

El cocinero Jesús Sanchez protagonizará la V Cata del Primer Espárrago de Navarra

Este importante evento se celebrará el próximo jueves día 16 de abril en San Adrián

16 de abril de 2014. En esta **quinta edición** –la primera fue en Tudela, la segunda en Viana, la tercera en Andosilla y la cuarta en Cadreita - la *Cata del Primer Espárrago de Navarra* se realizará en **San Adrián** con el fin de ensalzar este producto tan emblemático que comparten Navarra, Aragón y La Rioja.

Es un acto muy sencillo pero muy importante porque supone el pistoletazo de salida a la mejor temporada de la huerta de la Ribera del Ebro y a la vez, es fundamental para que los agricultores y elaboradores pongan en valor sus productos en el momento más importante del año, con proyección en el ámbito de la gastronomía y en el sector turístico.

Este año el homenajeado será **Jesús Sanchez**, jefe de cocina del [Cenador de Amós](#) de Villaverde de Pontones (Cantabria). Es natural de Azagra, y su vinculación con Navarra ha hecho que sea uno de los más firmes defensores de nuestra gastronomía. Con tres Soles Repsol y una estrella Michelin este año ha sido reconocido en Madrid Fusión como el mejor restaurante de España en la categoría de Clásicos Contemporáneos. Su vinculación con Navarra y el hecho de ser cofrade de honor de la **Cofradía** “Espárrago de Navarra” desde 2010 se suma a una intensa carrera culinaria y le hacen merecedor del homenaje que recibirá el próximo **16 de abril** en San Adrián.

La jornada comenzará con la cata en una huerta de la localidad Navarra, y continuará con un aperitivo a base de espárragos y un **brindis** con vino **rosado D.O. Navarra**. Como en ediciones anteriores, se ha seleccionado una huerta de un agricultor particular inscrito en la IGP Espárrago de Navarra. Allí acudirán autoridades del Gobierno de Navarra, La Rioja y Aragón, así como representantes de los ayuntamientos de las zonas productoras, que incluyen localidades de las tres Comunidades Autónomas, además de los miembros del Consejo Regulador de la I.G.P. También acudirán cocineros de [Restaurantes del Reyno](#) y miembros de las diferentes Certificaciones de Calidad Navarra adscritas a la marca Reyno Gourmet. Todos los asistentes disfrutarán de un aperitivo en la huerta a base de espárragos y realizarán un brindis con vino rosado de la **D.O Navarra**.

Cambian los lugares de celebración pero no el espíritu del acto que comenzó en 2011, con vocación anual. Se decidió ya entonces incluir un homenaje a una persona que tenga especial vinculación con la gastronomía, con la defensa de los productos autóctonos y con su promoción. En la primera edición, se homenajeó al ya fallecido cocinero **Santi Santamaría**, en cuya representación estuvo su hijo Pau; en 2012, le tocó el turno a otro afamado cocinero, **Quique Dacosta**; en 2013 al periodista **Pepe Ribagorda**, presentador de los telediarios de fin de semana de Tele 5 y conocido por su gran afición a la gastronomía, además de conductor del blog “De las cosas de comer”; y en 2014 fue Francis Paniego, premio nacional de Gastronomía, premio Miléssime y con 2 estrellas Michelin en el Echaurren de Ezcaray y una más en el restaurante de la Bodega Marqués de Riscal.

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

