



El Iruñazarra de Pamplona y el Restaurante Aritza de Auritz/Burguete, Premios a la Mejor Armonía, en la 3ª Semana del Espárrago y el Rosado de Navarra

Bar Edelweiss de Egüés y Restaurante Orgi de Lizaso, han recibido sendos accésit finalistas

17 de mayo de 2016.- La Asociación Navarra de Pequeña Empresa de Hostelería ([ANAPEH](#)) ha entregado esta mañana los premios de la 3ª Semana del Espárrago y el Rosado de Navarra.

El Jurado en esta ocasión, ha estado formado por representantes de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Navarra ACYRENA, representantes de [Vinos Navarra](#) y de Reyno Gourmet - Espárrago de Navarra y de [Casa Gurbindo Etxea](#).

Bar Restaurante [Iruñazarra](#) de Pamplona, ha recogido el Premio a la Mejor Armonía en la categoría de bar, por su propuesta **Espárrago al sol naciente**, una crema de espárragos con huevo a baja temperatura, yema de espárrago y virutas de jamón ibérico, acompañado de Ilagares Rosado 2015.

[Restaurante Aritza](#) de Auritz/Burguete, ha sido galardonado con el Premio a la Mejor Armonía en la categoría de restaurante, por su propuesta consistente en un plato propio de final del invierno y principio de la primavera, con presencia de alcachofa, perretxikos, guisantes, laurel, tomillo y espárrago marinado, salteado y escabechado. El Vino **Zorzal** Rosado 2015.

NOTA DE PRENSA

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

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

www.reynogourmet.com





Accesit finalista en la categoría de bar, al **Bar Edelweiss de Egüés**, con el pintxo Espárrago a la brasa estilo Edelweiss, un espárrago a la brasa con vinagreta de verduras, falso caviar, aceite de cobre y humo de haya. En esta ocasión el vino disfrutado Olimpia 15 de Abril Rosado 2015.

Y accesit finalista al **Restaurante Orgi** de Lizaso en la categoría de restaurante por sus espárragos frescos con su crema, brotes, huevas de trucha y vino rosado de Navarra, plato acompañado de Palacio de Sada Rosado 2015.

Al acto de **entrega de premios** han asistido, la Presidenta y la Secretaria General de ANAPEH, M^a Ángeles Rodríguez y Laura Irisarri, el Gerente del Consejo Regulador D. O. Navarra, Jordi Vidal, la Secretaria del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Espárrago de Navarra, Ana Juanena, el Gerente de Cooperativa de Hostelería, Javier Arístegui y establecimientos participantes.

El evento ha contado con el **patrocinio** del Consejo Regulador Denominación Origen Navarra, el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Espárrago de Navarra y Casa Gurbindo Etxea y la colaboración de Gobierno de Navarra, Ayuntamiento de Pamplona, Cooperativa de Hostelería, Diario de Noticias, Caja Rural de Navarra y Asociación de Cocineros y Reposteros de Navarra ACYRENA.

La 3^a Semana del Espárrago y el Rosado de Navarra ha tenido lugar durante los días 30 de abril al 8 de mayo y ha contado con la participación de 19 establecimientos, quiénes han ofrecido dos joyas de nuestra gastronomía, Espárrago de Navarra y Vino Rosado D. O. Navarra.

Entre los clientes que durante estos días se han acercado a degustar estas propuestas gastronómicas, se han repartido más de 100 premios directos, consistentes en regalo de producto, visitas y actividades en Casa Gurbindo Etxea y la opción de disfrutar de consumiciones gratis en los establecimientos participantes.

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

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

www.reynogourmet.com

