por su labor de promoción de Viana y sus productos.

La Mesa de
Los Borgia



Menús especiales en los restaurantes

RESTAURANTE BORGIA. ☎ 948 645 781

Aperitivos

Ostras con salsa de puerro

Primer plato

Ensalada templada de foie gras con manzana y vinagreta de Granada

Segundo plato

Lomo de lubina asada con salsa anisada de algas

Tercer plato

Pichón asado con salsa de canela y vino tinto

Postre

Charlota de chocolate con crema de café

Vinos de César Borgia

Café acompañado de Veneno de César

Precio 57 €

ASADOR TRES TINAS. ☎ 948 646 039

Aperitivos

Entrante de Embutidos El Bordón

Ensalada de pimientos asados y ventresca de bonito

Penca rellena de queso Idiazábal y virutas de jamón ibérico con salsa de hongos

Primer Plato

Lubina salvaje a la brasa con sofrito de ajos y vinagre de Jerez

Segundo plato

Perdiz escabechada

Postre

Bizcocho de leche merengada y helado de mosto de vendimia

Vinos de César Borgia

Café acompañado de Veneno de César

Precio 42 €

Aperitivo

“Tosta Lucrecia”

Rebanada de pan rústico, compota de manzana, solomillo ibérico, cebolla confitada y vinagre de Módena. Una mezcla de sabores que conjuga lo dulce y lo salado. La idea, el carácter de la hermana de César, Lucrecia Borgia, que ha pasado a la historia por ser capaz de encandilar con su belleza y dulzura a cualquier persona, y a la vez envenenar con frialdad a quien se interpusiera a los fines de su familia.

Primer plato

“Sopa Borgia”

Un guiño al origen español de los Borgia. Antigua receta de sopas de ajo con chorizo, jamón, huevo y manitas deshuesadas, recogida en tratados de cocina del renacimiento.

Segundo plato

“Ravioli Maquiavelo”

En el libro “El príncipe”, Maquiavelo señala a César como el tipo de hombre que crece con la fortuna de otros y que cae de la misma manera; quien esta preparado para todas las eventualidades, excepto para la que finalmente le llega y quien, cuando sus habilidades le son insuficientes para solucionar un problema, exclama que no ha sido culpa suya, sino de una extraordinaria e imprevista fatalidad. Maquiavelo descifro el interior de César, sacando a la luz sus defectos y virtudes.

Para él, hemos creado estos raviolis entre platos fuertes para suavizar la comida. Esperamos que los disfruten.

Tercer plato

“Costillas Da Vinci”

Da Vinci entró al servicio de César en 1503 gracias a sus conocimientos de ingeniería. Amante de la cocina, Leonardo ejerció de maestro de festejos y banquetes. Apasionado de la experimentación, los inventos y la innovación, Leonardo fue un visionario de la cocina, un alquimista de los alimentos.

En su honor, una elaboración novedosa: Costilla de ibérico asada al vacío y a baja temperatura, con costra de miel.

Postre

“Copa Acqueta Di Perugia”

César Borgia aprovecho el afán de investigación de Da Vinci para encomendarle la elaboración de un veneno que no fuese percibido por los probadores de comidas. Leonardo comenzó estudiando el veneno predilecto de los Borgia, la cantarella o acqueta di perugia, producido por la combinación de sales de cobre, arsénico y fósforo. Nosotros hemos combinado leche, azúcar, canela y huevo, con la intención, al igual que los Borgia, de conducirlos al final..... de esta comida.

Vinos de César Borgia

Café acompañado de Veneno de César

Precio 35 €

RESTAURANTE SIDRERÍA CASA ARMENDARIZ.

☎ 948 645 078

Aperitivos

Chorizo a la sidra
Rollito de jamón ibérico y espárrago triguero sobre crema de queso y salteado de hongos
Albóndigas de bacalao en tempura sobre salsa del piquillo y reducción de confitura de tomate

Primer plato

Sopa de ajo al estilo Armendáriz

Segundo plato

Carrilleras de cordero guisadas con trufa

Postre

Flan de cuajada con helado de miel

Vinos de César Borgia

Café acompañado de Veneno de César

Precio 35 €

RESTAURANTE OCA LAS CAÑAS.

☎ 948 446 658

Aperitivos

Aperitivo “Lucrecia Borgia”

Primer plato

Ensalada templada de codorniz de Gandia escabechada con polenta de queso parmesano frita y piñones de Messina

Segundo plato

Confit de pato asado con especias finas del medievo con rissó de setas italianas y salsa perigeaux

Postre

Tarta “Conde de Lerin” con salsa de pétalos de rosa

Vinos de César Borgia

Café acompañado de Veneno de César

Precio 25 €



~ César Borgia

César Borgia : 1507-2007
VIANA-NAVARRA



AYUNTAMIENTO DE VIANA
VIANAKO UDALA



Gobierno
de Navarra



Consorcio
Turístico de
Tierra Estella