

'Campillo 57 Gran Reserva 2013', Premio Alimentos de España al Mejor Vino

Bodegas Campillo comparte el galardón con 'Vilarnau Ecológico Brut Rosado Reserva', de González Byass

L.R.

MADRID. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha concedido el Premio Alimentos de España al Mejor Vino, año

2021, *ex aequo*, a los vinos 'Campillo 57 Gran Reserva 2013' de la Denominación de Origen Calificada Rioja, de Bodegas Campillo, de Laguardia (Álava), y a 'Vilarnau Ecológico Brut Rosado Reserva', de la Denominación de Origen Cava, de Bodegas González Byass.

'Campillo 57 Gran Reserva 2013' es un vino tinto elaborado con uvas de las variedades tempranillo y graciano, de la añada

2013. La vendimia y la selección se realizan de forma manual, de uvas procedentes de las fincas Villa Lucía y Larraz. El vino tiene 24 meses de crianza en barrica de roble francés Allier.

Perteneciente al Grupo Faustino, Bodegas Campillo comparte el carácter familiar y el prestigio internacional del resto de las bodegas del grupo. Se encuentra rodeada por 50 hectáreas de viñedo, a los pies de la Sierra de Cantabria en el corazón de la Rioja Alavesa, en Laguardia. La propiedad del viñedo les permite controlar desde el origen hasta la calidad final, obteniendo unos vinos con temperamento y personalidad, de gran potencia, riqueza y elegancia.

El cava 'Vilarnau Ecológico Brut Rosado Reserva' se obtiene de un



Imagen del vino de la DO Ca Rioja premiado. L.R.

'coupage' de las variedades garracha tinta (85%) y pinot noir (15%). Las uvas proceden de viñedos propios, situados en el entorno de la cava y certificados con el distintivo de Viticultura Ecológica desde 2015.

En la concesión de estos galardones ha participado un jurado compuesto por personas de prestigio en el sector vitivinícola, que eligieron a los ganadores entre los vinos mejor puntuados en el Concurso Internacional Bacchus 2021.

Con los Premios Alimentos de España, el Ministerio reconoce la excelencia de los productos alimentarios españoles y la labor de los profesionales y entidades relacionadas con su producción, transformación, comercialización y difusión.

¿Dónde comemos hoy? El Gobierno de La Rioja y el Ateneo Riojano firman un convenio para 2021 por 16.000 euros

DIEGO MARÍN A.

LOGROÑO. El Boletín Oficial de La Rioja publicaba ayer el resumen del convenio entre la Consejería de Educación, Cultura, Deporte y Juventud del Gobierno de La Rioja y el Ateneo Riojano «para la realización de las actividades culturales anuales». Con fecha del pasado 26 de julio firmaron este acuerdo el consejero Pedro Urñuuela y el presidente del Ateneo Riojano, Jesús Murillo. El objeto del convenio es «establecer las bases reguladoras de una subvención para la financiación de los gastos de naturaleza corriente correspondientes a la realización de las actividades culturales anuales durante el año 2021». El importe es de 16.000 euros y tendrá efecto desde el 1 de enero al 31 de diciembre de 2021.

Por otra parte, el Ayuntamiento de Logroño apoya al Ateneo Riojano, en concreto a su proyecto 'Más allá de las letras', con 5.000 euros, dentro del segundo plan de ayudas destinadas a proyectos de creación cultural y artística.

El pasado junio la casi centenaria institución advertía a sus socios de que está viviendo «momentos críticos» en cuestión económica, señalando «la merma sufrida en años anteriores respecto a las subvenciones y convenios del Ayuntamiento de Logroño y el Gobierno de La Rioja, incrementada con un drástico recorte en 2020», como principal causa de la crítica situación económica. En el año anterior las ayudas recibidas por las Administraciones públicas sumaron 4.237 euros, en concreto, 2.994 por parte del Ejecutivo regional y 1.243 euros del Consistorio logroñés.

LA PARRILLA DEL COLMADO
MENÚ TEMPORADA

PARA COMPARTIR
Pastel de cabraudo con salsarosa
Croquetas del chef
Ensalada de tomate con ventresca y liebra de aceituna negra
Falso arroz negro con alioli de ajo negro

SEGUNDOS
Dacabao a la parrilla
Tortido de abón con guacamote y soja
Tazo de alón con alga wakame y moliñosa de wasabi
Crêpe de maiz y gambas
Secreto de Duroc a la parrilla con guarnición
Entrecot de vacuno mayor con pinillos de Tílico
Cavalleros de Ribéon al auy
Magret de pato a la parrilla con puré trufado y salsa de naranja

Reservas: 941 89 19 67
C/Rep. Argentina 8, Logroño

LA TABOLA
TE QUIERO PARA LLEVAR

TAMBIÉN PARA RECOGER EN LOCAL ESPECIALIDAD EN TORTILLAS Y RACIONES

941 483 470

Av. de la Sierra, 19 · Logroño

... COCINA DE MERCADO ...

CASA RIOS
TERRAZA ÚNICA
EN Casco antiguo

MENÚ EJECUTIVO FIN DE SEMANA

ENTRE SEMANA 18€
FINES DE SEMANA 25€

941 502086

C/SAN AGUSTÍN 5 · LOGROÑO

La Parrilla Riojana

de lunes a viernes **MENÚ EJECUTIVO 25€**

MENÚ PARRILLA Y BRASAS 29€
Quezaco fresco con tortas
Asado en huesos a parrilla con brasas de encina
Chorizo y salchichón de pueblo
Marraña riojana con arroz - Marraña crochante
Carillón asado - Chuletón de cerdo
Toda ella acompañada de patatas fritas cocidas y ensalada
Postre a elegir

MENÚ CHULETÓN 39€
Quezaco fresco con tortas
Chuletón y marraña a la parrilla
Revuelto de hongos
Chuletón de vaco premium a la brasa con patatas fritas cocidas
Postre a elegir

C/Laurel, 17, 941 185 381

Restaurante **Casa Eloy**
en Fuenmayor

El buen sabor de la cocina tradicional

941 451 367
Reservas: anarosa17@gmail.com
Calle Víctor Romanos, 6. Fuenmayor, La Rioja

ABIERTOS HAZ TU RESERVA

Menú Fin de Semana 32€

De martes a viernes Menú Ejecutivo 22€

Reservas no incluidas en los menús Servicio de catering. Presupuestos todo tipo de transportes y eventos

Para anunciarte en esta sección llama al **941 27 05 55**
LA RIOJA

Mesón Jabugo
JUEVES **Día de la OSTRAS**
te comes 4 y pagas sólo 3
Ostras "Daniel Sorlut"