

GOBIERNO DE NAVARRA

DESARROLLO ECONÓMICO

DERECHOS SOCIALES

HACIENDA Y POLÍTICA FINANCIERA

PRESIDENCIA, FUNCIÓN PÚBLICA,
INTERIOR Y JUSTICIA

RELACIONES CIUDADANAS E
INSTITUCIONALES

EDUCACIÓN

SALUD

CULTURA, DEPORTE Y JUVENTUD

DESARROLLO RURAL, MEDIO
AMBIENTE Y ADMINISTRACIÓN LOCAL

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

Navarra invita en FITUR a recorrer su diversidad a través de una novedosa experiencia culinaria

El stand navarro en la Feria Turística ha ofrecido en su primera jornada la degustación de pintxos relacionados con tres zonas de la Comunidad Foral, en su primera jornada

Miércoles, 23 de enero de 2019

Cocineros y cocineras de renombre han abierto las acciones promocionales de Navarra en FITUR, en una novedosa experiencia gastronómica relacionada con el territorio y la variedad de producto local de la Comunidad Foral. El programa Catar paisajes ha ofrecido pintxos con sabor al norte, a la zona media y al sur de Navarra.



La directora general, Maitena Ezkutari, en una de las presentaciones de pintxos.

El verde y los bosques del norte se ha representando a través del misticismo que rodea al Pirineo Navarro. Haizea y Lorea Luzuriaga Badiola (chefs del restaurante Donamariko Venta) han elaborado dos *pintxos* que reflejen la esencia del norte navarro: bajo el concepto *Nuestros bosques: misterio y sabiduría*, la primera elaboración estaba compuesta por pan de cristal con bouquet de ensalada, tomate seco y mahonesa de hongos, belarmeta de puerro, manzana y foie.

En segundo pintxo han lanzado un guiño directo a uno de los elementos gastronómicos del norte navarro: un talo de maíz roedeaba una carrillera de ternera de Navarra al vinto tinto, mousse de Idiazabal y polvo de nuez. Esta segunda elaboración ha llevado el nombre de *El Caserío y los prados: cuando el gallo canta y todo se coloca en su sitio*.

Por parte de la Zona Media (Pamplona, Sanguesa, Estella) Iñaki Andradas, chef del Restaurante Baserriberri de

Pamplona ha emplatado dos pintxos con producto *kilómetro 0* de dicho territorio. Uno de ellos ha consistido en un emparedado de cerdo pío negro, emulsión de pochas, cardo de la huerta navarra y almendras crujientes, con el nombre de La Zona Media y los "camino de las estrellas".

Otra creación de Andradas ha sido *Ciudades, jardines, huertos y la fiesta: cuando el tiempo se detiene, compuesto por* pastas de pacherán navarro y leche frita con crema de vino tinto, alcachofa de Tudela y chocolate en polvo.

Presentaciones que van a ir acompañadas de las fechas más representativas de la gastronomía navarra, como la XXV Jornadas de la Exaltación de la Verdura Ribera (que tendrán lugar en abril), que en este FITUR 2019 contará con otro de sus chefs de lujo. Virgilio Martínez, del restaurante Beethoven de Fontellas trasladará el paisaje de la Bardena al plato a través del pintxo *La Bardena: el desierto silencioso*. Un emplatado que estará integrado por cordero de Navarra deshilachado en pan bao, jugo de cordero y ajos asados con cebolla roja encurtida en cítricos.



Personas catando los paisajes navarros.

La huerta Ribera y sus productos de regadío serán también los protagonistas de la cocina de Virgilio con *La Mejana: los tesoreos que nacen de la tierra*. Un pintxo compuesto de canelón de papel de arroja, alcachofas de Tudela salteadas, panceta, ajon negro y toques cítricos.

Un paisaje emplatado que va mucho más allá de la gastronomía, y que estará regado por los vinos navarros más representativos a cargo de Bodegas Chivite, Bodegas Asensio, Bodegas Ochoa, **Bodegas Otazu y Bodegas Lezáun**.

Un acto vinculado directamente a las demandas del turista actual, que quiere vivir la esencia y la cultura local de cada rincón que visita. Un turista gastronómico que quiere acercarse al patrimonio cultural y hacerlo memorable, personalizando al máximo su experiencia.

Navarra, con su diversidad patrimonial en el ámbito cultural, natural, histórico y gastronómico es destino perfecto para ello, con un producto local que interpreta la etnografía de cada territorio. La Semana del Pincho de Navarra que tiene lugar en marzo, también estará muy presente en los *showcookings* de hoy.

Una gastronomía que ha sabido siempre adaptarse a cada lenguaje contando historias asociadas al *buen vivir* navarro.

Congreso de bartenders en Pamplona

Esta tarde, está prevista la presentación del oficial del 66º Congreso Nacional de Bartenders y Camareros Profesionales, a cargo del barman navarro, Carlos Rodríguez, un evento que se celebrará en Pamplona / Iruña del 24 al 29 de noviembre a cargo de la Asociación de Barmans de Navarra en colaboración con la Federación de Barmans. En el congreso se realizarán diferentes campeonatos junto al I Certamen de Coctelería con Vino D.O. Navarra. Durante este evento, los congresistas asistentes podrán visitar las