



## Restaurante Ayestarán de Lekunberri Premio a la Mejor Armonía, en la 5ª Semana del Espárrago y el Rosado de Navarra

**Donamariako Benta de Donamaria y Restaurante Txapi Txuri de Murillo El Fruto, han recibido sendos accésit finalistas.**

**17 de mayo de 2018.-** La Asociación Navarra de Pequeña Empresa de Hostelería (ANAPEH) ha entregado los premios de la 5ª Semana del Espárrago y el Rosado de Navarra. El Jurado en esta ocasión, ha estado formado por representantes de la Asociación de Gastronomía Navarra y su Presidenta, Ana Laguna, ha sido la encargada de comunicar los premiados de esta edición transmitiendo a los asistentes lo difícil de la decisión por el alto nivel de las propuestas que participaban en esta edición que año tras año premia la calidad tanto del producto, Espárrago de Navarra y Vino Rosado D. O. Navarra, como su perfecta armonía y maridaje para el deleite de los comensales.

Al acto han acudido Koxko Goñi en representación de la Junta Directiva de ANAPEH, el Presidente del Consejo Regulador Denominación Origen Navarra, David Palacios, la Secretaria del Consejo Regulador Indicación Geográfica Protegida Espárrago de Navarra, Ana Juanena, Andrea Lecumberri de CPAEN, el Presidente de la Cooperativa de Hostelería de Navarra Santiago Enciso, Igor Goroskieta de Caja Rural de Navarra y Ana Lizarraga directora de marketing del Servicio de Turismo del Gobierno de Navarra.

Una crema de espárragos naturales con huevo escalfado y crujiente de ibérico acompañada de Emergente Rosado 2017, del Restaurante Ayestarán de Lekunberri ha sido el premio a la mejor armonía en la 5ª Semana del Espárrago y el Rosado de Navarra.

Donamariako Benta de Donamaria ha recibido un accésit finalista por su participación con espárragos naturales con queso Cambozala y avellanas caramelizadas. El vino que acompañaba en esta ocasión Aroa Larrosa 2017.





Y accésit finalista también para Restaurante Txapi Txuri de Murillo El Fruto, por su participación con un verdel marinado con punta de espárrago escabechada. El vino elegido Guerinda Casa Lasierra 2017.

El evento ha contado con el patrocinio del Consejo Regulador Denominación Origen Navarra y del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Espárrago de Navarra y la colaboración de Cooperativa de Hostelería de Navarra, Diario de Noticias, Caja Rural de Navarra, Gobierno de Navarra, Ayuntamiento de Pamplona, la Academia de Gastronomía Navarra y el Consejo de la Producción Agraria Ecológica CPAEN, quien ha obsequiado al ganador con un lote de productos ecológicos navarros valorado en 300€ para promocionar así la agricultura ecológica de nuestra tierra y animar a los hosteleros a sumarse al carro de la sostenibilidad.

Una de las combinaciones más sabrosas de la mesa navarra se ha reunido un año más en la 5ª edición de la Semana del Espárrago y el Rosado D. O. Navarra durante los días 4 al 13 de mayo, el oro blanco de nuestra cocina, el Espárrago de Navarra y con el mejor acompañante que ha podido tener, el vino rosado D. O. Navarra, un verdadero gusto para el paladar.

Entre los clientes que durante estos días se han acercado a degustar estas propuestas gastronómicas, se han repartido más de 100 premios directos, mediante el Rasca y Gana entregado con cada consumición, lotes de producto, comidas y sorteo de un fin de semana en un alojamiento rural de Navarra..

