



El Concurso Navarro de Txistorra celebra su décimo aniversario en una edición que rinde homenaje a la figura del carnicero tradicional

Cristina Lecumberri, Directora del Área de Promoción de Reyno Gourmet, patrocinador del evento, ha destacado que “cada vez son más los elaboradores de txistorra que incorporan la marca Reyno Gourmet a sus productos”.

El Concurso Navarro de Txistorra cumple 10 años, consolidado como el encuentro de referencia de este producto tradicional en el que cada año se otorga la txapela que reconoce al elaborador de la mejor txistorra artesana de la Comunidad Foral. Organizado por el Gremio de Carniceros y Charcuteros de Navarra, y patrocinado, entre otros, por Reyno Gourmet, el Concurso se celebrará el próximo 4 de octubre en Pamplona, en una edición aniversario en la que la figura del carnicero tradicional toma mayor protagonismo. Se trata de destacar a la persona que elabora la mejor txistorra y de transmitir al público la manera artesanal, diferenciada y personal de cómo la realiza. La presentación ha tenido lugar hoy en la sede del Gremio de Carniceros en Pamplona y en ella han tomado parte Luis Zuazo, presidente del Gremio de Carniceros, su gerente, Javier Padros, y Cristina Lecumberri, Directora del Área de Promoción de Reyno Gourmet.

Javier Padros ha indicado que “como celebración de este décimo aniversario se presenta por primera vez una “Txistorra Oficial” con una producción limitada elaborada por el ganador, el segundo y tercer clasificados de la edición anterior, que estará disponible para el público el día del concurso”. El vencedor del año pasado fue Javier Sarnago Rekalde, adherido a la marca Reyno Gourmet, mientras que el segundo y tercer puesto lo ocuparon Cárnicas

Iriguibel, de Huarte y Alimentación Bacaicoa, de Zubiri.

NOTA DE PRENSA

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

INTIA División Alimentaria. Avda. Serapio Huici, 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra
Contacto: Marta Borrueel. Tel. +34 948 01 30 45 / 660 510 229 – mborrueel@intiasa.es

www.reynogourmet.com





La celebración de este producto de la tierra, cada vez más apreciado por el mundo de la restauración y alta gastronomía, no se limitará al día del Concurso. Así del 28 de septiembre al 4 de octubre tendrá lugar la Semana de la Txistorra en la que este alimento será el protagonista en las carnicerías tradicionales con ofertas y degustaciones, hasta culminar con la Fiesta de la Txistorra.

En el encuentro con la prensa, Javier Sarnago, ganador de la edición 2014 y con una larga tradición familiar en la elaboración de este alimento tradicional, ha realizado una demostración de cómo realizar una txistorra artesana, desde la elección de sus ingredientes. “Tiene que ser un producto sin aditivos, realizado con tripa natural, tal y como se presenta al concurso”.

Por su parte, Cristina Lecumberri, Directora del Área de Promoción de Reyno Gourmet, ha destacado que “la txistorra es uno de los productos cárnicos que más se exporta” y que se trata de un producto “propio y auténtico” y “muy versátil” que cada vez está siendo más integrado en la alta gastronomía. Ha señalado además que “cada vez son más los elaboradores de txistorra que incorporan la marca Reyno Gourmet a sus productos”.

Domingo 4 de octubre: Fases del Concurso

Como ha explicado Luis Zuazu, presidente del Gremio de Carniceros, “el concurso comenzará con la deliberación del jurado reunido en la sede del Gremio del Carniceros en el Barrio de la Milagrosa”. Tras examinar la txistorra en crudo, aquellas que no cumplan los requisitos más exigentes de color, aspecto y textura, serán descartadas. Al concurso solo pueden concurrir txistorras realizadas con tripa natural y sin aditivos.

Las que pasen a la siguiente fase se freirán en la cocina y los encargados de prepararlas, y de desfilas con las bandejas hasta el jurado, serán los propios carniceros que ejercerán como voluntarios.

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO





Tras completar las rondas de cata, y a partir de las 10 finalistas, se determinará la txistorra ganadora de este año, así como a la segunda y tercera clasificadas.

A las 12:30 tendrá lugar la entrega de premios en un acto abierto al público en la cercana Plaza Alfredo Floristán. El primer clasificado recibirá la txapela, mandil y diploma que le acreditan como ganador de la edición 2015. El segundo y tercer clasificado también recibirán diploma y mandil.

El concurso cuenta con el patrocinio de Caja Rural de Navarra, Reyno Gourmet y la colaboración de la UPNA, Quaderna Vía, Taberna, El Bordón, Naragi, Gobierno de Navarra y Ayuntamiento de Pamplona.

Jurado

Para este décimo aniversario el jurado está compuesto tanto por representantes del mundo de la carnicería y el embutido, del académico y nutricional, como de la restauración. En este sentido destaca la presencia de Xesc Reina Bosch, Maestro Artesano Charcutero, un autentico referente a nivel internacional tanto en la recuperación de fórmulas tradicionales como en el desarrollo de la creatividad e innovación gastronómica.

Composición del jurado: Luis Zuazu Erroz, presidente del Gremio de Carniceros; Francisco J Goñi Indurain, vicepresidente del Gremio de Carniceros; María José Beriain, catedrática del Area de Nutrición y Bromatología de la Universidad Pública de Navarra; Cristina Martínez "Garbancita", Blogera gastronómica; Luis Angel García de Embutidos "El Bordón"; Mirentxu Alzueta de Embutidos Goikoa; Javier Sarnago Recalde, ganador del IX Concurso Navarro de Txistorra; Raúl Ripa gerente de Bodegas Cuaderna Vía; Juan Cruz Cruz de la Academia Navarra de Gastronomía; Jesús Galar Lenzano de Cárnicas Galar; Iñaki Idoate gerente del Restaurante Alhambra y la chef Eusebi Pena Ardanaz del Salazar y los chefs Jesús Iñigo de Abaco y David García de El Trujal, además del citado Xesc Reina Bosch, Maestro Artesano Charcutero.

Txistorra oficial

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO



INTIA División Alimentaria. Avda. Serapio Huici, 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra
Contacto: Marta Borrueel. Tel. +34 948 01 30 45 / 660 510 229 – mborrueel@intiasa.es

www.reynogourmet.com



Con motivo del décimo aniversario se presentará por primera vez la Txistorra Oficial, un producto elaborado especialmente por el ganador y dos finalistas de la pasada edición, que contará con un etiquetado especial conmemorativo y con una producción de 150 kilos envasados al vacío.

Esta Txistorra Oficial podrá adquirirse en el día del Concurso en los stands de la fiesta popular que se celebrará en la Plaza Alfredo Floristán.

Fiesta de la Txistorra

Los personas que se acerquen el domingo 4 de octubre a partir de las 10:30 de la mañana a la Plaza Alfredo Floristán del barrio pamplonés de La Milagrosa, podrán disfrutar de la Fiesta de la Txistorra, organizada por el Gremio de Carniceros, que incluye hinchables para niños, música, degustación y la posibilidad de adquirir la Txistorra Oficial.

En este ambiente festivo tendrá lugar a las 12:30 horas la entrega de premios del X Concurso Navarro de Txistorra, y como colofón a las 13:00 horas Inaxio Perurena y Eneko Saralegui llevarán a cabo una demostración de deporte rural.

“Está previsto que el domingo se repartan alrededor de 4.000 pintxos de txistorra 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”, como ha indicado Luis Zuazu.

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

INTIA División Alimentaria. Avda. Serapio Huici, 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra
Contacto: Marta Borrueel. Tel. +34 948 01 30 45 / 660 510 229 – mborrueel@intiasa.es

www.reynogourmet.com

