



## La Cata del Primer Espárrago de Navarra homenajea en Lodosa a los Hermanos Torres

Mañana a las 11:30 tendrá lugar la sexta edición de este acto que constituye el pistoletazo de salida para la temporada del Espárrago de Navarra.

**8 de abril de 2016.-** La huerta de Sergio Martínez, en Lodosa, será el escenario que acogerá este sencillo pero importante acto para nuestros agricultores y elaboradores que pone en valor sus productos en uno de los momentos más importantes del año, el inicio de temporada del Espárrago de Navarra.

Organizada por la Indicación Geográfica Protegida "Espárrago de Navarra", los Restaurantes del Reyno y las localidades donde se realiza el acto sobre una propuesta de Algas Comunicación, la Cata del Primer Espárrago comenzó a celebrarse en el año 2011 en Tudela, en la huerta de Serafín Osta. Las siguientes ediciones tuvieron lugar en Viana, Andosilla, Cadreitay San Adrián hasta llegar mañana a la localidad de Lodosa, localidad representativa de nuestras verduras donde además de una intensa actividad hortícola se asientan importantes empresas conserveras. El desarrollo del acto siempre incluye un homenaje a una persona que tenga especial vinculación con la gastronomía, con la defensa de los productos autóctonos y con su promoción. Este año los homenajeados son Sergio y Javier Torres, conocidos por todos como los "Hermanos Torres", propietarios del restaurante Dos Cielos de Barcelona y conductores del programa de Televisión Española Torres en la Cocina.

En 2011 se homenajeó a Santi Santamaría, en cuya representación acudió su hijo Pau. En 2012 fue Quique Dacosta, cocinero con 3 estrellas Michelin, Premio Nacional de Gastronomía como mejor jefe de cocina 2005, Premio Nacional de Gastronomía 2009 a la

NOTA DE PRENSA

**NAVARRA**  
EL VALOR DE LO  
**AUTÉNTICO**





mejor publicación y dos veces mejor cocinero del año por Lo Mejor de la Gastronomía entre otros muchos reconocimientos. En 2013 acudió el periodista Pepe Ribagorda, presentador de los telediarios de fin de semana de Tele 5 y conocido por su gran afición a la gastronomía, sobre la que ha presentado varios programas, como Cocineros Sin Estrella, además de conductor del blog “De las cosas del comer”. En 2014 fue Francis Paniego, premio nacional de cocina, premio Millestime y que cuenta con 2 estrellas Michelin en el Echaurren de Ezcaray y una más en el restaurante de las Bodegas Marques de Riscal. En 2015 el homenajeado fue Jesús Sánchez, chef del Cenador de Amos, que cuenta con una estrella Michelin y tres soles Repsol. Y en esta ocasión serán los hermanos Torres que ya han visitado Navarra en otras ocasiones, donde han cocinado junto a cocineros como Pilar Idoate. En su programa recorren la tradición culinaria española, deteniéndose en sus productos y dando valor especial a la cocina tradicional, de la que ellos son firmes defensores, pues ha sido la base sobre la que han creado después sus platos y sobre la que han edificado su propuesta gastronómica.

### **Actividades paralelas**

El sábado 9 de abril los bares de Lodosa acompañarán a la Cata del Primer Espárrago de Navarra ofreciendo pinchos elaborados con verduras. Además, en el paseo de Lodosa y con la colaboración de Nafarroa Oinez 2016, se realizará una cata popular de Espárrago de Navarra crudo con aceite D.O. y Vino rosado de Navarra. Las personas que quieran probarlo podrán hacerlo gratuitamente en el stand atendido por voluntarios de la Ikastola Ibaialde de Lodosa.

Por otra parte Restaurantes del Reyno, en colaboración con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra, presentará la sexta edición de las Jornadas Gastronómicas “En primavera, rosados y verduras”, una iniciativa que se une a la Cata del Primer Espárrago de Navarra. Esta iniciativa, esperada cada primavera por los amantes de la buena gastronomía, consiste en la elaboración menús confeccionados con verduras de primavera y maridados con rosado de Navarra, a un precio único y cerrado.

**NAVARRA**  
**EL VALOR DE LO**  
**AUTÉNTICO**

