



De izquierda a derecha, Carmen Iturriaga, Teresa Chinchetru, Eduardo Paternina, Diego Fernández, Jesús Martínez de Toda, Iván Vélez, Luis Alberto Lecea, Marisa Pérez, Pedro López, Eduardo Uriarte, Pepa Fernández, Carlos Entrena, Emilio del Río, Milagros Novo, Gloria Martínez-Manso, Javier Riaño y José Luis Prusén, ayer, en el Centro Riojano. :: NEWSPHOTO PRESS

De Madrid, al cielo... riojano

El Centro Riojano de Madrid entregó ayer sus galardones más representativos

:: ÓSCAR MODREGO

MADRID. Fue el 5 de marzo de 1970 cuando los, por entonces, responsables del Centro Riojano de Madrid, fundaron estos reconocimientos al mérito por los servicios prestados a La Rioja y al Centro de Madrid. Cuentan que quizás el significado que el apóstol San Lucas dio sobre el nombre de San Bernabé «El que se esfuerza, el que anima y el que entusiasma» tuvo algo que ver a la hora de definir tan prestigiosos galardones. Después de barajar nombres como el de 'Chil', finalmente se les bautizó con el nombre de Guindillas de Oro y Plata.

En esta edición, celebrada ayer, la número 44, los amigos y socios del Centro Riojano de Madrid otorgaron sus distinciones. El Escudo de

LOS GALARDONES

► **Escudo de oro:** Jesús Martínez de Toda.

► **Guindilla de oro:** Carmen Iglesias Cano, Julio Armas Ruiz, Luis Alberto Lecea Blanco, Pepa Fernández Allés, Eduardo Uriarte Romero y M^a Luisa Pérez Bosqued.

► **Placa Valores Riojanos:** Club Liberal Español y restaurante Lhardy.

► **Diploma de Honor:** Diario LA RIOJA.

► **Socio del año:** Iván Vélez Cipriano.



Pedro López Arriba entrega una Guindilla de oro a Julio Armas. :: NEWSPHOTO PRESS

Oro fue entregado al prior de la Iglesia de Valvanera, Jesús Martínez de Toda. «Recibo este galardón no personalmente sino por la comunidad

de Valvanera, que reza todos los días por La Rioja», dijo el prior. Las Guindillas de Oro fueron para Carmen Iglesias, directora de la Academia de

la Historia; Julio Armas Ruiz, escritor y columnista de Diario LA RIOJA; Luis Alberto Lecea, presidente del Consejo Regulador de la DOC Rioja; Pepa Fernández, periodista de RNE; Eduardo 'Teo' Uriarte, escritor, y M^a Luisa Pérez, secretaria del Centro Riojano durante 15 años. Las Placas a los Valores Riojanos correspondieron, por un lado, al Club Liberal Español, que fue recogida por su presidente, Carlos Entrena; y por otro, al restaurante Lhardy y su propietaria, Milagros Novo. El Diploma de Honor fue a parar a Diario LA RIOJA y lo recogió el director, José Luis Prusén. Por último, el título de Socio del Año fue para el escritor Iván Vélez.

Antes de la ceremonia de entrega de los galardones se celebró una misa en la iglesia parroquial Santísimo Cristo de la Salud. A la comida de hermandad riojana y entrega de distinciones acudieron, además de buena parte de los socios del Centro, el consejero de Presidencia y Justicia Emilio del Río, el que fuera defensor del pueblo (2000-2010) Enrique Múgica, el periodista José María Íñigo y la viuda del actor Alfredo Landa.

¿Dónde comemos hoy?

Asador del Prado
Cocina Micológica y Tradicional

Avenida Ciudad de Oviedo, 20 - Bajo
26360 FUENLABRADOR, LA RIOJA
941450471. 806055888

asador Kupela

Degusta nuestro Menú Fin de Semana

Aperitivo de la casa. Primero y Segundo a elegir
Postre y vino por menos de 19 euros

C/ VICTORIA, 16. 941 21 34 56 / 617 85 34 83. www.asadorkupela.com

EL 19 RESTAURANTE
CAMPO DE GOLF DE LOGROÑO

Nuevo menú Fin de semana 25 €

De lunes a viernes
Menú ejecutivo 19 €

Servicio de cafetería. Presupuestamos todo tipo de banquetes y eventos

Parque de La Grajera. Ctra. de Burgos Km.2 Logroño. La Rioja. 941 740 715

WOK 999

MENÚ VIERNES NOCHE, FIN DE SEMANA Y FESTIVOS AHORA 13,50 €

NIÑOS DE 5 A 8 AÑOS 4,95€

Parking gratuito

Avda. Madrid, 5. Logroño. Reservas 941 289 666

Club Náutico El Rasillo
AGUA Y MONTAÑA

Reservas: 941 46 21 74

Tapas, bocadillos y cazuelitas
Menú diario: 14 euros + IVA
Menú náutico: 25 euros + IVA (mínimo 2 personas)
Tres entrantes, Un segundo de seis
Postre, pan, Rioja y Café

RESTAURANTE ORPAS

menú del día 20 €

Primer plato a elegir: Ensalada ilustrada, Ensalada de queso de cabra, Sallero manzana, Pateño de pescado, Espárragos trigueros a la brasa, Gardo saltado con jamón ibérico, Bocarrea de gambas, Pechuga con almejas.

Segundo plato a elegir: Bifeito con pato riojano, Lubina estofado, Lomo de merluza al horno, Secreto ibérico con guarnición, Carrillera de ternera guisada, Entrecot a la parrilla, Nuevas recetas a nuestro estilo.

Postre, pan, agua y vino del año

C/ Santa Isabel, 15 Logroño. RESERVAS 941 26 40 20

Asador Eduardo
República Argentina, 8, bajo

Menú del Día 14,80€

Disponemos de carta y menús para grupos

Menú noche y fin de semana 22 €

Reservas: 941 23 31 41

la ciudad donde puedes comer como en casa y al mejor precio

La Ciudad
comida y cocina

Balchito, 9, bajo (Parque del Carmen) 941030 698. www.restaurantelaciudad.com