

XII
Jornadas del
CARDO
ROJO
de Corella



20, 21 y 22
Diciembre 2019

XII JORNADAS DEL CARDO ROJO DE CORELLA 2019

Viernes 20 de diciembre

17:00 h.

Inauguración de la exposición infantil ***El huerto mágico del cardo rojo.***

📍 Centro Cultural de Corella.

* Visitas hasta el 30 de diciembre, días laborables de 10:00-13:00 h. /17:00- 20:00 h.

19:00 h.

MasterClass de platos tradicionales y vanguardistas de cardo rojo a cargo del cocinero de Restaurante Inés, Javier Torres.

📍 Cafetería-Restaurante Inés.

XII JORNADAS DEL CARDO ROJO DE CORELLA 2019

Sábado 21 de diciembre

10:30-14:00 h. | 17:00- 20:00 h.

Inauguración del “**Mercado de Invierno y Cardo Rojo de Corella**” con apertura de la portada de acceso realizada con verduras de invierno por la Asociación Cultural M y H el Crucero con la colaboración de Frutas Patxi Villar.

📍 Plaza de los Fueros.

* Venta de productos culinarios, verduras de invierno y cardo rojo de Corella.

11:00-12:00 h.

Pinta-caras infantil donde los niños y niñas se convertirán en auténticas verduras y cardos rojos recién sacados de la huerta.

📍 Plaza de los Fueros.

11:00 h.

Visita al huerto y taller de siembra tradicional de cardo rojo a cargo del reconocido hortelano Jesús Ayala Mateo.

📍 Museo de Arte Sacro – sito a 20 minutos andando del huerto-.

12:00-13:00 h.

Espectáculo de guiñol **El caballero grifo roto** a cargo de la compañía Colectivo Humo.

📍 Plaza de los Fueros.

17:30 h.

Taller de preparación y pelado de cardo rojo a cargo de la Asociación M y H el Crucero.

📍 Sociedad La Mutual, Plaza de España nº 5, “entrada por la calleja”.

19:00 h.

Animaciones musicales a cargo del grupo vocal **Shinjiru**.

📍 Lugar: Plaza de los Fueros.

XII JORNADAS DEL CARDO ROJO DE CORELLA 2019

Domingo 22 de diciembre

10:30-14:00 h. | 17:00- 20:00 h.

"Mercado de Invierno y Cardo Rojo de Corella".

📍 Plaza de los Fueros.

* Venta de productos culinarios, verduras de invierno y cardo rojo de Corella.

11:00 h.

Visita al huerto y taller de siembra tradicional de cardo rojo a cargo del reconocido hortelano Jesús Ayala Mateo.

📍 Museo de Arte Sacro -sito a 20 minutos andando del huerto-.

11:30-13:00 h.

Taller infantil ***Pruébalo ¡No sólo es verdura!*** donde se elaborarán divertidos, originales, sanos y deliciosos platos realizados con verduras de invierno y cardo rojo.

📍 Plaza de los Fueros.

12:45-14:00 h.

Degustación de cardo rojo de Corella con maridaje de las bodegas locales.

Precio: 2€ ración y vaso.

📍 Plaza de los Fueros.

20:00 h.

Proclamación del bar/restaurante ganador del concurso **"Pincho Rojo de Corella 2019"** de entre los pinchos de cardo rojo que podrán degustarse durante todas las jornadas -bases en la web del Ayuntamiento-; y clausura de las XII Jornadas del Cardo Rojo.

📍 Portada del "Mercado de Invierno y Cardo Rojo de Corella" Plaza de los Fueros.

Visitas guiadas

11:30 h. y 17:00 h. Sábado | 11:30 h. Domingo

Visitas guiadas al conjunto histórico-artístico de la ciudad y Museo de Arte Sacro.

📍 Museo de Arte Sacro.

- Las personas interesadas en vender sus productos en el **Mercado de Invierno y Cardo Rojo** pueden hacerlo llamando al teléfono **948 780 004 hasta las 13 h. del día 16 de diciembre**. Los participantes dispondrán de un stand de venta y emplearán bolsas recicladas de la marca Somos Verdura Ribera de Navarra facilitadas por Consorcio Eder.
- **Todas las actividades reflejadas en este programa son gratuitas a excepción de la venta de productos en el mercado, consumo de pinchos en los bares y degustación de cardo rojo.**
- **Colaboran:**
 - Asoc. Guías de Corella.
 - Productores locales.
 - Asoc. Comerciantes de Corella.
 - El hortelano Jesús Ayala.
 - Javier Torres, cocinero de Restaurante-cafetería Inés.
 - Frutas Patxi Villar.
 - Asoc. Cultural MyH el Crucero.
 - Colegio Público Ciudad de Corella.

Ayuntamiento de Corella
Plaza España s/n
31591 Corella, Navarra
948 78 00 04
www.corella.es

Nafarroako
Gobernua  Gobierno
de Navarra

 Consorcio
EDER

 Ayuntamiento
de Corella

 Gobierno
de Navarra

 RIBERA
de Navarra

 SOMOS
VERDURA

 Denominación de
Origen Protegida
VINO
de la Ribera de Navarra

 CORELLA
BARROCA
nuestro pequeño mundo