

XII “Certamen Gastronómico del Espárrago fresco de Navarra”

Este año como novedad cada restaurante sugerirá un vino rosado DO Navarra con el plato

07 de mayo de 2015.- Dieciséis restaurantes navarros participan en la nueva edición del “*Certamen Gastronómico del Espárrago Fresco de Navarra*” maridado con vino rosado [DO Navarra](#), que comienza este viernes **8 de mayo y concluye el 17 de mayo**.

Este certamen tiene como objetivo difundir el consumo del [Espárrago Fresco de Navarra](#) en plena temporada (momento en el que el producto alcanza su plenitud gastronómica), y para ello invita a los restaurantes participantes a ofrecer a sus clientes un plato elaborado con este producto.

Además, este año se ha incluido la novedad de que cada restaurante sugiere un vino rosado DO Navarra para maridar el plato o pincho, según informan los organizadores.

Durante los días que dura el certamen los restaurantes ofrecerán su plato o pincho en la carta, y una comisión de valoración acudirá a los establecimientos con el fin de seleccionar a los 10 finalistas, que participarán en la **final** del día **21 de mayo**, que se celebrará en Casa Gurbindo.

Allí, un jurado compuesto por prestigiosos expertos en gastronomía probará los platos elaborados por los restaurantes y elegirá a los ganadores del concurso.

Este certamen, según subrayan, es una oportunidad para promover un producto tan emblemático como es el Espárrago de Navarra en su mejor época, ya que se encuentra en plena temporada.

También sirve para "acercarlo al consumidor y recordarle que el Espárrago Fresco de Navarra es un producto de gran calidad y con muchas posibilidades creativas en la cocina".

El año pasado el ganador del certamen fue el **Restaurante Nuevo Hostaf** de Tafalla con su plato "Espárrago 2014"

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

