Mar y pimiento

Taberna de Manu

C/ Mayor, 21. · T. 941 410 428.

Pimiento najerano, calamar, cebolla y salsa de pimiento najerano.

Octubre rojo

Bar La Plaza

Plaza de España. · T. 941 361 694.

Revuelto de bacalao al aceite de oliva, colmado de pimiento najerano al ajillo.

El placer de los colores

Mesón El Buen Yantar

C/ Martires, 19. · T. 941 360 274.

Tarrina de queso cremoso de oveja con mermeladas de pimiento najerano.

Otoño

Bar la Pasarela

C/ Mayor, 10. · T. 619 900 313.

Cama de puré de patatas con sábanas de morcilla, adornado con pimientos najeranos, nido de patatas y crocante de manzana.

Suprema najerana

Cervecería Kien

C/ Mayor, 42. · T. 941 362 569.

Deliciosa croqueta de carne con un toque de picante envuelta con pimiento najerano sobre tosta de pan.

Nandito

Bar Sanfer

C/ San Fernando, 12. · T. 616 197 863.

Boquerón en vinagre con huevo picado, anchoa salada y pimiento verde sobre tosta de pan, coronado con pimiento najerano.

Cocowok de najeranos

Restaurante La Mercería

C/ Mayor, 43. · T. 941 363 028.

Cocotte con salteado picante de lomo, pepino y pimientos najeranos.

En mi barquita

Cafetería Virginia

C/ Samaniego, 1. · T. 941 362 585.

Pan, crema de pimiento najerano, queso, nueces, mermelada de pimientos y panceta.

Najeranos de otoño

Restaurante Los Parrales

C/ Mayor, 52. · T. 941 363 735.

Pimiento najerano relleno de bechamel de boletus.

Bola de pimiento najerano

Restaurante La Judería

C/ Constantino Garran, 13. · T. 941 36 11 38.

Bola de carne de vacuno y cerdo con ajos, pimiento najerano y salsa de pimiento.

Pizza Ibero-Najerana

Mesón La Amistad

C/ La Cruz, 6. · T. 941 362 647.

Pizza con pimientos najeranos, tomate, jamón, cebolla ahumada, aceituna y parmesano.

Shhhh!!!

Bar Talismán

C/ Mayor, 1. · T. 690 792 858.

Delicioso secreto ibérico sobre cama de pimiento najerano con reducción de Pedro Ximénez y sal Maldon.

I.G.P PIMIENTO RIOJANO

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.

12:00 h Hinchables y actividades infantiles

12:30 h Exhibición de asado y pelado tradicional de Pimiento Riojano

13:15 h Degustación de Pimiento Riojano con huevo frito. Con la colaboración de las AMPAS de los colegios de Nájera

13:45 h Entrega de Premios ¨Concurso de Pinchos Pimiento Riojano¨ y sorteo de **VALES DEGUSTACIÓN** entre los participantes

Gobierno de La Rioja | Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente

Alimentos de LA RIOJA

Pimiento Riojano

Excmo. Ayuntamiento de Nájera

Barrios Históricos de Nájera

VII festival del Pimiento Riojano

25|10|2015
Plaza de la Cruz
NÁJERA

Durante los días 16, 17, 18; 23, 24 y 25 de octubre. Los establecimientos hosteleros colaboradores ofrecerán menús y pinchos elaborados con pimiento Najerano, en el marco del **Concurso de Pinchos PIMIENTO RIOJANO.**

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