

sábado 24 de octubre

**DIA DEL PINCHO** por los bares del Casco Antiguo con animación musical de la Charanga Miracuetu

11.30 **VISITA A LA ALMAZARA DE HACIENDA ORTIGOSA** en Viana

13.00 **LAS MERIENDAS DE LA ABUELA** en el horno de la Panadería Abadía

18.00 **CATA DE ACEITE EN EL TRUJAL HACIENDA ORTIGOSA**

A cargo de **D. Jorge Martínez**, responsable de Zytum, experto en cata de aceite titulado por la Universidad de Jaén y miembro del panel oficial de Catadores de Aceite de Navarra  
Información e inscripciones del curso en la Oficina de Turismo. Precio 1 €. Plazas limitadas

20.00 EN LA CASA DE CULTURA **X CONCURSO DE POSTRES**

Apuntarse con antelación en la Oficina de Turismo.

20.00 Conferencia en Navarro Villoslada **ALGUNAS CONSIDERACIONES SOBRE EL SECTOR DE LA ELABORACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA** Ponentes:

**D. Juan Vilar Hernández** Director General del Centro de Desarrollo y Competencia para Aceite de Oliva de GEA Westfalia Separator Ibérica y **D<sup>a</sup> María del Mar Velasco Gámez** Doctora en Ciencias Económicas y Empresariales.

domingo 25 de octubre

**DIA DEL PINCHO** por los bares del Casco Antiguo.

11.00 **DIANAS A GARGO DE LA BANDA DE MÚSICA MUNICIPAL**

12.30 **MISA MAYOR** y a continuación **DESCUBRIMIENTO DE LA PLACA EN HONOR A**

**D. RAMÓN MARÍA DE AZPEITIA** OBISPO DE TUDELA, nacido en Torrecilla

13.15 ACTO HOMENAJE **CUARENTA AÑOS DE UNA HISTORIA EN COMÚN VIANA - TORRECILLA EN CAMEROS** En la casa de cultura

13.30 Pasacalles **ZANPANTZAR TXANTREA** por el Casco Antiguo

19.00 **CONCIERTO DE CÁMARA** a cargo de **SÉPTIMINO DE LA ORQUESTA SINFÓNICA DE LA RIOJA** En la casa de Cultura



AYUNTAMIENTO DE VIANA

información:  
Tfno: 948 446 302  
turismoycultura@viana.es



el aceite  
XI semana gastronómica  
VIANA del 19 al 25 de octubre

PROGRAMA XI SEMANA GASTRONÓMICA  
VIANA del 19 al 25 de octubre de 2009

el aceite

de lunes 19 a jueves 22 de octubre

CURSO DE COCINA PARA ADULTOS.

**RECETAS BASADAS EN ACEITE**, imparte José Luis Aranguren.

en el Centro Joven de 9.30 A 12.00 HORAS . Precio 3 €.

Información e inscripciones del curso en la Oficina de Turismo

jueves 22 de octubre

20.00 INAUGURACIÓN DE LA EXPOSICIÓN FOTOGRÁFICA

**1969 - 2009 CUARENTA AÑOS DE UNA HISTORIA EN COMÚN**

viernes 23 de octubre

**TALLER DE CHIQUI COCINA PARA ESCOLARES DE 3º, 4º, 5º Y 6º.**

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.

**EXCURSION: CONOCER EL MUNDO DEL ACEITE**

16.00 Salida de La Solana

16.30 Visita al TRUJAL DE ARRONIZ

17.30 Museo del aceite EKOLO

Información e inscripciones en la Oficina de Turismo



## restaurante borgia

Tfno: 948 6450781

### aperitivo

Jamón de Jabugo  
con pan de orégano

### primer plato

Espaguettis de mar con  
berberechos y salsa ácida

### segundo plato

Lomo de merluza al vapor  
con algas y aceite virgen

### tercer plato

Foie gras mi cuit con berengena  
y salsa cálida

### postre

Pastel de manzana con uvas

precio: 50 €,  
i.v.a. incluido

## asador tres tinas

Tfno: 948 646 039

### aperitivo

Salpicón de olivas

Jamón de bodega ocn pan de pueblo y  
aceite de oliva Picual

Anchoas en aceite y pimientos del piquillo

Rancho de trujal

### primer plato

Crema de borraja  
al aroma de aceite de oliva Arbequina

### segundo plato

Solomillo a la brasa

### postre

Leche frita  
y bombón relleno de acete

vinos  
Crianza Rioja

Cafés y chupitos

precio: 42 €  
i.v.a. incluido

## restaurante - sidrería casa armendáriz

Tfno: 948 645 781

### aperitivo

Choricillo a la sidra

Salpicón de aguacate y anchoa

Pastel de hongos con su vinagreta tibia

Pimiento verde del piquillo relleno  
de bacalao sobre salsa riojana

### primer plato

Sopa de ajo al estilo Armendáriz

### segundo plato

Suprema de pularda rellena de foie y  
piñones con reducción de su propia salsa

### postre

Pastel de queso con coulis de naranja y  
helado de manzana asada

vinos  
Marco Real Reserva Familia  
Homenaje Rosado

precio: 38 €  
i.v.a. incluido

## restaurante palacio de pujadas

Tfno: 948 646 464

### centro de meso

Degustación de Los Jugos de la aceituna  
de la casa Belasco y Ortigosa  
sobre tosta de pan y Plato de Jamón Ibérico

Foie a la plancha sobre cebolla caramelizada

Piquillo confitado relleno de txipirón

Ensalada Templada de Salmón Ahumado  
y rulo de Cabra con vinagreta de Reineta,  
Piñones y miel

### segundo o elegir

Mero salvaje al horno con su sofrito

Solomillo con patata Asada y Salsa de Hongos

### postre

Sorbete de piña y mango y Hojaldre de  
manzana caramelizada y crema Inglesa con  
chocolate caliente

vinos  
Marco Real Crianza  
Blanco Ondarre

Agua Mineral y café

precio: 35 €  
i.v.a. incluido

## complejo sierra de ioar

Tfno: 608 722 283

### aperitivo

Ensalada otoñal  
con fruta de color  
salpicada de frutos secos

### primer plato

Revuelto de trigueros con gambas

### segundo plato

Solomillo en dos salsas  
con su guarnición

### postre

Canutillo de idiazabal  
sobre membrillo  
con lluvia de kiwi

vinos  
Crianza Rioja Vega

Café

precio: 28 €  
i.v.a. incluido

los bares que participan en el  
día del pincho son:

bar san juan

bar el bordón

cafetería el portillo

kiyo's bar

bar pitu

bar txoko

cafetería bar kussu

la taberna

el aceite  
XI semana gastronómica

menús especiales  
durante el fin de semana