

Durante los meses de diciembre y enero los restaurantes contarán con un menú de verduras en sus restaurantes.

Para reservas en cada restaurante

- Remigio (948-820850)
- Beethoven (948-825260)
- Restaurante Alcazaba (Ac Ciudad de Tudela) (948-402440/628-946745)
- Restaurante Príncipe de Viana (606-360081 / 670- 353155)
- Restaurante Trinquete Tudela (948 41 31 05)
- Restaurante Peña Plata (Hotel Venta Etxalar) (948 635 000)
- Restaurante Coto Valdorba (Sansoáin, Leoz) (948 721 021)

Para visualizar los menús, www.tudela.es

www.navarragastronomia.com

Facebook-- [arvrestaurantetudela](https://www.facebook.com/arvrestaurantetudela)

Sociedades, con la Comparsa de Gigantes de Tudela y Gaiteros de Tudela.

La comparsa de Gigantes acompañada de los Gaiteros, realizará el siguiente itinerario: Salida a las 18,30 horas. del Seminario, Herrerías, Yanguas y Miranda, Plaza Nueva, Carrera, Muro, Concarera, Plaza San Jaime, Carnicerías y sede de la Sociedad Revolvedera, iniciando entonces la ronda por las sociedades de la Federación "El Hortelano", en el orden siguiente y con los productos indicados.

- o REVOLVEDERA: Brócoli y cogollos
- o ATHLETIC: Coliflor y acelga
- o CALDEREROS: Cardo y berza
- o PORTALÓN: Alcachofa y achicoria
- o ANDATU: Borraja y alcachofa

17 DE ENERO 2015

Jornada de la Sidra, en la Sociedad la Tafurería:

- o Apertura del txotx por Patxi Puñal.
- o Gaiteros de Tudela.
- o Degustación gratuita de sidra.
- o Pinchos de chistorra.
- o Cena de Sidrería, servida por Sidrería Zelaia.

FEBRERO 2015

Clausura de las III Jornadas de Inverdura, a cargo de D. Luis Irizar, Maestro de los Maestros. insigne cocinero, que formó, entre otros, a Pedro Subijana, Carlos Arguiñano, etc.

Cena y Homenaje a D. Luis Irizar en una de las Sedes de la Federación del Hortelano de Tudela.

ORGANIZA:



Ayuntamiento
de Tudela



Federación de
Sociedad Gastronómica
"El Hortelano"

COLABORA:



verdura
de invierno
TUDELA 2014

PROGRAMA

24 DE NOVIEMBRE

16.30h Recibimiento en la Puerta de la Mejana al cocinero invitado al acto, Andoni Luis Aduriz, chef del restaurante “Mugaritz”, reconocido con dos estrellas Michelin, procediéndose por su parte al corte de cogollos de lechuga del grumillo, los auténticos cogollos de Tudela.

19.00h En el Salón de Actos de la Mancomunidad de Residuos de la Ribera:

- o Presentación de las III Jornadas de Inverdura.
- o Presentación de los menús de verduras de invierno en los restaurantes de la A.R.V.T.
- o La verdura de invierno, la gran desconocida: sus aplicaciones culinarias.
- o Coloquio sobre las mismas.

21.00h Cena popular en “La Tafurería”, con un menú elaborado a base de verduras por cocineros de la Asociación de Restaurantes de la Verdura Tudelana.

28 DE NOVIEMBRE

20.30h En la Plaza de San Jaime, IV Pregón homenaje a la boina y la elástica tudelana, con asistencia de los Gaiteros de Tudela. El pregón lo realiza el integrante del Grupo Traslapunte de Tudela, D. Felipe Tajafuerte Corral. A la terminación del pregón, se entregará a los asistentes el pregón del año pasado, obra de D. Luis González Cruz “El Jabonero”.

Por parte de la Cofradía de la Tostada de Ajo de Murchante, se llevará a cabo una degustación gratuita de 500 tostadas. A continuación, ronda de vinos por los bares del entorno, con pinchos de chistorra gratuitos.

A continuación, cena popular de homenaje a la boina, en la Sociedad Gastronómica “La Intemperie”.

I Certamen de Cazuelicas:

Celebración del I Certamen de Cazuelicas en los bares de Tudela, premio Diario de Navarra, durante los siguientes fines de semana:

- o 28 -30 de noviembre
- o 5 -7 de diciembre
- o 12 -14 de diciembre

5 DE DICIEMBRE

20.00h- 22.00h Degustación popular cardo, en la calle Rúa, a la altura de la Peña Athletic de Tudela

6 DE DICIEMBRE

Ronda de pinchos de verdura de invierno por las

