

Programa:

## **II EXALTACIÓN PIQUILLO DE LODOSA** **SÁBADO, 8 DE OCTUBRE**

11.00h. Apertura de la Jornada presidida por la Consejera de Desarrollo Rural, Industria, Empleo y Medio Ambiente Doña Lourdes Goicoechea Zubelzu y Don Pablo Azcona Molinet, Alcalde de Lodosa

Lugar: Casa de Cultura, Sala Lantón (primer piso).

Mesa Redonda en torno al Pimiento del Piquillo. Ponentes:

-**Koldo Rodero**, Jefe de cocina del Restaurante Rodero de Pamplona, con estrella Michelin. Colaborador del Proyecto D.O Cosmética natural.

-**Ana García**, representante del laboratorio Aurum Cosmetic, fabricantes de cosmética natural del Valle de la Ulzama, elaboran cremas a base de piquillo.

-**Jesús Aguirre Alegría**, agricultor local.

-**Jesús Sánchez**, Jefe de cocina del Restaurante el Cenador de Amós, en Villaverde de Pontones (Cantabria), con estrella Michelin.

-**Cristina Martínez “Garbancita”**, comunicadora gastronómica, a través de las redes sociales.

11.00 – 15.00h. MERCADO DEL PIQUILLO. Plaza de España (Paseo).

El mercado contará con varios stands de productos artesanos de Navarra, stand del Consejo Regulador D.O Piquillo de Lodosa, stand de Conservas Lodosilla, exposición Gráficas Ezquerro, stand de Carnicería Gerardo, stand Pastelería García, stand I.E.S Ega de San Adrián junto con Ferretería Gamma, stand de Gumendi y CPAEN, stand de la Peña “Lodosa por el Toro”. Puesto de asado y venta de pimientos del piquillo realizado por agricultores de Lodosa.

12.00h. Actuación de los gigantes dando la bienvenida y acompañando a los invitados a la mesa redonda. Lugar, Casa de Cultura.

12.30-13.00h. Concurso de “Ensartar Pimientos del Piquillo de Lodosa”, organizado por la Comisión de Turismo. Pimientos cedidos por “Conservas Perón”.

13.15h. Entrega de los premios a los ganadores del Sorteo “Tu peso en Oro Rojo” y entrega de la placa al ganador del concurso de ensartar pimientos. Los premios de los sorteos celebrados los días 8 y 9 en Lodosa son otorgados por la Asociación de Comerciantes de Lodosa

Para finalizar todo el que quiera podrá hacer ronda amenizada con la Charanga “Aburrecalles” por los bares y restaurantes de Lodosa que para este día elaborarán pinchos y menús teniendo como ingrediente principal el Piquillo de Lodosa, regados con caldos de las Bodegas Valcarlos de Los Arcos, patrocinadora de dicho evento.

19.00- 22.00h. Orquesta Primera Plana, amenizará la tarde y la noche de 23.00 a 1.00 de la madrugada.

## **DOMINGO, 9 DE OCTUBRE**

12.00 -13.00h, recepción de platos participantes en el Concurso gastronómico Piquillo de Lodosa. Los platos deberán entregarse en la sala de Usos Múltiples, una persona del Ayuntamiento recepcionará los platos.

Los gaiteros de Lodosa amenizarán la hora del vermut, por los bares y restaurantes de Lodosa que para este día continuarán con la elaboración de pinchos y menús teniendo como ingrediente principal el Piquillo de Lodosa, regados con caldos de las Bodegas Valcarlos de Los Arcos, patrocinadora de dicho evento.

14.00h. en el Paseo, se dará a conocer el plato ganador del Concurso Gastronómico, el cual recibirá un premio de 700€ donado por los siguientes bares y restaurantes de Lodosa que se detallan a continuación; Bar Antonio, Bar Lar, Bar Ramona, Café Central, Cafetería Romero, Club de Jubilados de Lodosa, La Cueva, Mesón Aixa, Molina, Moly, Noche y Día, Tic Tac, Toki Berri, Trasde y Xada.

Restaurantes: Asador Los Nandos, Restaurante La Cueva, Restaurante Marzo

17.00h. Toro con sogá, salida desde la Plaza de Toros.

**Actos previos: Del 1 al 9 de octubre**, se podrá ver una *muestra de escaparatismo* en los establecimientos colaboradores de la Asociación de Comerciantes de Lodosa