Publicado en Navarra el 03/10/2018

# [Presentación de la XVII edición de la Semana de la Cazuelica y el Vino de Navarra](http://www.notasdeprensa.es)

## 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 alérgenas 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: PAMPLONAEL RONQUEO. Monasterio de Urdax, 49BAR HOLY. Monasterio de Urdax, frente al nº 24BAR RESTAURANTE LEMANS. Monasterio de Urdax s/n, frente al nº 22LE PETIT COMITÉ. Monasterio Yarte 1 bajo traseraCARAVINAGRE BAR-GOURMET-CAFÉ. Nueva 20 bajo (H. Maisonnave)RESTAURANTE EL REDIN. Mercado 5BAR RESTAURANTE IRUÑAZARRA. Mercaderes 15LAJUANA GASTROBAR. Mercaderes 31RESTAURACIÓN QWERTY. Mercaderes 18RESTAURANTE NIRE ETXEA / MI CASA. Mercaderes 14-16LA COCINA DE ALEX MÚGICA. Estafeta 24BAR RESTAURANTE ZANPA. Estafeta 48TABERNA COCOTTE. Estafeta 81CERVECERÍA TXIRRINTXA. Estafeta 87BAR MONASTERIO. Espoz y Mina 11 bajoLA OLLA. Av. Roncesvalles 2 bajoCAFÉ IRUÑA. Plaza del Castillo 44 bajoGURE ETXEA. Plaza del Castillo 8 bajoEL PATIO DE LAS COMEDIAS. Comedias 12BAR ULZAMA. San Nicolás 12 bajoBAR OTANO. San Nicolás 5BAR LA MANDARRA DE LA RAMOS. San Nicolás 9 bajoBASOKO TABERNA. San Nicolás 13BASERRIBERRI. San Nicolás 32 bajoASADOR KATUZARRA. San Nicolás 34-36BEARÁN BAR and ROOMS. San Nicolás 25BAR LA ANTIGUA FARMACIA. García Castañón 2EL EMBRUJO RESTAURANTE. Padre Calatayud 16-18BAHÍA FOOD and CLUB. García Castañón 3HOTEL RESTAURANTE YOLDI. Av. San Ignacio 11CHESTER GASTRO and COCKTAIL BAR. Olite 8GASTROBAR MOKA. Tafalla, 16LA BARRA DEL GOLOSO. Aoiz 12 bajoBAR REX, Casa de comidas. Plaza de la Libertad s/n SARRIGURENBAR RESTAURANTE HARAN. Bardenas Reales 5 bajo HUARTERESTAURANTE DON CARLOS. Dorraburu 1 NOAINRESTAURANTE 99 (Hotel NR Noain). Real, s/n. ZIZUR MAYORHOTEL CASA AZCONA. Avda. Belascoáin 24 OLITERESTAURANTE MERINDAD DE OLITE. Rúa de la Judería 11 PARQUE NATURAL URBASACAMPING URBASA. Ctra. Olazagutía-Estella, Km. 30 ARANTZAARANTZA HOTELA. Aientsa Auzoa 10

**Datos de contacto:**

Aceite de oliva Sandúa

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/presentacion-de-la-xvii-edicion-de-la-semana](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Navarra Entretenimiento Turismo Restauración Consumo Premios



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)