

10ª Jornada

29 de Abril de 2018



Andosilla Gastronómica

PROGRAMA

9 h. MONTAJE DE STANDS

10,30 h. RECEPCIÓN DE INVITADOS Invitado de honor: JESÚS SÁNCHEZ, cocinero natural de Azagra afincado en Cantabria, propietario de "CENADOR DE AMOS", galardonado con DOS ESTRELLAS MICHELIN y TRES SOLES REPSOL, que estará acompañada por representantes de RESTAURANTES DEL REYNO, con los HERMANOS IDOATE y JAVIER DÍAZ representando también a los RESTAURANTES EUROPA, ALHAMBRA y MERCAO, DE PAMPLONA, así como diferentes autoridades regionales y comarcales.

10-11 h. Pasacalles con la Banda Municipal de Andosilla, por las distintas calles de la localidad, que concluirá en la Plaza de San Cosme y San Damián.

11 h. Desde las Escuelas Municipales, salida de la COMPARSA DE GIGANTES Y CABEZUDOS, acompañados por los GAITEROS, hasta la Plaza San Cosme y San Damián.

11,30 h. Acto protocolario con los invitados en el Salón de Plenos del Ayuntamiento y apertura de stands y venta de tickets para la degustación de vinos y pinchos.

12-14 h. Desde el balcón del Ayuntamiento, pregón y a continuación degustación de vinos y pinchos: espárragos, alcachofas, pimientos del piquillo, chistorra, champiñones y ajoarriero.

14 h. Clausura de la degustación con la actuación de la Banda de Música de Andosilla.

Los txistularis de Andosilla "ANDOSILLAKO TXISTULARIAK", amenizarán las calles.

PRECIO TICKETS

- Copa con el escudo de Andosilla + soporte + vale para 2 vinos: **4€**
- Ticket para 2 pinchos: **2€**
- Ticket para 2 vinos: **1€**

NOTA

- Los tickets adquiridos deberán ser utilizados en el horario marcado.
- Si antes de las 14 h. se acaban los pinchos se podrá solicitar la devolución del importe de los tickets sobrantes.