

## **La XIX Semana del Pincho de Navarra comienza este viernes**

**La Semana del Pincho es uno de los acontecimientos culinarios y sociales más importantes de Navarra, en el que los establecimientos navarros se esfuerzan en crear pequeñas obras de arte para deleitar a todos los paladares**

77 establecimientos hosteleros de toda Navarra participan en la XIX Semana del Pincho de Navarra que se celebrará desde este viernes, 31 de marzo, al domingo, 9 de abril, ocupando dos fines de semana.

El precio que ha fijado la Organización para este año es de 2,50 euros, al igual que la edición anterior. Un 44% de los bares ofrecen su pincho apto para celíacos, un 10% más que el año pasado.

La Semana del Pincho es uno de los acontecimientos culinarios y sociales más importantes de Navarra, en el que los establecimientos navarros se esfuerzan en crear pequeñas obras de arte para deleitar a todos los paladares. Se podría decir que se ha convertido en clásico imprescindible de la primavera navarra. Se trata de una fiesta gastronómica que acoge a miles de visitantes de todo el país y del extranjero.

Por 19º año consecutivo, el patrocinador de la Semana del Pincho de Navarra es Bodegas Marco Real, desde la creación del evento, en 1998. Por su parte, Cooperativa de Hostelería de Navarra que lleva colaborando también 19 años con la Semana del Pincho, mantiene su cometido de Proveedor Oficial y que junto con Amstel Oro, hacen posible que la final tenga una cobertura tan grande como fueron las fases clasificatorias (semifinal y final) celebradas por primera vez en la edición anterior. Además, contamos con las empresas navarras Reyno Gourmet y Aceites Sandúa; ésta última junto con Rational colaboran por primera vez este año.

Cuenta con la colaboración de la Sociedad Gastronómica Gazteluleku, Archueta BMW, Pirineos Exdim, la Universidad Pública de Navarra, la Universidad de Navarra, Ensanche Área Comercial, Departamento de Turismo del Gobierno de Navarra y el Ayuntamiento de Pamplona.

La Asociación de Hostelería edita 30.000 ejemplares de una guía en la que se relacionan los establecimientos y el nombre de los pinchos concursantes. Los bares se colocan por orden de cercanía geográfica a fin de que quienes vayan a degustar los pinchos puedan crearse sus propias rutas.

Si bien la mayor parte de los establecimientos participantes son de Pamplona, hay otros distribuidos por Navarra, en las localidades de Barañain, Zizur Mayor, Gorraiz, Huarte, Noáin, Puente La Reina, Tafalla, Olite, Corella, Villafranca y Tudela.

Como en ediciones anteriores, la web [www.semanadelpincho.es](http://www.semanadelpincho.es) dispone toda la información de los participantes, los pinchos presentados, sus fotos y la geolocalización del establecimiento.

Se ha creado una APP móvil específica de la “Semana del Pincho”, tanto para iOS como para Android con toda la información de los establecimientos participantes y su geolocalización.

Por otra parte, desde las redes sociales se dinamiza y comunica todo lo que acontece sobre la Semana del Pincho (novedades, anécdotas, fotos de los pinchos participantes) y se pueden seguir las novedades con el hashtag #SemanaDelPincho2017 en las páginas de: Facebook: <https://www.facebook.com/semanadelpincho> <https://www.facebook.com/hostelerianavarra> y Twitter: <https://twitter.com/hostnavarra> e Instagram: <https://www.instagram.com/hostelerianavarra>

#### Formato de concurso

Los establecimientos concurren con un único pincho novedoso y exclusivo, que será el que pueda optar al concurso final. El concurso volverá a ser por segundo año consecutivo en formato showcooking ante el jurado. La mecánica será la siguiente: 22 establecimientos pasarán a una semifinal, de los que ocho establecimientos pasarán a la final. La sede será en la Cooperativa de Hostelería de Navarra en un acto abierto al público con entrada gratuita.

El objetivo es dar la oportunidad a todo el público, no sólo de degustar los pinchos durante la Semana, sino de conocer, contado por los propios protagonistas, los ingredientes utilizados, su elaboración, las técnicas empleadas, el diseño de los pinchos presentados, etc.

Todos los cocineros elaborarán sus pinchos ante un jurado profesional, en un espacio habilitado en el área central de la Cooperativa de Hostelería. En este espacio se instalarán dos cocinas, donde los concursantes presentarán sus pinchos. Contamos con la ayuda y experiencia de Cooking Ushuaia, organizadores del Campeonato de Pintxos Amstel Oro – Euskal Herriko Pintxo Txapelketa.

#### **Datos de contacto:**

Ricardo Barquín

Nota de prensa publicada en: [Pamplona 31001](#)

Categorías: [Gastronomía Navarra](#) [Entretenimiento](#) [Eventos](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>