

PROGRAMA:

VIERNES 2 DICIEMBRE

Sala Loreto de Colunga

De 17.30 h. a 18.30 h.

- **Taller prehistórico** para niños de 4 a 10 años.
Se trabajará con barro y pintura de dedos. Todo relacionado con la prehistoria.

DOMINGO 4 DICIEMBRE

Recinto Ferial: Polideportivo Municipal de Colunga

09.00 h.

- Ubicación de los expositores.

10.00 h.

- Inauguración de la XXI Feria de las fabes.
- **Exposición y venta** de “fabes” de Colunga, artesanos y otros productos agroalimentarios.
- Inicio del “**IX Concurso de Calidad Comercial de las Fabes de Colunga.**”

De 11.00 a 13.00 h.

- **Animación teatral** “La Boda de Esmeralda y Peón” a cargo de Mar Rojo Producciones. Espectáculo en el que tres actores interactuarán con los asistentes a la Feria y con los expositores.
- Actuación del **grupo folklórico Xagardúa** de Colunga.

13.00 h.

- **Lectura del Pregón a cargo de D. Nacho Manzano**, chef de reconocido prestigio, recientemente premiado con la medalla de oro del Congreso «lomejorlagastronomia.com» como autor de la mejor fabada asturiana. Gerente propietario del Restaurante Casa Marcial, galardonado con una estrella Michelin.
- Entrega de la “**Faba de Honor de Colunga**” a la gestión del **Museo del Jurásico de Asturias**, por su apoyo y colaboración con el desarrollo y difusión del concejo de Colunga. Recoge el galardón representantes de la sociedad pública Recrea Asturias.
- Entrega del **Premio al Mejor productor/a de Faba Granja Asturiana**.
- Entrega del **Premio al Mejor Lote de “Fabes”**.
- Entrega de **Placa conmemorativa al Paisano y Paisana del Año** a Dña. M^a del Carmen Llera Toyos y D. Agustín Fresno Fresno de Villaescusa.

15.00 h.

- Clausura de la XXI Feria de las “fabes” de Colunga.

VIERNES 9 DICIEMBRE

Sala Loreto de Colunga

De 17.30 h. a 18.30 h.

- **Taller de teatro** para niños mayores de 6 años.
Por mediación de juegos teatrales, los propios niños intervendrán e interpretarán historias.

20.00 h.

- **Proyección n'asturianu de la película “Amor mío del alma”**. Una película de la Asoc. Cultural El Corriellu la Pandorga, de Bimenes.

GRUPO CHIRRIKE

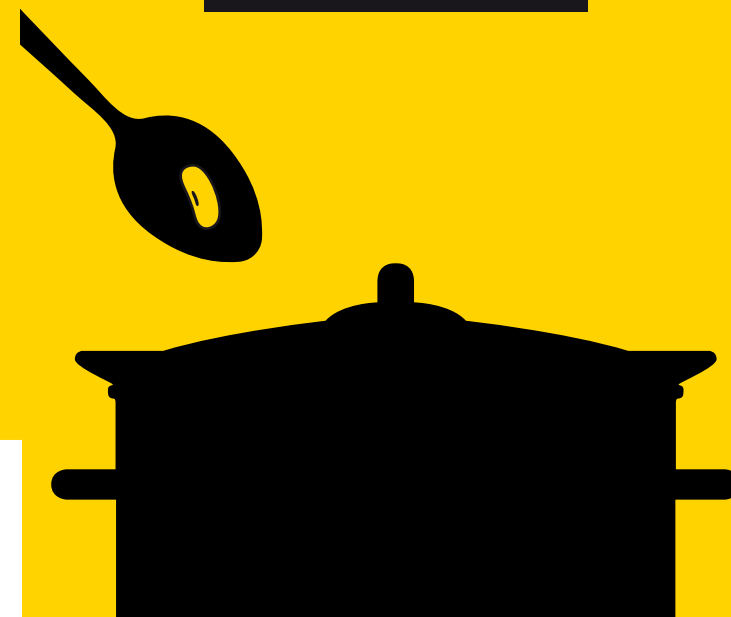


TODOS LOS NIÑOS/AS QUE VISITEN EL **MUJA** DEL 4 AL 11 DE DICIEMBRE Y ACREDITEN QUE HAN PARTICIPADO EN LAS **JORNADAS**, RECIBIRÁN UN **OBSEQUIO**.
SOLICÍTALO EN RECEPCIÓN.

 **colunga**
www.colunga.es

XXI SEMANA de las **fabes** de COLUNGA

del 4 al 11 de diciembre de 2011



Organiza: Colaboran:



JORNADAS GASTRONÓMICAS:

CASA LAUREANO

Pl. del Mercado, Colunga - **T. 985 85 21 04**

Fabada asturiana
Filetinos de solomillo de cerdo con queso de cabra
Arroz con leche o Tarta de la casa
Sidra o Vino Rioja

PRECIO: 24 €

EL LLAGAR

C/ Les Xuaques, Colunga - **T. 985 85 64 36 / 638 57 35 18**

Zamburiñas a la plancha o Libritos de acelga rellenos de cecina y queso de cabra con salsa de mandarina
Fabada asturiana o Fabes con corzo
Chipirones ahogados o Rabo de toro
Arroz con leche o Tarta de queso
Vino tinto de Rioja D.O. o Vino blanco Marina Alta Gran Selección. Café

PRECIO: 25 €

ENTREVIÑES

Camino de Entreviñes, Colunga - **T. 985 85 26 31**

Fabada asturiana o Verdines con pixín y gambas
Cordero asado con ensalada o Calamares de potera en su tinta
Arroz con leche o Tarta de manzana y almendra
Tinto Rioja, Blanco Rueda

PRECIO: 26 €

LA AVENIDA

Avda. Reconquista, Colunga - **T. 985 85 60 36**

Fabada asturiana
Escalopines al Cabrales o Cebollas rellenas de bonito
Arroz con leche o Tarta de queso
Vino de la Casa o Sidra. Café y chupito

PRECIO: 20 €

LA TABERNA

Pl. de la Constitución, Colunga - **T. 985 85 62 12**

Pastel de centollo
Fabada asturiana o Sopa de marisco
Parrillada (costillas de cerdo, churrasco, pollo al ajillo y chorizo criollo) o Bacalao con setas
Postres caseros
Vino Rioja Crianza. Café y chupito

PRECIO: 20 €

MOCAMBO

Avda. Reconquista, Colunga - **T. 985 85 62 52**

Fabada asturiana o Verdines con almejes
Codillos de cordero con patatines y ensalada o Redondu de ternera
Arroz con leche
Vino cosechero, Agua. Café

PRECIO: 20 €

EL BARRIGÓN DE BERTÍN

Curva El Barrigón, Lastres - **T. 985 85 04 45**

Gin Fizz frozen
Buñuelos de compangu
Montadito de bacalao y patata con jugo de pisto
Fabes con tropiezos de marisco
Pannacota de arroz con leche y fresa
Vino tinto Rioja, Vino blanco Rueda

PRECIO: 37 €

EL CAFETÍN

C/ Matemático Pedrayes, Lastres - **T. 985 85 08 84**

Fabes con almejes o Fabes de Tolosa con sus Sacramentos
Rollo de ternero o Bacalao al pil pil
Petit copa mousse de quesos fuertes asturianos casera y mini goxua artesanal
Vino blanco de Rueda y tinto de Rioja. Café

PRECIO: 26 €

EL MIRADOR

San Roque, Lastres - **T. 985 85 03 65**

Ensalada templada de pulpo o Sartén de la tierra y del mar (setas, mejillones y gula)
Fabes Mirador (gambas, mejillones, chipirones y pixín) o Fabada asturiana
Arroz con leche
Blanco Rueda, Tinto Crianza Montequinto, Sidra o Agua.
Pan, café y chupito

PRECIO: 28 €

EL RÁPIDO

Ctra. General s/n, Lastres - **T. 985 85 09 05**

Fabes con almejas o Fabada asturiana
Merluza a la marinera o Cachopo con ternera
Arroz con leche
Vino cosechero, Agua, Casera

PRECIO: 21 €

EUTIMIO

C/ San Antonio, Lastres - **T. 985 85 00 12**

Muestra de patés de nuestra cocina
Fabes con bugre y andariques
Surtido de postres de la Casa
Vino blanco de Rueda o Tinto Rioja
Café y licor asturiano

PRECIO: 35 €

LA RULA

El Puerto, Lastres - **T. 985 85 01 43**

Pimientos rellenos de marisco o Langostinos dos salsas
Fabada asturiana o Fabes con marisco
Chipirones rellenos en tinta o Cabritu al horno
Postres de la Abuela
Vino Rueda o Rioja de la Casa

PRECIO: 22 €

PALACIO DE LIBARDÓN

Libardón - **T. 985 85 40 25 / 605 81 63 87**

Verdinas con bogavante y almejas o Fabes con jabalí
Setas con fondue de quesos asturianos
Pitu de caleya en salsa de ciruela
Arroz con leche sobre compota de manzana
Tinto crianza Rioja, Blanco Rueda

PRECIO: 27 €

EL ESPACIO

Ctra. General s/n, Luces - **T. 985 85 00 60**

Fabada asturiana o Fabada con marisco
Cabritu con patatines o Carrilera de ibéricos
Arroz con leche o Tarta de la Abuela
Vino tinto Rioja, Rosado de León. Café

PRECIO: 20 €

PALACIO DE LUCES

Ctra. AS-257 s/n, Luces - **T. 985 85 00 80**

Tosta de langostinos y cebolla confitada con aceite de trufa
Sopa bouillabaisse
Fabada asturiana o Fabada con calamares
Torrija sobre crema de arroz con leche
Agua mineral, Vino tinto y blanco

PRECIO: 36 €

VISTA ALEGRE

Playa de la Griega, Colunga - **T. 985 85 60 61**

Surtido de patés de la Casa
Fabes con bogavante y nécoras
Soufle de natillas almendradas o Arroz con leche requemado
Vino tinto Rioja o Blanco Rueda. Café y licores

PRECIO: 35 €

FITOMAR

Playa de la Espasa - **T. 985 85 33 26 / 661 55 52 65**

Fabes con setas y pixín
Lenguado relleno de marisco
Tarta de fabes o Arroz con leche
Agua, tinto Rioja o Blanco Rueda. Café

PRECIO: 25 €