



El restaurante Galo de Lerín, vencedor de la I Semana del Pimiento del Piquillo y Tinto de Navarra

Organizada por la Asociación Navarra de Pequeña Empresa de Hostelería (ANAPEH) y patrocinada por Reyno Gourmet, Piquillo de Lodosa y Vinos D.O. Navarra, han participado 24 bares y restaurantes de Navarra.

4 de noviembre de 2015.- La Asociación Navarra de Pequeña Empresa de Hostelería (ANAPEH) ha entregado este jueves por la tarde los premios de la 1ª Semana del Pimiento del Piquillo de Lodosa y Tinto D.O. Navarra.

El Bar Restaurante Galo de Lerín ha recibido el primer premio, Premio a la Mejor Armonía, por su propuesta 'Lasaña de Piquillo de Lodosa con setas, bechamel de gambas y sus salsas de pimientos'. El vino elegido fue Tinto Alconde Selección Especial 2013.

Ana María Sánchez, que ha recogido el premio en nombre de Galo de Lerín, ha agradecido este reconocimiento y ha explicado que fue un pincho improvisado, "*pensado de la noche a la mañana*". Tenían claro que querían innovar, y el resultado ha sido esta original lasaña. Ha dedicado el premio a su padre, dueño del restaurante, que falleció recientemente y a todos los vecinos de Lerín.

Uno de los Áccesit Finalista se ha entregado al Restaurante Aritza de Auritz/Burguete. En esta ocasión la propuesta gastronómica presentada fue 'Piquillo relleno de cabezada a baja temperatura y torrija de pimientos'. El vino que acompañaba era Pago de Cirsus Cuvée

NOTA DE PRENSA

RA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO





Especial 2010. El otro Áccesit Finalista ha sido para el Bar Raíces de Pamplona, por su propuesta 'Piquillo relleno de pato confitado sobre salsa de verduras', acompañado con el vino Vega del Castillo Crianza 2012.

Al acto de entrega de premios han asistido la Presidenta y la Secretaria General de ANAPEH, M^a Ángeles Rodríguez y Laura Irisarri; el Presidente del Consejo Regulador D.O. Piquillo de Lodosa, Jesús Aguirre; el Presidente del Consejo Regulador D.O. Navarra, David Palacios; y la Directora de Comercio y Turismo del Gobierno de Navarra, Maitena Ezkutari.

El jurado, designado por la organización y los patrocinadores, en esta ocasión ha estado formado por representantes del Consejo Regulador D.O. Navarra y Reyno Gourmet-Piquillo de Lodosa; Toña Roncal, asesora gastronómica; Helena Bm, bloguera gastronómica; y representantes de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Navarra su presidente Iñaki Grajirena y Mauricio Samaniego.

El evento ha contado con el patrocinio de Reyno Gourmet, Piquillo de Lodosa y Vinos D.O. Navarra, y con la colaboración del Gobierno de Navarra, Ayuntamiento de Pamplona, Cooperativa de Hostelería de Navarra, Diario de Noticias y Caja Rural de Navarra.

La 1ª Semana del Pimiento del Piquillo de Lodosa y Tinto D.O. Navarra tuvo lugar durante los días 21 al 25 de octubre y ha contado con la participación de 24 establecimientos hosteleros, quienes han ofrecido durante estos días un producto reconocido como uno de los mejores del mundo y en perfecta armonía con nuestros tintos navarros. Entre los clientes que durante estos días se han acercado a degustar estas propuestas gastronómicas, se han repartido más de 100 premios directos, consistentes en el regalo de un producto y la opción de disfrutar de una consumición gratis en cualquiera de los establecimientos participantes durante los días de la promoción.

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO



INTIA División Alimentaria. Avda. Serapio Huici, 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra
Contacto: Marta BorrueI. Tel. +34 948 01 30 45 / 660 510 229 – mborrueI@intiasa.es

www.reynogourmet.com