

## LA RUTA DEL PIMIENTO DEL PIQUILLO DE LODOSA, SEGUNDA DEL CALENDARIO GASTRONÓMICO DE ANAPEH

**La Asociación de Navarra de Pequeña Empresaria de Hostelería arranca con el Pimiento del Piquillo de Lodosa, protagonista principal de la ruta gastronómica, y cuyo objetivo es promocionar y dinamizar los bares**

**Pamplona, 30 de septiembre.-** La Asociación Navarra de Pequeños Empresarios de Hostelería inicia la segunda ruta de su calendario gastronómico, que no tiene otra finalidad que promover la gastronomía de los bares con el pimiento del Piquillo de Lodosa como producto estrella de cada una de las propuestas. ANAPEH apuesta por dar valor a la cocina auténtica, con raíces, y además no cesa en su empeño por organizar actividades que generen dinamismo en los bares con iniciativas que resulten atractivas para la clientela

En estos momentos de gran dificultad para la hostelería, los participantes en la Ruta del Pimiento del Piquillo de Lodosa presentarán diferentes elaboraciones, con este producto emblemático de marca [Reyno Gourmet](#), algunas sencillas, otras más complejas pero todas ellas con el atractivo de este manjar. Estas iniciativas constituyen un apoyo para el productor local y sector primario navarro, origen de las diferentes materias primas autóctonas, y que son el fundamento de la buena cocina. Además se anima a su consumo acompañado de vinos de la D.O. Navarra

En esta ocasión participan un total de 24 establecimientos de toda Navarra y, a diferencia de años anteriores, no celebrará ningún certamen ni concurso consistiendo en un mes de exaltación de este producto. Previamente se han realizado unas formaciones on line, dirigidas a los hosteleros, con el cocinero Ramiro Remesar y con el pan Baker Edorta Salvador sobre diferentes tratamientos y elaboraciones con D.O.P Pimientos del Piquillo de Lodosa con la finalidad de ofrecer otras alternativas a los usos habituales. Los videos están disponibles en <https://www.youtube.com/anapeh>

Esta ruta se incluye en ambicioso plan que consiste en siete en total, que comenzó en el mes de agosto con la Ruta de la Gilda y que se prolongará hasta junio de 2021, bajo el eslogan “LOS AUTÉNTICOS DE NUESTROS BARES”, en referencia a los pintxos de siempre, a los que perduran en el tiempo, lejos de las modas y que se elaboran con productos locales y de temporada.

Para la buena difusión de “LOS AUTÉNTICOS DE NUESTROS BARES” está en funcionamiento la APP [www.gastrorutasnavarra.com](http://www.gastrorutasnavarra.com) con información completa de cada una de las rutas, los bares participantes con toda la información necesaria, desde un mapa con geo localización, horarios y el pintxo que ofrecen. En la actualidad ya cuenta con dos propuestas diferentes para elección del cliente, la Ruta de La Gilda y la Ruta del Pimiento del Piquillo de Lodosa.

ANAPEH, en estos momentos de gran dificultad e incertidumbre para los hosteleros, trabaja activamente tanto en defender sus intereses y el de sus trabajadores, así como en organizar iniciativas para un sector dinámico y proactivo.

### **La Ruta de PIMIENTO DEL PIQUILLO DE LODOSA**

Para comunicar esta iniciativa y debido a las limitaciones de elementos uso común, los bares participantes contarán con banderines para su colocación en el interior y exterior de los locales, con carteles con código QR y la APP será el soporte digital que contendrá todos los participantes. La acción de comunicación se reforzará con una campaña de publicidad en soportes digitales y especialmente en las redes sociales con sorteos y promociones con el hashtag #RutaElPiquilloDeLodosa

Más información en la Web-App [www.gastrorutasnavarra.com](http://www.gastrorutasnavarra.com), [www.anapeh.com](http://www.anapeh.com) y en redes sociales.

Esta iniciativa cuenta con la colaboración del Departamento de Turismo del Gobierno de Navarra y del Ayuntamiento de Pamplona, Reyno Gourmet, Cooperativa de Hostelería, Caja Rural y Diario de Noticias.

### **RUTA DEL PIMIENTO DEL PIQUILLO DE LODOSA, BARES PARTICIPANTES**

#### **ANSOÁIN / ANTZOAIN**

EMAKUME. C/ Divina Pastora, 10

#### **ARTAJONA**

CLUB JUBILADOS DE ARTAJONA. C/ Mayor, 2

#### **LARRAGA**

CASA PERICO.C/ Carretera Berbinzana, s/n  
EL CASTILLO. C/ El Pinar, 46

**LEKUNBERRI**

ALBI. C/ Erriko Plaza, 6  
LEKUONBERRI. C/ Aralar, 19

**LERIN**

GALO. C/ Mayor, 40

**PAMPLONA / IRUÑA**

BODEGÓN SARRIA. C/ Estafeta, 50-52  
CASA JUANITO. C/ Estafeta, 83  
CHEZ BELAGUA. C/ Estafeta, 49-51  
CHEZ EVARISTO. C/ Estafeta, 69  
LA GRANJA. C/ Estafeta, 71  
MESÓN DE LA NABARRERIA. C/ Navarrería, 15  
PLAZAOLA. C/ Tudela, 10  
EL ALAMO. Plaza Blanca de Navarra, 4  
ALBENIZ TABERNA. C/ Manuel de Falla, 15  
GALAR. C/ Joaquín Maya, 15  
LA TAHONA DEL SOTO. C/ Isabel Garbayo Ayala, 9  
MALAFÚ. C/ Cataluña, 2  
TXIKITO. C/ Alfonso el Batallador, 16 trasera  
IRUÑAPROST. C/ Travesía Bayona, 4  
PASEO. C/ Sanduzelai, 20  
EUNTZE. Paseo Federico Soto, 11

**SARRIGUREN**

ENJOY. C/ Bardenas Reales, 54

**LODOSAKO PIKILLO PIPERRA, ANAPEH-KO EGUTEGI  
GASTRONOMIKOKO BIGARRENA**

**Ostalaritzako Enpresa Txikien Nafarroako Elkarteak Lodosako Pikillo piperrekin hasten da, bide gastronomikoaren protagonista nagusiarekin, eta haren helburua tabernak sustatu eta dinamizatzea da**

**Iruñean, irailaren 30a.-** Ostalaritzako Enpresa Txikien Nafarroako Elkarteak egutegi gastronomikoaren bigarren bideari ekin dio. Bide honen helburua, tabernetako gastronomia sustatzea da, Lodosako Pikillo piperrekin, proposamen bakoitzaren produktu nagusia baita. ANAPEH-ek benetako sukaldaritzari, sustraiekin, balioa ematearen aldeko apustua egin du, eta, gainera, ez du amore eman nahi tabernetan dinamismoa sortzen duten jarduerak antolatzeko, bezeroentzat erakargarriak diren ekimenekin

Ostalaritzarako oso zailak diren une hauetan, Lodosako Pikillo Piperraren Bidean parte hartzen dutenek hainbat elaborazio aurkeztuko dituzte, [Reyno Gourmet](#) markako produktu enblematiko honekin. Batzuk sinpleak dira, beste batzuk konplexuagoak, baina guztiek dute jaki honen erakargarritasuna. Ekimen horiek tokiko ekoizlearentzako eta Nafarroako lehen sektorearentzako laguntza dira, bertako lehengaien sorburu baitira eta sukaldaritza onaren oinarri baitira. Gainera, Nafarroako Jatorrizko Deiturako ardoekin batera kontsumitzera animatzen da.

Aurten, Nafarroa osoko 24 establezimenduk hartuko dute parte, eta, aurreko urteetan ez bezala, ez da lehiaketa edo saririk egingo, hilabeteen produktua goretsiko da. Aldez aurretik, ostalariei zuzendutako on line prestakuntza batzuk egin dira, Ramiro Remesar sukaldariarekin eta Baker Edorta Salvador ogiarekin, Lodosako Pikillo Piperrak J.D.arekin egindako tratamendu eta elaborazioen gainean, ohiko erabileretarako beste aukera batzuk eskaintzeko. Bideoak hemen eskura daitezke: <https://www.youtube.com/anapeh>

Bidea anbizio handiko planean sartzen da. Zazpi dira guztira, abuztuan hasi zen Gildaren Bidearekin, eta 2021eko ekainera arte iraungo du, "GURE TABERNETAKO BETIKOAK" esloganarekin. Betiko pintxoak dira, denboran irauten dutenak, modetatik urrun daudenak eta tokiko produktuekin egiten direnak.

“GURE TABERNETAKO BETIKOAK” ondo zabaltzeko, [www.gastrorutasnavarra.com](http://www.gastrorutasnavarra.com) aplikazioa martxan dago, bide bakoitzari buruzko informazio osoarekin, parte hartzen duten tabernekin eta behar den informazio guztiarekin; mapa batean, kokalekua, ordutegiak eta pintxoak daude. Gaur egun, bi proposamen ditu bezeroak aukeratzeko: Gildaren Bidea eta Lodosako Pikillo Piperraren Bidea.

ANAPEH-ek, ostalarientzat zailtasun eta zalantza handiak dituen une honetan, aktiboki lan egiten du bai bere interesen alde, bai bere langileena, bai sektore dinamiko eta proaktiborako ekimenak antolatzen.

### **LODOSAKO PIKILLO PIPERRAREN Bidea**

Ekimen honen berri emateko, eta erabilera komunek elementuen mugak direla eta, parte hartzen duten tabernekin banderatzeko izango dituzte lokalen barruan eta kanpoan jartzeko, QR kodea duten karteekin, eta APP izango da parte-hartzaile guztien euskarri digitala. Komunikazio ekintza euskarri digitalak publikitatekanpaina batekin indartuko da, eta, bereziki, zozketak eta sustapenak dituzten sare sozialetan, #RutaElPiquilloDeLodosa hagstag-aren bidez

Informazio gehiago [www.gastrorutasnavarra.com](http://www.gastrorutasnavarra.com) Web-Appear, [www.anapeh.com](http://www.anapeh.com) sare sozialetan.

Ekimen honek Nafarroako Gobernuko Turismo Departamentuaren eta Iruñeko Udalaren, Reyno Gourmet, Ostalaritza Kooperatiba, Caja Rural eta Diario de Noticias erakundeekin laguntza du.

### **LODOSAKO PIKILLO PIPERRAREN BIDEA, PARTE HARTZEN DUTEN TABERNAK**

#### **ANSOÁIN / ANTZOAIN**

EMAKUME. Divina Pastora Kalea, 10

#### **ARTAJONA**

CLUB JUBILADOS DE ARTAJONA. Kalea Nagusia, 2

#### **LARRAGA**

CASA PERICO. Berbinzana Errepidea Kalea, z/g  
EL CASTILLO. El Pinar Kalea, 46

### **LEKUNBERRI**

ALBI. Erriko Plaza Kalea, 6  
LEKUONBERRI. Aralar Kalea, 19

### **LERIN**

GALO. Kalea Nagusia, 40

### **PAMPLONA / IRUÑA**

BODEGÓN SARRIA. Estafeta Kalea, 50-52  
CASA JUANITO. Estafeta Kalea, 83  
CHEZ BELAGUA. Estafeta Kalea, 49-51  
CHEZ EVARISTO. Estafeta Kalea, 69  
LA GRANJA. Estafeta Kalea, 71  
MESÓN DE LA NABARRERIA. Navarrería Kalea, 15  
PLAZAOLA. Tudela Kalea, 10  
EL ALAMO. Blanca de Navarra Plaza, 4  
ALBENIZ TABERNA. Manuel de Falla Kalea, 15  
GALAR. Joaquín Maya Kalea, 15  
LA TAHONA DEL SOTO. Isabel Garbayo Ayala Kalea, 9  
MALAFÚ. Cataluña Kalea, 2  
TXIKITO. Alfonso el Batallador Kalea, 16 trasera  
IRUÑAPROST. Travesía Bayona Kalea, 4  
PASEO. Sanduzelai Kalea, 20  
EUNTZE. Paseo Federico Soto, 11

### **SARRIGUREN**

ENJOY. Bardenas Reales Kalea, 54