

El cocinero Francis Paniego protagonizará la IV Cata del Primer Espárrago de Navarra

Este importante evento se celebrará el próximo miércoles día 8 de abril en Cadreita

07 de abril de 2014. En esta cuarta edición –la primera fue en Tudela, la segunda en Viana y la tercera en Andosilla- la *Cata del Primer Espárrago de Navarra* se realizará en Cadreita con el fin de ensalzar este producto tan emblemático que comparten Navarra, Aragón y La Rioja.

Es un acto muy sencillo pero muy importante porque supone el pistoletazo de salida a la mejor temporada de la huerta de la Ribera del Ebro y a la vez, es fundamental para que los agricultores y elaboradores pongan en valor sus productos en el momento más importante del año, con proyección en el ámbito de la gastronomía y en el sector turístico.

Este año el homenajeado será **Francis Paniego**, jefe de cocina del Portal de Echaurren, propietario junto a su mujer Luisa Barrachina y responsable del restaurante de las Bodegas Marqués de Riscal. Entre otros muchos reconocimientos ha sido subcampeón en el campeonato de España de cocineros de 1998; premio Bidasoa 1999 al mejor jefe de cocina menor de 35 años, tres Soles en la Guía Repsol para El Portal de Echaurren, dos estrellas Michelin en El Portal de Echaurren y una estrella Michelin en el restaurante Marqués de Riscal, Premio Chef Millesime 2012, Premio Nacional de Gastronomía 2013 como mejor jefe de cocina.

La jornada comenzará con la cata en una huerta de la localidad navarra, y continuará con un aperitivo a base de espárragos y un brindis con vino rosado D. O. Navarra. Como en ediciones anteriores, se ha seleccionado una huerta de un agricultor particular; en este caso, se ha elegido la de D. Ángel Ría. Allí acudirán autoridades del Gobierno de Navarra, La Rioja y Aragón, así como representantes de los ayuntamientos de las zonas productoras, que incluyen localidades de las tres Comunidades Autónomas, además de los miembros del Consejo Regulador de la I.G.P. Espárrago de Navarra. Todos los asistentes disfrutarán de un aperitivo en la huerta a base de espárragos y realizarán un brindis con vino rosado de la **D.O Navarra**.

Cambian los lugares de celebración pero no el espíritu del acto que comenzó en 2011, con vocación anual. Se decidió ya entonces incluir un homenaje a una persona que tenga especial vinculación con la gastronomía, con la defensa de los productos autóctonos y con su

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra
Tel.: +34 948 01 30 45/679 43 13 08 Contacto – Itziar Inza iinza@intiasa.es
www.reynogourmet.com



promoción. En la primera edición, se homenajeó al ya fallecido cocinero **Santi Santamaría**, en cuya representación estuvo su hijo Pau; en 2012, le toco el turno a otro afamado cocinero, **Quique Dacosta** y en 2013 al periodista Pepe Ribagorda , presentador de los telediarios de fin de semana de Tele 5 y conocido por su gran afición a la gastronomía.

Y para ensalzar esta verdura navarra, los Restaurantes del Reyno durante la semana del 10 al 16 de abril, ofrecerán una degustación gratuita del auténtico Espárrago de Navarra dentro de las jornadas “**En Primavera Rosados y Verdura**”.

NAVARRA
EL **VALOR** DE LO
AUTÉNTICO

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra
Tel.: +34 948 01 30 45/679 43 13 08 Contacto – Itziar Inza iinza@intiasa.es
www.reynogourmet.com

