



Juan Echanove recibe este año el premio gastronómico “El Hortelano”

La Federación de Sociedades Gastronómicas de Tudela le entregará el galardón el próximo lunes 18 de marzo en la 5ª edición del premio.

15 de marzo de 2013. El “Oscar” de la gastronomía navarra este año recae en un actor de larga trayectoria, Juan Echanove, más conocido últimamente quizás por su amor a la buena mesa y su contribución a la difusión de los productos más típicos y emblemáticos de cada zona. Echanove e Imanol Arias recorren cada jueves a las 23:30 en TVE toda la geografía española mostrando la gran riqueza gastronómica humana y cultural de las Comunidades Autónomas. El programa [Un país para comérselo](#), recaló igualmente en Navarra y se quedó con la rica huerta de Tudela, Arguedas, las cuevas de Zugarramurdi y descubrió el ecosistema de las Bardenas.

La Federación de Sociedades Gastronómicas de la capital ribera, los estrellas Michelin de Navarra, la Asociación de Hostelería, cocineros y distintas entidades y asociaciones no han tenido duda alguna en que en esta edición sea Juan Echanove.

La Sociedad Gastronómica Topero de Tudela será el escenario elegido en esta 5ª edición del premio, que cuenta con la colaboración de Reyno Gourmet, la marca de referencia de los productos agroalimentarios con certificación de calidad de Navarra y la Bodega Príncipe de Viana. El menú de la cena, que comienza a las 21:30, estará compuesto como no podría ser de otra manera de productos navarros reconocidos a nivel internacional, como son espárragos, alcachofas, borraja, pimiento del cristal, etc..

Siguiendo la tradición, en el transcurso de esa cena, Echanove recibirá la figura de un hortelano realizada por el escultor tudelano Pedro Jordán, realizada en cobre macizo que se apoya en mármol travertino y que pesa casi 4 kilos.

En 2009, inauguraron este galardón los restaurantes Rodero, Europa y el Molino de Urdaniz, los restaurantes navarros con Estrella Michelin; en 2010, resultó premiado el programa de TVE

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra

Tel.: +34 948 01 30 45. Fax: +34 948 07 15 49 - info@intiasa.es

www.reynogourmet.com

"España Directo" por la dedicación realizada en favor de la gastronomía española; un año después, la Federación de Sociedades decidieron otorgarle la escultura a la Asociación de Empresarios de Hostelería de Navarra, por su fomento de la gastronomía navarra. El año pasado lo recogió Joxe Mari Aizega, director general del Basque Culinary Center (BCC).

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra

Tel.: +34 948 01 30 45. Fax: +34 948 07 15 49 - info@intiasa.es

www.reynogourmet.com