



PREMIOS A LOS
JÓVENES VALORES
DE LA GASTRONOMÍA
DE NAVARRA

Un arte al servicio de la ciudadanía con un gran futuro

La tercera edición de los premios Gastronomika Talent Navarra, celebrada el pasado martes en La Hacienda Mutilva, pone de relieve que, en la Comunidad Foral, toda esa cadena de valor que representa la gastronomía tiene el relevo generacional asegurado gracias a unos jóvenes que, con ilusión y mucha imaginación, vienen pegando fuerte

Fue **Rebeca Esnaola**, consejera de Cultura, Deporte y Turismo del Gobierno de Navarra, quien, en su intervención, definió perfectamente lo que representa la gastronomía en la Comunidad Foral: «En estas once categorías se premiaban no solo al mejor cocinero, parrillero, barra de pintxos... sino también otras cuestiones que trascienden lo gastronómico como la sostenibilidad, el talento emprendedor o la atención al público. En definitiva, toda una cadena de valor que hace de esta disciplina un arte al servicio de la ciudadanía». Y, en Navarra, los artistas más jóvenes vienen pegando fuerte, con mucha ilusión, un gran oficio y grandes dosis de imaginación.

Así se demostró en la tercera edición de los Gastronomika Talent Navarra, que celebró su evento final en La Hacienda Mutilva el pasado martes. Allí se congregaron autoridades, patrocinadores, organizadores, una

larga lista de agentes cercanos al ecosistema de la gastronomía del territorio y, por supuesto, una treintena de nominados en diez categorías. Gastronomika Talent Navarra es, en palabras de Esnaola, «una apuesta del Gobierno de Navarra a través de la Dirección General de Turismo para premiar y reconocer la labor que desempeñan profesionales menores de 40 años dentro de este sector» porque «el apoyo e impulso a las nuevas generaciones lo entendemos como vital para potenciar el presente y el futuro de un sector clave para nuestra tierra».

Ese apoyo a estos jóvenes se concibe, eso sí, desde una perspectiva muy transversal de la gastronomía, tal y como se puede ver en las categorías premiadas. Fueron diez con tres nominados, más una nueva, llamada 'Excelencia Navarra', que fue para una de las profesionales de la región más inter-

HOJA DE RUTA.

EL APOYO E IMPULSO A LAS NUEVAS GENERACIONES ES VITAL PARA POTENCIAR EL PRESENTE Y EL FUTURO DE UN SECTOR QUE QUIERE COLOCAR A NAVARRA COMO DESTINO ENOGASTRONÓMICO DE REFERENCIA

nacionales: **Joanna Artieda**, mejor pastelera del mundo en 2024 según la Academia Internacional de Gastronomía Francesa.

No lo tuvo nada fácil, sin duda, el jurado. El nivel de los premiados, pero también de los nominados, fue muy alto porque la gastronomía navarra, en todas sus vertientes, vive un gran momento. **Ana Laguna**, de la Academia Navarra de Gastronomía; **Eneko Izcue**, de Basque Culinary Center; **Enrique Martínez**, gerente y chef de La Hacienda Mutilva; **Fernando Munárriz**, influencer de gastronomía; y **Karlos Larrea**, presidente de la Asociación Gasterea, fueron los responsables de dirimir los ganadores de cada categoría.

Fue quizás el Verduarte de Pamplona, con tres premios, uno de los grandes triunfadores de un evento en el que además de aplausos, sonrisas, muchos abrazos y algu-



PROMUEVEN / SUSTATZAILEAK

Gobierno de Navarra  Nafarroako Gobernua

Reyno de Navarra  Nafarroa.ko Erresuma

PATROCINADORES / BABESLEAK

LABORAL  kutxa

KELER  DONOSTIA 1872

 basque culinary center

Alusaldú.  PRODUCTOS GASTRONÓMICOS

 CASTILLO MONJARDÍN

ORGANIZA / ANTOLATZAILEA

vocento  gastronomía.



Los premiados en la tercera edición de Gastronomika Talent Navarra posan junto con la consejera de Cultura, Deporte y Turismo del Gobierno de Navarra, Rebeca Esnaola, y el resto de patrocinadores, promotores y organizadores de este evento.

na lágrima, quedó patente que el compañerismo es un valor compartido entre todos estos profesionales.

TODO UN ACIERTO

Estos premios, presentados por **Laura Chamorro**, tuvieron por primera vez La Hacienda Mutilva como sede y la decisión fue, sin duda, todo un acierto. Enrique Martínez y sus equipos de cocina y sala brillaron primero en el cóctel en la terraza exterior y, más tarde, en el comedor durante el almuerzo. Su timbal de patata, pimienta asada, yema de huevo y pan de carbón, y su costilla de lechal de Navarra asada en los rescoldos de la brasa fueron los platos principales de una larga y aplaudida minuta.

Hay que mencionar, eso sí, que se apoyaron en marcas referentes como Alusaldú, Keler o Castillo Monjardín para lograr, sin

CATEGORÍAS.

FUERON DIEZ CON TRES NOMINADOS, MÁS UNA NUEVA, LLAMADA 'EXCELENCIA NAVARRA', QUE FUE PARA UNA DE LAS PROFESIONALES MÁS INTERNACIONALES DE LA COMUNIDAD FORAL: JOANNA ARTIEDA

duda, la matrícula de honor en su estreno. Es obligatorio, además, agradecer el apoyo que LABORAL Kutxa y Basque Culinary Center, como patrocinadores, han brindado a este evento.

Y, hablando de apuestas y de aciertos, hay que recalcar esa sensación de que esta puesta en valor del talento joven en la gastronomía navarra no es algo puntual, sino que forma parte de una hoja de ruta con un objetivo. **Ana Rivas**, directora general de Turismo del Gobierno de Navarra, reiteró la «apuesta firme» de su departamento «por el turismo enogastronómico de nuestra Comunidad, al que le damos un espacio importante en esta legislatura».

Compañeros, desde luego, no le faltarán en ese apasionante camino en el que la meta es colocar la gastronomía en el lugar que Navarra merece.

Menú

APERITIVOS

- ~ BOMBONES DE FOIE
- ~ JAMÓN IBÉRICO PURO DE BELLOTA PINARES DEL SUR DE ALUSALDU
- ~ OSTRAS A LA PARRILLA DE ALUSALDU CON PAPADA DE EUSKALTERRI
- ~ CREMOSO DE QUESOS NAVARROS, TOMATE Y MANZANA
- ZAMBURIÑAS A LA PARRILLA
- ~ CROQUETA DE TXULETA
- ~ CROQUETA DE JAMÓN
- ~ TARTAR DE TUÉTANO DE TERNERA & ATÚN
- ~ TARTAR DE TUÉTANO DE TERNERA & POTRO
- ~ LA MEJOR TXISTORRA DE NAVARRA DE 2023
- ~ CERVEZASKELER
- ~ CASTILLO MONJARDÍN ROSADO LÁGRIMA 2023
- ~ CASTILLO MONJARDÍN CHARDONNAY 2023
- ~ CASTILLO MONJARDÍN TINTO GARNACHA 2022

MENÚ

- ~ TIMBAL DE PATATA, PIMIENTOS DEL CRISTAL DE ALUSALDU ASADOS, YEMA DE HUEVO Y PAN DE CARBÓN
- ~ COSTILLA DE TERNERA LECHAL DE NAVARRA ASADA EN LOS RESCOLDOS DE LA BRASA

POSTRE

- ~ GAZPACHO DE FRUTOS ROJOS DE LA SIERRA DE URBASA, HELADO DE BAJO MONTE Y FRESAS A LA PARRILLA

BODEGA

- ~ CERVEZA KELER
- ~ CASTILLO MONJARDÍN DEYO MERLOT
- ~ CASTILLO MONJARDÍN BRUT NATURE CHARDONNAY

Pasión por el producto

Alusaldú.
PRODUCTOS GASTRONÓMICOS

alusaldú.com

carnes, pescados, ibéricos Pinosur, pulpo, ahumados, ostras, conservas...



Navarra, un destino enogastronómico por descubrir

Los buenos platos elaborados con productos de calidad y las atractivas experiencias que te ofrece Navarra son un valor seguro para los amantes del buen comer y beber

Quien visita Navarra, con total seguridad repite. Y eso es gracias al buen sabor de boca que, de manera literal, suele dejar el territorio en sus visitantes.

Tierra de contrastes y de sorpresas, quien la haya visitado alguna vez seguro que se ha dejado encandilar por la magia de sus paisajes, la majestuosidad de su patrimonio histórico-cultural, la hospitalidad de sus habitantes y, cómo no, la riqueza de su gastronomía.

Hablar de Navarra es hacerlo del territorio con mayor calidad de vida del Estado. De un destino turístico no masificado, sostenible y seguro que ha sabido encontrar en la

enogastronomía un gran atractivo para visitantes nacionales e internacionales. Porque viajar a la Comunidad Foral es como hacerlo a un país en miniatura, donde los grandes contrastes climáticos y paisajísticos nos ofrecen productos que van desde las ricas carnes, quesos y hongos del Pirineo, hasta los afamados vinos y verduras de las llanuras del sur.

HUERTA, SETAS Y CAZA, PROTAGONISTAS

Atendiendo a la materia prima, Navarra es reconocida por la riqueza de su producto kilómetro cero, entre el que cabe destacar ese producto que nace de la huerta navarra. Espárrago, alcachofa, borraja, acelga, pimientos del Piquillo, endrinas...

son algunos de los alimentos característicos de una tierra navarra de la que también surge uno de los productos de temporada más demandados: los hongos y setas. Sin olvidar esa carne de caza en la que destacan la paloma, la perdiz, el jabalí, el ciervo o el corzo.

Con todo ello, son siete las denominaciones de origen y seis las indicaciones geográficas protegidas que avalan el origen, la producción artesana y la calidad de un producto navarro muy característico, siempre fresco y de kilómetro cero, y con la capacidad de llegar a las mesas de hogares, bares y restaurantes en tiempo récord, gracias a la reducida extensión del territorio y a una cadena directa y sin intermediarios.

UN MARIDAJE INMEJORABLE

Como complemento a una gastronomía extraordinaria, Navarra cuenta con una gran cultura y actividad vitivinícola que se extiende por numerosas bodegas productoras de la Zona Media de Navarra, entre las que cabe destacar tres denominaciones de origen: Navarra, Rioja y Cava. Con especial protagonismo de los rosados, algunos de ellos elaborados con uva de alta montaña, también pueden disfrutarse de blancos y tintos de alta calidad.

Y no hay que olvidar otra de las bebidas estrella de la tierra: ese pacharán navarro que, producido con endrinas de la propia huerta navarra, sorprende a quien lo prueba.

SÚMATE A GASTROEXPERIENCIAS MUY APETECIBLES

Productos y productores conforman un binomio de alto nivel del que resultan experiencias turísticas tan inmersivas como enriquecedoras. ¿Te animas a ir al monte a recolectar setas para después cocinarlas? ¿O prefieres hacerlo con verduras en la huerta? ¿Por qué no elaborar tu propio queso? ¿O buscar trufas junto a un perro experto? ¿Y qué hay de pasear en una carretera entre viñedos y terminar con una cata? Son solo algunas de las experiencias enogastronómicas que propone el territorio, actividades que te ayudan a conectar con la cultura local mientras te diviertes y le das un gusto al paladar.

Para cuando se prefieran planes más relajados, Navarra cuenta con una restauración tan amplia como variada en la que degustar su gastronomía y sus vinos. Y hacerlo, además, en diversos ambientes: desde la paz y las increíbles vistas que ofrecen las montañas pirenaicas o las Bardenas Reales, hasta el animado ambiente del casco antiguo de Pamplona.

El territorio navarro está repleto de asadores y sidrerías en los que disfrutar de la gastronomía navarra desde una perspectiva más tradicional, a otra de mayor innovación culinaria. En tus manos está elegir cuándo y dónde degustar ese recetario clásico y cuándo te apetece deleitarte con esa alta cocina reconocida con estrellas Michelin o soles Repsol.

VEGETARIAN
FOODS
LA NUEVA
COCINA
NAVARRA

LOS NOMINADOS

MEJOR COCINERO

Nacho Gómara

RESTAURANTE VERDUARTE / PAMPLONA

Iñaki Andradas y Luken Vigo

RESTAURANTE BASERRIBERRI / PAMPLONA

José Aguado

RESTAURANTE TOPERO / TUDELA

MEJOR PARRILLERO

Walter Castejón

CASA PERICO / LARRAGA

Galina Tchalova Tchalova

LA HACIENDA / MUTILVA ALTA

Viorel Buliga

DON MÉRITO / PAMPLONA

MEJOR BARRA DE PINTXOS

Isaac Álvarez y Jaizkibel Zunzarren

BAR ULZAMA / PAMPLONA

Oumaima Ogdi

ARKANGO / ALTASU

Manu Palma

LA MANDARRA / PAMPLONA

MEJOR TRATAMIENTO DE VERDURAS

Nacho Gómara

RESTAURANTE VERDUARTE / PAMPLONA

Pilar Arellano

RESTAURANTE PICAFLOR / PAMPLONA

Aitor Lorente

CAMINO DE LAS BARDENAS / ARGUEDAS

MEJOR RESTAURANTE SOSTENIBLE

Anais Campo

HALCONERAS DE SANCHO IV / FUNES

Julen Urtasun, Julen Fernández y Asier

Olmedo

OLIO PIZZA BAR / PAMPLONA

Aitor Lorente

CAMINO DE LAS BARDENAS / ARGUEDAS

MEJOR TALENTO EMPRENDEDOR

Iñaki Andradas y Luken Vigo

BASERRIBERRI / PAMPLONA

Sergio Lerga

LA VIEJA IRUÑA, AYRES DEL SOTO Y LOMO

BAJO / PAMPLONA

Johan Valencia, Flavio Arpi y Jhoel Armijos

SNOB COCKTAILS & FOOD / PAMPLONA

MEJOR SUMILLER

Beatriz López

REYNA DE COPAS, VINOTECA / OLITE

Jaione Aizpurua

RESTAURANTE KABO / PAMPLONA

Pablo Agramonte

RESTAURANTE ALHAMBRA / PAMPLONA

MEJOR ATENCIÓN EN SALA

Iñaki Pla

RESTAURANTE VERDUARTE / PAMPLONA

Ibai Renón

LA CUCHARA DE MARTÍN / PAMPLONA

Pedro Casado

RESTAURANTE AROSTEGUI / PAMPLONA

MEJOR PROYECTO

Silvia Lázaro

GRANJA EL MORO / FIGAROL

Vicente Ursua

CHEF CREATIVO / PERALTA

Xabi Urizar

XABI CACAO TASTING / PAMPLONA

MEJOR TRATAMIENTO DEL PRODUCTO

Joel Ribera

PAN DE ARGUIÑÁRIZ / ARGUIÑÁRIZ

Josetxo Ubau

XORTA GARAGARDAUA / BURGUI

Ruben Ezker

PANADERÍA EZKER / BURGUI

EXCELENCIA NAVARRA

Joanna Artieda

JOANNA ARTIEDA / PAMPLONA



Ana Rivas, directora general de Turismo del Departamento de Cultura, Deporte y Turismo del Gobierno de Navarra, fue la responsable de entregar a Nacho Gómara su premio como Mejor Cocinero.

Un alquimista de la verdura que ha dado con la fórmula ganadora

Nacho Gómara es un torbellino de ideas, de expresiones, y se le notó en el escenario, regalando algunas de las fotos más expresivas. Se quitó un peso de encima con el Premio al Mejor Tratamiento de las Verduras y el reconocimiento como Mejor Cocinero fue la guinda. Esa inquietud le lleva a buscar una mejora constante, a la investigación, a una innovación basada en sus raíces, a plantear fórmulas hasta ahora desconocidas... «Llenamos a diario en Pamplona. Decidimos lo que vamos a dar y el cliente ya sabe que no hay menú y hemos recibido críticas por ello. Pero hacemos lo que nos da la gana. No pasamos por el aro y no queremos que nada nos pase factura», señala con un punto de rebeldía. Lo hace mientras se prepara para viajar a Madrid para una presentación de una marca de calzado con 250 invitados. ¿El menú? No ha querido dar detalles a la firma, pero confiesa que no faltarán unas aceitunas de su pro-

NACHO GÓMARA

«QUIERO QUE LOS CLIENTES SEPAN QUE ESTÁN EN VERDUARTE, QUE SEPAN QUE AQUÍ ES DIFERENTE»

«EN NUESTRO MENÚ, LA PROTEÍNA ANIMAL ES CASI UNA GUARNICIÓN. MANDA SIEMPRE LA VERDURA»



pia huerta o unas espinacas. En la sorpresa, en esa capacidad de generar expectación, quizás incertidumbre, en la clientela (o en la marca que organiza un evento así) es feliz.

Su día a día depende de pequeños productores, de carniceros conocidos, de esas truchas navarras y sus huevas... «Cada día hacemos más de 200 kilómetros para ir recolectando un producto fresco y de Navarra porque, en muchos casos, el productor es tan pequeño que no te puede traer su género», explica Gómara. Las verduras mandan en un menú que, consecuentemente, cambia a diario y que los clientes no conocen: «Son diez pases y hay carne y pescado, pero la proteína animal es casi una guarnición». La fórmula, sin duda, funciona, y el cocinero reconoce que «estamos muy contentos».

Cuando se le cuestiona si ese modelo es exportable a otros enclaves, a otras ciudades, no duda en responder que sí y recuerda su éxito en Madrid, en plena calle Serrano, hace algunos años: «Fue un 'boom'. Nos quedamos con toda la calle Serrano simplemente ofreciendo verdura fresca. Allí estaban acostumbrados al tarro, al bote, y se les ponía la piel de gallina con una verdura a la que hay que quitarle la tierra y pelar», rememora.

Antes de ello, se formó en Donostia. Primero, en la Escuela Luis Irizar; después, en los restaurantes más importantes, donde se había presentado anteriormente vendiendo la trufa que su tío cultivaba. «Pude aprender en las mejores cocinas y, además, hubo tres restaurantes que obtuvieron estrella Michelin en aquella época». ¿Es un objetivo en Verduarte? «Yo lo que quiero es que los clientes sepan que están Verduarte, que aquí es diferente».



WALTER CASTEJÓN MEJOR PARRILLERO



Beatriz Huarte, secretaria de ANAPEH, Asociación Navarra Pequeña Empresa de Hostelería, entregó a Walter Castejón su premio.

Con él, la parrilla se ha convertido en seña de identidad de una casa con medio siglo de historia

Walter Castejón disfruta de lo lindo frente a las brasas de Casa Perico, el restaurante del Hotel Villa de Larraga, en la localidad del mismo nombre. Es un proyecto familiar, con más de 50 años de historia, y en el que tradición y vanguardia se dan la mano en una cocina en la que el producto tiene una posición privilegiada.

Al recibir su galardón, este joven de Tafalla quiso tener palabras de agradecimiento para quienes han confiado en él para este premio, pero también para los responsables de Casa Perico, que siempre han estado a su lado: «Estoy muy agradecido a todos porque recibir un reconocimiento así en un evento como este es muy importante para mí, que nunca he sido de premios ni nominaciones. Yo estoy aquí representando a

WALTER CASTEJÓN.

«REPRESENTO A UNA CASA FAMILIAR CON MUCHA TRADICIÓN. QUIERO QUE SIGAN MUCHOS AÑOS MÁS»

una casa familiar con mucha tradición. Hoy en día está la tercera generación al frente del negocio y mi deseo es que sigan adelante durante muchos años más», dijo emocionado en el escenario.

Castejón terminó sus estudios de gastronomía en 2016 y unos meses después comenzó a trabajar en Casa Perico. Tardó unos años en ponerse al frente de la parrilla, una labor que ha terminado siendo su verdadera pasión: «Me dieron la responsabilidad de encargarme de la parrilla después de la pandemia y he ido ganando confianza con el tiempo». Tanto, que las brasas son hoy una seña de identidad de Casa Perico: «Tiene mucho protagonismo en nuestra cocina, también en el menú del día. Todo tipo de producto pasa por ella, incluso mariscos y hortalizas y, por supuesto, el producto de temporada. Aunque luego lleven otra elaboración siempre tienen ese toque de sellado en la parrilla», explica. ¿Pero con qué producto disfruta especialmente Walter? «El pescado y, si puedo elegir, que sea plano, como el rodaballo».

Demuestran día a día que con los ingredientes de siempre se puede hacer una cocina diferente

La carta de pintxos de Ulzama es de lo más sorprendente y, sin duda, bien merece este premio. En su barra están esas propuestas pensadas para el cliente que va con prisa y a tiro hecho, pero en el Ulzama hay que dejarse seducir por una carta de elaboraciones que se hacen al momento, con su tiempo, y que «salen siempre perfectas, en su punto, y eso la gente siempre lo agradece», señala Isaac Álvarez.

En este bar de Pamplona siempre le dan un giro de tuerca a cualquier receta para convertirla en un sorprendente pintxo. «Hacemos una cocina distinta, pero con los ingredientes de toda la vida. Intentamos poner siempre un sello de originalidad, hacer cosas que la gente no haya vis-

to, dar una vuelta a recetas típicas de la zona. Nosotros haremos un chilindrón, pero nada tendrá que ver con los vistos anteriormente».

Ahora, este bar de la calle San Nicolás tiene dos pintxos estrella: su tortilla carbonara, que idearon para un concurso pero tuvieron que dejar en carta por su gran acogida; y la 'Jagocreta', una receta que homenajea a Jagoba Arrasate diseñada para un concurso de croquetas y que tiene todos los ingredientes del almuerzo de San Fermín: «Son pintxos que hacen poso en la gente, porque son aquellos que los clientes vienen buscando».

Isaac, de vacaciones, no pudo acudir al evento, por lo que fue Jaizkibel Zunzarren quien recogió el premio. «Es un honor recibir este premio representando a todos esos miembros del equipo que no han podido venir», comentó antes de lanzar una declaración de intenciones: «Nos quedan tres años hasta cumplir los 40 y buscaremos otro premio en Gastronomika Talent Navarra».

ISAAC ÁLVAREZ.

«INTENTAMOS PONER SIEMPRE UN SELLO DE ORIGINALIDAD, HACER COSAS QUE LA GENTE NO HAYA VISTO»



ISAAC ÁLVAREZ Y JAIZKIBEL ZUNZARREN

MEJOR BARRA DE PINTXOS



Jaizkibel Zunzarren recibió, en su nombre y el de Isaac Álvarez, el reconocimiento de manos de Diego Santos, responsable de Keler en Navarra.



NACHO GÓMARA MEJOR TRATAMIENTO DE VERDURAS



Javier Yurrita, fundador de San Sebastian Gastronomika, entregó a Nacho Gómara el premio que le reconoce su gran tratamiento de las verduras.

Las verduras, sus sabores, texturas y formas pueden ser eje central en su alta cocina

Su nombre, Verduarte, es toda una declaración de intenciones, porque es fácil pensar que el objetivo de este restaurante situado en lo más alto del palacio de congresos Baluarte de Pamplona es, precisamente, elevar las verduras a la categoría de arte. Sin embargo, a esa meta se le podría añadir otra más y es demostrar que uno de los mayores tesoros de la cocina navarra, sus verduras, pueden ser el eje central e hilo conductor en la alta cocina. Un menú sorpresa, con diez pases y un ticket medio de 80 € en el que las verduras mandan. Esa es una de las esencias de Verduarte.

Para lograr ese objetivo, nadie como un verdadero apasionado de las verduras como Nacho Gómara, quien hizo 'doblete' en esta tercera edición de Gastronomika Talent Na-

varra. Cuando recogió este premio, sintió que por fin lo había logrado: «Para mí es más importante que el de Mejor Cocinero. Cuando la anterior vez fui nominado y no me lo llevé me enfadé, pese a que fue para mi amigo José Aguado. Quería invitarme luego a tomar algo y no quise porque yo, las verduras, las siento muy fuerte».

Gómara se define como «un apasionado de las verduras. Durante la comida solo me he podido fijar en esas zanahorias que acompañaban al cordero, en los pimientos que coronaban el timbal de patata...», reconocía en el escenario arrancando las risas de los presentes. En Verduarte, por ejemplo, se puede comer el mismo tomate que comían sus tatarabuelos: «Buscamos mucha semilla antigua para darles a los agricultores y que siembren las que les damos. Aquí se come el mismo tomate que tomaban mis tatarabuelos, porque encontré en un cajón una semilla de aquella época y se la di a un agricultor. La producción es menor y el coste más elevado, pero su sabor es brutal».

NACHO GÓMARA.

«PARA MÍ ESTE PREMIO ES MÁS IMPORTANTE QUE EL DE MEJOR COCINERO. LAS VERDURAS LAS SIENTO MUY FUERTE»

Una granja escuela que es un paraíso natural y que esconde un restaurante de gran nivel

En Funes, Halconeras de Sancho IV se presenta como una granja escuela que es un paraíso natural, con aventura y aprendizaje como principales reclamos. Los más pequeños se lo pasarán sin duda en grande viviendo esta experiencia, pero los amantes de la gastronomía disfrutarán de lo lindo en un restaurante en el que el producto, de su propia huerta, pero también de otros lares, es el verdadero protagonista. El rodaballo gallego salvaje o el bogavante azul conviven en la carta con la cebolleta fresca de su huerta ecológica, los hongos 'beltxas' con yema de sus gallinas o, por supuesto, la txistorra de Navarra.

En esta tercera edición de Gastronomika Talent Navarra, se ha premiado la faceta

ANAIS CAMPO.

«EL RESPETO AL MEDIOAMBIENTE Y AL PROPIO PRODUCTO ES ALGO QUE INTENTAMOS TRANSMITIR EN NUESTROS PLATOS»

sostenible de este restaurante. Anais Campo, encargada de recoger este galardón, resumió a la perfección la esencia de Halconeras de Sancho IV: «Trabajamos con un producto natural, ecológico y de temporada, y ese respeto al medioambiente y al propio producto es algo que intentamos transmitir en nuestros platos, que siempre tienen un toque de brasa, que no de humo».

Campo subió al escenario emocionada y muy sonriente y reconoció que era «un orgullo y un honor para nosotros recibir este reconocimiento». Porque en este complejo de Funes «somos apasionados de la naturaleza y estamos muy comprometidos con el medioambiente, con un restaurante que se autoabastece con nuestras placas solares y con nuestra huerta ecológica», de la que salen muchos de los productos que más tarde se pueden probar en su comedor. La esencia del kilómetro cero y del respeto a la naturaleza se combinan, así, en un restaurante y una granja escuela con muchos valores, pero que también pone en valor la gastronomía navarra más sostenible.



ANAIS CAMPO MEJOR RESTAURANTE SOSTENIBLE



Fernando Munárriz, jurado de Gastronomika Talent Navarra y uno de los principales influencers navarros de gastronomía, entregó a Anais Campo su galardón.



IÑAKI ANDRADAS Y LUKEN VIGO MEJOR TALENTO EMPRENDEDOR



Pello Bayona, director de empresas de LABORAL Kutxa de Navarra, fue el responsable de entregarles a Iñaki Andradas y Luken Vigo este galardón.

Una 'locura' que les ha llevado a tener un grupo hostelero y apostar decididamente por el I+D

Son conocidos en estos premios porque su Baserriberri lleva años pegando fuerte en la gastronomía navarra, pero este galardón por su talento emprendedor se debe a que Iñaki Andradas y Luken Vigo han dado un paso más y su Baserriberri es ya un grupo hostelero con cuatro locales (uno de ellos en San Sebastián y otro en Vitoria-Gasteiz) y un centro de I+D en el que crean platos, raciones y pintxos que se incorporarán a las cartas de sus locales.

Eso les permite, sobre todo a Luken Vigo, estar cerca de los fogones, lo que es una de las grandes pasiones de ambos, pero nada tiene que ver con cuando empezaron con 24 y 26 años fundando Baserriberri, con aquella barra de pintxos tan genuina.

IÑAKI ANDRADAS.

«LO NUESTRO ES UNA LOCURA BASTANTE GRANDE, PORQUE TE OBLIGA A ESTAR EN PERMANENTE CAMBIO»

Y es que todo este salto se ha producido con 32 y 34 años. «Creo que no hay nadie de nuestra edad con este nivel de emprendimiento en nuestro entorno», asegura Iñaki Andradas cuando se le cuestiona por la explicación de este premio. «Lo nuestro es una locura bastante grande, porque te obliga a estar en permanente cambio», añade.

«¿Tienen vértigo?», se le pregunta a Iñaki Andradas. «Mucho», reconoce antes de añadir que «eso es bueno porque es un arma para seguir luchando. Sin vértigo no te quedarán fuerzas», matiza.

Luken Vigo fue el encargado de decir unas palabras cuando recibieron el premio. En primer lugar agradeció a todos su presencia y a «Enrikito, por su esfuerzo». Después, se congratuló de estar «con todos los compañeros y compañeras del gremio, premiados, nominados... Es un día maravilloso para juntarnos». Y, por último, lanzó un aviso que es toda una declaración de intenciones conociendo a ambos: «Seguiremos emprendiendo porque no queda otra».

Conocer el patrimonio cultural de Olite con una copa en la mano, ¿existe una propuesta mejor?

Si alguien se imagina a Beatriz López, Mejor Sumiller en Gastronomika Talent Navarra, recomendando vinos a los comensales en un restaurante, estará completamente equivocado. Es verdad que recomienda vinos (y otros muchos productos con un mismo origen, Navarra) a sus clientes, pero lo hace en una vinoteca que, en realidad, es mucho más que un local de catas o una tienda de vinos.

Reyna de Copas (un homenaje a las reinas que pasaron por Olite y de las que no se habla) es un local con una muralla romana en su interior que separa la zona de tienda de la sala de catas. Pero, en muchos casos, es solo un punto de partida para conocer el patrimonio cultural de la zona con una copa de vino en la mano. Es gastronomía,

sí; pero también es arte, es historia, es cultura. Es una experiencia enoturística. Ella y sus compañeras, expertas en historia y patrimonio cultural, dan, además, apoyo en materia de enoturismo a varias bodegas de la zona en las que organizan visitas guiadas en cuatro idiomas.

En Reyna de Copas, además, reciben visitantes y clientes que varían a lo largo del año: «En agosto buscan un recuerdo de la tierra con un asesoramiento más sencillo. Fuera de temporada alta, quienes nos visitan quieren comer y beber bien, gastando algo más, y ahí sí hablamos de terroirs, de quién lo hace, de qué se esconde detrás de cada etiqueta».

Conociendo su día a día en Reyna de Copas (y en otros lugares a los que da asesoramiento o donde desarrolla catas), se entienden mejor sus palabras al recoger este premio: «Estoy encantada y orgullosa del equipo que tengo y del patrimonio y paisaje de Navarra, que queremos ligar con nuestra gastronomía. Es un placer representar al vino y la gastronomía de Navarra».

BEATRIZ LÓPEZ.

«QUEREMOS LIGAR EL PAISAJE Y EL PATRIMONIO DE NAVARRA CON NUESTRA GASTRONOMÍA»



BEATRIZ LÓPEZ MEJOR SUMILLER



Iñigo Vallejo Imaz, delegado comercial en Bodegas Castillo de Monjardín, entregó a Beatriz López el premio que le acredita como Mejor Sumiller.



Enrique Martínez, jurado de Gastronomika Talent Navarra y gerente y chef de La Hacienda Mutilva, fue el encargado de entregarle el premio a Iñaki Pla.

La atención en sala culmina el 'hat trick' de Verduarte, donde buscan una experiencia completa

El Verduarte de Pamplona ha firmado un meritorio 'hat trick' en esta tercera edición de Gastronomika Talent Navarra. Se ha llevado el Premio al Mejor Cocinero, uno de los más prestigiosos y, a su vez, se ha hecho también personificado en Nacho Gómara, con el Premio al Mejor Tratamiento de Verduras. El tercero de los galardones se 'escapó' de la cocina para recaer en la sala, donde se premió la atención que Iñaki Pla da a sus clientes.

El responsable de la sala, «supercontento pero comedido», dio las gracias «a todos los que han confiado en mí para darme este premio. También a los otros dos nominados, por su gran trabajo; y a mi familia, por supuesto». A continuación, desglosó la filosofía que en Verduarte tienen tanto la cocina como la

sala: «Queremos que nuestros clientes vivan una experiencia completa y para ello trabajamos duro a diario. En la sala, sabemos que somos el hilo conductor entre la cocina y el cliente». ¿Cómo se consigue? «Mi equipo y yo nos esforzamos en lograr esa experiencia completa desde antes de que el cliente llegue. Los manteles, la cristalería, las mismas ventanas o las sillas... Cada detalle cuenta y debe estar todo perfecto. Y, una vez llega el cliente, buscamos que se relaje y se deje llevar», responde. Ellos prefieren que el cliente apueste por la sorpresa y vaya conociendo al momento cada uno de los diez pases: «Así es mucho más divertido», explica.

Pla comenzó joven en el mundo de la construcción y, con la crisis, comenzó a trabajar en hostelería en un pequeño restaurante de su pueblo, Cascante. Trabajó en Madrid durante años con su colega y amigo del alma, Nacho Gómara, y allí fue donde más aprendió: «Era el responsable y me fijé en lo mejor de cada uno de los camareros. Así es como más aprendí, con lo mejor de cada uno de los otros 20 camareros».

IÑAKI PLA.

«SOMOS EL HILO CONDUCTOR ENTRE LA COCINA Y EL CLIENTE Y TRABAJAMOS DURO A DIARIO PARA ELLO»

Sacrificio y dedicación, los pilares para triunfar con un queso de cabra artesano y de autor

Granja El Moro se llevó el Premio al Mejor Proyecto en esta edición de Gastronomika Talent Navarra. Nominados en otras categorías en las dos ediciones anteriores de estos premios, a la tercera ha sido la vencedora para una empresa familiar que se ha especializado en la elaboración de quesos. Ha dado la casualidad de que su cara más visible, Silvia Lázaro, no ha podido estar este año en el evento ya que dio a luz tan solo unos días antes de la entrega de los premios.

Granja El Moro tiene, eso sí, un punto innovador y que, sin duda, ha sido decisivo a la hora de que el jurado se haya decantado por este proyec-



to. Y es que en una tierra de buenos quesos como es Navarra, en Granja El Moro han apostado por introducir en el mercado un queso de cabra.

«En el mundo de la gastronomía, nos gustaría llegar a elaborar un queso de cabra artesano y de autor reconocido en este mundo por su calidad y por sus cualidades organolépticas. Estamos trabajando muy duro para conseguirlo», declaraba Silvia Lázaro. En este sentido, cabe recordar también que «trabajar con animales es muy duro y muy sacrificado porque exige trabajar de lunes a domingo todos los días del año. Pero a la vez, es muy bonito porque son seres vivos a los que ves evolucionar a diario, con los que convives y los cuales te dan mucho cariño».

Fue su pareja, Miguel Prol, quien recogió el galardón. En el escenario, tuvo palabras de agradecimiento para el «jurado y toda la gente que hace posible que este proyecto continúe creciendo y siga adelante».

MIGUEL PROL.

«GRACIAS A TODA LA GENTE QUE HACE POSIBLE QUE ESTE PROYECTO CONTINÚE CRECIENDO»



Idoia Esnaola, directora de Desarrollo Empresarial de Basque Culinary Center, entregó el galardón a Miguel Prol, pareja de Silvia Lázaro, quien no pudo acudir al evento al haber dado a luz unos días antes.



CASTILLO MONJARDÍN



Grandes vinos para disfrutar con la mejor gastronomía

www.monjardin.es - contacto@monjardin.es - Bodega 948 537 412 - Restaurante 948 537 589



JOEL RIBERA MEJOR TRATAMIENTO DEL PRODUCTO



Joel Ribera posa con Vidal Aragón, director comercial de Alusaldú.

Elaborar el pan como siempre se ha hecho, un principio que en Arguiñáriz pasa de padres a hijo

Joel Ribera se acordó de sus padres al recoger el premio antes que de ninguna otra persona: «Se lo dedico a mis aïtas, que me han enseñado a cuidar el producto y a hacer las cosas con cariño».

Eran palabras con mucho significado y sentimiento, ya que en Pan de Arguiñáriz están viviendo un relevo generacional, en el cual Joel está cogiendo las riendas de otros aspectos del negocio como la contabilidad, sin descuidar lo que a él más le gusta, que es la elaboración del pan: «El relevo generacional está yendo por el buen camino, aunque con mucha paciencia. Mis padres poco a poco se van despreocupando y yo veo que, además, lo hacen con ganas». Ribera está, sin duda, más que preparado para dar este paso, porque conoce a la perfección todos los entresi-

jos de un negocio que está entre las 80 mejores panaderías de España: «Es un oficio muy sacrificado, con muchos madrugones y muchas horas de trabajo. Pero, si te gusta, es muy agradecido, porque sé que hago un producto sano y bueno y, como sabes que sienta bien a la gente y tienes un buen feedback, lo haces más a gusto».

Joel tiene claro que «la gente aprecia el buen pan» y, desde que tienen tienda online, ven cómo su pan se degusta también en territorios limítrofes, como Gipuzkoa o Soria, pero también suelen tener pedidos de tierras más lejanas. «El secreto está en que hacemos el pan como toda la vida. Tenemos el sello de artesanos y elaboramos el pan con paciencia, sin aditivos ni químicos. Hacemos un pan ecológico y de masa madre».

JOEL RIBERA.

«ES UN OFICIO SACRIFICADO, CON MUCHOS MADRUGONES Y MUCHAS HORAS. PERO, SI TE GUSTA, ES MUY AGRADECIDO»

Pensando en el futuro, quiere ir paso a paso y afianzar su negocio de Arguiñáriz, pero reconoce que sueña también con abrir una tienda en Pamplona: «Siempre manteniendo el origen y manteniendo el principio de hacer el pan como siempre se ha hecho».

La mejor pastelera del mundo en 2024 busca un lugar en la escena gastronómica de Navarra

Joanna Artieda se llevó el Premio Excelencia Navarra, un galardón especial en el que no había más nominados. El nombre, sin duda, es perfecto para definir la labor de quien ha sido nombrada mejor pastelera del mundo en 2024 por la Academia Francesa de la Gastronomía.

Artieda se mostró feliz de recoger un premio así en su casa: «Aquí, con mis colegas, es diferente. Es un honor pasar un buen rato con amigos de la profesión porque fuera de casa se echa de menos esto, es muy bonito al menos una vez al año». Más en estos momentos, cuando «vengo de Líbano, Jordania y otros países, y me quedan otros muchos a los que viajar en las próximas semanas, pero es muy reconfortante que en casa te hagan una mención y te va-

loren, porque hay mucho trabajo detrás». Quizás por ello, por las ganas que tiene de estar en casa entre compañeros de profesión a los que conoce a la perfección, deseó en voz alta que «ojalá Navarra sea un punto gastronómico en el mapa y yo pueda tener un proyecto propio aquí». Sería, sin duda, una gran señal.

Artieda tuvo palabras de agradecimiento para sus familiares y su pareja, que tanto le ayudan con su hija a la hora de conciliar, y reconoció que «estar en la elite siendo mujer es muy complicado».

Joanna Artieda nació y creció en una pastelería familiar en Pamplona, pero muy pronto comenzó a despuntar como pastelera y repostera. Se formó en artes, también en cocina y pastelería y pasó por restaurantes con estrella Michelin. Lleva la dirección de prestigiosas asesorías y formaciones gastronómicas dulces por todo el mundo, y ha creado JoannArtieda, un estudio de investigación gastronómico dedicado al mundo dulce y especializado en tecnología y ciencia de los alimentos.

JOANNA ARTIEDA.

«OJALÁ NAVARRA SEA UN PUNTO GASTRONÓMICO EN EL MAPA Y YO PUEDA TENER UN PROYECTO PROPIO AQUÍ»



JOANNA ARTIEDA

EXCELENCIA NAVARRA

GOBIERNO DE NAVARRA



Rebeca Esnaola, consejera de Cultura, Deporte y Turismo del Gobierno de Navarra, entregó a Joanna Artieda el Premio Excelencia Navarra.

KELER
DONOSTIA 1872

Más de 50 premios internacionales no cabían en nuestra etiqueta.

2024: European Beer Challenge, *Silver medal*. Monde Selection, *Gold medal*. Superior Taste Awards, *Two Stars*. New York International Beer Competition, *Bronze medal, Gold medal*. **2023:** Monde Selection, *Gold medal*. International Beer Challenge, *Bronze medal*. Asia Beer Challenge, *Double Gold medal*. Great Taste Awards, *One star*. Melbourne International Beer Competition, *Silver medal*. World Beer Challenge, *Silver medal*. Berlin International Beer Competition, *Double gold*. London Beer Competition, *Silver medal*. New York International Beer Competition, *Bronze Medal*. World Beer Championships, *Silver Medal*. Superior Taste Awards, *Two Stars*. **2022:** Great Taste Awards, *Two Stars*. Melbourne International Beer Competition, *Bronze Medal*. International Craft Beer Awards, *Silver Medal*. Asia Beer challenge, *Silver Medal*. World Beer Awards, *Lager Dortmunder Silver Medal*. World Beer Challenge, *International-style Lager Silver*. Australian International Beer Challenge, *Bronze Medal*. European Beer Challenge, *Gold Medal*. London Beer Competition, *Gold Medal*. Frankfurt International Trophy, *Gold Medal*. Superior Taste Awards, *Two Stars*. Monde Selection Quality Awards, *Gold Medal*. World Beer Championships, *Exceptional*. International Beer Challenge, *Gold Medal*. Great Taste Awards, *One Star*. **2020:** World Beer Championships, *Silver Medal*. International Lager Spain *Silver*. **2019:** World Beer Championships, *International Lager Spain Silver*. Great Taste Awards, *Gold Medal - Best Pale Lager*. International Beer Awards, *Two Stars*. Great Taste Awards, *Gold Medal*. Superior Taste Awards, *Two Stars*. **2016:** International Beer Awards, *Two Stars*. World Beer Championships, *Gold Medal*. International Beer Awards, *Two Stars*. **2014:** World Beer Championships, *Two Stars*. **2013:** Great Taste Awards, *Two Stars*. Superior Taste Awards, *Two Stars*. **2012:** Great Taste Awards, *Two Stars*. Superior Taste Awards, *Two Stars*. International Beer Challenge, *Silver Medal*. World Beer Awards, *Bronze Medal*. **2011:** World Beer Championships, *Gold Medal*. International Beer Awards, *Bronze Medal*. **2010:** World Beer Awards, *Best Strong Lager*.

Talento a raudales en una cita que nadie se quiso perder

FOTOS: L. M. UNCITI



La Hacienda Mutilva fue testigo de un encuentro entre todos los agentes de la gastronomía navarra: instituciones, patrocinadores, proveedores y, por supuesto, los propios profesionales. Primero con un cóctel en la terraza exterior y, más tarde, en torno a una mesa, los asistentes compartieron un almuerzo en el que reinó el buen ambiente.



Mundo, nos vamos de una.

ME PIROOO GO!

Cómete el mundo con tu tarjeta GO! de LABORAL Kutxa.

SIN comisiones en más de 10.000 cajeros en todo el Estado*.

SIN comisiones por parte de LABORAL Kutxa en cajeros del extranjero**.

SIN comisiones por cambio de divisa.

SIN COMISIONES AQUÍ* Y EN EL EXTRANJERO**

*Sin comisiones en reintegros dentro de tu provincia cuentas con la red de cajeros de LABORAL Kutxa, y fuera de tu provincia de residencia, en cajeros de las siguientes entidades: Caja Rural, Cajamar, Bankinter, Caja de Ingenieros, Cashzone, Deutsche Bank, Arquia Banca, Euro Automatic Cash y Euronet WorldWide.

**En los reintegros en el extranjero sin comisiones por parte de LABORAL Kutxa. La entidad propietaria del cajero podrá aplicar una comisión por su uso ajena a LABORAL Kutxa.

Para disfrutar de estas ventajas debes ser cliente de LABORAL Kutxa y tener entre 14 y 29 años (inclusive). A partir de 18 años, será necesario además tener Bizum activado en esta entidad bancaria.



LABORAL
kutxa