

XVI Semana de les Fabes de Colunga
Del 6 a 10 de diciembre de 2006 - Colunga - Asturias

Viernes 8 diciembre

20.00 horas

Recinto Ferial: Polideportivo Municipal - Colunga
 VIII Muestra Gastronómica de Colunga. Presentación a cargo de D. José Antonio Fidalgo
 Espicha y degustación gratuita a todo el público asistente.
 Animación a cargo del "Cuarteto Torner"

Sábado 9 diciembre

Casa de Cultura de Colunga

12.00 horas Presentación "Guía de senderos de Colunga". Ponentes: D. Rogelio Pando Valle, alcalde de Colunga; D. Víctor Manuel Villar Pis y D. José Carlos García Ramos, colaboradores de la guía.

12.30 horas Charla: "Producción de faba inmadura para comercializar en vaina y grano congelado; Proyecto Sallar"

Ponente: D. Joaquín Vázquez González, Presidente de la Cooperativa de Agricultores de Gijón y de Sallar S.A.

16.30 horas Iglesia Parroquial de Colunga

Concierto: 8.º Encuentro de Jóvenes Músicos de Colunga.

Domingo 10 diciembre

Recinto Ferial: Polideportivo Municipal - Colunga

10.00 horas Inauguración de la XVI Feria de les "fabes" de Colunga.

Exposición y venta de "fabes" de Colunga.

Exposición y venta de Artesanía y otros productos agroalimentarios.

Inicio del "IV Concurso de Calidad Comercial de la Faba de Colunga."

Valoración de los parámetros de calidad de les "fabes" a lo largo de la mañana.

13.30 horas Bienvenida al Concejo de Pravia.

Pregón de la feria, a cargo de Don Carlos Cuesta, Periodista de TVE en Asturias y Presidente de ASPET.

Entrega de la "Faba de Honor de Colunga" a Don Víctor Manuel Villar Pis, escritor, montañero y polifacético deportista.

Entrega de los premios "IV Concurso de Calidad Comercial de la Faba de Colunga".

Premio al Mejor productor de Faba Granja Asturiana.

Premio al Mejor Lote de "Fabes".

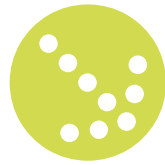
Premio Extraordinario a la Innovación y Desarrollo de les fabes a la Sociedad Asturiana de Legumbres Alternativas, Rurales Sallar S.A.

Entrega de Placa Conmemorativa al Paisano y Paisana del Año.

15.00 horas: Clausura de la XVI Feria de les "fabes" de Colunga.

La Feria será amenizada a lo largo de la mañana con la Actuación del Grupo Folklórico de Colunga "Xagardua".

PARTICIPANTES EN LA VIII MUESTRA GASTRONÓMICA DE LES FABES DE COLUNGA



VIERNES 8 DE DICIEMBRE A LAS 20 H.
ESPICHA Y DEGUSTACIÓN GRATUITA

Hotel Restaurante Entreviñes	Colunga
Hotel Restaurante Eutimio	Lastres
Hotel Restaurante Gallu Juanchu	Gobiendes, Colunga
Hotel Restaurante Palacio de Libardón	Libardón, Colunga
Hotel Restaurante Palacio de Luces	Luces, Colunga
Hotel Restaurante Villa de Colunga	Colunga
Restaurante Marisquería La Rula	Lastres
Restaurante Parrilla Casa Laureano	Colunga
Restaurante Vista Alegre	Playa La Griega, Colunga
Sidrería Restaurante Casa Carlos	Caravia Alta, Caravia
Sidrería Restaurante el Llagar	Colunga
Panadería Santa Ana	Colunga
Productos Mar Cantábrico	Lastres
Sidra Crespo	Sales, Colunga

LUGAR: POLIDEPORTIVO MUNICIPAL (COLUNGA)



Ayuntamiento de Colunga



XVI
Semana
de les Fabes
de Colunga

DEL 6 AL 10 DE DICIEMBRE 2006
JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DE LES FABES

8 Diciembre
VIII Muestra Gastronómica
20 h.

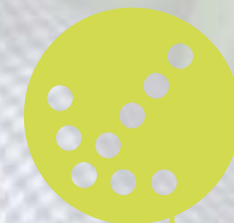
10 Diciembre
XVI Feria de les Fabes
de 10 h a 15 h.

RECINTO POLIDEPORTIVO MUNICIPAL



Fotos cedidas por Consejo Regulador de la I.G.P. FABA ASTURIANA

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LES FABES DE COLUNGA DEL 6 AL 10 DE DICIEMBRE DE 2006



HOTEL RESTAURANTE ENTREVINEÑES
CAMINO DE ENTREVINEÑES, S/N.
COLUNGA
TELS. 985 85 26 31/985 85 67 58

Degustación de patés
Fabada Asturiana o fabes con andariques
Mero en salsa marinera
Postre casero: Arroz con leche o Brazo de gitana
Vino Blanco Albariño de la Casa y Tinto Rioja
Café y chupito
PRECIO: 25

HOTEL RESTAURANTE EUTIMIO
C/ SAN ANTONIO, S/N. - LASTRES
TEL.: 985 85 00 12

Muestra de patés de nuestra cocina
(Cabracho, marisco, cabrales, setas, oricios y espárgos)
Fabes con bugre y andariques
Surtido de postre de la casa
Vino Viñas del Vero Somontano o Gaitero de mesa
Café y licor Asturiano
PRECIO: 30

HOTEL RESTAURANTE PALACIO DE LIBARDÓN
LIBARDÓN - COLUNGA
TELS.: 985 85 40 25/985 85 40 35

Degustación de patés caseros
Fabada asturiana o verdinas con marisco o fabes con jabalí
Pitu de caleya en salsa de ciruelas
Arroz con leche o frisuelos rellenos de compota de manzana
Vino Tinto Rioja y Blanco Rueda
Café y chupito
PRECIO: 23

HOTEL RESTAURANTE VILLA DE COLUNGA
AVDA. DE LA PLAYA - COLUNGA
TEL. 985 85 66 06

Fabes con gula, langostinos y andaricas
Lomo de pixín en crema de marisco
Postre de la casa
Vino tinto Ribera del Duero y Blanco Rueda
Café y chupito
PRECIO: 24

HOTEL RESTAURANTE PALACIO DE LUCES
CTRA. AS-257 S/N- LUCES
TEL.: 985 85 00 80

Milhojas de setas en su consomé
Verdinas con picatostes de llámpares
Roxes con percebes y algas
de la granja con textura de cocochas
Negritas con costillar de cordero ahumado y morcilla frita
(a elegir dos medias raciones o una completa)
Jarrete de cordero en su jugo con pastel de patatas
Buñuelos de fruta y cabrales con crema de azafrán
ó bombones otoñales sobres unfusión de frutos del bosque
Bodega: Marqués de Riscal verdejo (D.O. Rueda) ó Enate Cabernet
Merlot (D.O. Somontano)
PRECIO: 40 (IVA no incluido)

RESTAURANTE MARISQUERÍA LA RULA
EL PUERTO S/N - LASTRES
TELS. 985 85 01 43/ 661 34 77 61

Pimientos del piquillo rellenos de marisco o sopa de marisco
Fabes con bogavante o fabada asturiana.
Chipirines rellenos en tinta o bacalao vizcaíno
o Cabritín al horno con patatinos
Postre de la Casa
Vinos de Alta Expresión Libalis Blanco y Rosado
Rioja Beronia Crianza.
PRECIO: 25

RESTAURANTE PARRILLA CASA LAUREANO
PLAZA DEL MERCADO - COLUNGA
TEL.: 985 85 21 04

Patés de quesos asturianos
Fabada asturiana
Postre de la Casa
Café y chupito
Vino Ribera del Duero ó Sidra
PRECIO: 20

RESTAURANTE VISTA ALEGRE
PLAYA DE LA GRIEGA - COLUNGA
TELS.: 985 85 60 61/985 85 64 85

Tabla de quesos asturianos y embutidos ibéricos
Fabes con bogavante y nécoras
Biscuit de manzana y sidra sobre tulipa de canela
con Chocolate caliente
Vino Rioja Montecillo
Café y licores
PRECIO: 26

SE REQUIERE RESERVA DE MESA

HOTEL RESTAURANTE GALLU JUANCHO
BARRIO DE LA ZAMPUDÍA, S/N. - GOBIENDES - COLUNGA
TEL.: 985 86 90 29

SÁBADO 9
Verdines con salteado de pulpo y almejes
Bacalao con verdura y guiso de llámpares
Postres caseros
Vino Coto de Hayas (D.O. Campo de Borja)
Café y chupitos

DOMINGO 10
Glories con golayu y salpicón de mariscu
Entrecot de ternera a la plancha con escalibada y crema de
manzana
Postres caseros
Vino Coto de Hayas (D.O. Campo de Borja)
Café y chupitos
PRECIO 25

SIDRERÍA RESTAURANTE CASA CARLOS
CARAVIA ALTA
TEL.: 985 85 30 96

Entrantes fríos y calientes
Fabada asturiana
Merluza mariscada o espaldilla de ternera asada
Postre de la Casa
Vino Tinto Bajoz Crianza (Toro) o Chateldon (Penedés)
Café y chupito
PRECIO: 22

SIDRERÍA RESTAURANTE EL LLAGAR
C/. LES XUAQUES-COLUNGA
TEL.: 985 85 64 36

Fabada asturiana o fabes con pulpo
Cordero lechal al horno o pimientos del Bierzo rellenos de
bonito
Postres caseros
Vino de Rioja Viña Antaño ó Sidra Viuda de Corsino
PRECIO: 25