

## El Concurso-Subasta Nacional de Ganado Selecto de Vacuno Pirenaico cumple su XXVII edición

Reyno Gourmet y Ternera de Navarra colaboran en la celebración del evento, que tendrá lugar los próximos 20 y 21 de septiembre en Elizondo.

**19 de septiembre de 2014.-** La XXVII edición del Concurso-Subasta Nacional de Ganado Selecto de Vacuno Pirenaico se celebrará los próximos **20 y 21 de septiembre en Elizondo**. El certamen está organizado por CONASPI (Confederación Nacional de Asociaciones de Ganado Vacuno Pirenaico), Aspina y el Ayuntamiento de Baztán.

Esta fiesta ganadera se celebra cada año, manteniendo el compromiso de todos los ganaderos participantes de conservar, mejorar y asegurar el futuro de la raza pirenaica. Este año participan en el concurso 35 ganaderías reuniendo 347 cabezas a concurso, 26 a la venta y 35 crías aún con sus madres. Hay que destacar en esta edición, la incorporación de ganaderos jóvenes que participan por primera vez y que están apostando por esta raza autóctona.

Además, los asistentes podrán comprobar la calidad de su carne a través de las **IV Jornadas Gastronómicas de la Ternera** que se organizan paralelamente al Concurso y que cuenta con la colaboración de la marca de calidad Reyno Gourmet y la IGP Ternera de Navarra.

### Programa del Concurso-Subasta

Antes de las 9 horas del sábado, 20 de septiembre, el ganado participante en el concurso entrará en el recinto. A partir de las 9 de la mañana serán las rondas calificadoras de ganado y durante toda la jornada del sábado el jurado valorará y puntuará el ganado participante.

La **subasta** será el **domingo**, 21 de septiembre, a las 12.30 horas, y el reparto y entrega de trofeos por los ejemplares ganadores será a las 13 horas.

Y a las 11:30 h, la IGP Ternera de Navarra ofrecerá una degustación de ternera asada a todos los visitantes que se acerquen a Elizondo

### Actividades paralelas: Jornadas y Ruta Gastronómicas

Paralelamente a la celebración del Concurso-Subasta Nacional de Ganado Selecto de Vacuno Pirenaico volverán de nuevo las **Jornadas y Ruta Gastronómicas de la Ternera**

**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](http://www.reynogourmet.com)



A pesar de su juventud, la Ruta ha sido muy bien acogida tanto por los establecimientos participantes como por la clientela, visitantes y la sociedad en general. La gastronomía y la alimentación están volviendo su mirada hacia los productos de cercanía, los que más conocemos y más garantías nos brindan. Y en esta mirada hacia la materia prima, es importante el papel que juegan los organismos de control de calidad. Este es uno de los objetivos que, año a año, se va fidelizando. El segundo es el de recuperar recetas tradicionales, de sabor y de aprovechamiento de cualquier parte de la ternera.

Durante el fin de semana, vecinos y visitantes podrán disfrutar de la **Ruta de la Ternera**, compuesta por bares y restaurantes que participarán en el **4º Concurso de pinchos, caldos y bustis de Ternera de Navarra**.

**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](http://www.reynogourmet.com)

