



Restaurante La Judería

C/ Constantino Garran
ANCHOA A LA NAJERANA
Tosta de pan con crema de najerano y anchoa, anchoa en vinagre y tiras de najerano en aceite.



La Pasarela

C/ Mayor, 10
PIMIENTA Y PIMENTÓN
Tosta de pan, con base de pimiento morcilla, cebolla caramelizada y salsa del piquillo.



Los Parrales

C/ Mayor, 52
VASITO DE BON PIMIENTO
Crema de queso con Pimiento Najerano y crumblé de anchoa.



Las Ocas

C/ Descampado
TACO NAJERINO
Nata, pimientos, bacalao, pimentón, sal y tosta de pan.



La taberna de Manu

C/ Mayor, 21
MI TIERRA
Pechuga de pollo crujiente con Pimiento Najerano y salsa de la taberna.



Café La Plaza

Plaza España
SABOR DE OTOÑO
Ensaladita de Pimiento Najerano, anchoa, jamón y salsa mayonesa.



Cervecería Kien

C/ Mayor, 42
CONGLOMERADO
Salsa de pimiento, pan tradicional y brocheta de lomo con Pimiento Najerano.



Restaurante La Mercería

C/ Mayor, 41
ESPIRAL
Tramezzini con crema de queso al pesto rojo y Najeranos.



Mesón la amistad

C/ La cruz, 6
LOMOPI
Salteado de lomo con Najeranos y puré de patata.



Bar Talismán

C/ Mayor, 1
BANDERA
Montadito de Pimiento Najerano y boquerón en tempura.



Mesón el buen yantar

C/ Mártires, 19
LAGARTO DE CERDO IBÉRICO
Tira de costilla de cerdo, mermelada de cebolla y calabacín, mahonesa con pimentón y pimiento.

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.

SÁBADO 27.

A partir de las 20.00 en la Plaza de España:

- Degustación de panceta con Pimiento Riojano.
- Actividad infantil. El Mago Antxón recorrerá las calles del Casco Histórico hasta las 23.00.
- Pasacalles. Los Chiguitos de Marcelino.

DOMINGO 28.

A partir de las 12.00 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.
- Jotas. Escuela de Jotas de La Rioja.
- Talleres infantiles.
- Show Cooking. A cargo de Miguel Martínez Losa.
- Sorteo de VALES DEGUSTACIÓN entre los participantes.

A partir de las 19.30:

- Concierto Dexpist2 + Fanáticos.



Gobierno
de La Rioja

Agricultura, Ganadería
y Medio Ambiente

Alimentos de
LA RIOJA



Excma. Ayuntamiento
de Nájera



Barrios
Históricos de Nájera

X festival del Pimiento Riojano

27 y 28 | 10 | 2018 NÁJERA



Durante los días:

19, 20, 21; 26, 27 y 28 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 €