

*El Restaurante del Hotel Wine Oil Spa Villa de Laguardia se alza con el primer premio en la IV Feria de la Trufa Negra de Álava*

## **EL MEDOC ALAVÉS GANA EL PREMIO AL MEJOR PINTXO EN LA FERIA DE LA TRUFA ALAVESA**

*El concurso de pintxos, en el que participaron cerca de una veintena de establecimientos, se celebra una semana antes de la inauguración de la Feria*

**El Restaurante del Hotel Wine Oil Spa Villa de Laguardia 4\*, El Medoc Alavés, ha sido galardonado con el Primer Premio del concurso de Pintxos de la IV Feria de la Trufa Negra de Álava. En el certamen, que se celebra anualmente la semana previa a la inauguración oficial de la Feria, se presentaron cerca de veinte propuestas de algunos de los más prestigiosos establecimientos culinarios de la Comarca. El pintxo ‘*Capuccino de trufa, queso y soja*’ sedujo al jurado y se alzó con el primer premio.**

*El Medoc Alavés*, restaurante del Hotel Wine Oil Spa Villa de Laguardia, ha sido galardonado con el primer premio del *Concurso del Pintxos con Trufa ‘Luís Manso’* dentro de la *IV edición de la Feria de la Trufa Negra de Álava* que se celebra el 27 de Febrero, domingo, en la localidad de Rivabellosa. La creación ‘*Capuccino de trufa, queso y soja*’ fue la elegida de entre las cerca de veinte propuestas que se presentaron al certamen. La entrega de premios tendrá lugar el 27 de Febrero a las 13.45 horas.

De este modo, *El Medoc Alavés* recibió el primer premio por haber sido el mejor en explotar las propiedades y aromas que la trufa negra ofrece en la cocina. Un pintxo que se puede degustar en el restaurante del Hotel y cuyos principales ingredientes subrayan la calidad de la materia prima local: aceite variedad Arróniz y trufa de la montaña alavesa, queso de cabra, queso fresco, soja, agar (sustancia gelatinosa derivada de algas marinas) y pan de siete cereales.

Recetas e ingredientes que forman parte de la filosofía gastronómica del *Hotel Wine Oil Spa Villa de Laguardia 4\**, y que se aplica en sus dos restaurantes, el mencionado *El Medoc Alavés*, de cocina tradicional vasco riojana con toques vanguardistas, y *El Villa*, con una carta más informal con marcado carácter internacional.

La Feria permitirá a sus asistentes conocer de primera mano todas las particularidades de un ingrediente único conocido como el ‘diamante negro’, la *Tuber Melanosporum Vitt* o trufa negra. Un certamen que permitirá observar la recogida de la trufa y conocer sus propiedades de la mano de reconocidos cocineros. Además, la trufa se verá acompañada de productos alaveses de calidad estrechando así las relaciones entre productores y consumidores a través de catas gastronómicas.

**Información y Reservas: 945 600 560**  
**reservas@hotelvilladelaguardia.com**  
**www.hotelvilladelaguardia.com**