

**XIX Semana de la CAZUELICA Y EL VINO DE NAVARRA**

**NAFARROAKO KAZOLATXOAREN ETA ARDOAREN XIX. ASTEA**

del 2 al 12 de octubre 2020

Urtiaren 2tik - 12ra

PRECIO CAZUELICA 2,40 €

ASOCIACIÓN HOSTELERÍA Y TURISMO NAVARRA

www.semanadela Cazuelica.com #CazuelicaVino2020

# Arranca la XIX Semana de la Cazuelica y el Vino de Navarra

31 LOCALES OFRECEN SUS ELABORACIONES AL PRECIO DE 2,40 EUROS

Diario de Noticias

Comienza hoy una nueva edición de la ya tradicional Semana de la Cazuelica y su maridaje con el Vino con Denominación de Origen Navarra, con la participación de 31 establecimientos, 30 de ellos de la capital, Pamplona, y uno de Tudela. Todas las elaboraciones que concurren a concurso podrán degustarse hasta el 12 de octubre al precio de 2,40 euros –no incluye vino y bebida–, el mismo que en la edición del año pasado. Además, cabe señalar que el 62% de las cazuelicas presentadas son aptas para celíacos.

Este evento, organizado por la Asociación de Hostelería de Navarra y patrocinado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra, ya se ha consolidado como uno de los encuentros gastronómicos más relevantes de la Comunidad Foral, no solo por la creatividad e innovación en sus propuestas, sino por su filosofía del *slow food*, que encaja perfectamente en la forma de cocinar cada cazuelica y de su manera de consumir tranquilamente, que hoy más que nunca, cumple con las pertinentes medidas de seguridad.

La Semana de la Cazuelica y el Vino cuenta, además, con la colaboración de la Cooperativa de Hostelería de Navarra y del departamento de Turismo del Gobierno de Navarra, Ayuntamiento de Pamplona, Pirineos Exdlim y Aceite Sandúa, que con esta iniciativa pretenden potenciar y poner en valor la cocina tradicional de nuestra Comunidad, así como los alimentos y formas de cocinarlos. Por este motivo, "el soporte donde se presentan las elaboraciones es una cazuelica, independientemente de tamaño, material y color".

Desde su primera edición, la Semana de la Cazuelica y el Vino se brinda el maridaje con el vino de la DO Navarra, de forma que, junto con el nombre de la propuesta, se aconseja un determinado vino como complemento.

### Premios y reconocimientos

Por tercer año consecutivo se entregará un diploma a la bodega seleccionada cuyo vino es el recomendado por la cazuelica ganadora (Oro, Plata y Bronce). A su vez, las bodegas seleccionadas entregarán un lote de seis botellas del vino recomendado al establecimiento galardonado con los máximos premios.

Como el vino es una parte muy importante durante esta semana, dado que su nexos con la cazuelica es importante para potenciar el sabor, también se otorgará el premio al "Mejor Servicio del Vino" otorgado por el Consejo Regulador Vinos DO Navarra, con el objetivo de que "desde las barras de nuestros bares se con-

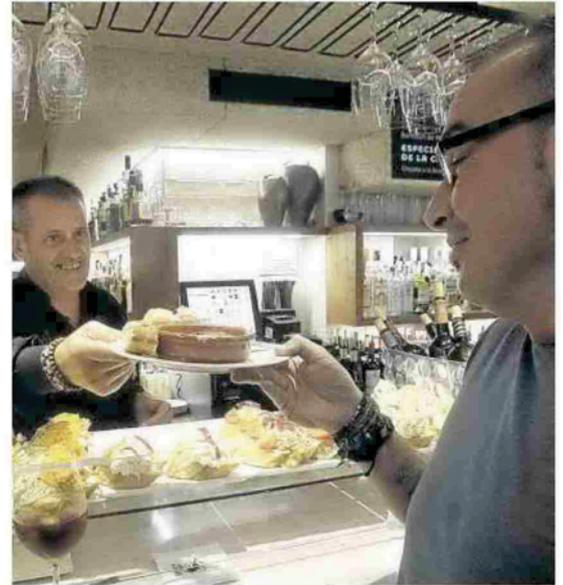


Imagen de archivo de la edición del año pasado. OSKAR MONTERO

signa mejorar cada día y ofrecer a los clientes un esmerado servicio del vino en la que se cuiden todos los detalles". Por su parte, también se entregará un reconocimiento especial a la "Mejor Cazuelica elaborada con productos de caza", otorgado por Pirineos Exdlim; "Mejor Cazuelica elaborada con "Producto local", otorgado por el Ayuntamiento de Pamplona; Mejor Cazuelica elaborada con "Producto ecológico", otorgado por CPAEN - Navarra Ecológica; "Mejor Cazuelica elaborada con Aceites Sandúa", otorgado por Aceites Sandúa.

Además este año, dada la situación excepcional que estamos viviendo y que continúa afectando sobremedera al sector, Sandúa ha hecho un esfuerzo añadido de apoyo a la hostelería participando en la donación de 190.000 litros de este tipo de aceite a 12.500 restaurantes y locales de toda España, entre los pasados meses de junio y julio; una iniciativa puesta en marcha por Oriva (asociación del aceite de orujo de oliva). De esta manera, Sandúa quiere mostrar su convicción de que "sólo con el apoyo mutuo podremos salir de esta crisis".

Este año, la fecha prevista para la final será el jueves 15 de octubre por la mañana en el Aula de la Cooperativa de Hostelería, en la que con todas las medidas de seguridad los cocineros elaborarán sus cazuelicas ante un jurado profesional, también integrado por cocineros profesionales, y diferente al jurado de base. El martes día 13 de octubre se comunicará los establecimientos que han alcanzado la condición de finalistas.

### Novedades

El próximo lunes 5 de octubre a las 19.00 horas tendrá lugar una *ShowCooking* on line muy especial con las cazuelicas galardonadas con Oro, Plata y Bronce en 2019.

Los tres cocineros de los tres establecimientos premiados cocinarán desde la cocina en el establecimiento ganador de la edición anterior: La Barra del Goloso. Y se retransmitirá en directo desde el perfil de Instagram de @hostelerianavarra.

### En buena compañía

Al igual que en ediciones anteriores se celebrará la tradicional quedada para realizar una ruta de bares y así degustar juntos las cazuelicas maridadas con el vino DO Navarra en un ambiente divertido y amigable, con el objetivo de promocionar y difundir en blogs y redes sociales las cazuelicas y su maridaje con Vinos DO Navarra que ofrece cada establecimiento. Pero en esta ocasión, se convocará a un grupo reducido de seis personas para cumplir con la normativa vigente.

Por otro lado, por séptimo año consecutivo se va a desarrollar un concurso de fotografía en Instagram abierto a todo el público, en el que los usuarios podrán participar subiendo las fotos que realicen durante este evento gastronómico.

El premio, otorgado por un jurado, será para la fotografía más original y al ganador se le obsequiará con un lote de seis botellas de vinos DO Navarra. Se hará entrega del premio el miércoles 14 de octubre, coincidiendo con la final. ■

**Pamplona**

**MARISQUERÍA ITURRAMA**  
Presa ranchera

**LA GARDABERA**  
Ravioli crujiente de carrillera y crema de piña

**LEMANS BAR RESTAURANTE**  
Venas de ternera salsa con setas

**LE PETIT COMITE**  
Rokokó

**LAJUANA MENDEBALDEA**  
Reminiscencias!!! Lengua de ternera y pimientos de cristal

**CARAVINAGRE BAR-GOURMET-CAFÉ**  
Albóndigas de corderico navarro con alcachofas fritas

**LOS BURGOS DE IRUÑA**  
Costillitas de cerdo como las hace mi madre

**EL MESÓN DE LA TORTILLA**  
El Nido del Mesón

**TABERNA COCOTTE**  
Chungur con navarricos

**BAR MONASTERIO**  
Porcilla: mitad pochas, mitad morcilla

**BAR BAVIERA**  
Albóndigas de bacalao con su salsa verde

**LA TERRAZA DE LA PERLA BASERRIBERRI**  
Pertadaberi

**CAFÉ IRUÑA**  
Guiso de ciervo con boletus

**EL PATIO DE LAS COMEDIAS**  
Albóndigas de bacalao

**BAR ULZAMA**  
Liebre en escabeche

**LA MANDARRA DE LA RAMOS**  
#LOSVIVIREMOS

**BASOKO TABERNA**  
Navarropxa

**BASERRIBERRI**  
Waserriberi

**KATUZARRA**  
Carrizarra

**BEARÁN BAR & ROOMS**  
Txipirón relleno

**PIC NIC**  
Estofado de cerdo

**BAHÍA FOOD & CLUB**  
Callaos guisante

**CAFÉ-BAR HOTEL YOLDI**  
Oreja de cerdo

**LA HUERTA DE CHICHA**  
Mar y la Huerta

**RESTAURANTE LA OLLA**  
Las carrilleras de la Olla

**CHESTER GASTROBAR**  
Garbanzos con albóndigas de bacalao

**CAFETERÍA GRANIER SAN FERMÍN**  
Pimentada al chori-queso

**GASTROBAR MOKA**  
Chicken Pepper

**LA BARRA DEL GOLOSO**  
¡Manos arriba!

**REST. EL COLEGIO DE MÉDICOS CON ÁLEX MÚGICA**  
Corderico con arroz

**Tudela**

**CASA LOLA**  
Mu

**APTO PARA CELÍACOS**

Patrocina

Evento adherido al proyecto "Navarra, se come y se escucha"

Participa en nuestro concurso de Instagram y gana un lote de vinos D.O. Navarra

(Lote de 6 botellas de Vinos D.O. Navarra)

1. Comparte en los stories de Instagram alguna cazuelica con su vino D.O. Navarra recomendado.
2. Menciona en el stories a: @vinosnavarra y @hostelerianavarra
3. Etiquetalo con: #CazuelicaVino2020 y #IgersPamplona

Organiza: ASOCIACIÓN HOSTELERÍA Y TURISMO NAVARRA

Patrocina: CaixaBank, NAVARRA

Proveedor oficial: cooperativa hostelería navarra

Colaboran: SANDÚA, AMSTEL, INOX AMEIDIA, etc.

Colaboradores Oficiales Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra: AMSTEL, INOX AMEIDIA, etc.



## **COCOTTE TABERNA**

**Cazuelica**

Chungur con navarricos (apta para celiacos)

**Vino recomendado**

Inurrieta Cuatrocientos 2017



## **LA GARDABERA**

**Cazuelica**

Ravioli crujiente de carrillera y crema de piña (apta para celiacos)

**Vino recomendado**

Rosado Príncipe de Viana Edición Limitada 2019



## **BAR UIZAMA**

**Cazuelica**

Liebre en escabeche (apta para celiacos)

**Vino recomendado**

Príncipe de Viana Edición Limitada 2016



## **LA TERRAZA DE LA PERJA**

**Cazuelica**

Perladaberri (apta para celiacos)

**Vino recomendado**

Otazu Chardonnay 2019