

Café Confitería "Avenida"

Villaviciosa. Tel.: 985 89 09 91

Pastelería Artesana desde 1945

Suspiros - Magdalenas - Bizcocho
Tartas: Manzana, Almendra, Nuez, Santiago
Brazo de gitana - Rosquillas fritas de anís
Vermut de solera Yzaguirre - Cafés e
Infusiones variadas

Café de Vicente - Pastelería

www.hotelavenidareal.com
Villaviciosa. Tel.: 985 89 15 09

Sugerencias

Vinos - Cafés - Tapas y Dulces

Confitería "Colón"

Villaviciosa. Tel.: 985 89 04 53

Elaboración Artesana

Tarta de Villaviciosa - Tarta de sidra
Mermeladas caseras - Nueces glaseadas
Nueva creación: Bombones de licor de sidra,
de manzana y nuez

Cafetería "Rice"

Villaviciosa. Tel.: 985 89 07 57 / 985 89 13 26

Especialidades

Sesión vermut con tapas variadas

Panadería "La Portalina"

Villaviciosa. Tel.: 985 89 09 30

Elaboración Artesana

Pan caliente durante la mañana
Pan de molde - Magdalenas - Pan Rústico
Baguette - Chapata

Cafetería "Montserrat"

Villaviciosa. Tel.: 985 89 11 90

Especialidades

Sesión vermut con tapas variadas

PROGRAMA DE LAS XIV JORNADAS GASTRONÓMICAS Y CULTURALES DE LES FABES DE VILLAVICIOSA

JUEVES, 22 DE MARZO

Presentación de las Jornadas

Pregón a cargo de: D. Luis Antonio Alias
(Escritor y gastrónomo).

Horario: 20:00 h. Lugar: Restaurante Amandi.

VIERNES, 23 DE MARZO

II Concurso regional de Fabada

Horario: de 17:00 a 19:00 h.

* Colaboración especial de: D. Pedro Morán
(Gerente Casa Gerardo).

Espectáculo infantil

"Una dieta sana es divertida"

Horario: de 17:00 h.

Charla coloquio "Posibilidades de formación e inserción en el sector hostelero"

A cargo de: D. Manuel Fdez. Minguéz (Director
de la Escuela de Hostelería y Turismo de Gijón) y
D. Javier Ramos (Director de Arcea Hoteles).

Modera: D. Abel Perente (Gerente Rte. Asador de Abel).

Mesa Redonda "Estrategias para dinamizar el mercado de Faba Asturiana"

Organizada por el SERIDA, y a cargo de:
- Representantes del Consejo Regulador de la
Denominación Específica "Faba Asturiana".
- D. Guillermo García Glez. de Lena,
Técnico del SERIDA.
- D. Joaquín Vázquez, Sociedad Asturiana de
Legumbres y alternativas rurales.

Horario: A partir de las 18:00 h.

Lugar: Plaza de Abastos.

SÁBADO, 24 DE MARZO

Exposición y venta de Fabes

Horario: de 12:00 a 18:00 h.

Talleres infantiles

Pintura y manualidades en dos horarios:

- A las 17:00 h. para niños de hasta 8 años
- A las 18:00 h. para niños de más de 8 años

Lugar: Plaza de Abastos.

DOMINGO, 25 DE MARZO

Exposición y venta de Fabes

Horario: de 11:00 a 14:00 h.

Espectáculo de malabares

Horario: de 13:00 h.

Lugar: Plaza de Abastos.

Pregón a cargo de:

D. Maxi Rodríguez,
guionista y actor asturiano.

Entrega de la Faba de Oro y Azabache.

Entrega de Premios del

II Concurso Regional de Fabada.

Horario: 13:00 h.

Lugar: Plaza de Abastos.

**Los visitantes a la exposición y venta
de Fabes recibirán un regalo muy dulce***

* Hasta fin de existencias

Colaboran:

