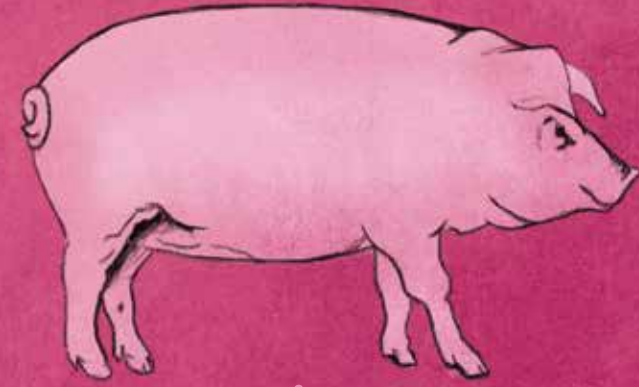


# DIA DEL PINCHO

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  
CAPRICHIO 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  
Armendáriz

**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**

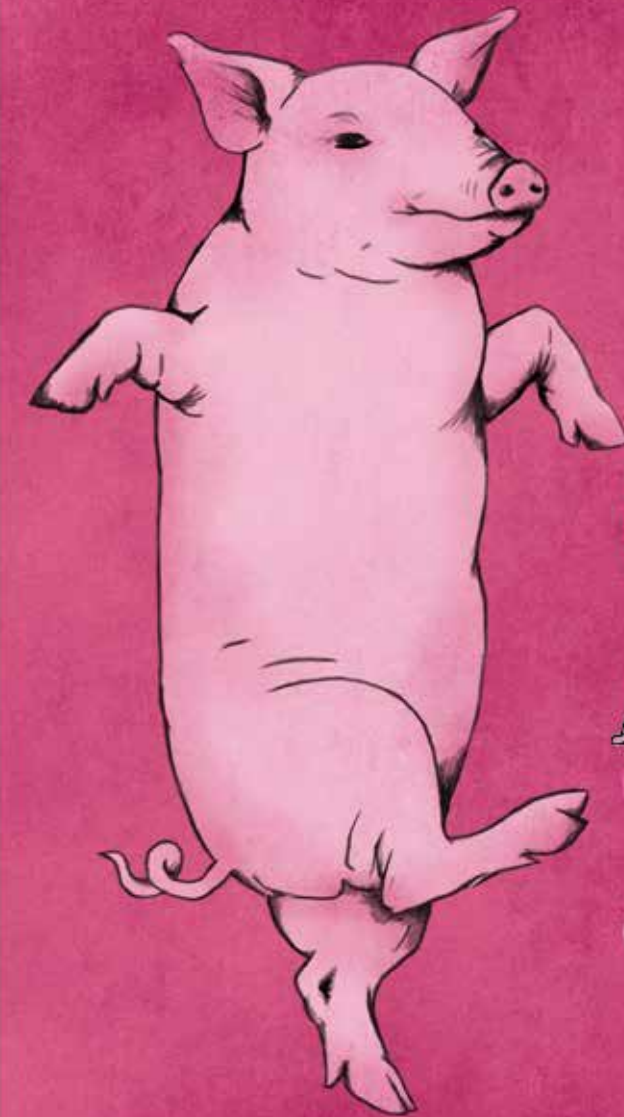


BODEGAS  
ONDARRE

RIOJA VEGA

Información: 948 446 302 · [turismoycultura@viana.es](mailto: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 CANCION POPULAR Y TRADICIONAL

“CIUDAD DE VIANA” INTERPRETADA

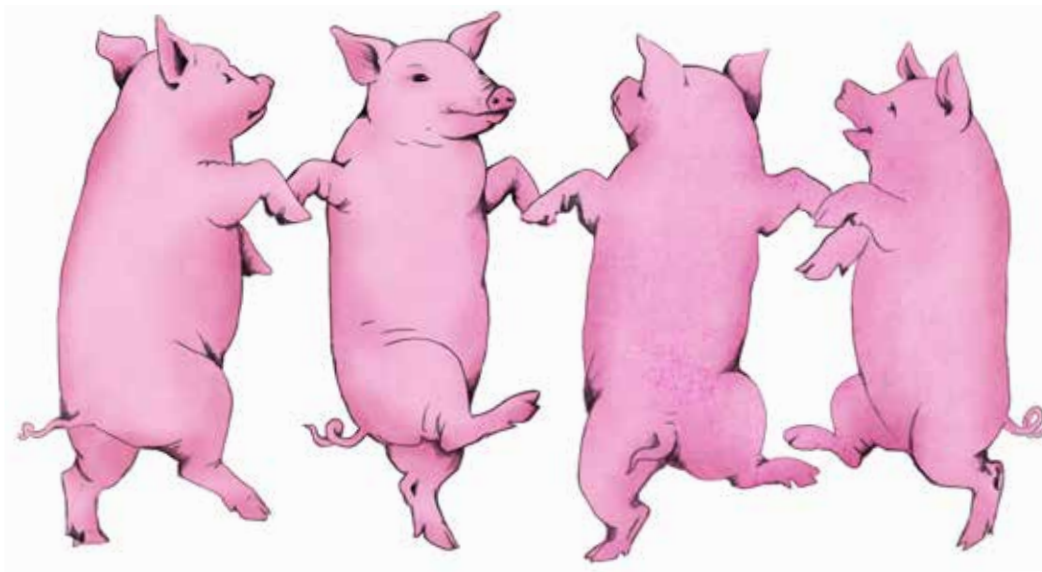
POR EL CASCO ANTIGUO

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](mailto: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

