

25



SEMANA de las FABES COLUNGA



DEL 5 AL 8 DE DICIEMBRE DE 2015

WWW.COLUNGA.ES | WWW.LACOMARCADELASIDRA.COM

ORGANIZAN



AYUNTAMIENTO DE COLUNGA



COLABORAN



25 SEMANA de las FABES de COLUNGA

DEL 5 AL 8 DE DICIEMBRE DE 2015

PROGRAMA

VIERNES 4 DE DICIEMBRE

19:30 h **Sala Loreto.** Actuación del Grupo de Teatro "Las tres Luces" de Lastres.

SÁBADO 5 DE DICIEMBRE

10:30 h / 13:00 h **Instituto de Educación Secundaria de Luces.** Jornada de Puertas Abiertas: visita guiada a las instalaciones y fincas de este Centro Educativo pionero en producción agraria ecológica. Última visita a las 12.00 horas.

11:00 h / 13:30 h **Carpa de la Plaza del Monumento.** Concierto - Exhibición Curso de Percusión Afrocaribañera en la Sala Loreto a cargo de monitores y alumnado.

11:00 h / 20:00 h **Plaza del Monumento.** Mercado Tradicional de Artesanos. **Plaza de abastos.** II Muestra Concurso de Pita Pinta Asturiana.

17:00 h / 21:00 h **Jardines de Tomás Montoto.** Amagüestu popular. Animaciones infantiles: hinchables y pinta caras.

19:00 h **Centro de Interpretación del Suevo.** Conferencia "El Cultivo de la faba" a cargo de Moisés Mario Fernández de Sousa, ingeniero técnico agrícola del SERIDA de Villaviciosa.

NOCHE

Plaza del Monumento. Verbena popular con carpa y barraca.

DOMINGO 6 DE DICIEMBRE

Feria de las Fabes de Colunga.
Recinto Ferial: Polideportivo Municipal de Colunga.

10:00 h **Inauguración** de la XXV Feria de las Fabes. Exposición y venta de fabes de Colunga y otros productos agroalimentarios. Inicio del XIII Concurso de Calidad Comercial de las fabes de Colunga.

13:00 h **Lectura del Pregón** a cargo del Doctor Arturo Cortina Llosa, jefe de Cardiología del Hospital Central de Asturias desde 1974 hasta 2003.

Entrega de la Faba de honor a la Asociación Deportiva Cultural "La Huella", de Colunga.

Entrega de los Premios al Mejor productor/a de Faba Granja Asturiana: primer y segundo premio.

Entrega de Placas conmemorativas al Paisano y Paisana del Año.

La presentación de los actos correrá a cargo del cronista oficial de Colunga. D. José Antonio Fidalgo. La jornada será amenizada por el grupo folklórico "Xagardua" de Colunga.

15:00 h **Clausura de la XXV Feria de las Fabes de Colunga.**

COLUNGA

11:30 h Pasacalles Grupo Folklórico de Colunga Xagardua.

10:00 h / 17:00 h **Plaza de abastos.** II Muestra Concurso de Pita Pinta Asturiana.

11:00 h / 20:00 h **Plaza del Monumento.** Mercado Tradicional de Artesanos.

18:00 h **Plaza del Monumento.** Exhibición de Deporte Rural patrocinado por Caja Rural.

NOCHE

Plaza del Monumento. Verbena popular con carpa y barraca

LUNES 7 DE DICIEMBRE

11:00 h / 20:00 h **Calle Grande Covián.**

Mercado Tradicional de Artesanos. Talleres infantiles de reciclaje y adornos navideños.

¿Nos ayudas a decorar nuestro gran árbol de Navidad? Únete a nuestros artesanos en los talleres de su mercado.

17:00 h **Plaza del Monumento.**

Fallo del concurso de escaparates de Colunga.

Fallo del concurso infantil de pintura.

18:00 h **Plaza del Monumento.** Exhibición Canicross, disciplina que consiste en correr con un perro atado a la cintura con un cinturón y una línea de tiro que va hasta el arnés del perro. ¡¡VEN CON TU PERRO!!

facebook

Instagram

twitter



SORTEO DE SELFIES

#comiendofabesencolunga

1. Ven a Colunga (Comarca de la Sidra - Asturias) durante la celebración de la XXV Edición de la Semana de Les Fabes, del 5 al 8 de diciembre de 2015.

2. Haz un "Selfie" divertido junto a alguno de los platos de fabes que hayas adquirido en los establecimientos participantes en las jornadas gastronómicas y compártelo en tus redes sociales (Facebook, Instagram y Twitter).

3. Cada persona tendrá la posibilidad de participar con un único Selfie en cada red social, para ello deberá seguir las siguientes instrucciones:

- Facebook: Subir la fotografía incluyendo en el post el hashtag #comiendofabesencolunga, mencionar el perfil @comarcadelasidra e incluir el nombre del establecimiento hostelero de Colunga donde fue tomada la imagen.
- Instagram: Subir la fotografía incluyendo en el post el hashtag #comiendofabesencolunga, mencionar el perfil @comarcadelasidra e incluir el nombre del establecimiento hostelero de Colunga donde fue tomada la imagen.
- Twitter: Subir la fotografía incluyendo en el post el hashtag #comiendofabesencolunga, mencionar el perfil @comarcasidra e incluir el nombre del establecimiento hostelero de Colunga donde fue tomada la imagen.

4. Participa en el sorteo de una estancia para dos personas en Colunga. Durante el mes de diciembre de 2015 se publicará el/la ganador/a en las webs www.lacomarcadelasidra.com / www.colunga.es y las redes sociales de la Comarca de la Sidra.

IMPORTANTE.- El perfil del participante o la publicación del Selfie deberán ser públicos, ya que en el caso de tener activado el modo privado, la Organización no podrá visualizarlas las imágenes y no entrarán en sorteo. Más información sobre las bases del sorteo en:

WWW.COLUNGA.ES | WWW.LACOMARCADELASIDRA.COM

MENÚS GASTRONÓMICOS

AVENIDA

Avda. de la Reconquista - Colunga. Tel. 985 85 60 36

Fabada Asturiana o Fabes con pulpo
Escalopines al cabrales o Cebollas rellenas de bonito
Postres caseros
Vino de la Casa, Sidra,
Café.

Precio: 18€

EL BARRIGÓN DE BERTÍN

Curva El Barrigón - Lastres. Tel. 985 85 04 45

Aperitivo: Chupito de crema de nécoras.
Milhojas de foie, manzana y queso de cabra.
Hojaldre de puerros y langostinos.
Fabes con pulpo de pedrero.
Bizcocho de almendra y avellana con cremoso de chocolate.
Bodega: Vino tinto de la Mancha o blanco Verdejo.
Café de puchero "especial" de Bertín.

Precio: 32€

LA BODEGUINA

Calle Les Xuaques - Colunga. Tel.: 985 85 21 62

Fabada o Fabada a la francesa (cassoulet).
Corderín a la sidra o Pixín en salsa de almendra.
Tarta de fabes.
Crema de castañas.
Vino, agua, una botella de Sidra.

Precio: 18€

CASA LAUREANO

Plaza del Mercado, 7 - Colunga. Tel. 985 85 21 04

Fabada Asturiana o Ensalada de cecina y queso de cabra.
Pimientos rellenos de morcilla en salsa de calabacín o Bacalao con frutos de la huerta.
Postres de la casa.
Vino Rioja o Sidra.
Café.

Precio: 22€

ENTREVIÑES

Camino de Entreviñes - Colunga. Tel. 985 85 26 31

Fabes con centollo o Fabada.
Lomos de merluza a la sidra o Cabritu al horno con patatinos.
Tarta de manzana con helado o Arroz con leche.
Vino tinto Rioja o blanco Rueda.
Café.

Precio: 25€

EUTIMIO

Calle San Antonio - Lastres. Tel. 985 85 00 12

Muestra de patés de la casa.
Ensalada de rape, setas y gambas.
Fabes con bugre y andariques.
Postres variados (caseros).
Vino Albariño, tinto Rioja.
Café.

Precio: 32€

FITOMAR

Playa de La Espasa. Tel. 985 85 33 26

Fabes con setas y pixín o Fabada Asturiana.
Pulpo a la brasa o Carrilleras de cerdo ibérico al oporto con patata panadera.
Tarta de arroz con leche o Frixuelo relleno de compota de manzana.
Vino Rioja tinto o blanco Rueda, Sidra, agua o refresco.
Café.

Precio: 26€

EL LLAGAR

Calle Les Xuaques, 23 - Colunga. Tel. 985 85 64 36

Libritos de acelga rellenos de cecina y queso de cabra con salsa de mandarina.
Fabada Asturiana o Fabes con calamares en su tinta.
Dorada a la plancha con su guarnición o Pitu de caleya guisado con patatinos.
Arroz con leche o Tarta de queso.
Vino tinto cosechero o blanco de Rueda con D.O.
Café.

Precio: 20€

MARBELLA

Calle San Antonio - Lastres. Tel. 985 85 08 90

Fabada Asturiana o Fabes con marisco.
Carrillera ibérica o Caldereta de pescados.
Arroz con leche o Flan de queso.
Vino tinto Rioja o blanco Verdejo.
Café y chupito.

Precio: 20€

MOCAMBO

Avda. de la Reconquista, 6 - Colunga. Tel. 985 85 62 52

Fabada o Fabes con llámpares.
Redondo de ternera o Calamares en su tinta.
Postres caseros.
Sidra, vino cosechero o agua.

Precio: 20€

PALACIO DE LIBARDÓN

Libardón, s/n. Tel. 605 816 387

Verdinas con marisco o Fabada.
Pitu de caleya en salsa de ciruela.
Crema de arroz con leche sobre compota de manzana.
Vino tinto Rioja, blanco Rueda o Sidra natural.

Precio: 22€

PALACIO DE LUCES

Carretera AS-257 - Luces. Tel. 985 85 00 80

Aperitivo Relais & Châteaux.
Salpicón de langostinos con aguacate y mango.
Fabes con calamares o perdiz (se ofrecerá también Fabada Asturiana).
Crème brûlée con frambuesas.
Bodega incluida, agua mineral.
Café.

Precio: 33€

EL RÁPIDO

Carretera General - Lastres. Tel. 985 85 09 05

Fabada Asturiana o Fabes con almejas.
Cabritu guisado o Cazuela de pescados.
Arroz con leche o Frixuelos con chocolate.
Vino tinto Rioja o blanco Verdejo.
Café y chupito.

Precio: 20€

LA RULA

El Puerto - Lastres. Tel. 985 85 01 43

Pimientos rellenos o Sopa de marisco.
Fabada Asturiana o Fabes con almejas.
Lenguado relleno o Carrillera ibérica.
Postres de la abuela.
Vino Rueda blanco, Rioja tinto.

Precio: 20€

LA TABERNA

Plaza de la Constitución, 3 - Colunga. Tel. 616 915 027

Fabada o Fabes con andariques.
Rapito a la plancha o Churrasco de Angus black a la parrilla.
Arroz con leche o Tarta de manzana.
Vino Rioja Añares, Albariño, Rueda, Sidra y agua.

Precio: 24€

LAS VEGAS

Avda. de Asturias, 11 - Colunga. Tel. 985 85 21 97

Fabada Asturiana o Fabes con confit de pato.
Bacalao en salsa Vegas o Cabritu guisado.
Postres caseros.
Vino cosechero.
Café.

Precio: 18€

VISTA ALEGRE

Playa de La Griega. Tel. 985 85 60 61

Mini torto de maíz con picadillo y huevo de codorniz.
Pimientos rellenos de bacalao en salsa del piquillo.
Sorbete de mango.
Fabes con bogavante y nécoras.
Hojaldre de manzana asturiana con helado de vainilla.
Vino tinto Rioja o blanco Rueda.
Café y Licor.

Precio: 32€

SI PARTICIPAS EN LAS JORNADAS DE LAS FABES 2015 NO TIRES EL TICKET DEL MENÚ. PRESENTALO EN LA RECEPCIÓN DEL MUSEO DEL JURÁSICO DE ASTURIAS Y TU ENTRADA A LA EXPOSICIÓN TEMPORAL "METEORITOS, LA EXTINCIÓN DE LOS DINOSAURIOS" SERÁ GRATUITA. PROMOCIÓN VÁLIDA DEL 5 AL 8 DE DICIEMBRE (AMBOS INCLUSIVE).