



Arranca la 3ª Semana del Pimiento del Piquillo de Lodosa y Vino Tinto D.O. Navarra

Una veintena de establecimientos navarros ofrecen del 25 al 29 de octubre pintxos y menús protagonizados por el ‘oro rojo’ de nuestra gastronomía, el Pimiento del Piquillo de Lodosa, acompañado de Vinos DO Navarra.

28 de octubre de 2017.- Bares y restaurantes de toda Navarra rinden homenaje durante unos días a uno de los productos más preciados de la gastronomía navarra, el Pimiento del Piquillo de Lodosa, reconocido dentro y fuera de nuestra comunidad por su sabor único.

Los bares participantes ofrecen ‘el oro rojo’ de nuestra cocina en un pintxo que, por el precio de 2,50€, se puede degustar en compañía del vino D.O. Navarra elegido por el establecimiento. Por su parte, los restaurantes han elaborado un menú cuyo ingrediente estrella es el Piquillo de Lodosa, maridado con un vino de la Denominación.

Asado, a la brasa, relleno, en carpaccio, como mousse... la 3ª Semana del Pimiento del Piquillo de Lodosa y Vino Tinto D. O. Navarra ofrece la posibilidad de degustar este pimiento en un amplio abanico de posibilidades y con compañeros de mesa como el chipirón, los quesos Roncal e Idiazabal, o las verduritas, entre otros.

“El piquillo de Lodosa es uno de los productos más reconocidos fuera de Navarra por su sabor y olor particulares. Durante estos días, quienes mejor lo conocen, los hosteleros navarros, mostrarán que además es uno de los ingredientes que más posibilidades ofrece para su maridaje y su combinación con otros productos”, explican desde ANAPEH, Asociación Navarra de Pequeña Empresa de Hostelería, organizadora del evento.





Entre todos los clientes se repartirán más de cien premios directos, con la entrega de una tarjeta 'Rasca y Gana' por cada consumición. Por su parte, un jurado premiará la creatividad de las propuestas gastronómicas presentadas con diferentes premios a los establecimientos participantes.

La 3ª Semana del Pimiento del Piquillo de Lodosa y Tinto D. O. Navarra es una iniciativa de ANAPEH, Asociación Navarra de Pequeña Empresa de Hostelería, con el patrocinio del Consejo Regulador D. O. Navarra y Reyno Gourmet-Piquillo de Lodosa. Además, cuenta con la colaboración del Diario de Noticias, Cooperativa de Hostelería, Caja Rural de Navarra, Gobierno de Navarra, Ayuntamiento de Pamplona y la Academia Navarra de Gastronomía.

