



Las verduras de La Catedral de Navarra, en el congreso San Sebastián Gastronomika

Las alcachofas de Tudela y los espárragos de Navarra de la marca pudieron degustarse en la sala de congresistas y de prensa; y los piquillos D.O. Lodosa acompañaron las carnes asadas de Planeta Parrilla

El concurso de parrilleros Planeta Parrilla, enmarcado en el congreso San Sebastián Gastronomika, se celebró ayer en el Kursaal de la capital guipuzcoana. Las nueve carnes presentadas al concurso se acompañaron de pimientos del piquillo D.O. Lodosa de La Catedral de Navarra.

El asador Kialde, de Hondarribia, fue finalmente nombrado ganador al obtener la máxima puntuación de un jurado formado por profesionales del sector. Un total de ocho parrilleros y carniceros optaron a este galardón, y se sometieron a una puntuación que tenía en cuenta sobre todo tres criterios: la cocción, la textura y el sabor.

Los productos de La Catedral de Navarra estuvieron también presentes en el congreso Gastronomika a través de las degustaciones ofrecidas a diario en la sala de congresistas y de prensa. Allí, periodistas y ponentes pudieron probar los tres productos más emblemáticos de la firma navarra de conservas vegetales: alcachofas de Tudela (Indicación Geográfica Protegida), Espárrago de Navarra (Indicación Geográfica Protegida) y Piquillos D.O. Lodosa, en este último caso confitados por Grupo Bokado.

Para información, imágenes y entrevistas: 637111083 comunicacion@lacatedraldenavarra.com

www.lacatedraldenavarra.com

Más de 70 años de experiencia avalan la calidad de La Catedral de Navarra, una firma que cree en la selección y el rigor, y que innova día a día para convertir los primarios sabores de la huerta navarra en delicatessen que satisfagan los paladares más selectos.