

# Este viernes empieza la Semana de la Cazuelica y el vino D.O. Navarra

**El evento se extenderá hasta el lunes 12 de octubre y contará con 30 establecimientos participantes**

**En esta edición, los 'Showcooking' se celebrarán desde Instagram el día 5, con los premiados en 2019**

DN Pamplona

La Semana de la Cazuelica y el Vino D.O. Navarra, organizada por la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra, se celebrará entre el viernes 2 y el lunes 12 de octubre. En esta decimonovena edición, participan 30 establecimientos de Pamplona y uno de Tudela, y presentarán sus cazuelicas —un 62% de ellas serán aptas para celíacos— acompañadas y maridadas con un vino de la D.O. Navarra. El precio de cada una será de 2.40 euros, bebida aparte.

Los locales competirán en un

certamen con tres galardones y cuatro menciones especiales: Mejor Cazuelica elaborada con productos de caza, Mejor Cazuelica elaborada con Aceites Sandúa, Mejor Cazuelica elaborada con Producto local, Mejor Cazuelica elaborada con Producto ecológico. El jurado estará integrado por siete cocineros profesionales y coordinados por la Asociación de Hostelería. La final se llevará a cabo el jueves 15 de octubre por la mañana en Aula de la Cooperativa de Hostelería.

## Actividades y concurso

Este año se han limitado las actividades presenciales. El próximo lunes 5 de octubre se celebrará un ShowCooking *online* con las cazuelicas galardonadas con el oro, la plata y el bronce en 2019. Los tres cocineros de los locales premiados cocinarán desde el establecimiento ganador de la edición anterior: La Barra del Goloso (c/ Aoiz, 12) y se retransmitirá en directo desde el perfil de Instagram de @hostelerianavarra.

A las 19 horas se podrá disfrutar de la elaboración de la cazuelica 'Txipirones Kun y linGus de ternera maridada', acompañada

del vino Viña Anitz Primicia 2016. A las 19.10 h, el ganador de la plata, La Juana Gastrobar, hará '¡Qué morro! ¡Qué callo!', que marida con un Viña Zorzal Garnacha Blanca 2017. Para terminar, a las 19.20 h, La Barra del Goloso preparará 'Ajoarriero de mi abuela' con el vino Palacio de Sada Rosado 2018.

También se anunciará una quedada para un grupo de seis personas, para realizar una ruta de bares y así degustar juntos las cazuelicas maridadas con el vino D.O. Navarra. El 10 de octubre, coincidiendo con el Navarider Day, los moteros participantes cenarán de cazuelicas.

Además, por séptimo año consecutivo se convoca un concurso de fotografía en Instagram abierto al público. El premio, otorgado por un jurado, será para la fotografía más original y al ganador se le obsequiará con un lote de 6 botellas de vinos D.O. Navarra. Se hará entrega del premio el miércoles 14 de octubre, coincidiendo con la final de "la Cazuelica". Los requisitos para participar son subir una fotografía en la que aparezcan una o varias cazuelicas maridadas con alguno

## PARTICIPANTES

1. Marisquería Iturrama
2. La Gardabera
3. Lemans Bar Restaurante
4. Le Petit Comité
5. Lajuana Mendebaldea
6. Caravinagre Bar-gourmet-café
7. Los Burgos de Iruña
8. El Mesón de la Tortilla
9. Taberna Cocotte
10. Bar Monasterio
11. Bar Baviera
12. La Terraza de La Perla Baserriberri
13. Café Iruña
14. El Patio de las Comedias
15. Bar Ulzama
16. La Mandarra de la Ramos
17. Basoko Taberna
18. Baserriberri
19. Katuzarra
20. Bearán Bar&Rooms
21. Picnic
22. Bahía Food&Club
23. Café-bar Hotel Yoldi
24. La Huerta de Chicha
25. Restaurante La Olla
26. Chester Gastrobar
27. Cafetería Granier San Fermín
28. Gastrobar Moka
29. La Barra del Goloso
30. El Colegio de Médicos con Álex Múgica
31. Casa Lola (Tudela)

de los vinos D.O. Navarra con los hashtag #CazuelicayVino2020 e #IgersPamplona, y seguir a @vinosnavarra @hostelerianavarra. Más información en la web [www.semanadelacazuelica.com](http://www.semanadelacazuelica.com).