

31 ESTABLECIMIENTOS PARTICIPAN DESDE EL VIERNES EN LA XIX SEMANA DE LA CAZUELICA

- La cita para poner en valor y recuperar la cocina tradicional se prolonga hasta el día 12
- El precio es de 2,40 euros y se recomienda el maridaje con un vino DO Navarra

PAMPLONA – Este viernes arranca una nueva edición, y ya van XIX, de la Semana de la Cazuelica y su maridaje con el vino DO Navarra. Una cita más que asentada en el calendario gastronómico navarro que se prolongará hasta el 12 de octubre y que, con un precio de 2,40 euros –vino no incluido– ofrece 30 propuestas en Pamplona y una más en Tudela.

En la Semana de la Cazuelica la filosofía del *slow food* encaja perfectamente en la forma de cocinarla y se puede extender en la manera de consumirla, de moso tranquilo y calmado, cumplimiento con las pertinentes medidas de seguridad. El objetivo es potenciar que las elaboraciones pongan en valor y recuperen la cocina tradicional, así como los alimentos y formas de cocinado. Por eso el soporte donde se presentan las elaboraciones debe ser una cazuelica, independientemente de tamaño, material y color. Desde su 1ª edición se brinda el maridaje con el vino de la DO Navarra, de forma que, junto con el nombre de la cazuelica, se aconseja un determinado vino como complemento.

Organiza la la Asociación de



David Palacios (DO Navarra), Natalia Ecay (AEHN) y Pablo Andoño (CaixaBank). Foto: P. Cascante

Hostelería y Turismo de Navarra, con patrocinio del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Navarra, el proveedor oficial es la Cooperativa de Hostelería y cuenta con la colaboración de Aceites

Sandúa, Pirineos Exdim, el Departamento de Turismo del Gobierno de Navarra y el Ayuntamiento de Pamplona.

'SHOWCOOKING ON LINE' Como novedad, el lunes (19.00 horas)

tendrá lugar un *ShowCooking on line* con las cazuelicas galardonadas en 2019. Sus cocineiros las elaborarán, y se retransmitirá en directo desde el perfil de Instagram de *@hostelerianavarra*. – *Diario de Noticias*

DÓNDE PROBARLAS

- **Pamplona.** Marisquería Iturrama, la Gardabera, Lemans, Le Petite Comite, La Juana Mendelbaldea, Caravinagre, Los Burgos de Iruña, El Mesón de la Tortilla, Taberna Cocotte, Monasterio, Baviera, la terraza de la Perla, Baserriberri, Café Iruña, El patio de las comedias, Ulzama, la Mandarra de la Ramos, Basoko Taberna, Baserriberri, Katuzarra, Bearán Bar & Rooms, Picnic, Bahía Food & Club, Café Bar Hotel Yoldi, la Huerta de Chicha, la Olla, Chester Gastrobar, Granier San Fermín, gastrobar Moka, la Barra del Goloso, el Colegio de Médicos con Álex Múgica.
- **Tudela.** Casa Lola.

LA CIFRA

62%

De las Cazuelicas presentadas son aptas para celíacos.