



Showcooking

GASTRONOMÍA KM0. PLATO ESTRELLA "PIQUILLO DE NAVARRA"

con maridaje DO. Navarra

Casa Gurbindo Etxea estrena temporada con un Showcooking con el Piquillo de Navarra como protagonista. El evento culinario tendrá lugar el próximo viernes 16 de septiembre. Las plazas son limitadas. Tiene un coste de 20 euros por persona e incluye una excelente combinación de productos locales y vinos especialmente seleccionados.

La labor de Casa Gurbindo Etxea es la de promover, entre otras cosas, el producto elaborado en Navarra por productores locales. Para ello pone en marcha distintas actividades a lo largo del año, como la que en esta ocasión presenta: Showcooking homenaje al Piquillo de Navarra con Maridaje de Vino D.O. Navarra.

¿Qué es el showcooking? Este anglicismo, que coge fuerza en entornos culinarios es la modalidad de cocina que consiste en la preparación de platos frente a los comensales. Incluye la explicación por parte del chef de los productos elaborados y los procesos para disfrute y conocimiento de los comensales.

Por su parte el maridaje es el proceso de casar metafóricamente un alimento con un vino con

la intención de realzar el placer de comerlos. En esta ocasión de la mano y el asesoramiento de Vinos D.O. Navarra, los platos serán servidos con caldos especialmente seleccionados para la ocasión.

El tercer elemento que caracteriza este encuentro es la apuesta por el consumo local: El consumo local o economía local hace referencia al esfuerzo colaborativo para construir economías basadas en productos de la localidad, comarca o región.

Es para la institución un gusto poder acercar el producto de Navarra a la sociedad y así presenta el siguiente evento que tendrá lugar en Casa Gurbindo Etxea, Centro de Interpretación de la Agricultura y la Ganadería de Navarra.

Menú:

- 1er Plato: Piquillos Conservas Osés rellenos de Bacalao.
- 2º Plato: Hamburguesa de Potro Ecológico Menaut, Lechuga Macrobiótica de Gurbindo, Queso Roncal Larra y Piquillo Osés confitado en AOVE Biosasun ECO con Ajetes.
- Postre: Helado de Piquillo con leche de Oveja de Ultzama y Miel Lorez Lore.

MARIDAJE Vino D.O.Navarra.

- 1er Plato: Chardonnay El Rincón de Nekeas e Inurrieta Mediodía Rosado de Bodega Inurrieta
- 2º Plato: Lezaun Maceración Carbónica de Bodegas Lezáun y Baluarte Roble Tempranillo de Bodegas Gran Feudo.
- Postre: Moscatel Dulce Piedemonte.

Coste: 20 euros por persona.

Reserva de plazas: antes del jueves 15 de septiembre. antes del jueves 15 de septiembre.

Inscripción on-line: <http://bit.ly/2cl4YWS>

Contacto:

Correo electrónico: casagurbindo@casagurbindo.es

Teléfono: 948 24 66 05Teléfono: 948 24 66 05

Horario: De lunes a jueves de 8.00 a 14.00 y de 15.00 a 17.00 y el viernes de 8.00 a 15.00

Lugar: <http://bit.ly/1RPgLd9>

Descargarte el folleto a [quí](#) .