



FESTIVAL DEL CHOSCO

13 Y 14 DE JULIO. CAMPO DE SAN ROQUE

A lo largo de los dos días, en el Campo de San Roque :

11:00 a 20:00 h. XII Festival del Chosco “Asturalimentaria 2013”

Venta y degustación de productos . Muestra de artesanía

Actuaciones musicales a cargo de la bandina « Los Eólicos » y de los grupos de gaitas y danzas tradicionales « Sulabarda » y Zarreú.

Jornadas gastronómicas del Chosco en los restaurantes de Tineo.

Actividades Infantiles.

Mercadillo Solidario

SÁBADO 13 DE JULIO

10:00 h. Recibimiento de los participantes en la carrera de la BTT, en el Campo de San Roque

11:00 a 20:00 h. XII Festival del Chosco “Asturalimentaria 2013”

Venta y degustación de productos. Muestra de artesanía. Música tradicional

12:00 h. Inauguración del XII Festival del Chosco “Asturalimentaria 2013”, a cargo de la Consejera de Agroganadería y Recursos Autóctonos.

15:00 h. Comida de los/la participantes de la BTT en la carpa instalada en el campo de San Roque.

Jornadas gastronómicas del Chosco en los restaurantes de Tineo.

DOMINGO 14 DE JULIO

De **10:30 a 11:00 h.** Recepción de Cofradías y desayuno para la cofradías invitadas en la Carpa de la IGP del Chosco de Tineo en el Campo de San Roque.

12:00 h. Cocina en directo. A cargo del Club de Guisanderas de Asturias.



Al finalizar la cocina en directo : Túnel de degustación de la IGP del Chosco de Tineo y la D.O.P del Vino de la Tierra de Cangas.

13:00 h. Desfile hasta el Cine Marvi de la Cofradías Participantes.

13:30 h. III Gran Capítulo de la Cofradía del Chosco de Tineo en el Cine Marvi.

15:30 h. Comida en el **Palacio de Merás**. Acto de Hermanamiento con la Cofradía del Oriciu de Gijón.

MENÚ:

Aperitivo : Chupa- chups de afuega'l pitu con virutas de chosco y mermeladas de la huerta

Primer plato: Timbal de chosco de Tineo, berza y flor de huevo a la escama de sal

Plato principal: (a escoger, **se ruega confirmación** del plato elegido):

Lomo de bacalao sobre crema de patatonas al aroma de butietso

Ó

Cachopo de solomillo de ternera roxa rellena de chosco y queso azul

Postre: Geleé de vino de Cangas con su helado a la canela

Vino Monasterio de Corias 6/8 Tinto

Agua mineral, refrescos y café

Precio: 40 € IVA incluido



Alojamientos en Tineo:

AR ** Pajulón. (Tineo) Teléfono 985.80.04.96. Casa de 5 plazas: 50 €

AT ** La Panerona (Tineo) Teléfono 985.80.12.28. Casa 4 pax. 85 €.

AT ** La Panerona (Tineo) Teléfono 985.80.12.28. Habitación doble 50 €

At ** Los Balcones (Tineo) Teléfono 651.85.03.34. Cuatro Plazas 50 €. 6 pax 72 €

H **** Palacio de Merás (Tineo) Teléfono 985.90.01.11.

Habitación individual 60 €. Habitación doble 80 €

H **** Casa Pipo (Tuña) Teléfono 985.80.37.56.

Habitación individual 36 €. Habitación doble 52 €

Hr *** Torre de Tuña (Tuña) Teléfono 985.80.38.38.

Habitación individual 40 €. Habitación doble 50 €

H * Don Miguel (Tineo) Teléfono 985.80.37.56.

Habitación individual 30 €. Habitación doble 50 €

H * Casa Lula (El Crucero) Teléfono 985.80.02.38.

Habitación individual 25 €. Habitación doble 45 €

H * Pertierra (Pertierra) Teléfono 985.80.02.79.

Habitación individual 25 €. Habitación doble 40 €

P ** Tineo (Tineo) Teléfono 985.80.07.10

Habitación individual 25 €. Habitación doble 40 €

P ** La Posada (Tineo) Teléfono 985.80.04.10

Habitación individual 25 €. Habitación doble 35 €

P ** El Rindión (El Crucero) Teléfono 985.80.08.72

Habitación individual 25 €. Habitación doble 35 €