

Los municipios de la **Ruta del Vino de Rioja Alavesa** acogen unas Jornadas que suponen una oportunidad única de degustar la mejor gastronomía

LAS II JORNADAS DE COCINA TRADICIONAL Y PRODUCTOS EUSKO LABEL RECORREN RIOJA ALAVESA

Del 23 de Julio al 1 de Agosto, numerosos establecimientos de Rioja Alavesa ofrecerán menús elaborados con recetas tradicionales y productos Eusko Label de calidad

Diez días para disfrutar de la afamada gastronomía de Rioja Alavesa. Un total de trece establecimientos se unen para crear la segunda edición de un acontecimiento gastronómico único que da a conocer la comarca de una forma diferente, atractiva y, sobre todo, asequible.

Las II Jornadas de Cocina Tradicional y Productos Eusko Label de calidad ofrecen menús degustación cuyo denominador común son las recetas tradicionales de la Región y la utilización de los productos de temporada con label de calidad regados con los mejores vinos.

Trece establecimientos pertenecientes a numerosos municipios de **Rioja Alavesa** participan, del 23 de Julio al 1 de Agosto, en las *II Jornadas de Cocina Tradicional y Productos Eusko Label de calidad*. Cada uno de los restaurantes ofrecerá un menú degustación, de entre los 35 a 45 euros, compuesto por un mínimo de cinco platos elaborados con recetas tradicionales de la zona y productos avalados por el sello de calidad *Eusko Label*.

Una oportunidad única para degustar el *bonito del norte acompañado de verduras de temporada*, los *pimientos de Gernika*, la *pierna de cordero estofada con setas* o el *queso Idiazabal maridado con la miel de la montaña alavesa*. Platos que se han transmitido de generación en generación, y estarán al alcance de todos, por tiempo limitado. Recetas que se podrán degustar en alguno de los establecimientos asociados a la **Ruta** como son los restaurantes *Amelibia*, *Marixa*, *La Huerta Vieja*, *Medoc Alavés*, *Hospedería de Los Parajes* y *La Muralla*, en Laguardia, y el *Restaurante Palacio de Samaniego*, en Samaniego.

En el marco de las Jornadas, el martes 27 de Julio a las 10.00 horas en las Bodegas Baigorri (Samaniego) tendrá lugar una mesa redonda con cata comentada sobre la calidad de los caldos de la Región en la que intervendrán José Ramón Lisarrague (Doctor por la Universidad Politécnica de Madrid), Fernando Gurucharri (Presidente de la Unión Española de Catadores) y Mikel Zeberio (crítico gastronómico). Mientras, el jueves 29 de Julio a las 17.00 horas tendrá lugar en la Casa Garcetas de Laguardia una Conferencia sobre gastronomía y recetas tradicionales, y productos Eusko Label de calidad, a cargo del crítico gastronómico y escritor Fernando González de Heredia, *Tote*.

Actividades que suponen una oportunidad extraordinaria para recorrer los 15 municipios que forman la **Ruta del Vino de Rioja Alavesa**, y permiten disfrutar la comodidad de sus alojamientos, admirar la belleza de sus monumentos o sentir la riqueza histórica de su vasto patrimonio medieval. Características que se unirán, del 29 al 31 de Julio, en *El Lugar de Samaniego*, la gran fiesta del municipio que albergará numerosas actividades enoturísticas, la representación teatral '*Leyenda Histórica de Rioja Alavesa*' y el concierto de piano de Felipe Campuzano.

Información: 902 11 40 50.

www.rutadelvinoderiojaalavesa.com

Para más información y material gráfico: Departamento de Comunicación. GRUPO RV EDIPRESS

Ejecutivo de Cuenta: **Javier Picazo** (javier.picazo@rvedipress.com)

Tfno.: 91 730 82 15. Fax: 91 730 81 93. Web: www.rvedipress.com

Agenacia de Comunicación y Publicidad de la **Ruta del Vino de Rioja Alavesa**.