



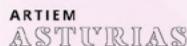
Organiza:



Colaborador especial:



Colaboran:



Diseño: www.impulsografico.es | DL: AS 02619-2019

JORNADAS GASTRONÓMICAS

PARTICIPANTES, MENÚ Y PRECIO DEL MENÚ POR PERSONA

El Congreso 20€

Plaza del Ayuntamiento, 25 · Villaviciosa · Tel.: 985 892 580

1º Pastel casero de marisco | Ensalada de quesos, frutas, piñones y nueces en vinagreta de frutos del bosque **2º** Merluza a la sidra | Entrecot de Ternera Asturiana con compota de manzana y arándanos **Postre:** Tarta de queso con toques de frutas del bosque | Tarta de manzana sobre cama de frambuesa y arándanos **Bebida:** Blanco Rueda | Tinto Rioja | Sidra

El Chamizu 22€

Barrio de Argüerín, 8 · Argüero · Tel.: 985 999 035 · 606 897 819

1º Ensalada de quesos y frutos rojos | Timbal de verduras y langostinos con vinagreta de frutos rojos **2º** Cachopo de setas relleno de cecina y queso de cabra con guarnición de frutos rojos | Brocheta de pollo y verduras con salsa de yogurt **Postre:** Tarta de frutos rojos | Yogur con frutos rojos | Tarta de queso con frutos rojos **Bebida:** Blanco Rueda | Tinto Rioja | Sidra

Casa Cortina 25€

San Juan, 41 · Amandi · Tel.: 985 891 015

1º Ensalada de frutos rojos en crujiente de pasta filo **2º** Secreto ibérico al aroma de frutos rojos **Postre:** Panna cotta de frambuesa **Bebida:** agua, vino, sidra y café

El Desembarco 25€

Plaza del Ayuntamiento, 23 · Villaviciosa · Tel.: 984 289 173

1º Tartar de bonito con frutos rojos **2º** Carrilleras de ibérico estofadas **Postre:** Brownie con helado de frutos rojos **Bebida:** Conde Real Agrado Crianza (Rioja) | Eido Da Fonte (Rias Baixas)

The Green - ARTIEM Asturias 35€

N 632 km 59,6 23 · Quintueles · Tel. 985 341 997

Menú degustación **1º** Gazpacho de frutos rojos **2º** Ensalada de vieiras con vinagreta de mora **3º** Merluza del Cantábrico con salsa de arándanos al PX **4º** Magret de pato con puré de coliflor y frutas del bosque **Postre:** Tiramisú de frutos rojos **Bodega:** no incluida



FERIA NACIONAL DE CERÁMICA CREATIVA

ORGANIZADA POR LA AGRUPACIÓN CERAMISTAS DE ASTURIAS

Con la participación de:

Cecile Brillat (Oviedo) Tel.: 682 204 823 tierraifuego@gmail.com

Charo Cimas (Villaviciosa) Tel.: 619 171 040 info@charocimas.es

Laborna (Siero) Tel.: 663 007 623 laborna@gmail.com

Julio García (Oviedo) Tel.: 985 780 516 elerizceramicas@gmail.com

Isabel Sánchez (Gozón) Tel.: 687 729 853 tallerlegamo@yahoo.es

Paco Seco (Bilbao) Tel.: 636 049 783 tallerbuia@gmail.com

Nieves Alonso (Siero) Tel.: 619 313 125 nievesalonsoiglesias@hotmail.com

Marián Corres (Vitoria) Tel.: 605 729 804 m.corres@arbaso.com

Eduardo Martínez (Tineo) Tel.: 625 575 604 jemga@msn.com

Pablo Castrillo (Burgos) Tel.: 606 242 815 pablo_castrillo@hotmail.com

Victor da Silva (Noreña) Tel.: 664 469 947 dasilvavictormanuel@gmail.com

Alicia Huerta (Gijón) Tel.: 667 250 604 aliciahuerta@caricoxes.com

Luz Pérez (Vigo) Tel.: 695 840 865 luzyper@gmail.com

Eloisa Blanco (Valencia) Tel.: 622 573 082 eblancosolana@yahoo.es

4º Festival del ARÁNDANO y Frutos Rojos de Asturias

BERRY FESTIVAL

Villaviciosa ~ 26, 27 y 28 de julio de 2019



MERCADO DEL ARÁNDANO Y FRUTOS ROJOS
JORNADAS GASTRONÓMICAS
FERIA NACIONAL DE CERÁMICA CREATIVA
CONFERENCIAS · TALLERES INFANTILES
COCINA Y COCTELERÍA EN VIVO

» PROGRAMA «

VIERNES 26 JULIO

- 09.30 **Inauguración y Jornadas Técnicas del Cultivo y Comercialización del Arándano, en colaboración con el Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA).**
›Teatro Riera (Entrada libre hasta completar aforo)
- 10.00 ~ 11.00 **Presentación: «El Código de los Berries»**
D. José M^a. De la Cuesta
Catedrático de Derecho Civil de la Universidad de Burgos, autor del Código.
›Teatro Riera (Entrada libre hasta completar aforo)
- 11.00 ~ 12.00 **Estrategias para el control de *Drosophila suzukii***
Dra. Michelle Fountain
Jefa Adjunta de Ecología de Plagas y Patógenos, del Centro Investigación East Malling, Reino Unido.
›Teatro Riera (Entrada libre hasta completar aforo)
- 12.00 ~ 12.30 Pausa café
- 12.30 ~ 13.30 **Implantación de PFI's (Programas de Fertilización Integral) en Arándanos, en la Cornisa Cantábrica**
D^a. María Teresa Sánchez y D. Ignacio Delgado
Fertinagro Biotech
›Teatro Riera (Entrada libre hasta completar aforo)
- 17.00 **Demostración en finca de cosecha mecánica en arándano, con STARBERRY**
D. Maurizio Guerra y D. Manuel Ortega (Campagnola)
Una demostración práctica del funcionamiento de Starberry, innovador sistema de recolección que puede reducir la mano de obra de cosecha de forma considerable. Además, presentarán nuevas herramientas para las labores de poda.
›Finca Sodeavi (Fuentes-Villaviciosa)
- 20.30 **Concierto de Blues americano**
Greg Izor
›Plaza del Ayuntamiento

SÁBADO 27 JULIO

- 11.00 **Inauguración Oficial del IV Festival del Arándano y Frutos Rojos de Asturias**
- 11.30 ~ 21.30 **Mercado del Arándano y Frutos Rojos**
Arándanos, frambuesas, grosellas, moras, fresas, frutas deshidratadas, zumos, licores, tartas, helados y otros derivados.
›Parque Ballina
- 11.30 ~ 21.30 **Feria Nacional de Cerámica Creativa**
Exposición, venta y talleres.
›Parque Ballina
- 12.00 ~ 14.00 **Taller infantil: Arandanoexperimentos**
MediaLab Uniovi, Premio a la mejor Cátedra del año 2018 de la Universidad de Oviedo
¡Convértete en un pequeño investigador y descúbrelo todo sobre los arándanos y los frutos rojos! Edades: de 6 a 12 años.
Inscripciones previas hasta completar aforo, en la Oficina de Turismo de Villaviciosa (Tel. 985 891 759).
›Parque Ballina
- 13.00 **Taller de coctelería: ¡Todo al rojo!**
The Balance Cocktail Bar
Taller explicativo sobre las diferentes técnicas aplicadas en la creación de la coctelería de vanguardia: siropes, srhub, telas de deshidratados, aires, maceración, gelificación... ¡Déjate seducir por los frutos rojos en todas sus versiones!
›Carpa de encuentros
- 16.00 **IV Concurso de Repostería con Arándanos y 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
- 16.00 ~ 17.00 **Cerámica en el Parque, a cargo de la Agrupación de Ceramistas de Asturias**
Taller infantil de cerámica, donde se podrán hacer planchas de barro. Inscripciones previas hasta completar aforo, en la Oficina de Turismo de Villaviciosa (Tel. 985 891 759). Edades: de 6 a 12 años
›Parque Ballina

- 18.00 **«Ecolocuentos» a cargo de Carlos Alba**
Vender un bosque centenario no es opción por mucho que apriete la crisis. ¡Da rienda suelta a tu imaginación y ayúdanos a salvar el bosque de los cuentos!
Edades: Apto para todos los públicos
›Parque Ballina
- 18.30 **Show Cooking «Healthy y delicioso» a cargo de Vanesa Tuero, Chef de The Green, restaurante del hotel Artiem Asturias**
La Chef elaborará un delicioso menú completo lleno de sabor, color y salud.
›Carpa de Encuentros
- 20.00 **FESTIVAL FOLKLÓRICO INTERNACIONAL XXVII Edición del Festival Folklórico Internacional de Villaviciosa ~ VII Memorial Luis Alonso**
Organiza: Grupo Folklórico de Villaviciosa «Aires de Asturias»
›La ubicación podría variar, dependiendo del tiempo y pasar a ser en el Teatro Riera.

DOMINGO 28 JULIO

- 11.30 ~ 19.30 **Mercado del Arándano y Frutos Rojos**
Arándanos, frambuesas, grosellas, moras, fresas, frutas deshidratadas, zumos, helados y otros derivados.
›Parque Ballina
- 11.30 ~ 19.30 **Feria Nacional de Cerámica Creativa**
Exposición, venta y talleres.
›Parque Ballina
- 13.00 **Taller infantil de cocina: helados y batidos con frutos de El Malaín a cargo de Pablo Álvarez de Finca El Malaín**
Los más pequeños aprenderán a hacer helados y batidos llenos de color y mucho sabor. Inscripciones previas hasta completar aforo, en la Oficina de Turismo de Villaviciosa (Tel. 985 891 759).
Edades: de 6 a 14 años
›Carpa de encuentros

- 16.00 ~ 17.00 **Cerámica en el Parque, a cargo de la Agrupación de Ceramistas de Asturias**
Taller infantil de cerámica, donde se podrán hacer planchas de barro. Inscripciones previas hasta completar aforo, en la Oficina de Turismo de Villaviciosa (Tel. 985 891 759). Edades: de 6 a 12 años
›Parque Ballina
- 19.30 **Cierre y Clausura del Festival**

ADEMÁS

Endulzando la Villa, con la participación especial de las confiterías, que elaboran postres creados expresamente, para esta ocasión.
Café de Vicente: Helados de frutos rojos
Confitería Colón: Tartaleta de crema con frambuesas | Tarta de queso con arándanos | Tartaleta de nata y fresas | Frixuelos rellenos de crema de arándanos | Bizcocho de chocolate y frutos rojos
Café Avenida: Tartaleta con puré de arándanos y crema tostada | Tarta de queso con frutos rojos
Confitería José: Tartaleta de fresas | Tartaleta de frutos rojos | Tarta de queso con frutos rojos

Finca El Malaín, San Justo s/n 33314 Villaviciosa. Tel. 616 78 09 06
Visitas a la huerta, con recogida directa de arándanos, frambuesas, grosellas negras y moras (tarrina 250 g → 2 €).

Muestra de cultivos de los distintos frutos rojos
A cargo del SERIDA, durante el horario del Mercado
›Pérgola del Parque Ballina

Exposición y venta de maquinaria y productos agrícolas
Durante el horario del Mercado
›Parque Ballina

Tren Turístico del Arándano
Animate a descubrir los lugares más característicos de Villaviciosa, donde te sorprenderá su historia, la cual sigue viva a través de sus monumentos y vecinos. Además observarás una tierra propicia para los arándanos y frutos rojos. Recorrido benéfico a favor de la Asociación Raitana
›Salida: Plaza del Ayuntamiento
Horarios: sábado 27 y domingo de 28 de julio // 11.00 ~ 14.00 y 16.00 ~ 19.00
Duración estimada del recorrido: 25 minutos