



Organiza:



Colaborador especial:



Colaboran:



Diseño: www.impulsografico.es | DL: AS 02496-2018

## JORNADAS GASTRONÓMICAS

PARTICIPANTES, MENÚS Y PRECIO DEL MENÚ POR PERSONA

### Sidrería Restaurante El Congreso 18€

Plaza del Ayuntamiento, Nº 25 · Villaviciosa · Tel.: 985 892 580

1º Ensalada de quesos asturianos y frutas del bosque en balsámico

2º Caldereta de cabritin en salsa de arándanos **Postre:** Requesón aldeano con frambuesas **Bebida:** Rioja Real Agrado Joven / Sidra / Vino / Agua

### Sidrería Casa Cortina 25€

San Juan, Nº 41 · Amandi · Tel.: 985 891 015

1º Ensalada de quesos asturianos con vinagreta de frambuesas 2º Presa ibérica hojaldrada con pisto de frutos rojos **Postre:** Mousse de requesón con coulis de arándanos **Bebida:** Sidra / Vino / Agua

### El Chamizu 22€

Barrio de Argüerin, Nº 8 · Argüero · Tel.: 985 999 035 ~ 606 897 819

1º Ensalada de quesos y frutos rojos / Timbal de patata, zanahoria, brócoli, tomate y langostinos con vinagreta de frutos rojos 2º Cachopo de setas relleno de cecina y queso de cabra con guarnición de frutos rojos / Brocheta de pollo con salsa de frutos rojos y puré de patata **Postre:** Paulovas con frutos rojos / Yogur con frutos rojos **Bebida:** Sidra / Vino Blanco Rueda / Vino Tinto Rioja / Agua

### Bal Holtel Spa Restaurante Doble Q 29€

N 632 km 59,6 23 · Quintueles · Villaviciosa · Tel. 985 341 997

1º Gazpacho de frutos rojos 2º Ravioli de moras en caldo de pollo y boletus 3º Vieira con espuma de arándano en caldo de kale rizado verde 4º Conejo a baja temperatura sobre cama de risotto y esferas de cereza

**Postre:** Bizcocho de microondas con polvo de chocolate y grosellas **Bebida:** Bodega Bal

### Aquí y Ahora 22€

Plaza del Ayuntamiento, nº 23 · Villaviciosa · Tel.: 684 612 511

1º Timbal de alcachofas de Tudela y langostinos tigre con vinagreta de frutos rojos 2º Solomillo de buey con escalope de foie braseado en salsa de arándanos **Postre:** Pudín de manzana y frutos rojos **Bebida:** Agua / Cerveza (Copa)



## FERIA NACIONAL DE CERÁMICA CREATIVA

ORGANIZADA POR LA AGRUPACIÓN CERAMISTAS DE ASTURIAS

Con la participación de:

Cecile Brillat (Oviedo) Tel.: 682 204 823 tierraifuego@gmail.com

Charo Cimas (Villaviciosa) Tel.: 619 171 040 info@charocimas.es

Laborna (Siero) Tel.: 663 007 623 laborna@gmail.com

Julio García (Oviedo) Tel.: 985 780 516 elerizceramicas@gmail.com

Isabel Sánchez (Gozón) Tel.: 687 729 853 tallerlegamo@yahoo.es

Paco Seco (Bilbao) Tel.: 636 049 783 tallerbuia@gmail.com

Maria Jesús Sheriff (Portugal) Tel.: +351 914 858 247 jesus.sheriff@gmail.com

Nieves Alonso (Siero) Tel.: 619 313 125 nievesalonsoiglesias@hotmail.com

J. Ramón Lobato (Avilés) Tel.: 985 527 174 lobatoceramica@hotmail.com

Maria José Requejo (León) Tel.: 646 070 069 mj.requejo@gmail.com

Juan Paco (Salamanca) Tel.: 608 453 297 info@ceramicajuanpaco.com

Marián Corres (Vitoria) Tel.: 605 729 804 m.corres@arbaso.com

Eduardo Martínez (Tineo) Tel.: 625 575 604 jemga@msn.com

Pablo Castrillo (Burgos) Tel.: 606 242 815 pablo\_castrillo@hotmail.com

Guomar Ferreira (Portugal) Tel.: +351 966 540 162 guirfvo@gmail.com

# Festival del ARÁNDANO y Frutos Rojos de Asturias

BERRY FESTIVAL

Villaviciosa - 27, 28 y 29 de julio de 2018



WWW.TURISMOVILLAVICIOSA.ES  
WWW.VILLAVICIOSA.ES

MERCADO DEL ARÁNDANO Y FRUTOS ROJOS  
JORNADAS GASTRONÓMICAS  
FERIA NACIONAL DE CERÁMICA CREATIVA  
CONFERENCIAS · TALLERES INFANTILES  
COCTELERÍA EN VIVO

» PROGRAMA «

## VIERNES 27 JULIO

- 9.00 **Inauguración y Jornadas Técnicas del cultivo y comercialización del Arándano, en colaboración con el Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA).**
- 9.30 - 10.00 **Presentación del libro *El cultivo del Arándano*** editado por el SERIDA. Se entregará un ejemplar a los asistentes.
- 10.00 - 11.00 **El seguro agrario combinado. Seguro de explotación de fresón y otros frutos rojos**  
D. Ramón Martín Blanco  
Director Territorial Noroeste de Agroseguro
- 11.00 - 11.30 **Descanso**
- 11.30 - 12.30 **Patologías y control del arándano en ecológico**  
D. Txema Les  
Director Departamento Técnico de Cropclean Residuo Cero
- 12.30 - 13.00 **Nuevos productos nutricionales basados en la fisiología de los berries**  
D. Adrián Guil  
Técnico Asesor en Berries, de la empresa Stoller Europe
- 13.00 - 14.30 **Efecto de las mallas de sombra en la producción y la fisiología del arándano**  
D. Jorge Retamales Aranda  
Ph. Ingeniero Agrónomo de la Universidad de Santiago de Chile  
*Patrocinada por el Proyecto Frontur de la Diputación de Zamora*

Lugar: Teatro Riera. Entrada libre hasta completar aforo.

\* SERIDA: Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario

\*\* La ubicación podría variar, dependiendo del tiempo y pasar a ser en el Teatro Riera

## SÁBADO 28 DE JULIO

- 11.00 **Inauguración Oficial del III Festival del Arándano y Frutos Rojos de Asturias**  
› Parque Ballina
- 11.30 - 21.30 **Mercado del Arándano y Frutos Rojos**  
Arándanos, frambuesas, grosellas, moras, fresas, frutas deshidratadas, zumos, licores, tartas, helados y otros derivados.  
› Parque Ballina
- 11.30 - 21.30 **Feria Nacional de Cerámica Creativa**  
Exposición, venta y talleres  
› Parque Ballina
- 12.00 - 14.00 **Gymkhana: *El Arandanero perdido***  
A cargo de Meca y Eso Eventos Diferentes  
Resuelve el misterio del arandanero perdido. Edades: de 6 a 12 años  
Inscripciones previas hasta completar aforo, en la Oficina de Turismo de Villaviciosa (Tel. 985 891 759)  
› Parque Ballina
- 13.00 **Frutos silvestres y coctelería**  
A cargo de Mala Saña  
Conoce los diferentes usos de los frutos silvestres, en el mundo del bar y la coctelería.  
› Carpa de encuentros
- 16.00 **III Concurso de Repostería con arándanos y frutos rojos (para no profesionales)**  
Inscripciones: Oficina de Turismo de Villaviciosa hasta las 14.00 del mismo día del concurso (Tel.: 985 891 759)  
› Carpa de Encuentros
- 16.00 - 17.00 **La Gaviota Arandolina**  
A cargo de Charo Cimas  
Taller infantil de cerámica, donde se podrán hacer marionetas de barro. Edades: de 6 a 12 años. Inscripciones previas hasta completar aforo, en la Oficina de Turismo de Villaviciosa (Tel. 985 891 759)  
› Parque Ballina
- 17.00 - 19.00 **Show cooking**  
A cargo de Patri de Medio Limón  
Aprende a cocinar postres saludables con frutos rojos  
› Carpa de encuentros

- 18.00 **Cuentos Balambambú**  
A cargo de Dani Brea y Noemí Miranda  
Disfruta de un original cuentacuentos a ritmo de rock and roll  
Edades: apto para todos los públicos  
› Parque Ballina
- 19.00 **Festival Folklórico Internacional XXVI Edición del Festival Folklórico Internacional de Villaviciosa - VI Memorial Luis Alonso**  
Organiza Grupo Folklórico de Villaviciosa «Aires de Asturias». Pasacalles y posterior actuación en la Plaza del Ayuntamiento\*\* acompañados por: Grupo de Música y Danza «Los Chachipés» de la Villa de El Escorial (Madrid), Grupo Folklórico «Timisul» de Timisoara (Rumanía) y Asociación de Mujeres «Eva Canel» de Gijón

## DOMINGO 29 JULIO

- 11.30 - 19.30 **Mercado del Arándano y Frutos Rojos**  
Arándanos, frambuesas, grosellas, moras, fresas, frutas deshidratadas, zumos, licores, tartas, helados y otros derivados.  
› Parque Ballina
- 11.30 - 19.30 **Feria Nacional de Cerámica Creativa**  
Exposición, venta y talleres  
› Parque Ballina
- 13.00 **Actuación del Cuarteto Appassionato**  
› Parque Ballina
- 13.00 **Taller Infantil de Cocina: La Villa de los Frutos Rojos**  
A cargo de Sergio Rama  
Los más pequeños podrán cocinar platos elaborados con arándanos y frutos rojos. Edades: de 6 a 14 años. Inscripciones previas hasta completar aforo, en la Oficina de Turismo de Villaviciosa (Tel. 985 891 759)  
› Carpa de Encuentros
- 16.00 - 17.00 **Construcciones**  
A cargo de Nieves Alonso  
Taller infantil de cerámica, donde se podrán hacer planchas de barro. Edades: de 6 a 12 años. Inscripciones previas hasta completar aforo, en la Oficina de Turismo de Villaviciosa (Tel. 985 891 759)  
› Parque Ballina

- 17.00 - 19.00 **Monigota Roja**  
A cargo de Rubén Fernández  
Taller de plástica visual, donde los participantes, a través de una mancha roja, darán rienda suelta a su creatividad. Edades: a partir de 6 años (menores acompañados).  
› Parque Ballina

## 19.30 Cierre y Clausura del Festival

## ADEMÁS

### Endulzando la Villa

Postres creados expresamente, para esta ocasión por las confiterías:  
**Café de Vicente:** Helados de frutos rojos **Confitería Colón:** Frixuelos rellenos de crema de arándanos | Tartaleta de nata y fresas | Tarta de queso con arándanos | Tartaleta de crema y frambuesa | Arroz con leche con arándanos | Bizcocho de chocolate y frutos rojos | Tartaleta de crema de queso y arándanos.  
**Café Avenida:** Sabores del bosque **Confitería José:** Tartaleta de fresas | Tartaleta de frutos rojos | Tarta de queso con arándanos

### Finca El Malain

San Justo s/n · 33314 · Villaviciosa · Tel. 616 780 906  
Visitas a la huerta con la posibilidad de recogida directa de arándanos, frambuesas, grosellas negras y moras  
Tarrina 250 g → 2 €

### Muestra de cultivos de los distintos frutos rojos

A cargo del SERIDA\*  
Durante el horario del Mercado, el sábado 28 y el domingo 29 de julio  
› La Pérgola (Parque Ballina)

### Exposición y Venta de Maquinaria Agrícola

Durante el horario del Mercado  
› Parque Ballina

### Tren Turístico del Arándano

Anímate a descubrir los lugares más característicos de Villaviciosa, donde te sorprenderá su historia, la cual sigue viva a través de sus monumentos y vecinos. Además observarás una tierra propicia para los arándanos y frutos rojos.  
Salida: desde el ayuntamiento  
Días: sábado 28 y domingo 29 de julio  
Horario: 11.00 - 14.00 y 16.00 - 19.00  
Tiempo de recorrido aproximado: 25 minutos