

- 13.00 H. **“LAS MERIENDAS DE LA ABUELA”**
en el *Horno de la panadería Abadía*
- 19.30 H. EN LA CASA DE CULTURA **“VIII CONCURSO DE POSTRES”**
Apuntarse con antelación en la Oficina de Turismo.
- 20.30 H. CONFERENCIA
“HISTORIA Y RECETAS DE LA COCINA MONACAL Y UN APUNTE DEL COCINERO RELIGIOSO NAVARRO”
A cargo del periodista *Antxon Urrusolo*.

■ 22.00 H. **TORO DE FUEGO**

DOMINGO 16 DE NOVIEMBRE

- 6.30 H. **AURORA** a cargo del grupo de auroras *Pedro Angulo Rozas “PERIQUILLO”*
- 10.30 H. **DIANAS** a cargo de la *Banda Municipal de Viana*, acompañados de gigantes y cabezudos.
- 11.30 H. **Salida de la Corporación Municipal** e invitados a la residencia de ancianos *Nuestra Señora de Gracia* acompañados de la Banda de Música, gigantes y cabezudos,
- 12.00 H. **SOLEMNE MISA** en la iglesia de *Santa María*
- 13.00 H. **HOMENAJE** y entrega de la medalla de oro de la ciudad de Viana a las *Hijas de la Caridad en la Iglesia de Santa María*

DIA DEL PINCHO

por los bares del Casco Antiguo con animación musical de la Charanga Miracueto

Bar San Juan
Bar El Bordón
Cafetería El Portillo
Kiyó's Bar
Bar Pitu
Bar Txoko
Cafetería Bar Kussu

- 13.30 H. En la Plaza de los Fueros **ANIMACIÓN MUSICAL**
- 14.30 H. **COMIDA POPULAR** en el Polideportivo.
(venta de tickets en la Oficina de Turismo)
- 19.00 H. **REPRESENTACIÓN DE LA OBRA DE TEATRO**
“SOR SIMONA OROZ Y MINA” de *Benito Pérez Galdós*, a cargo del *Grupo de Teatro de la Asociación de Mujeres Anea*



Semana Gastronómica

del 10 al 16 de noviembre de 2008

*La cocina
monacal*

INFORMACIÓN:

T. 948 44 63 02
turismoycultura@viana.es

NOTA: Domingo 16 de noviembre, se pide la colaboración a todo el vecindario para adornar los balcones con pendones de Viana



AYUNTAMIENTO
DE VIANA



Reyno de
Navarra
Tierra de Diversidad



Consorcio
Turístico de
Tierra Estella



Semana Gastronómica

del 10 al 16 de noviembre de 2008

*La cocina
monacal*

Viana - Navarra

PROGRAMA X SEMANA GASTRONÓMICA “LA COCINA MONACAL”

Viana, del 10 al 16 de noviembre de 2008

■ EXPOSICIÓN

“LAS HIJAS DE LA CARIDAD EN VIANA: LABORES Y RECUERDOS DE ENSEÑANZA”

en la casa de cultura, del 11 al 15 de noviembre
Organiza: Luis Arazuri y Pili Arina
Horario de 12 a 14 y de 18 a 20 h.

■ CURSO DE COCINA 11, 12 Y 13 DE NOVIEMBRE

“EN TIEMPOS DE CRISIS, COCINA DE MONASTERIO”

Lugar: Centro Joven
Horario: 9.30 a 11.30 h.
PRECIO: 3 euros
Información e inscripciones del curso en la Oficina de Turismo

JUEVES 13 DE NOVIEMBRE

- 20.00 H. EN EL CENTRO CULTURAL NAVARRO VILLOSLADA CONFERENCIA:
“LAS HIJAS DE LA CARIDAD EN VIANA”
a cargo de *D. Félix Cariñanos San Millán*.

VIERNES 14 DE NOVIEMBRE

TALLER DE CHIQUI COCINA PARA ESCOLARES.

En el Centro Joven durante toda la mañana
Imparten el curso: *IES Camino de Santiago Escuela de Hostelería de Santo Domingo de la Calzada (La Rioja)* y sus alumnos.

- 20.00 H. EN LA CASA DE CULTURA CONFERENCIA
“LA COCINA ECONÓMICA, MENUS, ANECDOTAS”
a cargo de *Sor María Teresa Belasco, Hija de la Caridad*

SABADO 15 DE NOVIEMBRE

DIA DEL PINCHO

por los bares del Casco Antiguo con animación musical de la Charanga Miracueto

Bar San Juan
Bar El Bordón
Cafetería El Portillo
Kiyó's Bar
Bar Pitu
Bar Txoko
Cafetería Bar Kussu



Semana Gastronómica

Menús especiales



RESTAURANTE BORGIA

T. 948 64 57 81

Crema de verdura con tira de calamar rebozado y pasta de espelta

Hojaldre de borraja con salsa de perifollo y aceite virgen

Almejas con salsa de mostaza, chalota y vino blanco

Guisado de rabo de ternera

Natillas con ciruelas asadas

Café y pastas de Panadería Rubio

Precio: 56 euros (IVA incluido)

RESTAURANTE SIDRERÍA CASA ARMENDARÍZ

T. 948 64 50 78

Chorizo a la sidra

Ensalada Balinesa con vinagreta de fresas

Croquetas de Txangurro

Brandada de Bacalao con pan de pasas

Sopa de ajo al estilo Armendaríz

Manitas de cerdo rellenas de hongos y foie sobre salsa Pedro Ximénez

Biscuit de frambuesa con bizcochito de almendra

Vino Marco Real Reserva de familia Bacchuss

Café y pastas de Panadería Rubio y licores

Precio: 38 euros (IVA incluido)

RESTAURANTE OCA LAS CAÑAS

T. 948 44 66 58

Alubias bíblicas

Conejo al gazpacho

Pudding dulce de patata "Mano de Santa"

Chupito licor Valvanera

Café

Precio: 18 euros (IVA incluido)

Incluye pan, vino y agua

ASADOR TRES TINAS

T. 948 64 60 39

Chorizo a la sidra

Láminas de bacalao en aceite de oliva

Revuelto de hongos Edulis

Consomé de ave

Besugo en salsa de invierno

Solomillo Ibérico con salsa de queso de cabra

Cuajada casera con miel

Vino

Café y pastas de Panadería Rubio y chupito

Precio: 45 euros (IVA incluido)

RESTAURANTE PALACIO DE PUJADAS

T. 948 64 64 64

Patatas Franciscanas

Alcachofas Conventuales de día festivo

Sorbetito Capuchino

Bacalao glorioso

Pitxón del obispo

Tocino de cielo y natillas a la canela sobre sobao

Blanco Coto

Crianza Marco Real

Café y pastas de Panadería Rubio y chupito

Precio: 33 euros (IVA incluido)

