

### **Miércoles, 1 de diciembre de 2010**

Pedro Ábrego Velasco nació en Lerín el 26 de agosto de 1927. Estudió en Pamplona, en el colegio de los Paúles, en 1942, con apenas 15 años, comenzó a trabajar en San Sebastián en diversas ocupaciones, que simultaneó con los estudios.

Casado desde 1952 con Julia Almeida Zapiráin, Pedro Ábrego quiso abrir su horizonte profesional viajando a Venezuela. Comenzó en Caracas a trabajar en una de las empresas más importante de artes gráficas del país. En ella ocupó diversos cargos, hasta llegar a ser el Director Comercial. Pero después de varios años de éxito profesional, el matrimonio decide regresar a España.

A partir de 1965, ya fijada su residencia en Madrid, trabajó en el sector inmobiliario, hasta que pudo comenzar su andadura en lo que siempre le había apasionado, la restauración. En 1971 abre su primer restaurante, "Mesón el Caserío". Al año siguiente inaugura el "Mesón Txistu", en la zona norte de Madrid, y en 1976 funda el Restaurante "Asador Donostiarra", muy próximo al anterior. En ambos la cocina es típicamente navarra, por su fe en la excelencia tanto de los productos de su tierra como en el estilo típico de esta cocina.

Desde entonces, hace ya casi cuarenta años, ha dedicado todo su esfuerzo, cariño y atención, tanto a su trabajo como a las personas que trabajan y colaboran con él. En este momento, Pedro Ábrego da empleo directo en sus negocios de restauración a 120 personas.

Pedro Ábrego durante décadas, día a día y mesa a mesa, se ha esmerado con tesón por dar siempre lo mejor a sus clientes-amigos, sabiendo disfrutar de su compañía.

Entre otras muchas distinciones y homenajes a lo largo de su carrera profesional, Pedro Ábrego ha recibido la Medalla de Plata en el Trabajo en el año 2002, el Tambor de Oro de la ciudad de San Sebastián en 2007, y la Medalla de Oro al Mérito en el Trabajo concedida en mayo de 2010 por el Consejo de Ministros, un galardón, este último, que tiene como objetivo premiar y destacar el mérito a una conducta "socialmente útil y ejemplar" en el desempeño de un trabajo, profesión o servicio. Pedro Ábrego recibió este galardón porque "encarna la constancia y tenacidad" y por su "capacidad de trabajo, constancia y altruismo".

Como buen navarro que es, Pedro Ábrego no ha dejado ningún año de acudir puntualmente a la cita con Sanfermines, al corazón de la Fiesta, en su casa de la calle Estafeta. También pertenece a la sociedad gastronómica Napardi, y entre otras concesiones y títulos navarros destacan sus nombramientos como Cofrade de Honor de la Cofradía del Aceite de Oliva de Navarra, Cofrade de Honor de la Cofradía del Vino de Navarra, Caballero de Honor de la Orden del Volatín y Caballero del Gran Consejo de la Orden de la Oliva de Navarra y la Tostada de Arróniz. Además, es cofundador de la sociedad gastronómica Amigos de la Pocha Navarra.

Pedro Ábrego, "Marqués de Lerín", como les gusta a sus cercanos llamarle cariñosamente, con su buen hacer profesional durante décadas, su sencillez, constancia, tenacidad, capacidad de trabajo, sacrificio y entrega, lealtad, humor y humanidad, ha contribuido muy significativamente a la buena imagen de su tierra natal, Navarra, a la que ha seguido siempre profundamente unido y hacia la que ha protagonizado numerosos gestos de generosidad.

El Premio "Francisco de Javier" tiene como fin el reconocimiento de personas, entidades e instituciones que, con la actividad que desarrollan fuera de la Comunidad Foral, proyectan decididamente una imagen de Navarra como Comunidad que contribuye al progreso, al bienestar y al perfeccionamiento de la sociedad española e internacional.

Por todo ello, en reconocimiento a la labor que desarrolla fuera de la Comunidad Foral, proyectando una impecable imagen de Navarra en el exterior, se propuso y confirmó el pasado 18 de octubre la concesión a don Pedro Ábrego Velasco del Premio Francisco de Javier 2010.