



Las Ocas

C/ Descampado
DELICIAS DE PECHUGA

Pechuga, nata, pimienta, nuez y pimiento najerano rojo y verde.

Vino: *Valsarte*
Solana de Ramírez



La Pasarela

C/ Mayor, 10
PIRULÍN

Base de pimiento najerano, chistorra, huevo de codorniz y jamón serrano crujiente.

Vino: *Real de Nájera*
Cooperativa de Nájera



Bar Talismán

Plaza de España, 3
DUO

Sobre pan tostado pimientos najeranos y bacalao regado con vinagreta de tomate.

Vino: *Monte Real*
Bodegas Riojanas



Restaurante La Judería

C/ Constantino Garrán, 13
TOSTA DE BACALAO NAJERANO

Tosta con base de crema de najerano, queso y pescado, y bacalao ajoarriero con najerano.

Vino: *Tempranillo Crianza 2016*
Real de Nájera



Café La Plaza

Plaza de España, 6
RICO, RICO

Montadito de pimiento najerano acompañado de huevo y salmón ahumado.

Vino: *Berneda*
Viña Berneda



El Trece, XIII

Paseo San Julián, 13
PIMIENTO 1.3

Pimiento tres texturas, sobre crema de queso, helado de pimiento, coronado con pimiento gominola y aderezado con pimiento verde en polvo y sal de piparra.

Vino: *Rey Don García Crianza*
Bodegas Ruconia



Mesón La Amistad

C/ La Cruz, 6
ZAPATIENTO

Zapatilla de jamón y pimiento najerano.

Vino: *Lágrimas de María*
Bodegas Zinio



Restaurante La Mercería

C/ Mayor, 41
CACHOPATO

Cachopo de pato con pimientos najeranos.

Vino: *Lágrimas de María*
Bodegas Zinio



Restaurante Los Parrales

C/ Mayor, 52
CHUPITO DE NAJERANOS

Vasito de crema de najerano con puré de patata, crujiente de salmón y galleta de parmesano.

Vino: *Cuna de Reyes Crianza*
Cuna de Reyes

IGP PIMIENTO RIOJANO

Asados en Horno de leña

La **Indicación Geográfica Protegida Pimiento Riojano** ampara el **pimiento variedad Najerano**, cultivado en La Rioja. Este fruto es de forma cónica, terminación en pico, color rojo o entreverado, con una longitud de 16-18 cm. y una carne fina con alto potencial culinario tras un proceso de asado.

La **recolección** se realiza siempre de forma **manual**, asegurando en todo momento el buen estado del fruto hasta su entrada en los almacenes o empresas de transformación, donde **sólo los pimientos de la mayor calidad serán acogidos por la IGP.**

El clima, el suelo y los métodos de cultivo y recolección permiten obtener unos frutos con unas características organolépticas propias, potenciadas en el **tradicional y artesanal método de elaboración** mediante **asado a horno de leña**, sin sumergirlos en agua y envasados en su propio jugo. Todo ello para su comercialización en conserva, pudiéndose adquirir también en fresco.

Este producto se distingue en el mercado por sus etiquetas numeradas, con la inscripción IGP Pimiento Riojano, una denominación exclusiva.

¡Visita nuestra nueva página web!

www.igp-pimientoriojano.com

Entérate de todas nuestras actividades y descubre nuevas recetas a través de nuestro sitio web.

DOMINGO 27

A partir de las 12.00 h en la Plaza de España.

- Exhibición de asado y pelado tradicional de Pimiento Riojano.
- Degustación de Pimiento Riojano con huevo frito.
Con la colaboración de las AMPAS de los colegios de Nájera.
- Disco DIDO.
- Talleres infantiles.
- Sorteo de VALES DEGUSTACIÓN entre los participantes.

Durante los días 25, 26 y 27 de octubre:

Los establecimientos hosteleros colaboradores ofrecerán menús y pinchos elaborados con Pimiento Riojano.

www.igp-pimientoriojano.com



XI festival del Pimiento Riojano

27 de Octubre
Plaza de España
NÁJERA



Gobierno
de La Rioja

Agricultura, Ganadería
y Medio Ambiente

Alimentos de
LA RIOJA



Excmo. Ayuntamiento
de Nájera



Barrrios
Históricas de Nájera

Durante los días 25, 26 y 27 de octubre:

Los establecimientos hosteleros colaboradores ofrecerán menús y pinchos elaborados con Pimiento Riojano.

tapa + vino joven, corto, sidra o mostito: 2,00 €
tapa + crianza: 2,50 €