



Conservas Asensio gana la VI Cata Solidaria de Espárrago de Navarra en conserva

Organizada por el Consejo Regulador de la IGP “Espárrago de Navarra” junto con el Club Rotary de Pamplona, tiene como finalidad contribuir, mediante una aportación por cada envase que se venda, a la erradicación de la poliomelitis en el mundo.

28 de septiembre de 2018.- Conservas Asensio, de Larraga, se ha proclamado el vencedor de la sexta edición de la Cata Solidaria de Espárrago de Navarra en conserva. Su espárrago ha sido declarado el “mejor entre los mejores” en una cata ciega realizada por un jurado especializado compuesto, entre otros, por la cocinera Angelita Alfaro; un miembro de la Cofradía del Espárrago de Navarra; una inspectora de INTIA; y un representante de la Academia Navarra de Gastronomía.

Los espárragos de Conservas Asensio serán, a partir de ahora, promocionados entre los más de 220 clubes rotarios establecidos en toda España y por cada envase que se venda, se destinará un euro y medio a una causa solidaria, en este caso, al programa “End Polio Now” para la erradicación de la poliomelitis en el mundo. Este programa, al que el Club Rotary internacional ha donado ya más de 2.500 millones de euros, está dirigido por la Organización Mundial de la Salud y tiene como objetivo la erradicación total de la poliomelitis en el mundo antes del año 2020. Se calcula que por cada caja de latas de Espárrago de Navarra que se venda, se obtendrá el importe necesario como para vacunar a dos niños. Además, el 25% del donativo se destinará a un proyecto local de cooperación de una ONG de Navarra. El año pasado se recaudaron un total de 4.350 euros.

Conservas Asensio, una empresa con más de cincuenta años de historia, comenzó su actividad en el año 1963 envasando espárrago procedente de Sesma. El cultivo de este

NOTA DE PRENSA





producto, que llegó a denominarse el Oro Blanco de Navarra, propició el desarrollo social de muchos municipios en la década de los años 60 y 70. Poco a poco continuaron añadiendo verduras y hortalizas a su catálogo, siempre con la condición de que fuesen cultivadas a menos de 30 Km del punto de envasado. Esta condición de cercanía y el hecho de que procesen las verduras recolectadas en menos de 24 horas, aportan unas cualidades organolépticas especiales a sus conservas.

Con la participación de la Indicación Geográfica Protegida Espárrago de Navarra en este proyecto, el Consejo Regulador quiere contribuir a la erradicación de la poliomeilitis, una enfermedad infecciosa grave que, según la OMS, afecta principalmente a los niños pero que se combate efectivamente mediante la vacunación.

