



gastronomía



Uno de los diez 'jardines comestibles'. Fotos: Oskar Montero



José Ignacio Erro (3d), alcalde de Noáin, y Eduardo Jiménez (1d), gerente de Varazdin, reciben el premio.

El proyecto Biochef, premio a la innovación

BUSCA DAR OPORTUNIDADES A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EXCLUSIÓN SOCIAL CON LA COMBINACIÓN DE LA DECORACIÓN Y LOS ALIMENTOS EN ESPACIOS AJARDINADOS

Los *jardines comestibles* del proyecto Biochef, impulsado por el Ayuntamiento de Noáin y Fundación Varazdin, recibieron ayer el primer Premio a la Innovación de la Academia Navarra de Gastronomía. Biochef es una novedosa iniciativa que aúna en un único proyecto gastronomía, innovación, sostenibilidad e inserción laboral.

En concreto, sus promotores han impulsado la creación de *jardines comestibles* que se localizan en el parque de los Sentidos de Noáin y que están gestionados por reputados profesionales del mundo de la cocina y la gastronomía de Navarra. Los establecimientos implicados en esta iniciativa son Restaurantes Alhambra-Europa-Mercado, Hotel Muga de Beloso, Restaurante Rodero, Bar Gaucho, Semillas Arrendo-servalesa, Cervecería Baztan-restaurant Larraina-Redín, Restaurante El Trujal, Asador Ikatza, y Bar-Restaurante San Nicolás-La cocina vasca y Baserri berri.

El alcalde de Noáin, José Ignacio Erro, recogió el galardón en representación del municipio. Erro dio las gracias a todos los restaurantes implicados y resaltó que "el premio no tiene color político, es de toda la ciudadanía".

Por su parte, la presidenta de la Academia Navarra de Gastronomía (ANG), Ana Laguna, destacó que este galardón nace para reconocer aquellas iniciativas relevantes que "muestran una voluntad clara de innovar, ya sea mediante la investigación, la actuación culinaria o la presentación de proyectos relacionados con la gastronomía en cualquiera de sus diversas vertientes". Laguna resaltó que "la innovación de Biochef es la integración de elementos aparentemente no relacionados con la gastronomía como la inserción social y el respeto al medio ambiente con la alta cocina de restaurantes de primer nivel".

El acto lo clausuró la directora general de Turismo y Comercio del Gobier-

no de Navarra, Maitena Ezkutari, quien subrayó que "la gastronomía tiene un gran peso a nivel económico y mucho potencial turístico". En ese sentido, además de alabar los valores sociales de Biochef, se comprometió a apoyar el desarrollo turístico de la iniciativa.

Tras la recepción del premio, el coordinador del proyecto, Mikel Baztán, explicó a los asistentes, entre los que destacaron restauradores implicados en la iniciativa, académicos de la ANG o representantes públicos, que es un proyecto único a nivel nacional.

Biochef "aúna lo bello de la jardinería ecológica con lo sabroso de la gastronomía", promocionando con ello los conceptos de sostenibilidad social y ambiental. "Este proyecto demuestra el valor de la suma en favor de las personas en riesgo de exclusión social", recordó Eduardo Jiménez Caro, gerente de Fundación Varazdin.

Los 10 espacios ajardinados con especies comestibles, cuyo diseño cambiará cada año, pretenden ser el escaparate de los restaurantes que apuestan por la producción de calidad, la inserción sociolaboral y la economía sostenible. Los jardines son atendidos por personas en situaciones de exclusión social. -D.N.

EN EL MERCADO DE ERMITAGAÑA



23 de junio a las 18:00

COCINA AL AIRE LIBRE

CON JUAN CARLOS FERNANDEZ
DE WWW.ELTXOKODEJUANCARLOS.COM

TOMATE FEO DE TUDELA A LA BRASA CON PUERRO
CARAMELIZADO Y QUESO DE CABRA

MELÓN A LA PARRILLA CON VIRUTAS DE JAMÓN

TACO DE ATÚN CON ESCALIBADA ASADO A LA BRASA

Para participar consulta en el Mercado o en:
www.mercadoermitagana.com / www.mercadoencasa.es
www.facebook.com/mercadoermitagana

COLABORA:

Noticias
Eres lo que lees