

Finalistas en el “Certamen Espárrago de Navarra”

La final será el 21 de mayo en Casa Gurbindo, Pamplona

21 de mayo de 2014.- El Certamen Gastronómico **Espárrago de Navarra** ya tiene a sus **diez finalistas**, después de que un comité de valoración haya degustado las propuestas gastronómicas compuestas por Espárrago de Navarra en 35 establecimientos de la Comunidad Foral. Los diez restaurantes que han pasado a la final, que se celebra el 21 de mayo en [Casa Gurbindo](#), prepararán sus platos in situ, para que sean valorados por un prestigioso jurado.

El resto de miembros del **jurado** serán Miguel Mateo, presidente del Consejo Regulador de la IGP Espárrago de Navarra; Enrique Sánchez Sacristán, Gran Maestro de la Cofradía del Espárrago de Navarra; Andrea Chocarro, de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Navarra; Sara Nahum, periodista gastronómica; y Víctor Goñi, director adjunto de Diario de Noticias.

En el acto final, se darán a conocer los ganadores y se darán diplomas para el resto de finalistas. El Certamen Espárrago de Navarra está organizado por Fundagro-UAGN en colaboración con Casa Gurbindo, Centro de interpretación de la agricultura y la ganadería, Ayuntamiento de Pamplona, el [Consejo Regulador del Espárrago de Navarra](#) y la Asociación de Hostelería Navarra, y subvencionado por el Gobierno de Navarra.

Finalistas con sus platos correspondientes:

Asador Bodegas Lezáun, de Lacar, "Esparrago cuatro variedades"

Bar Nuevo Hostaf, de Tafalla, "Esparrago 2014"

Casa Otano, Bar Restaurante, de Pamplona, "Omega"

Hotel Villa Marcilla, de Marcilla, "Un timbal de espárragos con alioli gelatinizado y crujiente de pan"

Hotel Villava, de Villava, "Ensalada de espárrago a la plancha sobre boina beltza con vinagreta de aceite negra"

Qwerty Bar, de Pamplona, "Espárrago templado con espuma de salmorejo"

La Sala, de Pamplona, "Pedacito de cielo"

Mesón Julian, de Tudela, "Regaliz Blanco"

Restaurante Casa Arteta, de Marcalain, "Margarita de mezcla de espárrago fresco con salsa de perretxikos"

Restaurante Trinquete, de Tudela, "As en cuatro"

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

