



Diseño: Impulso Grafico IDEAS-06/09/2016

JORNADAS GASTRONÓMICAS
PARTICIPANTES, MENÚS Y PRECIO DEL MENÚ POR PERSONA

Villaviciosa Golf 18€
Ctra. Nacional 632, km 45 - Villaviciosa - Tel. 606 735 577 - 659 079 366
1º Endivias con salpicón de pescado y gambas 2º Medallón de ternera con coulis de frutos rojos | Lomos de bacalao con verduras **Postre** Delicias de frutos rojos | Requejón con arándanos **Bebida** Vino Rioja crianza | Vino blanco Albariño

La Tierrina Encantá 17€
C/ Victor García de la Concha Nº 14 - Villaviciosa - Tel. 985 890 763
1º Ensalada de arándanos y frutos rojos 2º Solomillo de cerdo en salsa de arándanos | Carne de caza en salsa de arándanos **Postre** Flan de arándanos | Mousse de queso con frutos rojos **Bebida** Vino Señorío de Ayanz (tinto o rosado) | Sidra Vallina

La Espicha 14€
C/ Mamel Cortina Nº 1 - Villaviciosa - Tel. 985 890 031
1º Ensalada de verano con arándanos | Arroz con chipirones 2º Secreto ibérico con salsa de frutos rojos | Cabritu guisáu **Postre** Tarta de queso con mermelada de frambuesa | Helado casero de frutos rojos **Bebida** Sidra | Vino + gaseosa | Agua

El Chamizu 20€
Barrio de Argüerín Nº 8 - Argüero - Tel. 985 999 035 - 606 897 819
1º Ensalada variada con garbanzos y frutos rojos | Gratinado de cecina y setas 2º Solomillo con glaseado de arándanos y parmentier de romero y ajo | Chopu a la espalda **Postre** Pavlovas con frutos rojos | Yogur con mermelada de frutos rojos **Bebida** Vino blanco Rueda | Vino tinto Rioja | Sidra

Delarce 28€
C/ Zaldívar Nº 21 - Villaviciosa - Tel. 984 842 990
1º Ensalada de lechuga con fresas, frambuesa, nueces y queso de cabra con vinagreta de frutos 2º Solomillo de cerdo a la plancha en salsa de frutos rojos, acompañado de foie de pato y patatas rústicas **Postre** Panna cotta de frutos rojos **Bebida** Vino | Sidra | Agua

La Corte de Lugas 25€
Lugas s/n - Lugas - Tel. 985 890 203
1º Ensalada de queso de cabra y frutos rojos 2º Carrillera ibérica a baja temperatura con compota de frutos rojos **Postre** Tarta de queso y arándanos **Bebida** Sidra | Vino tinto de la casa | Cerveza

Congreso de Benjamin 24€
Plaza del Ayuntamiento Nº 28 - Villaviciosa - Tel. 985 892 580
1º Ensalada templada de espinacas bacon y queso de cabra con frutos rojos 2º Pitu de caleya guisado con compota de manzana **Postre** Tarta de queso con mermelada de arándanos **Bebida** Vino tinto Rioja | Sidra | Agua

Bal Hotel Restaurante Doble Q 22€
Ctra. Nacional 632, km. 59,6 - Quintueles - Tel. 985 341 997 - 985 897 652
1º Ensalada de palmitos, mango y frutos rojos 2º Lomo de bonito, caramelo de pescado, fresas, arándanos y gresolías **Postre** Panna cotta silvestre **Bebida** Agua | Vino Blanco | Vino Tinto

Casa Leo 18€
C/ Cervantes Nº 2 - Villaviciosa - Tel. 985 086 459
1º Ensalada de bacalao 2º Solomillo de cerdo con mango y frutos rojos **Postre** Helado casero de frambuesa | Helado casero de mora **Bebida** Pago de Breda Crianza Ribera del Duero | Verjus Crianza Rioja | Sidra | Agua

La Canaliega 16€
Valbucar Nº 4 - Amandi - Tel. 985 890 025
1º Milhojas de foie, queso de cabra y baño de frutos rojos 2º Cabritu guisado con patatines **Postre** Semifrio de mousse de queso y arándanos **Bebida** Sidra

Casa Cortina 25€
San Juan Nº 41 - Amandi - Tel. 985 891 015
1º Ensalada de quesos asturianos con vinagreta de Frambuesa 2º Presa ibérica holladriza con pisto de frutos rojos **Postre** Mousse de requejón con coulis de arándanos **Bebida** Sidra (1 botella)

Organiza:



Colaboran:



Colaborador especial:



Festival del ARÁNDANO
y Frutos Rojos de Asturias

BERRY FESTIVAL
Villaviciosa - 29, 30 y 31 de Julio



JORNADAS GASTRONÓMICAS
CONFERENCIAS
TALLERES INFANTILES
COCINA Y COCTELERÍA EN VIVO

» PROGRAMA «

VIERNES 29 DE JULIO
JORNADAS TÉCNICAS
DEL CULTIVO Y COMERCIALIZACIÓN
DEL ARÁNDANO
Teatro Riera (Plaza Obdulio Fernández)

15:30 - 15:45 **Inauguración**

Conferencias

- 15:45 - 17:15 **Avances en el manejo de arándanos en Chile**
Dra. Pilar Bahados
Profesora de la Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal de la Universidad Católica de Chile. Experta en fisiología y producción de berries.
- 17:15 - 18:00 **Estadísticas y análisis de la situación actual del arándano en el mundo. Fall Creek Europe: vamos donde tú produces**
D. Antonio Alamo Bermudo
Director I+D de Fall Creek Farm & Nursery Europe
- 18:00 - 18:15 **Pausa café**
- 18:15 - 19:00 **La comercialización del arándano y las nuevas tendencias de venta**
D. Alberto Jiménez Capitán
Jefe de Producto de Euroberry Marketing (Sevilla)
- 19:00 - 19:45 **Entendiendo a los arándanos**
D. José Antonio Martínez
Director técnico zona noroeste de ICLaf Ibérica (España)
- 19:45 - 20:30 **Possibilidades del injerto en arándano**
D. Juan Carlos García Rubio
Técnico del SERIDA*
- Entrada libre hasta completar aforo

SÁBADO 30 DE JULIO

11:00 **Inauguración Oficial del Festival y apertura de los puestos del mercado**
» Parque Ballina

11:30 - 22:30 **Mercado del Arándano y Frutos Rojos**
Arándanos, frambuesas, grosellas, moras, fresas, frutas deshidratadas, zumos, licores, tartas, helados y otros derivados.
» Parque Ballina

13:00 - 14:00 **Taller Infantil Jumping Clay**
Da vida a los frutos rojos con Jumping Clay
» Carpa de Encuentros (Plaza del Ayuntamiento)

18:00 **I Concurso de Repostería con 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 (Plaza del Ayuntamiento)

19:00 **Taller de cocina para niños/as «Bayas en la Villa»**
Organizada por el profesional de cocina D. Sergio Rama
Inscripciones previas hasta completar aforo máximo en la Oficina de Turismo de Villaviciosa (Tel. 985 891 759).
Edades: de 6 a 14 años
» Carpa de Encuentros (Plaza del Ayuntamiento)

Festival Folklórico Internacional
Organizado por el Grupo Folklórico de Villaviciosa
«Aires de Asturias».

19:00 **Pasacalles**

20:00 **Actuación**
» Plaza del Ayuntamiento

22:30 **Concierto del grupo folk metal «Taranus»**
» Carpa de Encuentros (Plaza del Ayuntamiento)

DOMINGO 31 DE JULIO

11:30 - 22:30 **Mercado del Arándano y Frutos Rojos**
Arándanos, frambuesas, grosellas, moras, fresas, frutas deshidratadas, zumos, licores, tartas, helados y otros derivados.
» Parque Ballina

13:00 **Taller de coctelería con frutos rojos**
A cargo de D. Roberto Valle
» Carpa de Encuentros (Plaza del Ayuntamiento)

19:30 **Los frutos rojos en la cocina**
A cargo de Gaén Tastu
Elaboración de platos con arándanos y frutos rojos.
» Carpa de Encuentros (Plaza del Ayuntamiento)

21:00 **Concierto «Música de Sofá»**
» Carpa de Encuentros (Plaza del Ayuntamiento)

ADEMÁS

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

11:30 - 22:00 **Muestra de cultivos de los distintos frutos rojos**
A cargo del SERIDA*
» La Pergola (Parque Ballina)



*SERIDA: Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario