



Itziar Inza, Javier Prados, José Miguel Irigoyen y Alberto Ederra, ayer en la presentación del concurso. Foto: Javier Bergasa

Este domingo se celebra el 17º Concurso Navarro de Txistorra

La cita reivindica el alto reconocimiento de los carniceros artesanos navarros

PAMPLONA – El de la carnicería artesana profesional de Navarra es un sector innovador, que destaca por la calidad de su producto y cuenta con un alto reconocimiento a nivel nacional. Así se indicó ayer en la presentación de la 17ª edición del Concurso Navarro de Txistorra, que se celebrará este domingo 29 de octubre.

Como explicó Javier Prados, gerente del Gremio de Carniceros de Navarra, entidad organizadora del certamen, en esta edición se ha querido reconocer a la figura del carnicero como “un profesional de cercanía, artesano a la vez que innovador” y que en Navarra destaca por la elevada calidad de su producto y de su trabajo, “reconocido a nivel nacional e internacional”. Y la txistorra,

producto que forma parte de la identidad navarra, ha alcanzado el reconocimiento nacional de IGP Indicación Geográfica Protegida (IGP) *Chistorra de Navarra/Nafarroako Txistorra*, algo que “a lo que sin duda ha contribuido la labor desarrollada por los carniceros elaboradores navarros y por el propio Concurso Navarro de Txistorra”, indicó Prados.

Además de Prados, en la rueda de prensa tomaron parte Itziar Inza, de INTIA/Reyno Gourmet, secretaria de la IGP *Chistorra de Navarra/Nafarroako Txistorra*; y José Miguel Irigoyen Martínez, ganador del Concurso Navarro de Txistorra 2022, quien explicó qué ha supuesto su reconocimiento como mejor elaborador de este producto artesa-

no y natural. También se presentó ante los medios Alberto Ederra, joven profesional navarro en la Selección Española de Carniceros.

FIESTA EN LA MILAGROSA El barrio de La Milagrosa acogerá el domingo el Concurso Navarro de Txistorra y la tradicional fiesta-degustación con hinchables y música en directo, donde se dará a conocer a la persona que podrá llevar la txapela y el mandil que le distingue como mejor elaborador o elaboradora de este alimento típicamente navarro. El encuentro festivo dará comienzo a las 10.30 horas con hinchables y juegos infantiles y contará con música en directo desde las 11.30 horas con los mariachis Txingones de la Rencle.

La degustación de pincho de txistorra más bebida se mantendrá al precio popular de un euro. Además, se podrá adquirir la txistorra oficial del concurso, elaborada por José Miguel Irigoyen Martínez, carnicero de Lerín, ganador de la edición 2022. La entrega de premios está prevista para las 12.30 horas en la misma plaza.

El evento está organizado por el Gremio de Carniceros y Charcuteros de Navarra y cuenta con financiación de Gobierno de Navarra, así como el patrocinio de Caja Rural de Navarra y Reyno Gourmet. Colaboran la Universidad Pública de Navarra, el Ayuntamiento de Pamplona, Taberna, Ausolan, Comercial Hostelera, El Bordon y Quaderña Vía. – *Diario de Noticias*