

# La taberna Cocotte de Pamplona gana la XIX Semana de la Cazuelica y el vino

El premio de plata recayó en La Terraza de La Perla Baserriberry y el de bronce en Casa Lola de Tudela

DN Pamplona

La taberna Cocotte de Pamplona ha ganado el premio de oro de la Asociación de Hostelería en la XIX Semana de la Cazuelica y el Vino Denominación de Origen Navarra por su cazuelica *Chungur con navarricos* (apta para celiacos), que se acompaña con el vino Inurrieta Cuatrocientos 2017.

En la semana, que se celebró del 2 al 12 de octubre organizada por la Asociación de Hostelería de Navarra, han participado un total de 31 establecimientos.

El Premio Asociación de Hostelería Categoría Plata ha recaído en La terraza de la Perla Baserriberry de Pamplona, por su Cazuelica: *Perladaberri*, con el vino Otazu Chardonnay 2019.

El premio en la categoría de bronce fue a parar a Casa Lola de Tudela, por su cazuelica *Mu* (apta

para celiacos), con vino Viña Zorzal 2017.

El premio al mejor servicio del vino fue para el bar restaurante La Olla de Pamplona. Por tercer año consecutivo, se recupera este galardón otorgado por el Consejo Regulador Vinos D.O. Navarra.

El jurado otorgó una mención especial "A la mejor cazuelica apta para celiacos" otorgada por la Asociación de Celiacos de Navarra a la Taberna Cocotte de Pamplona, por su cazuelica *Chungur con navarricos*. Este año por primera vez se entrega esta mención ya que la Asociación de Celiacos de Navarra quiere agradecer el esfuerzo profesional de cada uno de los hosteleros por facilitar la vida social de los celiacos, por ello le han otorgado un diploma, un trofeo y su agradecimiento por toda esta labor.

Mención especial "A la mejor cazuelica elaborada con producto local" otorgado por el Ayuntamiento de Pamplona fue para Caravinagre Café bar gourmet de Pamplona, por su cazuelica: *Albóndigas de corderico de navarra con alcachofas fritas*.



Los ganadores de la Semana de la Cazuelica y el vino DO Navarra. De izquierda a derecha los representantes de Casa Lola, La Olla, La taberna Cocotte, la Terraza de la Perla Baserriberry.

DN

La mención especial a la Mejor Cazuelica elaborada con "producto ecológico de Navarra" se la llevó el Bar Baviera de Pamplona por su cazuelica *Albóndigas de bacalao con su salsa verde*.

La mención especial "A la mejor cazuelica elaborada con Aceite Sandúa" se entregó al Bearan Bar & Rooms de Pamplona por su cazuelica *Txipirón relleno*.

La mención especial "A la mejor cazuelica elaborada con productos de caza" fue para la Terraza de La Perla Baserriberry de Pamplona por su cazuelica: *Perladaberri*.

El premio al "Séptimo Concurso de Fotografía en Instagram" recayó en Yolanda Millán.

El Jurado había seleccionado una serie de establecimientos que destacaron por sus elaboraciones, pasando a ser finalistas. De ellos salieron los primeros premios. Además de los ganadores, completaban la lista: La huerta de Chicha (Pamplona) por la cazuelica: *Mar y la Huerta* (apta para celiacos) con el vino Be Bike Chardonnay 2019; el Restaurante El Colegio de Médicos con Álex Múgica con *Corderico con arroz* (apta para celiacos), con Príncipe de Viana Reserva 2016; Le Petit Comité de Pamplona con la cazuelica *Rokokó* (apta para celiacos), con Príncipe de Viana Edición Rosa 2019, y el Café Iruña de Pamplona con *Guiso de ciervo con boletus*, con Príncipe de Viana Crianza 2016.

El Jurado finalista estaba formado por Javier Díaz, cocinero del Restaurante Alhambra de Pamplona; Jesus M. Ansa, cocinero y propietario del Bar Gaucho de Pamplona, y David Palacios, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos Navarra.