

faena refrendada con estoque en la Feria de San Juan de Badajoz, durante los años 2002, 2004 y 2005.

La seriedad, el trabajo bien hecho y la promoción de Extremadura a través de la feria de los toros, le hacen acreedor del más importante galardón regional.

En su virtud, a propuesta del Presidente de la Junta de Extremadura, en virtud de la facultad que le confiere el artículo 4 del Decreto 180/2003, de 23 de septiembre, y tras deliberación del Consejo de Gobierno en su sesión del día 27 de julio de 2007,

**DISPONGO:**

Artículo único.

Conceder la Medalla de Extremadura a Don José Antonio Ferrera Sanmarcos.

Dado en Mérida, a 27 de julio de 2007.

El Presidente de la Junta de Extremadura,  
GUILLERMO FERNÁNDEZ VARA

El Consejero de Administración Pública y Hacienda,  
ÁNGEL FRANCO RUBIO

**DECRETO 283/2007, de 27 de julio, de concesión de la Medalla de Extremadura al Restaurante Azcona.**

La “Medalla de Extremadura” tiene por objeto reconocer, distinguir y recompensar públicamente a aquellas personas y entidades, cualquiera que sea el ámbito de su actividad que, dentro o fuera de Extremadura, hayan destacado por sus méritos o por los servicios prestados a la Región.

En el margen derecho del río Guadiana, a su paso por Badajoz, muy próximo a la frontera con Portugal, se halla uno de los restaurantes más famosos de Extremadura.

El Restaurante Azcona fue inaugurado por la familia Azcona, de la que recibe su nombre, allá por el año 1958, siendo hoy uno de los restaurantes más queridos por la ciudad y los pacenses.

Ubicado en una casa construida hace casi un siglo, el restaurante “Casa Azcona” viene atendiendo tradicionalmente, desde hace casi 50 años, a sus clientes, tanto de la capital pacense como del resto de la geografía, ya que su fama de cocinar

comida casera y del buen servicio ofrecido, se ha extendido por toda la Comunidad Autónoma.

“Casa Azcona” ha sabido combinar la cocina tradicional navarra, de donde procede la familia, con los productos extremeños y portugueses, aprovechando la diversidad que la naturaleza ofrece. Fruto de este cuidado y del esmero de su cocina, se pueden degustar los mejores platos de cuchara de la zona, tales como las “Alubias del Barco con perdiz o paloma torcaz”. Los arroces de liebre o el de la Casa son insuperables, así como la “Menestra de verduras” o la “Sopa de pescado”, hecha al modo tradicional de la cocina vasca.

Destaca también por la utilización de los productos de la tierra, donde no puede olvidarse de las carnes, comenzando por la caza, pudiendo degustar sus perdices o palomas torcaces estofadas, sin perder de vista que estamos en la tierra del vacuno “Retinto” y de que el cordero extremeño ha alcanzado un nivel de calidad comparativo con los mejores de otras tierras.

Además del reconocimiento de sus clientes, “Casa Azcona” ha recibido a lo largo de su trayectoria diversos premios, entre los que destaca el galardón que, en el año 1995, le otorgó la Cofradía Extremeña de Gastronomía como Premio al Mejor Restaurante del año.

La seriedad, el trabajo bien hecho durante más de 50 años, la promoción de Extremadura a través de la Gastronomía, le hacen acreedor del más importante galardón regional.

En su virtud, a propuesta del Presidente de la Junta de Extremadura, en virtud de la facultad que le confiere el artículo 4 del Decreto 180/2003, de 23 de septiembre, y tras deliberación del Consejo de Gobierno en su sesión del día 27 de julio de 2007,

**DISPONGO:**

Artículo único.

Conceder la Medalla de Extremadura al Restaurante Azcona.

Dado en Mérida, a 27 de julio de 2007.

El Presidente de la Junta de Extremadura,  
GUILLERMO FERNÁNDEZ VARA

El Consejero de Administración Pública y Hacienda,  
ÁNGEL FRANCO RUBIO