

## DOMINGO, 7 DE DICIEMBRE

Recinto Ferial: Polideportivo Municipal de Colunga

**10.00 h.:** Inauguración de la XVIII FERIA DE LES FABES DE COLUNGA.

Exposición y venta de Fabes de Colunga, artesanos y otros productos agroalimentarios.

Inicio del "VI Concurso de Calidad Comercial de les Fabes de Colunga".

**13.00 h.:** Bienvenida al Concejo de Valdés.

Pregón a cargo de Don Marcos Morán.

Representa la quinta generación de cocineros a la cabeza de Casa Gerardo, restaurante que ostenta una estrella en la Guía Michelin y cuya historia se remonta a 1882.

Ha participado como ponente en varias ocasiones, hablando de la evolución de la faba asturiana y explicando sus nuevos tratamientos insólitos del pescado.

Entrega de la "Faba de Honor de Colunga" al Club Deportivo Básico de Colunga.

Entrega de los premios al "VI Concurso de Calidad Comercial de la Faba de Colunga":

- Premio al Mejor productor de Faba Granja Asturiana.
- Premio al Mejor Lote de Fabes.
- Entrega de Placa conmemorativa al Paisano y Paisana del Año.

**15.00 h.:** Clausura de la XVIII FERIA DE LES FABES DE COLUNGA.

SEMANA **18**

# DE LES FABES COLUNGA

Recinto Ferial Polideportivo Municipal  
Del 5 al 8 de diciembre de 2008



## VIERNES, 5 DE DICIEMBRE

18.30 h.: Sala Loreto de Colunga

Charla: "Estudio económico de la producción de faba granja asturiana".

Avance de resultados.

Ponente: D. Guillermo García González de Lena, técnico del área de experimentación de demostración agroforestal de SERIDA.

20.00 h.: Recinto Ferial Polideportivo Municipal de Colunga

X MUESTRA GASTRONÓMICA DE COLUNGA.

Presentación a cargo de D. José Antonio Fidalgo.

Espicha y degustación gratuita.

Concierto de música y Cantares Tradicionales a cargo del grupo "Zapica".

## SÁBADO, 6 DE DICIEMBRE

20.00 h.: Sala Loreto de Colunga

Teatro Pausa presenta "El Indiano".

Escrita y dirigida por Javier Villanueva. Función enmarcada en el Circuito Asturiano de Teatro Profesional.

# programa



## EXPOSICIÓN

Exposición en la Casa de Cultura de Colunga "Entre setas".

## ENTREVIÑES Hotel Restaurante

Camino de Entreviñes, s/n. Colunga. Tfnos. 985 85 26 31 / 67 58

Pastel de verduras con salsa del piquillo  
Fabada asturiana o fabes con calamares en su tinta  
Lomo relleno con salsa agridulce  
Arroz con leche  
Vino tinto Rioja, blanco Albariño o Rueda  
Café y chupito

precio: 27 €

## EUTIMIO Hotel Restaurante

C/ San Antonio, s/n. Lastres. Tfno. 985 85 00 12

Muestra de patés de nuestra cocina  
( cabracho, marisco, cabrales, setas, oricios y espárragos )  
Fabes con bugre y andariques  
Surtido de postres de la casa  
Vino blanco de Rueda o tinto de Rioja  
Café y licor asturiano

precio: 32 €

## PALACIO DE LIBARDÓN

Hotel Restaurante Libardón. Tfnos. 985 85 40 25 / 35

Fabada asturiana o verdines con bogavante y almejas o fabes con jabalí  
Cebollas rellenas de bonito  
Pitu de caleya en salsa de ciruela  
Profiteroles rellenos de nata con chocolate caliente  
Vino tinto Rioja o blanco de Rueda

precio: 28 €

## PALACIO DE LUCES Hotel Restaurante

Ctra. As-257, s/n. Lucas. Tfno. 985 85 00 80

Sopa de pescados bouillabaisse  
Tosta de cebolla confitada al foie  
Fabada asturiana o fabes con perdiz o verdinas con centollo  
Torrija en crema de arroz con leche  
Agua, vino blanco o tinto  
Café

precio: 30 € ( IVA incluido )

También participan:

CONSERVAS TELVA. LASTRES. / SIDRA CRESPO. SALES

## EL LLAGAR Restaurante

C/ Les Xuaques. Colunga. Tfno. 985 85 64 36

Paté de mejillones  
Fabes con almejas o fabes con bogavante y centollo  
Carrillera de cerdo ibérico  
Arroz con leche o tarta de la abuela  
Vino tinto de Rioja o vino blanco de Rueda con denominación de origen

precio: 25 €

## LA RULA Bar Restaurante

El Puerto, s/n. Lastres. Tfno. 985 85 01 43

Pimientos rellenos de marisco o sopa de marisco  
Fabes con liebre y faisán o fabes con marisco  
Cachopo de merluza de lastres o chipirones rellenos en su tinta o callos caseros  
Postres de la abuela  
Vino rioja crianza Hacienda López de Haro o albariño de la casa

precio: 25 €

## CASA LAUREANO Restaurante

Plaza del Mercado. Colunga. Tfno. 985 85 21 04

Fabada asturiana  
Rollitos de merluza y gambas en salsa marinera  
Tarta de la casa  
Vino de Rioja  
Café y chupito

precio: 22 €

## VISTA ALEGRE Restaurante

Playa de la Griega. Colunga. Tfnos. 985 85 60 61/ 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 tinto Rioja Ramón Bilbao  
Café y licores

precio: 30 €

Del 5 al 8 de diciembre de 2008

\* Se recomienda reservar con antelación.