

I Jornadas gastronómicas del piñón

3, 4 y 5 de Junio de 2022

En el marco de las actividades celebradas en el



Restaurante adherido Receta propuesta

Burgos

Restaurante "Maricastaña"

Burgos
947 206 155

Solomillo de potro hispano-bretón dorado con guisillo de trigo y piñones

Restaurante "La Fábrica"

Burgos
656 962 611

Espárragos blancos con yema de corral curada y duxelle de champiñones silvestres y piñones

León

Restaurante "Serrano"

Astorga. León
987 617 866

Lomo de ciervo, pasas, piñones y cremoso de queso de Sahagún

Cueva restaurante "Los Poínos"

Valdevimbre. León
987 304 018

Puerros de fresno a la plancha, piñones tostados y vinagreta de caramelo

Bodega Regia

León
987 213 173

Pato asado, cremoso de piñón *Piñonsol* y tostado con patata caramelizada y salsa agridulce

Cocinandos

León
987 071 378

Carrot cake de Santiago con piñones

Palencia

Mesón del Cerrato

Tariego de Cerrato. Palencia
979 771 853

Piña piñonera

Salamanca

Restaurante "Estoril"

Ciudad Rodrigo. Salamanca
923 460 550

Ajoblanco con piñones y manzana verde

Pastelería "El pan negro de Mariluz"

La Alberca. Salamanca
923 41 54 68

Guirlache de piñones y miel de encina

Segovia

Casa Silvano "Maracaibo"

Segovia
921 461 545

Ensalada de espárragos de Tudela de Duero con trucha de Palencia en semisalazón con vinagreta de piñones de Pedrajas

Valladolid

Restaurante "Alquimia"

Valladolid
983 075 378

Picaña madurada con piñones y tomate seco

Restaurante "5 gustos"

Valladolid
983 454 304

Huevo mollete con crema de patata foie y praliné de piñones

MQ Gastrobar

Valladolid
605 787 117

Chipirones a la plancha con pesto verde

Restaurante Arzuaga

Quintanilla de Onésimo. Valladolid
983 681 146

Rape empiñonado

Don Bacalao

Valladolid
983 343 937

Bacalao a la taberna

Gastrolava

Valladolid
983 024 333

Lasaña fría de escabeche de atún con salmorejo especiado y piñones

La Botica de Matapozuelos

Matapozuelos. Valladolid
983 83 29 42

Piñones y pinares. Postre

Zamora

Restaurante "El Ermitaño"

Benavente. Zamora
980 632 213

Primavera cítrica con piñones de Pedrajas. Aperitivos con piñones

Restaurante "La Chopera"

El puente de Sanabria. Zamora
980 620 287

Albóndigas de secreto ibérico con piñones en dos texturas

Restaurante "Brigecio"

Morales del Rey. Zamora
980 651 265

Rollo de lubina con papada ibérica sobre dulce de cebolla y vinagreta de piñones y manzana



FINANCIA



El grupo operativo PINEA ha recibido para su proyecto de innovación una subvención de 565.999,54€. El importe del proyecto es cofinanciado al 80% por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) y al 20% por fondos de la Administración General del Estado (AGE), tal como se establece en el Real Decreto 169/2018, de 23 de marzo.

El organismo encargado del contenido es el GO PINEA.

La Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación) es la autoridad de gestión encargada de la aplicación de la ayuda del FEADER y nacional correspondiente.

ORGANIZA:



COLABORA:



COLABORADOR ESPECIAL SIMPOSIO:

