Presentación de la XVII edición de la Semana de la Cazuelica y el Vino de Navarra

En pocos días tendrá lugar la conocida celebración de la Semana de la Cazuelica y el Vino de Navarra en el que se podrán degustar los manjares de la zona. Sandúa entregará el premio a la mejor cazuelica elaborada con cualquiera de sus aceites

La XVII edición de la Semana de la Cazuelica y el Vino de Navarra se celebrará en más de 40 establecimientos de la geografía foral del 5 al 14 de octubre próximos.

Cada local ofrecerá al público una elaboración propia y especialmente preparada para este evento, maridada con un vino recomendado. El precio único del plato será de 2,30€, en el que está excluido el vino Denominación de Origen Navarra.

Todos los locales participantes compiten en un concurso, en el que se han establecido varias categorías de premio: oro, plata y bronce. A las que se añaden otras, en función de los patrocinadores del evento, como a la mejor elaborada con aceite Sandúa.

Una vez finalizada la Semana de la Cazuelica y el Vino de Navarra, un jurado designado por la entidad organizadora, la Asociación Hostelería Navarra, catará y dará a conocer las cazuelicas premiadas.

La Semana de la Cazuelica y el Vino de Navarra está patrocinada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Navarra y cuenta con la colaboración del Departamento de Turismo del Gobierno de Navarra, Ayuntamiento de Pamplona y entidades privadas como, Aceites Sandúa, entre otras.

Premio Sandúa

Este es el segundo año que Aceites Sandúa participa en la que será la XVII edición de la Semana de la Cazuelica y el Vino en Navarra.

Una vez más, Sandúa entregará el premio a la mejor cazuelica elaborada con cualquiera de sus aceites. Para acceder a este galardón, los locales participantes sólo tendrán que cumplir un requisito. Cocinar su propuesta de cazuelica, con cualquiera de los aceites que ofrece Sandúa.

Esta gama incluye los aceite virgen extra de categoría superior multivarietal; los monovarietales de aceite virgen extra de Navarra elaborados con aceituna Arbequina y Empeltre de cosecha propia; aceite de oliva suave e intenso; aceite de girasol y girasol alto oleico, de semillas; así como una completa línea de aceites especiales para freír destinados a hostelería.

Lo que distingue especialmente a los aceites de Sandúa es que ninguno de ellos incorpora grasas potencialmente alérgicas como soja o cacahuete, ni saturadas, que resultan perjudiciales para la salud, como aceite de palma o coco.

El establecimiento ganador de la cazuelica mejor elaborada con Aceite Sandúa recibirá un diploma acreditativo y un kit de productos Sandúa.

En la edición correspondiente a 2017, el ganador de la 'cazuelica oro', el máximo galardón entregado, fue el Gastrobar de la Cocina de Alex Mújica de Pamplona, que elaboró su plato con aceite Sandúa y, a su vez, también resultó merecedor del Premio Sandúa.

Además, se entregarán otros premios, en la categoría de Plata y Bronce, así como al 'Mejor maridaje con vinos de la D.O. Navarra'; a la 'Mejor cazuelica elaborada con productos de caza'; a la 'Mejor con txistorra'; a la 'Mejor con producto local'; y al 'Mejor equipo de barra'.

Los establecimientos participantes en esta XVII edición de la Semana de la Cazuelica y el Vino Navarra son:

PAMPLONA

EL RONQUEO. Monasterio de Urdax, 49
BAR HOLY. Monasterio de Urdax, frente al nº 24
BAR RESTAURANTE LEMANS. Monasterio de Urdax s/n, frente al nº 22
LE PETIT COMITÉ. Monasterio Yarte 1 bajo trasera
CARAVINAGRE BAR-GOURMET-CAFÉ. Nueva 20 bajo (H. Maisonnave)
RESTAURANTE EL REDIN. Mercado 5
BAR RESTAURANTE IRUÑAZARRA. Mercaderes 15
LAJUANA GASTROBAR. Mercaderes 31
RESTAURACIÓN QWERTY. Mercaderes 18
RESTAURANTE NIRE ETXEA / MI CASA. Mercaderes 14-16
LA COCINA DE ALEX MÚGICA. Estafeta 24
BAR RESTAURANTE ZANPA. Estafeta 48
TABERNA COCOTTE. Estafeta 81
CERVECERÍA TXIRRINTXA. Estafeta 87
BAR MONASTERIO. Espoz y Mina 11 bajo
LA OLLA. Av. Roncesvalles 2 bajo
CAFÉ IRUÑA. Plaza del Castillo 44 bajo
GURE ETXEA. Plaza del Castillo 8 bajo
EL PATIO DE LAS COMEDIAS. Comedias 12
BAR ULZAMA. San Nicolás 12 bajo
BAR OTANO. San Nicolás 5
BAR LA MANDARRA DE LA RAMOS. San Nicolás 9 bajo
BASOKO TABERNA. San Nicolás 13
BASERRIBERRI. San Nicolás 32 bajo
ASADOR KATUZARRA. San Nicolás 34-36
BEARÁN BAR & ROOMS. San Nicolás 25

BAR LA ANTIGUA FARMACIA. García Castañón 2
EL EMBRUJO RESTAURANTE. Padre Calatayud 16-18
BAHÍA FOOD & CLUB. García Castañón 3
HOTEL RESTAURANTE YOLDI. Av. San Ignacio 11
CHESTER GASTRO&COCKTAIL BAR. Olite 8
GASTROBAR MOKA. Tafalla, 16
LA BARRA DEL GOLOSO. Aoiz 12 bajo
BAR REX, Casa de comidas. Plaza de la Libertad s/n

SARRIGUREN
BAR RESTAURANTE HARAN. Bardenas Reales 5 bajo

HUARTE
RESTAURANTE DON CARLOS. Dorraburu 1

NOAIN
RESTAURANTE 99 (Hotel NR Noain). Real, s/n.

ZIZUR MAYOR
HOTEL CASA AZCONA. Avda. Belascoáin 24

OLITE
RESTAURANTE MERINDAD DE OLITE. Rúa de la Judería 11

PARQUE NATURAL URBASA
CAMPING URBASA. Ctra. Olazagutía-Estella, Km. 30

ARANTZA
ARANTZA HOTELA. Aientsa Auzoa 10

Datos de contacto:
Aceite de oliva Sandúa

Nota de prensa publicada en: [Navarra](#)

Categorías: [Gastronomía Navarra](#) [Entretenimiento](#) [Turismo](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Premios](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>