



## Se presenta en Madrid el primer Espárrago de Navarra de la temporada

El “rey” de la huerta navarra se ha presentado, de la mano de Restaurantes del Reyno, ante periodistas y prescriptores gastronómicos con un menú elaborado por cinco cocineros de la citada Asociación.

Como todos los años, el Primer Espárrago de Navarra de la temporada levanta una gran expectación y este año la Indicación Geográfica Protegida ha decidido presentarlo ante los prescriptores y críticos gastronómicos más importantes del país en una acción que ha buscado además promocionar la gastronomía navarra, el buen hacer de sus cocineros y la identidad de sus productos.

El restaurante La Huerta de Tudela, de Madrid, ha sido testigo de los dos encuentros gastronómicos en el que los cocineros Javier Díaz, del Restaurante Alhambra; Nicolás Ramírez, del Restaurante Túbal; Luismi Lacar, del Restaurante Arotxa; José Ignacio Díaz de Ulzurrun, del Restaurante Castillo de Gorraiz; y Ricardo Gil, del Restaurante Treintaitrés, todos ellos pertenecientes a la Asociación Restaurantes del Reyno, han confeccionado diferentes versiones de las verduras de la huerta Navarra y entre las que el Espárrago ha gozado de un protagonismo especial.

El menú, compuesto por seis platos, estuvo maridado con los vinos Otazu Chardonnay 2017, Otazu Pago Chardonnay 2014 y Otazu Pago Tinto 2009 y acompañados por AOVE Artajo Selección Bio de Navarra.

### IGP Espárrago de Navarra

El espárrago es uno de los productos emblemáticos de esta fértil e inigualable despensa natural que constituye La Ribera del Ebro y está acogido a Reyno Gourmet, marca de referencia de los productos agroalimentarios con certificación de Calidad. El espárrago certificado por la IGP Espárrago de Navarra ampara el espárrago blanco,

NOTA DE PRENSA





mayor de 12 mm de diámetro de las categorías extra o primera. Este espárrago se comercializa en fresco (durante la campaña de producción que abarca desde marzo hasta el mes de junio), y en conserva, que se comercializa durante todo el año.

Este año la campaña se ha iniciado unos quince días más tarde, por las lluvias del mes de marzo, pero según el Consejo Regulador, estas precipitaciones van a aportar mucha humedad lo que asegurará una buena cosecha y un fruto muy tierno y de muy buena calidad.

### **La Asociación de Restaurantes del Reyno**

Agrupar a cocineros navarros de prestigio y proyección. Sus establecimientos tienen como objetivo el respeto por la identidad de lo tradicional, la innovación por los nuevos modos y la obsesión por la búsqueda de la mejor materia prima para sus creaciones. Por ello cada mes de abril, desde hace diez ediciones, Restaurantes del Reyno organiza las Jornadas Gastronómicas “En abril, rosados y verduras” en el que los amantes de la buena gastronomía disfrutan de la propuesta confeccionada con verdura de temporada en armonía con Rosado de Navarra. La Asociación se fundó en 2007 con el objetivo de promocionar la alta gastronomía de Navarra y difundir las cualidades gastronómicas de esta tierra a través de sus chefs.

