



## El jardín del restaurante La Cocina Vasca, oro en el concurso de Biochef

Cerca de seiscientas personas han emitido sus votos en un fin de semana que, a pesar de que ha contado con una climatología desapacible, ha concentrado a numerosos visitantes que se han acercado a la I Feria Garden Gourmet en la que han expuesto sus productos 4 empresas de Reyno Gourmet y 8 del Consejo de la Producción Ecológica de Navarra.

**27 de junio de 2016.-** El restaurante La Cocina Vasca se ha alzado con el primer premio en el concurso de jardines Biochef que ha tenido lugar este fin de semana en el marco de la I Feria Garden Gourmet mientras que la plata y el bronce han correspondido, por su parte, a Baserriberri e Ikatza. Los votos han sido emitidos por varios cientos de personas que se han acercado durante este fin de semana a la I Feria Garden Gourmet, que ha reunido a cuatro empresas de Reyno Gourmet y ocho de la Producción Agraria Ecológica de Navarra.

En concreto, las empresas pertenecientes a la Marca Reyno Gourmet que han expuesto sus productos en el Parque de los Sentidos de Noain han sido: Mantecadas salinas; Huevos Larraz; Quesería Roncesvalles; y Mermeladas Aidin; y las empresas del Consejo de la Producción Ecológica han sido: Bodegas Bagordi; Pastas Martinelli; Huevos Ollaondo; Lácteos Basakaitz Enekiak; Arriezu Vineyards; Carne Ecológica Jesús Aranda; Quesería Ibar Ardigazta; y Ecológicos Yusan.

La Feria se despidió con una degustación de menestra navarra elaborada por José Aguado, del restaurante Príncipe de Viana, de Murchante, para cerca de 500 comensales.

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](mailto:mborrueel@intiasa.es)

[www.reynogourmet.com](http://www.reynogourmet.com)





### Un proyecto con futuro

El concurso de jardines comestibles forma parte del proyecto Biochef y su objetivo es que los restaurantes participantes (Alhambra- Europa-Mercado, Hotel Muga de Beloso, Rodero, Bar Gaucho, Semillas Arrondoservalesa, Cervecería Baztan, Larraina Redín, El Trujal, Ikatza, San Nicolás, La cocina Vasca y Baserri berri) se surtan de verduras ecológicas para la elaboración de sus platos en huertos atendidos por personas en riesgo de exclusión social a través de la Fundación Varazdin.

A pesar de una climatología bastante adversa para la época del año en la que nos encontramos, han sido varios los centenares de personas que se han interesado por los productos expuestos por las doce empresas en una Feria que nace con la pretensión de que las empresas que trabajan en la calidad y la sostenibilidad tengan un escaparate anual en el que mostrar sus productos y su actividad al público interesado en la ecología y el medio ambiente,

**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](mailto:mborruei@intiasa.es)

[www.reynogourmet.com](http://www.reynogourmet.com)

