

IX Edición Concurso de chistorra de Navarra del gremio de carniceros

Hinchables para niños, degustación y deporte rural, acompañarán a la entrega de premios en una jornada festiva.

30 de septiembre de 2014.- Este domingo, 5 de octubre, se celebra el IX Concurso Navarro de chistorra, en el que los productores compiten por obtener la txapela que acreditará al mejor elaborador de chistorra del gremio de carniceros 2014.

El ganador, así como los clasificados, se darán a conocer a las 12:30 en la Plaza Alfredo Floristán, en el barrio pamplonés de La Milagrosa (frente a las piscinas de Oberena) en una fiesta popular abierta al público que dará comienzo a las 10:30 con hinchables para los más pequeños y una degustación de chistorra. La fiesta se prolongará hasta el mediodía, con una exhibición de deporte rural a partir de las 13 horas a cargo de Inaxio Perurena, con levantamiento de piedra y Eneko Saralegui, con corte de troncos vertical y horizontal.

El concurso está organizado por el Gremio de Carniceros y Charcuteros de Navarra y cuenta con el patrocinio de Reyno Gourmet, la marca de referencia de los productos agroalimentarios con certificación de calidad de Navarra.

Está previsto que el domingo se repartan 4000 pinchos de chistorra lo que supone más de 130 kilogramos. Cada consumición, que incluye también un vaso de vino o de agua, tendrá un precio simbólico de 1 euro.

Con motivo del concurso, las carnicerías pertenecientes al gremio desarrollarán a lo largo de esta semana diferentes acciones promocionales y degustaciones con el fin de homenajear a este producto de origen navarro.

Fases del Concurso

El concurso comenzará con la deliberación del jurado reunido en el Txoko del Carnicero donde disponen de las instalaciones adecuadas para la conservación, manejo y preparación culinaria de la chistorra.

Tras examinar la chistorra cruda, aquellas que no cumplan los requisitos más exigentes de color, aspecto y textura, serán descartadas. Las que pasen a la siguiente fase se freirán en la cocina del Txoko y serán catadas por un jurado experto. Tras completar las rondas de cata, y a partir de las 10 finalistas, se determinará la chistorra ganadora de este año, así como a la segunda y tercera clasificada.

A las 12:30 tendrá lugar la entrega de premios en la cercana Plaza Alfredo Floristán. El primer clasificado recibirá la txapela, mandil y diploma que le acreditan como ganador de la edición 2014. El segundo y tercer clasificado también recibirán diploma y mandil.

Mayor presencia del mundo de la restauración en el jurado

La presente edición se caracteriza por una mayor presencia de representantes del mundo de la restauración entre el jurado, que estará compuesto por: Iñaki Idoate gerente del Restaurante Alhambra, Fernando Flores chefs del Enekorri, Eusebi Pena Ardanaz del Salazar, Jesús Iñigo de Abaco y David García de El Trujal.

Además serán también miembros del jurado Francisco Javier Goñi, presidente del Gremio de Carniceros y Charcuteros de Navarra; María José Beriain, catedrática del Área de Nutrición y Bromatología de la Universidad Pública de Navarra; Antonio de Miguel Vallés, secretario honorario del Gremio de Carniceros; Luis Angel García de Embutidos "El Bordón"; Mirentxu Alzueta del Pamplonica; Mikel Arrieta de Embutidos Arrieta; Jesús Galar de Cárnicas Galar; Raúl Ripa de la bodega Cuaderna Vía y Juan Cruz Cruz de la Academia Navarra de Gastronomía.

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra
Tel.: +34 948 01 30 45/679 43 13 08 Contacto – Itziar Inza iinza@intiasa.es
www.reynogourmet.com

