

‘BoomVeja!!’, del restaurante pamplonés Baserri Berri, gana el oro en la Semana del Pincho 2017

[Multimedia](#)

Los tres principales premios de la Semana del Pincho se quedan en Pamplona ya que la plata ha recaído en el pincho del Iruñazarra, 'SE – TE – RA', y el bronce ha sido para Café Iruña con su 'Ensalada de mar cubierta con carpaccio de langostino encurtido'

Iñaki Andradas y su equipo de Baserri Berri han sido los triunfadores de la XIX edición de la [Semana del Pincho](#) de Navarra que ha celebrado este martes su gran final en la Cooperativa de Hostelería de Burlada.

Su innovador pincho 'BoomVeja!!' que entraba con espectacularidad en los ojos y en el paladar ha logrado alzarse con el oro en esta edición, donde nuevamente Iruñazarra ha estado en el podio en este caso con otro pincho muy novedoso como 'SE – TE – RA'; mientras que el bronce ha sido para Café Iruña con su 'Ensalada de mar cubierta con carpaccio de langostino encurtido'. Así los tres premios principales han sido para bares de la capital navarra.

El resto de finalistas eran 'Toro' de Garés de Puente La Reina; 'Taco de remolacha, liebre y mole' de El Patio del Remigio de Tudela; 'Manitas en navaja' de El Merca'ó de Pamplona; 'Sueño de cerdos' del Café Niza; y La perla... es la ostra!! de La Cocina de Alex Múgica.

La XIX Semana del Pincho de Navarra ha estado organizada por la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra y patrocinada por Bodegas Marco Real, Cooperativa de Hostelería, Amstel Oro, Aceites Sandúa, Rational, así como con la colaboración de miembros de la Sociedad Gastronómica Gazteluleku y Universidad Pública de Navarra

La gran final

La final de la Semana del Pincho se ha celebrado este martes en la Cooperativa de Hostelería (Polígono Iturrodo 6. Burlada). Los ocho finalistas volvieron a elaborar sus pinchos, esta vez ante un jurado diferente al del lunes integrado por cinco miembros, todo ellos profesionales del sector y que, tras la deliberación, otorgará los máximos galardones.

El Jurado finalista ha estado integrado por Nicolás Ramírez. Restaurante Tubal de Tafalla; Iñigo Elorriaga. Restaurante Boroa. Amorebieta; Miguel Espinosa. Restaurante El Albergue. Calahorra; Mitxel Suárez. Asadorr Borda Berri. Huetto Arriba; y Miguel Soto. Restaurante Sebastián. Hondarribia.

Los premios

Premio ORO Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra:

BASERRI BERRI de Pamplona por su pincho bOOmVeja!!!

Recibe diploma y un Stage en el Restaurante Martín Berasategui otorgado por Archueta BMW.

Premio PLATA Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra:

BAR RESTAURANTE IRUÑAZARRA de Pamplona, por el pincho SE – TE – RA

Recibe diploma y Portátil táctic convertible Acer otorgado por Informática Ayerdi.

Premio BRONCE Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra:

CAFÉ IRUÑA de Pamplona por el pincho Ensalada de mar con carpaccio de langostino encurtido

Recibe diploma y juego de cuchillos profesional otorgado por RATIONAL.

Premio Marco Real al Servicio y Tratamiento del Vino

BAR RESTAURANTE LA OLLA de Pamplona.

Premio Marco Real al “Maridaje”

GARÉS de Puente La Reina, por su pincho “Toro”.

Ambos premios reciben diploma y el peso del propietario en vino, que es el tinto Colección Privada otorgado de Bodegas Marco Real.

Premio AMSTEL ORO “Calidad y servicio en la atención al cliente”

EL MESÓN DEL CABALLO BLANCO de Pamplona

Por su esmerado servicio y cuidado de los detalles en la atención al cliente.

Recibe diploma y la altura del propietario en cajas de cerveza.

Premio RATIONAL al “Mejor Pincho adaptado a la tecnología Rational”

GARÉS de Puente La Reina

Recibe diploma y un SelfCookingCenter XS, el mejor asistente de cocina del mercado con la inteligencia de cocción más avanzada y una versatilidad inigualable.

Premio SANDUA al “Mejor Pincho elaborado con Aceite Sandua”.

NUEVO HOSTAF de Tafalla por Petit-Four

Recibe diploma y un lote de productos Aceites Sandua

Premio “Pincho Mini” otorgado por Archueta Mini:

LA VERANDA del Hotel Castillo de Gorraiz Golf & Spa por su pincho “Trappist”

Recibe diploma y el ganador podrá disfrutar de un coche mini durante un fin de semana.

Premio “Reyno Gourmet” al pincho elaborado con alguno de los productos con logotipo Reyno Gourmet certificado con Calidad Navarra

BAR NEVADA por su pincho “Nevarrico”

Recibe diploma y lote de productos Reyno Gourmet.

Premio “Pirineos Exdim” al “Mejor pincho elaborado con productos de caza”
EL PATIO DEL REMIGIO de Tudela por el pincho “Taco de remolacha, liebre y mole”
Recibe diploma y talón por valor de 300 euros para la compra de productos de caza.

Premio al “Pincho más saludable”
CAFÉ IRUÑA por su pincho Ensalada de mar cubierta de carpaccio de langostino encurtido.

La elección de este premio se basa en el grado de adecuación al índice del pincho saludable desarrollado por la Universidad de Navarra. Dicho índice valora la variedad y proporción de ingredientes principales, sus propiedades nutritivas, la adherencia a la dieta mediterránea, la tecnología culinaria aplicada y las cualidades organolépticas de los pinchos candidatos.

Recalcar que cada año los pinchos finalistas cada vez presentan mayor calidad tanto dietética como nutricional.

Premio a la “Innovación tecnológica”
BASERRI BERRI por su pincho bOOmVeja!!!

El jurado ha valorado la acertada y estudiada combinación de diferentes técnicas culinarias e ingredientes que permiten conseguir la textura, los aromas y el sabor del pincho, además de su presentación en un innovador envase abierto esférico de impresión 3D, lo que da como resultado un pincho sabroso, a la vez que sorprendente.

Premio “Gazteluleku”
BAR RESTAURANTE IRUÑAZARRA por “su buen hacer en la cocina y su profesionalidad”.
Recibe diploma y mandarria de la Sociedad Gazteluleku

Premio “Excelentísimo Ayuntamiento de Pamplona a la Mejor Trayectoria Profesional”
La BARRICA DEL SANCHO del HOTEL SANCHO RAMÍREZ de Pamplona
Por su buen hacer en la hostelería pamplonesa, su dedicación y su excelencia siempre reflejada en su larga trayectoria profesional.
Recibe una placa con fachada del Ayuntamiento de Pamplona.

Premio del “Concurso Instagram a las 10 mejores fotografías”, otorgado por Ensanche Área Comercial y Reyno Gourmet con la colaboración de Igers Pamplona e Igers Navarra.

@meriguor por la foto de Txoko de Ezkirotz
@aljoroco por la foto Taska bar El D’Ivan
@igivemyopinionblog por la foto del Bahía
@glory_18 por la foto de Casa Azcona

@world_foody_guide por la foto del Niza
@asilentroom por la foto del Mesón del Caballo Blanco
@dvpoley por la foto de El Merca'o
@pilar_de_la_vida_en_galletas por la foto del Iruñazarra
@miturgaiz1 por la foto del BaserriBerri
@me_fascina por la foto de La Cocina de Alex Múgica

Los 10 ganadores reciben un lote de productos Reyno Gourmet.
