Diario de Noticias

Data: 30/08/2026 Audiència: 42.196 SSecció: PUBLICIDAD
Vpe: 5.428 € Tirada: 16.554 FFreqüència: DIARIA
Vpe pàg.: 6.750 € Difusió: 12.056
Vpe portada: 6.750 € Espai pàg.: 80,41%

De la Tierra al Plato llevará a AUTENTIKA una cena de siete pases para descubrir el producto navarro y el talento joven

LA CENA DE DEGUSTACIÓN SE CELEBRARÁ EL **VIERNES 4 DE SEPTIEMBRE**, A LAS 20.30 HORAS, EN EL PARQUE DE LA RUNA

Diario de Noticias

De la Tierra al Plato / Lurretik Platerera es un proyecto que conecta a jóvenes profesionales de la hostelería con una nueva generación de agricultores, ganaderas y personas dedicadas a la elaboración de alimentos en Navarra. La iniciativa, impulsada por ANAPEH y Reyno Gourmet, a través de INTIA, busca favorecer un conocimiento directo entre ambos sectores y establecer relaciones profesionales duraderas que permitan llevar el mejor producto local hasta las cocinas y las mesas.

El proyecto parte de una idea fundamental para el presente y el futuro de la gastronomía navarra: para trabajar con producto local no basta con conocer los alimentos, sino que también es necesario conocer a las personas que los cultivan, crían y elaboran. A partir de ese encuentro, cada establecimiento comienza a trabajar con uno o varios productores y productoras, profundizando en el conocimiento de los alimentos y estudiando nuevas posibilidades de colaboración.

El objetivo no es únicamente elaborar un plato para una acción puntual, sino propiciar relaciones profesionales que puedan mantenerse y crecer con el tiempo. La hostelería accede así a alimentos de calidad y dota de mayor identidad a su cocina, mientras que el sector primario gana visibilidad, abre nuevas vías de comercialización y establece un contacto directo con quienes transforman sus productos y los acercan al público.

Tras el éxito de su primera edición, De la Tierra al Plato reúne en 2026 trece propuestas gastronómicas y quince proyectos productivos vinculados a la agricultura, la ganadería y la elaboración de alimentos. La principal novedad de este año es que son los propios establecimientos quienes reciben a los productores y productoras con los que trabajan. De esta forma, pueden conocer la propuesta gastronómica de cada espacio, comprobar cómo se incorpora su producto a la cocina y compartir experiencias y conocimientos con los profesionales de la hostelería.

En esta segunda edición participan Aitor Lorente, del **restaurante Morrudo de Arguedas**, junto a Jon Ander Aierdi, de **Quesería Bikain**; Andoitz Delgado, del **Asador Erri Berri** de Olite, con Asier Iribarren y Silvia Moreno, de **El Puente Viejo** de Caparroso; Lorenzo Aréjula, de **Casa Zanito** de Olite, con Adrián Areta y Marta Cordón, responsables del proyecto agroecológico **Baratzan Blai**; Mario Soto, de **Ceniza Urban Grill,** con Nerea Mortalena, de Indakoa Baserria; y Vicente Ursua, de **Ubuntu Gastronomika**, con Gorka Igual y Borja Etxeberria, de **Uztaldi Bio-K**.

Gazpacho de cereza de Milagro, crema de queso fresco, hierbas provenzales y sardina ahumada. CEDIDA

El **Asador Olatzea** participa a través de Garikoitz Elizalde, que trabaja con Adelardo Paternáin, responsable de **Ganadería Ezcabarte**. Ion Gulina, de **Geltoki**, colabora con Idoia Resano, pastora, quesera y criadora de pottokas en **Xenda Baserria**; mientras que Maitane Unzu, responsable de cocina de la cantina de **Katakrak**, lo hace con Peio Sarratea, de **Beitikoetxea Baserria**.

Fran Fernández, de Mise en Place Gourmet, empresa de quinta gama y soluciones gastronómicas con obrador en Aoiz, trabaja con Aitor Zazpe, de **Pirineki**. Mauro Milagro, del **Bar La Catedral** de Tudela, colabora con Javier Ortún, de **Vegetales Alto Ebro**; y Jhon Arpi, de **Snob Cocktail & Food**, participa junto a Jaime Gurrea, de **Nueces Valle de Arga**, e Iñaki Zoko y Andoni Arizkuren, responsables de **Bordaxaki** y de la cría extensiva de cerdo **Euskal Txerri** en Otsagabia.

La gastronomía líquida también está presente en esta segunda edición a través de Diana Díez, bartender de **Catering Cock**, que trabaja junto a Montse Armendáriz y Joseba Rubio, de **Sidrería Perkatzenea**, y con los agricultores de Mendavia Beatriz y Luis Segredo, dedicados, entre otros cultivos, a la producción de endrinas. La relación de participantes se completa con Julen Fernández, de **Gatza Bar Restaurante**, y Sergio Cobo, ganadero y elaborador de Quesería Otxokain.

CENA DE DEGUSTACIÓN

MENÚ

- **"Basoko Haizea / Viento del bosque":** Cóctel elaborado con sidra natural.
- Sandía a la brasa.
- Croqueta de queso y manzana.
- Salmorejo de queso y nueces.
- **Tartar de pottoka:** Carne acompañada con ciruela encurtida.
- **"Nafar Kofta":** Albóndigas cocinadas en una salsa concentrada de vino tinto navarro, envueltas en una tortilla tipo *dürüm* y acompañadas por su salsa y una ensalada de encurtidos.
- **"Dame un queso":** Postre con forma de labios con el queso como principal protagonista.

PRECIO RESERVAS

- **35 euros**, IVA incluido.

RESERVAS

- **Web de ANAPEH:** https://www.anapeh.com

Cena de 7 pases en la feria Autentika

Todo este trabajo tendrá uno de sus principales actos públicos el viernes 4 de septiembre en la feria AUTENTIKA. La presentación se celebrará en la Carpa de Divulgación, situada en el Parque de la Runa de Pamplona/Iruña, y comenzará a las 20.30 horas con la intervención de Joseba Beitia, de INTIA/Reyno Gourmet, y Beatriz Huarte, de ANAPEH y las entradas pueden comprase aquí.

Tras la presentación, en torno a las 21.00 horas, dará comienzo una cena degustación que permitirá conocer una selección del trabajo desarrollado en esta segunda edición. Una presentadora irá dando paso a las diferentes elaboraciones y varios de los cocineros y cocineras participantes explicarán los platos, los productos utilizados y la colaboración establecida con quienes los producen.

La cena comenzará con "Basoko Haizea / Viento del bosque", un cóctel elaborado por Diana Díez con la sidra natural de Perkatzenea como protagonista. A continuación, se servirá la sandía a la brasa preparada por Andoitz Delgado, del Asador Erri Berri, con el producto ecológico de El Puente Viejo.

Mise en Place Gourmet presentará dos elaboraciones realizadas con los productos lácteos de Pirineki: una croqueta de queso y manzana y un salmorejo de queso y nueces, en el que también participarán las nueces de Jaime Gurrea, de Nueces Valle de Arga.

El menú continuará con el tartar de pottoka creado por Ion Gulina, de Geltoki, con la carne producida por Idoia Resano, de Xenda Baserria. El plato estará acompañado por ciruela encurtida procedente de Vegetales Alto Ebro. También se degustará la "Nafar Kofta" elaborada por Maitane Unzu, de Katakrak, con la Ternera de Navarra de Peio Sarratea: albóndigas cocinadas en una salsa concentrada de vino tinto navarro, envueltas en una tortilla tipo *dürüm* y acompañadas por su salsa y una ensalada de encurtidos.

La cena terminará con "Dame un queso", el postre creado por Aitor Lorente, de Morrudo, con los productos de Quesería Bikain. Se trata de una elaboración con forma de labios en la que el queso es el principal protagonista.

Los siete pases estarán acompañados por vinos de la DO Navarra y agua. La experiencia tendrá una duración aproximada de dos horas, un aforo máximo de 50 personas y un precio de 35 euros, IVA incluido. Las reservas se realizarán a través de la web de ANAPEH. ■