



23 Semana de la Cazuelica y su maridaje con el Vino D.O. Navarra

- Se celebra del **4 al 13 de octubre** de 2024. Las cazuelicas se presentan acompañadas y maridadas con un **vino de la D.O. Navarra**.
- Participan **28** establecimientos en esta 23ª edición.
- **Un 68%** de las Cazuelicas presentadas **son aptas para celíacos**.
- **Coincide** con el evento motero de la **NavaRider Day (5 de octubre)**.
- **Comprometidos con la accesibilidad y sostenibilidad:** visual, auditiva y cognitiva en material gráficos accesibles.

La Semana de la Cazuelica y el Vino D.O. Navarra, **organizada por la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra**, cuenta con el patrocinio del **Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Navarra**. El proveedor oficial es la **Cooperativa de Hostelería**, colaboran Caixabank, Aceites Sandúa, Pirineos Exdim y CPAEN. La Asociación de Celíacos de Navarra, con su apoyo refuerza y mejora la calidad de vida de las personas con celiaquía.

Objetivo de la cazuelica

- Potenciar que las elaboraciones pongan en valor y recuperen la **cocina tradicional**, así como los productos y formas de cocinado.
- **El soporte** donde se presentarán las elaboraciones **debe ser una cazuelica**, dejando a criterio del establecimiento la elección del tamaño, material y color de la misma.
- Desde su primera edición se brinda el maridaje con vinos de la D.O. Navarra, por lo que, junto con el nombre de la cazuelica, se recomienda un vino específico de la D.O. Navarra como acompañamiento ideal.

Actividades promocionales

La cata de los otros sentidos (a ciegas)

La **novedad de este año** es la organización de la "**Cata de los Otros Sentidos**" (a ciegas) que **se celebrará 2 de octubre** en el Restaurante La Hacienda, a las 19:30 horas., en el marco de la 23ª Semana de la Cazuelica y el Vino D.O. Navarra,

Este evento, organizado por la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra en colaboración con Vinos D.O. Navarra, servirá como antesala a la Semana de la Cazuelica, que dará inicio oficialmente el 4 de octubre.

Durante la cata prescindiremos del sentido de la vista para potenciar el resto de los sentidos, lo que nos ha llevado a titularla "Cata de los Otros Sentidos".

La Musicata con vinos D.O. Navarra

De la mano del instructor de cata Pedro Bujanda y el saxofonista Fernando Sánchez se catarán 4 vinos de la Denominación de Origen de Navarra amenizado con música de saxo y en un precioso entorno, el porche del Hotel Pamplona Catedral.

- **Día:** jueves 10 de octubre.
- **Horario:** De 20.00 a 21.30 horas.
- **Sede:** Hotel Pamplona Catedral (C/ Dos de Mayo, 4. Pamplona)
- **Precio:** 22€
- **Inscripciones:** Por whatsapp (esta información estará disponible en la página web www.semanadelacazuelica.com)

Showcooking de Cazuelicas retransmitidos en directo para aficionados a la cocina

El próximo miércoles **9 de octubre a las 18:45** tendrá lugar un **ShowCooking online en directo**, muy especial con cazuelicas de establecimientos que obtuvieron galardones en 2023.

Los cocineros y cocineras de los tres establecimientos elaborarán su cazuelica desde la cocina del Bar El Goloso (Calle Aoiz, 12 de Pamplona) y se retransmitirá en directo desde el perfil de Instagram de **@hostelerianavarra**

Este será el orden de presentación:

- **FINALISTA Y PREMIO ACEITE SANDUA | BAR LA BARRA DEL GOLOSO de Pamplona**
- **BRONCE | LA HUERTA DE CHICHA de Pamplona**
- **ORO | LA HACIENDA de Mutilva**

Encuentro Bloguero accesible

El **día 9 de octubre** se convocará a un grupo de personas para realizar una ruta de bares y así degustar juntos las cazuelicas maridadas con el vino D.O. Navarra en un ambiente divertido y amigable, con el objetivo de promocionar y difundir en blogs y redes sociales las cazuelicas y su maridaje con Vinos D.O. Navarra que ofrece cada establecimiento. **Por primera vez esta actividad va a ser accesible.**

Concurso en Instagram y Twitter con post accesibles

Tras más de 10 años consecutivos se va a desarrollar un **concurso en Instagram y Twitter**, abierto a todo el público, **y que como novedad va a premiar las mejores fotografías y reels accesibles.**


Las personas participantes podrán unirse compartiendo las fotos y reels que tomen durante este evento gastronómico.

Con el objetivo de hacer este concurso más accesible y como forma de ayuda a las personas con discapacidad visual para que naveguen por RRSS, se deberá incorporar el texto alternativo en la descripción de la imagen en **Twitter** y en **Instagram** el reel deberá estar locutado y subtulado.


La mejor fotografía y el mejor reel serán premiados con un lote de 6 botellas de vinos D.O. Navarra. El premio se entregará el miércoles 16 de octubre de 2024, coincidiendo con la final de “La Cazuelica”.

Los **requisitos** para participar son:

Categoría Instagram:

1. Sube un reel compartiendo tu ruta más top de la #CazuelicayVino2024 y entra en el sorteo de un fantástico lote de vinos D.O. Navarra.
2. Sigue a: @vinosnavarra / @hostelerianavarra
3. Asegúrate de que el reel esté locutado y subtulado para hacerlo más accesible. 
4. Menciona tu foto con los hashtags: #CazuelicayVino2024 #NacidosParaGustar

Categoría Twitter:

1. Sube una foto de tu ruta favorita de la #CazuelicayVino2024 con Vinos D.O. Navarra.
2. Incluye texto alternativo con la descripción de la imagen para hacerla más accesible. 
3. Menciona tu publicación con los hashtags: #CazuelicayVino2024 #NacidosParaGustar.

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES 2024

PAMPLONA

1. BAR ALDAPA

- Aldapa, 1 • Degustaciones: 12:30 a 15:30h. y de 19:00 a 22:00h. Cerrado lunes.
- Manicotti de txangurro
Alérgenos: gluten, crustáceos, huevos, pescado, lácteos, sulfitos, moluscos
- Vino recomendado: Castillo de Monjardín Chardonnay 2023

2. MESÓN DE LA TORTILLA

- Navarrería 12, bajo • Degustaciones de 12:00 a 16:00 y de 19:00 a 22:00h.
- **Ossobuco con moscatel**
- Alérgenos: gluten, sulfitos.
- Vino recomendado: Viña Zorzal Crianza 2021

3. MESÓN PIRINEO

- Estafeta, 41 • Degustaciones: de 12:00 a 16:00 y de 20:00 a 22:00. Cerrado miércoles todo el día y domingo tarde.
- Cazuela Sanluqueña (**apta para celíacos**)
Alérgenos: altramuz
- Vino recomendado: Ochoa Calendas Tinto Tempranillo 2023

4. BAR LA GRANJA

- Estafeta, 71 • Degustaciones: de 12:30 a 15:30 h. y de 20:00 a 22:30h.
- Toritu toriyo...
- Alérgenos: gluten
- Vino recomendado: Fortius Crianza 2020

5. CERVECERÍA TXIRRINTXA

- Estafeta, 87 • Degustaciones: de 11:00 a 14:30 h. y de 18:30 a 23:00h.
Sábado y domingo de 11:30 a 14:30 h. y de 18:30 a 23:00 h.
- Fidemar
- Alérgenos: gluten, crustáceos, pescado, sulfitos, moluscos
- Vino recomendado: La Merced 2018

6. BAR MONASTERIO

- Espoz y Mina 11 • Degustaciones: de 12:30 a 15:00 y de 19:30 a 22:30 h.
Domingo de 12:30 a 15:00 h. Cerrado lunes y martes.
- MonTxerri (**apta para celíacos**)
- Alérgenos: soja
- Vino recomendado: Guerinda Tres Partes 2022

7. LA TASCA DE DON JOSE

- Plaza del Castillo 12 • Degustaciones: de 12:00 a 22:30h.
- Chilindrón de la abuela (**apta para celíacos**)
- Alérgenos: sulfitos
- Vino Recomendado: Inurrieta Norte 2022

8. BAR BAVIERA

- Plaza del Castillo 10 bajo • Degustaciones: de 13:00 a 15:30 y de 20:00 a 22:30h. Cerrado lunes
- Anchoas papillote (**apta para celíacos**)
- Alérgenos: huevos, pescado, soja
- Vino Recomendado: Viña Zorzal Chardonnay 2023

9. GURE ETXEA

- Pza. Castillo, 8 • Degustaciones: de 12:30 a 15:00 y de 20:00 a 22:30 h.
- Gure Jaki
- Alérgenos: gluten, huevos, cacahuètes, frutos secos, sulfitos
- Vino recomendado: Marqués de Valcarlos Rosado 2023

10. CAFÉ IRUÑA

- Plaza del Castillo 44 bajo • Degustaciones: de 13:00 a 15:30 y de 19:30 a 22:30 h. Jueves, viernes y sábado hasta las 23:00 h. Sábados mediodía De 12:00 a la 14:00 h.
- Albóndigas de jabalí con frutos de otoño
- Alérgenos: gluten, huevos, lácteos, sulfitos
- Vino Recomendado: Príncipe de Viana Crianza 2020

11. LA ESCALERICA CENTRO

- Pozo Blanco, 24-26 • Degustaciones: de 12:30 a 13:30 y de 19:30 a 22:30 h. Cerrado lunes
- Cazuelica nikkei de res con shitake y platano macho (**apta para celíacos**)
- Alérgenos: soja
- Vino recomendado: Otazu Premium Cuvée 2019

12. BAR ULZAMA

- San Nicolás 12 • Degustaciones: de 12:00 a 15:00 y de 19:00 a 22:00 h. Cerrado lunes.
- El Txilindrón en camisa de los domingos
- Alérgenos: gluten, huevos
- Vino recomendado: Marco Real Crianza Colección Privada 2022

13. LA MANDARRA DE LA RAMOS

- San Nicolás 9 bajo • Degustaciones: de 12:00 a 14:00 y de 19:00 a 22:00 h.
- No me comas la oreja (**apta para celíacos**)
- Alérgenos: Sulfitos
- Vino recomendado: Palacio de Sada Cuvée Especial 2019

14. BASERRIBERRI

- San Nicolás 32 bajo • Degustaciones: de 12:30 a 15:30 h. y de 20:30 a 23:00h.
- Costiwey! No mames (**apta para celíacos**)
Alérgenos: crustáceos, apio
- Vino recomendado: Ozu by Otazu Chardonnay 2023

15. KATUZARRA

- San Nicolás 34-36 • Degustaciones: de 13:30 a 15:00 y de 19:30 a 22:30 h.
- Mispelotas (**apta para celíacos, previo aviso**)
- Alérgenos: gluten, huevos, lácteos, frutos secos, mostaza, sulfitos
- Vino recomendado: Príncipe de Viana Edición Tinto 2020

16. BEARÁN BAR & ROOMS

- San Nicolás 25 • Degustaciones: de 12:00 a 15:45 y de 19:00 a 22:30 h.
- Txungur con huevo (**apta para celíacos**)
- Alérgenos: huevos, lácteos
- Vino recomendado: Príncipe de Viana Edición Tinto 2020

17. BAR CASTILLO DE JAVIER

- San Nicolás 50-52 • Degustaciones: de 12:30 a 15:00 y de 20:30 a 22:00 h. Viernes y sábado hasta las 22:30 h.
- Carrillera de cerdo (**apta para celíacos**)
- Alérgenos: lácteos
- Vino recomendado: Príncipe de Viana Edición Limitada 2020

18. CASA PACO

- Rincón de San Nicolás, 1 • Degustaciones: de 12:00 a 14:00 y de 19:00 a 21:30 h. Cerrado lunes y domingo tarde.
- Black Jack, Jack Fruit, Jack Daniel's (**apta para celíacos**)
- Alérgenos: lácteos, frutos secos, sulfitos
- Vino recomendado: Marco Real Colección Privada 100% Garnacha 2019

19. BAR REST. HOTEL YOLDI

- Av. San Ignacio 11 • Degustaciones de 11:30 a 14:00 y de 19:00 a 22:00 h. Cerrado domingo tarde.
- Rabo de ternera al estilo Yoldi
- Alérgenos: gluten, lácteos, sulfitos
- Vino recomendado: Viña Zorzal Crianza 2021

20. LA HUERTA DE CHICHA

- Paulino Caballero 15 • Degustaciones de 12:00 a 14:00 y de 19:00 a 22:00h.
- El ciervo de la corraliza
- Alérgenos: gluten, frutos secos, sulfitos
- Vino recomendado: Guerinda El Máximo 2021

21. LA BARRA DEL GOLOSO

- Aoiz 12 • Degustaciones: de 13:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:30 h. Cerrado martes y domingo tarde.
- Papa Jones (**apta para celíacos**)
- Alérgenos: crustáceos, pescado, frutos secos, moluscos
- Vino recomendado: Viña Zorzal Garnacha Rosado 2023

22. LA MODELO

- Aoiz, 10 • Degustaciones: de 13:30 a 15:00 y de 19:00 a 21:30 h. Cerrado domingo y lunes.

- BaBanzai!rrunak (**apta para celíacos**)
- Alérgenos: soja, sésamo
- Vino recomendado: Príncipe de Viana Crianza 2020

23. AKARI GASTROTEKA

- Av. Cataluña, 8 • Degustaciones: de 12:00 a 14:00 y de 19:00 a 21:00 h. Cerrado domingo.
- Que latxa! (**apta para celíacos**)
- Alérgenos: sulfitos
- Vino recomendado: Ubeta Selección Familiar 2023

24. ISPA NEO TABERNA

- Iturrama, 22 bajo • Degustaciones: de 13:30 a 16:00 y de 20:00 a 22:30 h. Sábado y domingo de 12:30 a 14:30h. y de 19:30 a 22:00h. Cerrado martes
- Chipibóndiga (**apta para celíacos**)
- Alérgenos: pescado, sésamo
- Vino recomendado: Gardacho Garnacha Blanca 2023

AYEGUI

25. CAMPING IRATXE

- Avda. Prado de Iratxe, 14 • Degustaciones de 11:00 a 15:00h. Viernes y sábado de 11:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:00 h.
- Garbanzos de Vigilia de Barbarin con su Bacalao (**apta para celíacos**)
- Alérgenos: pescado
- Vino recomendado: Irache Chardonnay 2023

BURLADA

26. EL SECRETO DE RIPA

- Av. Erripagaina, 35 • Degustaciones de 11:30 a 13:30 h. y de 20:00 a 22:00h.
- La verdura es el secreto (**apta para celíacos**)
- Alérgenos: soja
- Vino recomendado: La Blanca Guerinda 2023

LARRAGA

27. CASA PERICO

- Ctra. Berbinzana, 12 • Degustaciones de 12:00 a 15:30 h. Cerrado lunes, martes y miércoles.
- Huerta y matanza (**apta para celíacos**)
- Alérgenos: frutos secos
- Vino recomendado: Malón de Echaide Rosado 2023

MUTILVA

28. LA HACIENDA DE MUTILVA REST.

- Camino Labiano, 47 • Degustaciones de 12:30 a 16:00h. y de 20:00 a 22:00h.
- Pato Reel-Llo (**apta para celíacos**)
- Alérgenos: soja

- Vino recomendado: Príncipe de Viana Edición Limitada 2020




www.semanadelacazuelica.com #CazuelicayVino2024

Organiza




Patrocina



Proveedor oficial



Colaboran







Colaboradores Oficiales Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra



















Reino de Navarra  **Nafarroa**
 Subvencionado por Gobierno de Navarra - Nafarroako Gobernua
www.visitnavarra.es

PAMPLONA - IRUÑA ES MUCHO MÁS ASKOZ GEHIAGO DA
 Proyecto desarrollado en colaboración con Ayuntamiento de Pamplona
www.pamplona.es/turismo

Hazte con la Pamplona-Iruña Card, la tarjeta turística oficial de la ciudad de Pamplona-Iruña
www.pamplona.es/turismo/pic

 Descarga la App Pamplona - Iruña y disfruta de todas sus ventajas y de nuestra ciudad