

GOBIERNO DE NAVARRA

DESARROLLO ECONÓMICO

DERECHOS SOCIALES

HACIENDA Y POLÍTICA FINANCIERA

PRESIDENCIA, FUNCIÓN PÚBLICA,
INTERIOR Y JUSTICIARELACIONES CIUDADANAS E
INSTITUCIONALES

EDUCACIÓN

SALUD

CULTURA, DEPORTE Y JUVENTUD

DESARROLLO RURAL, MEDIO
AMBIENTE Y ADMINISTRACIÓN LOCAL

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

La Presidenta Barkos subraya la proyección que el restaurador Juan Miguel Sola hace de Navarra con su restaurante

Ha entregado en Madrid el Premio Francisco de Javier 2016 al responsable del establecimiento La Manduca de Azagra

Lunes, 16 de enero de 2017

La Presidenta de Navarra, Uxue Barkos, ha entregado esta tarde, en el Museo Lázaro Galdiano de Madrid, al restaurador Juan Miguel Sola el Premio Francisco de Javier 2016, una distinción a través de la cual el Gobierno quiere reconocer "su trayectoria profesional, su magnífica labor al frente del restaurante La Manduca de



El galardonado, junto a la presidenta Barkos y la consejera Olló, rodeados por la familia.

Azagra y, especialmente, la proyección que hace de la Comunidad Foral a través del arte culinario y los productos navarros". Al acto han asistido, entre otras autoridades, la consejera de Relaciones Ciudadanas e Institucionales, Ana Olló, y el director general de Comunicación y Relaciones Institucionales, Pello Pellejero.

Como ha recordado la Presidenta Barkos, "el objetivo del Premio Francisco de Javier es reconocer a 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". En este sentido, ha afirmado que "el restaurante La Manduca de Azagra, que con tanto acierto dirige Juanmi Sola, se ha convertido en una de las grandes referencias de la gastronomía navarra aquí, en Madrid, y todo un lugar de culto para los amantes de la cocina tradicional, con una carta en la que reina la calidad y el buen hacer a través de las magníficas verduras y hortalizas de temporada procedentes de nuestra tierra. Porque todos los días Juanmi trae su localidad natal, Azagra, a Madrid. Juanmi acerca la Ribera de Navarra hasta aquí a través de los pimientos de cristal, las piparras, las alcachofas de la tía Mari, los espárragos, el cardo... En definitiva, y como el propio galardonado afirma, no se trata de tener mucho de todo sino un poco de lo mejor".

"Aunar materia prima de calidad y profesionalidad –ha seguido la Presidenta- ha hecho que la Manduca de Azagra sea reconocida por destacados críticos gastronómicos como lugar de referencia para los amantes de la cocina tradicional y lugar habitual de encuentro de una plural y variada clientela. Una pluralidad que, si me permiten, también es, en cierta manera, reflejo de lo que es Navarra. Como saben, nuestra comunidad es plural y diversa. Es, sin lugar a dudas, una de nuestras mayores riquezas y, por lo tanto, una de nuestros mejores activos".

Tras recordar que ha tenido en varias ocasiones el placer de poder disfrutar del buen hacer del cocinero al frente de La Manduca, Uxue Barkos ha destacado la pasión de Juan Miguel Sola en su trabajo diario. "Pasión por emprender cuando allá por el año 2003 afrontó el reto de venir a Madrid a iniciar una arriesgada aventura laboral y vital; pasión por ofrecer lo mejor a quien visita su establecimiento, y pasión también por la gente. A Juanmi le gusta la gente y eso se nota. Creo que, de hecho, es una de las claves de su éxito".

Para finalizar su intervención, la Presidenta de Navarra ha afirmado que La Manduca es "uno de los mejores escaparates que Navarra puede tener para mostrarse fuera de nuestro territorio con esos inmejorables productos que ofrecéis a quien acude a vuestro establecimiento, con vuestra profesionalidad, pero también con vuestro empeño y el cariño con el que hacéis vuestro trabajo. Como digo, en el restaurante de Juanmi hay un trocito de Navarra, de lo mejor de Navarra sin lugar a dudas".



La Presidenta Barkos ha hecho la entrega del premio.

Galería de fotos



El público asistente al acto.