

El restaurante La Manduca de Azagra de Madrid recibió ayer el Premio Anual de la Academia de Gastronomía Navarra de 2015



Ana Laguna, Anabel Arriezu, Juan Miguel Sola, Idoia Sola, Raquel Sánchez y Fernando García-Mina. GARZARON

Un premio 'a la Navarra'

TERESA ANTÓN AGUINAGA
Pamplona.

La presidenta de la Academia Navarra de Gastronomía, Ana Laguna, valora especialmente lo que ella llama "comer 'a la navarra'". Una cocina que califica como de "exigencia culinaria" lo que La Manduca de Azagra ha conseguido alcanzar. El restaurante situado en la Calle Sagasta de Madrid recibió ayer el Premio Anual de Gastronomía 2015 por su dedicación a la cocina navarra.

El Hotel Palacio de Guenduláin acogió el acto que comenzó con unas palabras de Ana Laguna, presidenta de la Academia, quien agradeció y alabó la labor de Juan Miguel Sola, su mujer Anabel Arriezu, su prima Raquel Sánchez y su hija Idoia Sola, quienes trabajan en La Manduca de Azagra. Laguna calificó el restaurante como "uno de referencia en Madrid" y que presenta "lo mejor de nuestra cocina en el plato".

Tras sus palabras, Fernando García-Mina, vicepresidente de la Academia, tomó la palabra para leer el acta de entrega y pronunció un discurso sobre La

Manduca de Azagra y las verduras, "factor diferencial de nuestra cocina".

El restaurante de la familia Sola potencia la huerta navarra entre otros platos y con ello es "testimonio de la alta gastronomía en Madrid", añadía García-Mina.

El vicepresidente de la Academia aprovechó para indicar que, aunque en el pasado "no eran un producto de primera valoración", la preocupación por alimentos saludables las han puesto de "relevancia". Y cuenta que hace referencia a este producto porque La Manduca de Azagra es un "agente relevante" cuando se quiere "elaborar una oferta gastronómica con las verduras", especialmente en las de "la huerta navarra".

Representante navarro

"Es distinto un restaurante madrileño, que un restaurante en Madrid", contaba el vicepresidente, refiriéndose con este último a La Manduca de Azagra. Y añadía que esta diferencia le ha llevado a ganar este reconocimiento "por representar a la gastronomía navarra".

El presidente de Restauran-

tes del Reyno de Navarra, Iñaki Idoate, quien había asistido al acto, estuvo de acuerdo con esta afirmación. "La Manduca es embajador de la cocina navarra y del producto local", añadió a este periódico, y señaló que el restaurante se merece "este premio maravilloso".

Tras el discurso de Fernando García-Mina tuvo lugar el acto de entrega del premio, seguido de un emotivo discurso de Juan Miguel Sola en representación de todos los que están en las cocinas de Madrid.

Sola agradeció el premio a la Academia recibéndolo con "orgullo y honor" y a su familia y compañeros diciendo que si él cocinara "no vendría nadie".

Empezó el agradecimiento a sus amigos cantando unas líneas de *Malas Compañías* de Joan Manuel Serrat donde decía que "son lo mejor de cada casa".

Aprovechó el momento para recordar a quienes había perdido pero le habían apoyado. También agradeció al resto de la familia que, aunque no trabajen en el restaurante, han servido de "apoyo". Y añadía una enseñanza que ha aprendido: "No falta valor porque sea difícil, sino que es difícil porque falta valor".



Una escena de 'Nacidos para bailar'.

EFE

Los Vivancos traen 'Nacidos para bailar' a Baluarte

El grupo presentará el 19 de febrero su nuevo espectáculo con flamenco, metal y música sinfónica

Europa Press. Pamplona

El grupo Los Vivancos traerá a Pamplona su nueva producción *Nacidos para bailar*. Un espectáculo que combina el flamenco, el metal y la música sinfónica con interpretaciones musicales en directo, un vestuario de diseño y una cuidada producción técnica. La función será el próximo 19 de febrero a las 20.00 horas en el Auditorio Baluarte de Pamplona.

Tras una gira de 9 años en la que han visitado 200 ciudades de 37 países, Los Vivancos pre-

sentan su tercera gran producción, *Nacidos para bailar*, un espectáculo que combina el flamenco, el metal y la música sinfónica con interpretaciones musicales en directo, un vestuario de diseño y una cuidada producción técnica.

Creado, producido, dirigido y coreografiado por Los Vivancos, *Nacidos para bailar* es la tercera producción de la compañía y cuenta con la participación de un equipo creativo encabezado por el compositor cinematográfico Joan Martorel, que ha adaptado las composiciones originales de grupos como Metallica, Deep Purple o Lehonard Cohen al rock sinfónico de Los Vivancos.

Las entradas están a la venta a un precio de 24, 30 y 38 euros en taquilla o en la web www.baluarte.com.

PLAZO INSCRIPCIÓN ABIERTO

CURSOS SOCORRISMO DE PISCINAS 2016

COMIENZO EL 22 DE FEBRERO

Curso homologado por Gobierno de Navarra
Decreto Foral 123/2003 de 19 de Mayo
Decreto Foral 20/2006 de 2 de Mayo
Decreto Foral 176/2011 de 31 de Agosto

INFORMACIÓN
948 126 820
formacion@idmmmedical.es
www.idmmmedical.es
Horario atención al público:
De 09:00 a 14:00h. y de 16:30 a 18:00h.

Inscripciones directamente:
IDM MEDICAL (Oficinas)
C/ Valfierra 21 bajo. 31015 Pamplona, Navarra.
Inscripción e-mail:
formacion@idmmmedical.es
Inscripción telefónica: 948 126 820

EN COLABORACIÓN CON

La responsabilidad de preservar lo más valioso

MASTERCLASS

21 de febrero
de 11:00h a 13.00h
POLIDEPORTIVO
TERESIANAS

Para comprar tu entrada anticipada pregunta a tu instructor, llama al 628 570 586 o manda un mail a masterclassporaitor@hotmail.com