

Asociación del Olivo de Rioja Alavesa. A.D.O.R.A. Aceites de Oliva Virgen Extra

Noticias

Portada > Jornadas Cocina Tradicional de Rioja Alavesa

|  pdf

Jornadas Cocina Tradicional de Rioja Alavesa



15-09-09

La primera edición de las Jornadas de Cocina Tradicional de Rioja Alavesa tendrán lugar del 11 al 20 de septiembre

Las *I Jornadas de Cocina Tradicional de la Rioja Alavesa* contarán con la participación de catorce restaurantes de la zona que ofrecerán menús especiales desde 29 euros basados en recetas típicas de la región. Una ocasión única para degustar los mejores platos y vinos durante uno de los momentos del año más atractivos para visitar Rioja Alavesa: la época de la vendimia.

Las *I Jornadas de Cocina Tradicional de la Rioja Alavesa*, que se celebran desde hoy, día 11, hasta el 20 de Septiembre, constituyen el escenario perfecto para conocer las peculiares características y el apreciado sabor del aceite de la comarca, un producto exclusivo y típico de la zona elaborado con la variedad *Arroniz*. Este olivo autóctono da lugar a un reconocido producto que será utilizado por los fogones de los restaurantes participantes en las jornadas y que estará a disposición de todos los comensales, que podrán así conocer sus ricas peculiaridades.

El olivo de variedad *Arroniz* presenta un carácter muy rústico que le permite sobrevivir en un clima que roza el límite para el cultivo del olivar. Precisamente estas circunstancias climáticas unidas a las particularidades de la variedad confieren al aceite un marcado carácter. El alto contenido de polifenoles da como resultado unos aceites con alta intensidad aromática, con notas verdes vegetales. El exquisito trato en la recolección, la inmediata molturación y el control preciso en la almazara garantizan el mejor producto.

Esta apuesta por el aceite es posible en el marco de las *Jornadas de Cocina Tradicional* cuenta con el apoyo de *ADORA*, la *Asociación del Olivo de Rioja Alavesa*, que colabora suministrando este producto y con material informativo para dar a conocer entre los participantes todas sus propiedades y características nutricionales y sensoriales.

Tradición gastronómica.

Las jornadas que hoy dan comienzo nacen para dar a conocer la región de una forma diferente, atractiva y, sobre todo, asequible, mediante la degustación de varios menús cuyo denominador común son las recetas de toda la vida. Una iniciativa que cuenta con la colaboración de la **Ruta del Vino de Rioja Alavesa** y los Ayuntamientos de Laguardia, Párganos, Elciego, y Samaniego.

Cada uno de los restaurantes participantes ofrecerá un menú que, entre los 29 y los 39 euros, estará compuesto por un mínimo de cuatro platos basados en la cocina tradicional de Álava y La Rioja. Degustar un cordero lechal en una antigua bodega, una menestra de verduras en una joya del siglo XXI como el hotel diseñado por el arquitecto Frank Gehry o una torrija en el histórico pueblo medieval de Laguardia, son algunos de los reclamos que el comensal podrá encontrar durante el transcurso de esta singular iniciativa gastronómica.

Restaurantes participantes.

Los catorce establecimientos participantes están localizados en **Laguardia** (el Hotel Restaurante Posada Mayor de Migueloa, el Bar Restaurante El Bodegón, el Medoc Alavés del Hotel Villa de Laguardia, el Hotel Restaurante Antigua Bodega Don Cosme Palacio, el Restaurante Cueva La Muralla, el Restaurante Amelibia, el Restaurante el Pórtico y el Restaurante Maritxa), **Samaniego** (el Hotel Restaurante Palacio de Samaniego), **Párganos** (Restaurante Héctor Oribe) y **Elciego** (Casa Rural Restaurante La Cueva, Asador Txisko, Mesón Elciego del Hotel Villa Elciego y el Bistro 1860 del Marqués de Riscal).

Esta iniciativa tiene lugar en el corazón de Rioja Alavesa, una zona de gran riqueza gastronómica y enológica, como pone de manifiesto su articulación por la **Ruta del Vino de Rioja Alavesa**, de la que forman parte algunos de los establecimientos participantes en estas jornadas. Éstas brindan una oportunidad única para vivir en primera persona la maravillosa combinación entre el vino, la fiesta y la gastronomía y ¿por qué no? aprovechar la visita para conocer las bodegas de los restaurantes participantes, dormir en algunos de estos hoteles o relajarse en uno de sus spas.

Enlaces extranet

- <http://cocinatradicional-riojaalavesa.blogspot.com/>
ADORA · c/Carretera de Vitoria n2 · Edificio Cuadrilla de Laguardia · Rioja Alavesa · 01300 · Laguardia · Tel: 945 62 12 17 · info@olivo-adora.org

-