



Representantes de la Academia Navarra de la Gastronomía, de la Fundación Varazdín, del Ayuntamiento de Noáin, del Gobierno de Navarra y de los restaurantes que han participado en el proyecto asistieron a la visita guiada por Mikel Baztan por los jardines comestibles. BUXENS

CLAVES Y EVENTOS

En total son 15 los establecimientos asociados al proyecto Biochef. Restaurantes, asadores y bares: Alhambra, Rodero, Europa, El Merca'o, El Trujal, Muga de Beloso, Larraina, Ikatzta, Gaucho, Baserri, El Redín, San Nicolás y cervecería Baztan. Y las empresas Fitosanitarios y semillas Arrondo y Servalesa (industria agroquímica).

Garden Gourmet, feria de jardinería y gastronomía de Noáin. Del 24 al 26 de junio se celebrará en el Parque de los Sentidos de Noáin este evento que tiene como lema "Insertamos personas cuidando el entorno". Durante estos días tendrá lugar el I Concurso de jardines comestibles en el que podrán participar todas las personas que se acerquen o a través de la web www.biochefnoain.com.

I Premio a la Innovación para los 'jardines comestibles'

Los jardines comestibles del proyecto Biochef de Noáin son ecológicos y están apadrinados por varios establecimientos

BEATRIZ DÍAZ
Noáin

Un jardín imita al río Arga, otro simula ser una parrilla. Más allá, uno se define por contener plantas que curan plantas; a unos metros, otro incluye un estanque de peces que colaboran con sus restos en el compostaje. La infinidad de posibilidades que ofrece la innovación, el gusto por el diseño y la preocupación por la sostenibilidad, han dado lugar a 10 jardines comestibles en Noáin galardonados ayer por la Academia Navarra de la Gastronomía con el primer Premio a la Innovación.

Los jardines, situados junto al Parque de los Sentidos, forman parte del proyecto Biochef, promovido por la Fundación Varazdín y el Ayuntamiento de Noáin, y que cautivó a la Academia Navarra de la Gastronomía por demostrar que la sostenibilidad ambiental y social pueden ir de la mano gracias a la innovación.

"Va a ser difícil igualar a este

primer proyecto premiado -aseguró la presidenta de la Academia Navarra de la Gastronomía, Ana Laguna-. La innovación normalmente se relaciona con la tecnología, pero creo que estamos equivocados. La verdadera innovación es unir elementos que parecen estar totalmente aislados entre sí". Laguna entregó el premio a José Ignacio Erro, alcalde de Noáin.

Medio ambiente y mucho más
"Las zonas verdes no pueden ser meros adornos. El alma de Biochef es poner en valor las cosas que ya tenemos. Todos los jardines están hechos con humildad desde el diseño hasta su construcción. Hemos utilizado materiales reciclados y todo lo que hay en ellos es comestible y ecológico, incluidas las flores", dijo Mikel Baztan, nombrado en marzo como director técnico de parques, jardines y zonas verdes del Ayuntamiento de Pamplona y creador del Parque de los Sentidos de Noáin. Baztan ha sido el encargado de diseñar los jardines junto a Raúl León, responsable

del Área de Jardinería de Noáin, a partir de las ideas proporcionadas por los chefs de cada restaurante asociado.

Durante el acto de la entrega del premio también intervino Eduardo Jiménez Caro, gerente de la Fundación Varazdín. "Lo más bonito de los jardines son las manos que los han creado. Han sido personas con diversidad funcional en riesgo de exclusión social que forman parte del Centro de Inserción Sociolaboral. Este proyecto demuestra que las políticas inclusivas no solo son posibles, sino necesarias", comentó Jiménez.

En el proyecto también han colaborado el Cenifer (Centro de formación en energías renovables del Gobierno de Navarra) y el Cpaen (Consejo regulador de la producción ecológica de Navarra). Además, tal y como aseguró Baztan, la ejecución la llevaron a cabo los miembros de la Fundación Varazdín y dos alumnos de la UPNA con la ayuda de Nacho Irigoyen, profesor de agroecología de la misma universidad.



José Ignacio Erro, alcalde de Noáin, recibió el premio de manos de la presidenta de la Academia Navarra de la Gastronomía, Ana Laguna. BUXENS

Ana María Llopis

Presidenta de DIA y consejera delegada de ideas4all

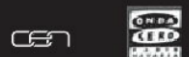
CONFERENCIA "La importancia de la innovación para el crecimiento de las Pymes"

Miércoles, 22 de junio de 2016, a las 18:00 h.

Sede de la Confederación de Empresarios de Navarra (CEN) C/ Doctor Huarte 3 Pamplona

Entrada libre previa confirmación en www.ifuturo.org o en el 948 337 900

Colaboran:



CÁTEDRA DE PATRIMONIO Y ARTE NAVARRO UNIVERSIDAD DE NAVARRA

CONFERENCIA

"La Capilla de San Fermín entre el Barroco y el Academicismo"

MIÉRCOLES, 22 DE JUNIO DE 2016, 20 h.

D. José Luis Molins Mugueta
Cátedra de Patrimonio y Arte navarro

Lugar: *Capilla de San Fermín* (Iglesia de San Lorenzo, Pamplona) **Entrada Libre**

PATROCINAN Y ORGANIZAN: Gobierno de Navarra, CÁTEDRA DE PATRIMONIO Y ARTE NAVARRO UNIVERSIDAD DE NAVARRA

COLABORAN: Patrimonio de San Lorenzo, FDN

Anuncios Oficiales

Concejo de Eugi

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE BAR-RESTAURANTE DE LA POSADA DE EUGI

Los interesados pueden consultar el condicionado de la licitación en:

- Portal de Contratación de Navarra:

http://www.navarra.es/home_es/Servicios/Portalcontratacion/

-Concejo de Eugi: Teléfono 948304047 / concejo-deeugi@gmail.com