



30 personas se dan cita en el primer encuentro gastronómico de la temporada que tuvo como protagonista el pimiento piquillo de Navarra.

El evento se ha valorado muy positivamente tanto entre participantes como entre organizadores.

Se contó con la presencia de Ignacio Ibáñez (Carne Ecológica Menaut), Luis Felipe Osés (Conservas Osés), Dani Martínez, cocinero de Casa Gurbindo Etxea y el enólogo Santiago Garde.

Muy buena respuesta, según los organizadores, tuvo el primer encuentro de la temporada que Casa Gurbindo Etxea –Centro de Interpretación de la Agricultura y la Ganadería de Navarra– organizó para acercar al consumidor final los productos de nuestra gastronomía local.

Dirigidos por Dani Martínez, el cocinero de la entidad, los comensales pudieron disfrutar de una sesión de showcooking o modalidad culinaria en la que el chef, a la vez que elabora los platos,

explica tanto los pasos que va dando como los productos que utilizan, mientras los participantes degustan y saborean el resultado en un amable coloquio gastronómico.

Martínez estuvo acompañado de dos anfitriones ad hoc para el evento, como fueron los propios productores

: Ignacio Ibáñez, de

[Carne Ecológica Menaut](#)

y Luis Felipe Osés de

[Conservas Osés](#)

.  
Todo ello, maridado con

[vinos D.O. de Navarra](#)

que fueron presentados por el enólogo Santiago Garde.

Destacar que para cada plato fue seleccionado "ex profeso" un vino que maridara, es decir, que ayudara a resaltar los sabores y potenciar su disfrute. Así, los

*piquillos rellenos de bacalao*

fueron acompañados por el vino Chardonnay El Rincón de

[Nekeas](#)

e Inurrieta Mediodía Rosado de Bodegas

[Inurrieta](#)

. La

*hamburguesa de potro con queso*

[Roncal Larra](#)

y *pimiento* [Conservas Osés](#)

fue acompañada por el tinto Lezáun Maceración Carbónica de Bodegas

[Lezáun](#)

y Baluarte Roble Tempranillo de Bodegas

[Gran Feudo](#)

. Y el broche final puesto por un

*helado de piquillo con leche de*

*Ultzama*

y *miel*

[Lorez Lore](#)

que se sirvió con una copa de

[Moscatel Dulce Piedemonte](#)

. Sin duda un placer para los sentidos.

Desde la organización resaltan "que es un placer organizar este tipo de eventos en los que la gente responde y conoce de primera mano al productor. Y es que la gastronomía local navarra

es de alta de calidad en primer lugar, cuna de un importante sector para el entorno y de larga tradición culinaria, que se basa además en producción sostenibles o también conocidas de producción Km0", destacan desde el centro.

Con este tipo de eventos, que se vienen realizando y se realizarán en los próximos meses Cas a Gurbindo Etxea

busca "acercar el producto y el productor local al consumidor final que es quién en el fondo hace posible todo el proceso", explican desde la institución.

A continuación puedes acceder a más fotos del evento accediendo a nuestra [galería](#) .