

24 Semana del Pincho de Navarra

Nafarroako pintxoaren 24. astea



Organiza



Proveedor Oficial



Colaboradores Oficiales



24 SEMANA DEL PINCHO DE NAVARRA

- **Fecha del Evento:** Del 8 al 17 de marzo de 2024
- **Participantes:** 52 establecimientos de Ayegui, Corella, Mutilva, Puente la Reina, Tafalla, Tudela, Villamayor de Monjardín y Pamplona.
- El precio del pincho se fijará desde los propios establecimientos, y estará comprendido entre la franja de 2,50 y 3,20 euros, con el objetivo de dar mayor margen en la elección de las materias primas, elaboración y soportes de presentación del pincho.
- Un 35% de los bares ofrecerán su pincho apto para celíacos.

Como en ediciones anteriores, la web www.semanadelpincho.es dispone toda la información de los participantes, pinchos presentados, horarios de degustación, alérgenos, fotografías, geolocalización del establecimiento y **todas las actividades programadas durante la semana.**

○ **Material accesible y descargable:**

- Folleto accesible en formato pdf.
- Folleto en lectura fácil
- Detalle de las características básicas de accesibilidad de los establecimientos
- Video informativo subtulado, signado y en lectura fácil.

24 Semana del Pincho de Navarra

Nafarroako pintxoaren 24. astea



Organiza



Proveedor Oficial



Colaboradores Oficiales



Establecimientos participantes

Pamplona

1. El Bosquecillo

Taconera, 5 (Trasera Hotel Tres Reyes) · Degustaciones: de 12:00 a 14:00h. y de 19:00 a 21:00h. Cerrado lunes.

- Etéreo Mecato (Apto para celíacos)

Alérgenos: soja, frutos secos

2. Caravinagre Bar Cafetería

Nueva, 20 · Degustaciones: martes, miércoles y domingo de 13:00 a 15:30h. y de jueves a sábado de 13:00 a 15:30h. y de 20:00 a 22:30h. Cerrado lunes.

- **Fuá que rabo!!!** (Apto para celíacos, previo aviso)

Alérgenos: gluten, soja, lácteos, apio, sulfitos

3. Viva San Fermín Bar Rest.

Calceteros, 4 bajo · Degustaciones: de 12:00 a 16:00h. y de 19:00 a 00:00h.

- **Tronco de la Selva Irati**

Alérgenos: gluten, lácteos, sulfitos, altramuz

4. Iruñazarra

Mercaderes 15 · Degustaciones: de 12:30 a 15:30h. y de 19:30 a 22.30h. El lunes no se ofrece el pincho.

- **Marytxer**

Alérgenos: gluten, crustáceos, huevos, pescado, lácteos, moluscos

24 Semana del Pincho de Navarra

Nafarroako pintxoaren 24. astea



Organiza



Proveedor Oficial



Colaboradores Oficiales



5. Maitagarri Asador

Mercaderes 16 · Degustaciones: de 11:00 a 23:00h.

- **Keba**

Alérgenos: gluten, sésamo, lácteos, frutos secos

6. Whanau Smoke&Craftbeer

Curia, 12 · Degustaciones de martes a viernes de 19:00 a 21:30h. Sábado de 12:30 a 14:00h. y de 19:00 a 21:00h. Domingo de 12:30 a 14:00h.

Cerrado lunes.

- **Corzame al Ras** (apto para celíacos)

Alérgenos: huevos, pescado, soja, lácteos, frutos secos, mostaza, sésamo

7. Mesón De La Tortilla

Navarrería, 12 · Degustaciones: de 12:00 a 14:00h. y de 19:00 a 22:00h.

- **Patacon de langostino** (apto para celíacos)

Alérgenos: crustáceos, pescado, sulfitos

8. Aldapa

Aldapa, 1 · Degustaciones: de 10:00 a 15:00h. y de 19:00 a 22:00h.

Cerrado lunes, martes y miércoles

- **Aldapatxipi** (apto para celíacos)

Alérgenos: pescado, sulfitos, moluscos

9. Mesón Pirineo

Estafeta 41 · Degustaciones: de 11:00 a 15:00h. y de 19:00 a 23:00h.

Cerrado miércoles.

- **Chipiman** (apto para celíacos, previo aviso)

Alérgenos: gluten, crustáceos, pescado

24 Semana del Pincho de Navarra

Nafarroako pintxoaren 24. astea



Organiza



Proveedor Oficial



Colaboradores Oficiales



10. Bar La Granja

Estafeta 71 · Degustaciones: de lunes a viernes 12:00 a 15:00h. y de 19:00 a 22:15h., jueves y viernes hasta las 22:30h.; sábado de 12:00 a 14:00h. y de 19:00 a 22:30h.; domingo de 12:00 a 14:30h. y de 20:00 a 22:15h.

- **El susodicho 2.4** (apto para celíacos, previo aviso)

Alérgenos: gluten, huevos, soja, lácteos, sulfitos

11. Cervecería Txirrintxa

Estafeta, 87 · Degustaciones: de 11:00 a 14:30h. y de 18:30 a 22:30h.

- **La ternera y el pollo**

Alérgenos: gluten

12. Café Con Sal

Juan de Labrit, 29 · Degustaciones: de 12:30 a 15:00h. y de 19:00 a 22:00h. Viernes y sábados de 11:30 a 14:00h. y de 19:00 a 22:00h. Domingo de 12:30 a 15:30h. Cerrado lunes todo el día, martes, miércoles y domingo tarde.

- **Genoveva** Apto para celíacos

Alérgenos: huevos, lácteos

13. Bar Monasterio

Espoz y Mina 11 bajo · Degustaciones: de 12:00 a 15:00h. y de 19:30 a 22.30h. Cerrado lunes y martes.

- **80 Monas dan para mucho** Apto para celíacos, previo aviso

Alérgenos: gluten, huevos, pescado, soja, lácteos, apio, mostaza, sésamo

24 Semana del Pincho de Navarra

Nafarroako pintxoaren 24. astea



Organiza



Proveedor Oficial



Colaboradores Oficiales



14. Bar Txoko

Plaza del Castillo 20 · Degustaciones: de 12:00 a 14:30h. y 19:00 a 21.30h.

- **Txokotxotx** (apto para celíacos)

Alérgenos: huevos, pescado

15. La Tasca De Don José

Plaza del Castillo 12 · Degustaciones: de lunes a jueves de 12:00 a 16:00h. y 19:00 a 22:30h. De viernes a domingo de 12:00 a 14:00h. y 19:00 a 21:00h.

- **El Quinto Elemento**

Alérgenos: gluten, crustáceos, huevos, pescado, soja, lácteos, sésamo, sulfitos, moluscos

16. Bar Kiosko

Plaza del Castillo 14 · Degustaciones de 12:00 a 14:30h. y 19:00 a 21.30h.

- **Kioscuacua**

Alérgenos: gluten, huevos

17. Bar Baviera

Plaza del Castillo 10 bajo · Degustaciones: de 12:30 a 15:30h. y 19:30 a 22:30h.

- **Paella frita**

Alérgenos: crustáceos, pescado, moluscos, gluten

24 Semana del Pincho de Navarra

Nafarroako pintxoaren 24. astea



Organiza



Proveedor Oficial



Colaboradores Oficiales



18. Café Iruña

Plaza del Castillo 44 bajo · Degustaciones: de 13.00 a 15:30h y de 19:30 a 22:30h.; sábado de 12:00 a 14.00h. y jueves, viernes y sábado hasta las 23h.

- **La mar de bien**

Alérgenos: gluten, huevo, marisco, pescado y sulfitos.

19. Bar La Comedia

Comedias 13 · Degustaciones: de 12:00 a 14:00 y de 19:00 a 22:00h.
Cerrado domingo tarde y lunes.

- **Gargamel** (apto para celíacos, previo aviso)

Alérgenos: gluten, pescado, lácteos

20. Pa Comé Gastrobar Music

Comedias 12 · Degustaciones: de 11:30 a 14:00 y de 18:00 a 21:00h.
Cerrado lunes.

- **Explosión de sabores con chorizo de cochinillo**

Alérgenos: gluten, huevos, soja, sulfitos

21. Escalerica Centro

Pozo Blanco 23-26 Degustaciones: de 12:00 a 14:30h. y de 19:00 a 23.30h. Cerrado Lunes

- **San Fermín**

Alérgenos: gluten, huevos

24 Semana del Pincho de Navarra

Nafarroako pintxoaren 24. astea



Organiza



Proveedor Oficial



Colaboradores Oficiales



22. Bar Ulzama

San Nicolás 12 · Degustaciones: de 12:00 a 15:00h. y de 19:00 a 22.30h;
viernes y sábado hasta las 23:00h.

- **Malas lenguas**

Alérgenos: gluten, huevos, soja, lácteos, frutos secos

23. La Mandarra De La Ramos

San Nicolás 9 · Degustaciones: de 11:30 a 14:00h. y de 19:00 a 21.00h.

- **Bacalahondoa**

Alérgenos: gluten, crustáceos, huevos, pescado, sulfitos

24. Katuzarra Asador

San Nicolás 34-36 · Degustaciones: de 13:00 a 15:30h. y de 19:30 a 23:00h.

- **Monkatu** (apto para celiacos, previo aviso)

Alérgenos: gluten, huevos, pescado, soja, lácteos, mostaza, sésamo, sulfitos

25. Baserriberri

San Nicolás 32 bajo · Degustaciones de 12:30 a 15:30h. y de 19:30 a 23.00h. Domingo noche no se sirve el pincho

- **La anguila bombardeó al pollo hasta dejarse la piel! Es-pa-cial-mente Free palestine!!!**

Alérgenos: gluten, huevos, pescado, cacahuets, lácteos, frutos secos

26. Bearán Bar & Rooms

San Nicolás 25 · Degustaciones: de 12:00 a 16:00h. y de 19:00 a 22:30h.

- **Sandwich de nata**

Alérgenos: gluten, huevos, pescado, lácteos

24 Semana del Pincho de Navarra

Nafarroako pintxoaren 24. astea



Organiza



Proveedor Oficial



Colaboradores Oficiales



27. Restaurante La Vieja Iruña

San Nicolás 40-42 · Degustaciones: de 13:00 a 15:30h. y de 20:00 a 22:30h.

- **Euskaltxerri**

Alérgenos: Gluten, huevos, soja

28. Bar Castillo De Javier

San Nicolás 50-52 · Degustaciones: de 12:30 a 15:00h. y de 20:30 a 21:30h.

- **Alcachofas frescas con sus turrutacas** (apto para celíacos)

Alérgenos: huevos, lácteos, mostaza

29. Casa Paco

Rincón de San Nicolás 1 · Degustaciones: de 11:30 a 14:30h. y de 17:30 a 21:00h. Cerrado lunes y domingo por la tarde

- **pelo, PACO, pata**

Alérgenos: gluten, sulfitos

30. Bar Gorriti

San Gregorio 14-16 bajo · Degustaciones: de 13:00 A 15:00h. y de 19:00 a 22:00h. Cerrado lunes.

- **Berenjena y queso cabra**

Alérgenos: gluten, huevos, lácteos

24 Semana del Pincho de Navarra

Nafarroako pintxoaren 24. astea



Organiza



Proveedor Oficial



Colaboradores Oficiales



31. Bar Nuevo Anaita

Ciudadela, 13 Degustaciones: lunes a miércoles de 11:30 a 15:30h. y de 19:00 a 22:00h; jueves a sábado de 11:30 a 15:30h. y de 19:30 a 22:30h.; domingo de 11:30 a 15:30h. Cerrado domingo por la tarde

- **Bocado del mar**

Alérgenos: gluten, lácteos

32. Yoldi Bar Rest. Hotel

Avda. San Ignacio, 11 · Degustaciones: de 11:30 a 14.00h. y 19.30 a 22:00h. Cerrado domingos a la tarde.

- **La Limeña del Yoldi**

Alérgenos: gluten, crustáceos, huevos, pescado, lácteos

33. Errejota

Plaza Príncipe de Viana 1 · Degustaciones: martes, miércoles y domingo de 13:00 a 15:30h.; de jueves a sábado de 13:00 a 15:30h. y de 19:30 a 23:00h. Cerrado lunes.

- **Marranito del cielo** (apto para celíacos)

Alérgenos: crustáceos, huevos, lácteos

34. La Huerta De Chicha

Paulino Caballero, 15 · Degustaciones: 11:00 a 13:30h y de 19:30 a 21:00h. Domingo noche no se sirve el pincho

- **Meraki**

Alérgenos: gluten, sulfitos

24 Semana del Pincho de Navarra

Nafarroako pintxoaren 24. astea



Organiza



Proveedor Oficial



Colaboradores Oficiales



35. Chester & Pisco

Olite, 8 · Degustaciones: miércoles a domingo de 12:30 a 15:30h.; jueves a sábado de 12:30 a 15.30h. y de 19.00 a 21:00h. Cerrado lunes y martes.

- **Ostras!!!**

Alérgenos: gluten, huevos, lácteos

36. El Merca'ó

Tafalla, 5-7 · Degustaciones: de 13:00 a 14:00h. y de 20.00 a 22:00h. Cerrado domingo noche.

- **El Pringa'ó**

Alérgenos: gluten

37. La Barra Del Goloso

Aoiz 12 bajo · Degustaciones: de 13:00 a 15:00h. y de 20.00 a 22:30h. Cerrado domingo tarde y martes todo el día.

- **Rock & Beef**

Alérgenos: gluten, lácteos, mostaza

38. Rex Casa De Comidas

Plaza de la Libertad sn · Degustaciones: de 13:00 a 14:00h. y de 19:30 a 21:30h. Cerrado domingo tarde y lunes.

- **PanVaca**

Alérgenos: gluten, huevos, sulfitos

24 Semana del Pincho de Navarra

Nafarroako pintxoaren 24. astea



Organiza



Proveedor Oficial



Colaboradores Oficiales



39. Akari Gastroteka

Avda. Cataluña 8 – P2 bajo. Degustaciones: de 12:00 a 14:00h. y de 19:00 a 21:00h. Cerrado domingo

- **Txerri Bitxia**

Alérgenos: gluten, pescado, lácteos

40. Ayres Del Soto By La Vieja Iruña

Manuel López González, 3 Degustaciones: de 12:00 a 14:00 y de 19:00 a 21:00h. Cerrado lunes

- **Piketa**

Alérgenos: gluten, lácteos, huevos

41. Guk Gastroteka

Avda. Cataluña, 20 Degustaciones: jueves, viernes y sábado de 13:00 a 16:00 y de 18:00 a 20:00h. Cerrado lunes y domingo tarde.

- **Roskiss**

Alérgenos: gluten, crustáceos, huevos, pescado, lácteos, frutos secos, sésamo, moluscos

42. Olio Pizza Bar

Plaza Félix Huarte, 7 · Degustaciones: de martes a jueves 12:00 a 14:00h.; viernes a domingo de 12:00 a 14:00 y de 18:00 a 20:00h. Cerrado lunes.

- **Ipurmami** (Apto para celíacos, previo aviso)

Alérgenos: gluten, pescado, lácteos, sémamo.

24 Semana del Pincho de Navarra

Nafarroako pintxoaren 24. astea



Organiza



Proveedor Oficial



Colaboradores Oficiales



43. Restaurante 29

Acella, 2 · Degustaciones: de 11:00 a 22.00h. Cerrado domingo

- **Huevo de dinosaurio** (apto para celíacos)

Alérgenos: crustáceos, huevos, pescado, lácteos, sulfitos, moluscos

44. Tamarán

Canal, 25 · Degustaciones: miércoles de 19:30 a 22:00h. jueves de 12:30 a 15:00h. y de 19:30 a 22:00h.; viernes y sábado de de 12:30 a 15:00h. y de 19:30 a 22:30h.; domingo de 12.30 a 15.00h.

- **Daditos**

Alérgenos: gluten, huevos, lácteos

Ayegui

45. Casa Luisa Hotel Restaurante

San Lázaro, 7. Degustaciones: 11:30 a 14:00h.; de domingo a jueves de 11:30 a 14:00h. Viernes y sábado de 11:30 a 14:00h y de 19:30 a 21:30h. Cerrado martes.

- **Mediterráneo**

Alérgenos: huevos, soja, lácteos.

46. Camping Iratxe

Avda. Prado de Irache, 14. Degustaciones: de domingo a jueves de 11:00 a 15:00h.; viernes y sábado de 11:00 a 15:00h. y de 19:00 a 21:00h.

- **Pedacito de Tierra Estella / Lizarraldeko zatitxo** (Apto para celíacos)

Alérgenos: huevos

24 Semana del Pincho de Navarra

Nafarroako pintxoaren 24. astea



Organiza



Proveedor Oficial



Colaboradores Oficiales



Corella

47. Café Es3

Plaza España 5 · Degustaciones: miércoles y jueves de 12:30 a 14:00h.; viernes a domingo de 12:30 a 14:00h. y de 19:00 a 21:00h. Cerrado lunes y martes.

- **Carri-es3**

Alérgenos: gluten

Mutilva

48. La Hacienda Mutilva

Camino Labiano, 47 · Degustaciones: de martes a sábado de 12:00 a 17:00h. y de 19:00 a 22:00h.; domingo de 12:00 a 17:00h. Cerrado lunes.

- **KoMarca360** (apto para celíacos)

Alérgenos: soja, lácteos, frutos secos.

Puente La Reina

49. Garés Bar Rest.

Paseo de los Fueros, 38 · Degustaciones: de martes a jueves de 19:30 a 21:30h.; viernes a domingo de 12:30 a 14:30 y de 19:30 a 21:30h.

Cerrado lunes

- **Per La Perla**

Alérgenos: gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuètes, soja, lácteos, frutos secos, mostaza, sulfitos, moluscos

24 Semana del Pincho de Navarra

Nafarroako pintxoaren 24. astea



Organiza



Proveedor Oficial



Colaboradores Oficiales



Tafalla

50. Nuevo Hostaf

Plaza de los Fueros 1 · Degustaciones: viernes de 19:30 a 21:45h., sábado y domingo de 13:00 a 14:45h. tardes no. Cerrado de lunes a jueves.

- **Veinticuatro**

Alérgenos: gluten, huevos, soja, lácteos, frutos secos, sulfitos

Tudela

51. Bar José Luis

Muro 23 · Degustaciones: de 12:00 a 15:00h. y de 19:00 a 22:00h.

Cerrado miércoles

- **Verduras3**

Alérgenos: gluten

52. Restaurante Bodega Castillo de Monjardín

Villa Rellenada s/n. Degustaciones de 11:00 a 17:30h. Cerrado de lunes a jueves.

- **Parrillita**

Alérgenos: gluten

24 Semana del Pincho de Navarra

Nafarroako pintxoaren 24. astea



Organiza



Proveedor Oficial



Colaboradores Oficiales



¡Actividades Programadas!

- Musicata con Vinos Marco Real
- Showcooking de pinchos retransmitido en directo
- Concurso de fotografía en Instagram y twitter
- Encuentro bloguero
- Marida con Marco Real: premios para el público que maride el pincho con sus vinos.
- Retransmisión en streaming de las fases semifinal y final
- Entrega de galardones subtitulada y signada en directo, por la Asociación Eunate.



Musicata con Vinos Marco Real

La musicata es una cata instructiva de vinos de calidad acompañada de música en vivo.

De la mano del instructor de cata Pedro Bujanda y el saxofonista Fernando Sánchez se catarán 4 vinos de Marco Real amenizado con música de saxo y se finalizará este evento degustando un pincho.

Día: jueves 14 de marzo.

Horario: De 20.00 a 21.30 horas.

Sede: Hotel Pamplona Catedral (C/ Dos de mayo, 4. Pamplona)

Precio: 21€

Inscripciones: Por whatsapp (información folleto y web)

24 Semana del Pincho de Navarra

Nafarroako pintxoaren 24. astea



Organiza



Proveedor Oficial



Colaboradores Oficiales



Showcooking de pinchos retransmitidos en directo para aficionados a la cocina

En nuestro afán por acercar y dar a conocer cómo elaboran y diseñan los cocineros los pinchos que se crean para esta semana, volvemos a retransmitir en directo a través del perfil de instagram [@hostelerianavarra](https://www.instagram.com/hostelerianavarra), el “showcooking de pinchos”, con tres personas cocineras, galardonadas y finalistas de la última edición de la semana del pincho.

La retransmisión tendrá lugar el **martes 12 de marzo**, con el siguiente programa:

19:00h | Oro | Akari Gastroteka de Pamplona
Goiza Isiegas
Pincho: Txerri Bitxia

19:10h | Plata | La Vieja Iruña de Pamplona
Sergio Lerga
Pincho: Euskaltxerri

19:20h | Finalista | Café Iruña de Pamplona
Luismi León
Pincho: La mar de bien

24 Semana del Pincho de Navarra

Nafarroako pintxoaren 24. astea



Organiza



Proveedor Oficial



Colaboradores Oficiales



Encuentro Bloquero

El día **12 de marzo (martes)** se convocará a un grupo de personas para realizar una **ruta de bares** y así degustar juntos los pinchos maridados con vino Marco Real en un ambiente divertido y amigable, con el objetivo de promocionar y difundir en blogs y redes sociales los pinchos que ofrece cada establecimiento.

Concurso de fotografía con premio para el público

Concurso diseñado para que el público pueda participar activamente en la Semana del Pincho y además conseguir premios, en el que contamos con el apoyo de **IgersPamplona**

¡Marco Real sorteará 3 lotes de 2 botellas de Marco Real más una visita y cata a la Bodegas Marco Real!

La entrega de los premios se hará el miércoles 20 de marzo, coincidiendo con la final de la “Semana del Pincho”.

Para ello, se ha desarrollado un **Concurso de Fotografía en Instagram y como novedad en Twitter**, con el objetivo de hacerlo más accesible, añadiendo como requisito el incorporar el texto alternativo en la descripción de la imagen, para facilitar que los lectores de pantalla las lean en alto, como forma de ayuda a las personas con discapacidad visual para que naveguen por la web.

24 Semana del Pincho de Navarra

Nafarroako pintxoaren 24. astea



Organiza



Proveedor Oficial



Colaboradores Oficiales




Los usuarios podrán participar con los siguientes requisitos:

Categoría Instagram:

- Subir una foto a Instagram con un pincho más una copa de vino Marco Real, indicando el nombre del pincho y el del establecimiento.
- Etiquetar las fotos con el perfil de **@bodegasmarcoreal**, junto con los hashtags **#SemanaDelPincho24** y **#MaridaConMarcoReal**

Novedad: Categoría Twitter:

- Subir una foto a Instagram con un pincho más una copa de vino Marco Real, indicando el nombre del pincho y el del establecimiento.
-  Añade texto alternativo con la descripción de la imagen para que sea más accesible.
- Etiquetar las fotos con el perfil de **@bodegasmarcoreal**, junto con los hashtags **#SemanaDelPincho24** y **#MaridaConMarcoReal**

Marida con Marco Real

Marco Real invita a ser parte de la Semana del Pincho de Navarra a los consumidores, que podrán conseguir una visita a su bodega en Olite, Marco Real (Vinos&Bodegas).

¿Cómo participar?

1. Pide Marco Real para maridar con tu pincho
2. Pide tu ticket de compra.
3. Reserva tu visita y muestra el ticket en la bodega.
4. Consulta en el folleto en la web los establecimientos que recomiendan Marco Real, tienen un distintivo que los identifica.



24 Semana del Pincho de Navarra

Nafarroako pintxoaren 24. astea



Organiza



Proveedor Oficial



Colaboradores Oficiales



Retransmisión en streaming fases semifinal y final

Esta 24ª edición se volverá a retransmitir en Streaming y poder **seguir en directo** todo lo que suceda tanto en la semifinal como en la final de la Semana del Pincho: la presentación de los cocineros en directo ante un jurado integrado exclusivamente por cocineros profesionales.

Desde este link: <https://www.youtube.com/123tvemosotravez>

Formato de concurso

Los establecimientos concurren con un **único pincho** novedoso que pueda ser consumido en dos o tres bocados, creado para esta nueva edición de la Semana del Pincho y que será el que pueda optar al concurso final.

El concurso se desarrolla en formato **showcooking** ante el jurado. La mecánica será la siguiente:

- 22 establecimientos pasarán a la **semifinal**.
- 8 establecimientos pasarán a la **final**.
- La **sede** será en la **Cooperativa de Hostelería de Navarra**
- **Abierto al público con entrada gratuita**.
- **Se retransmitirá por streaming**
- **La entrega de galardones estará subtitulada y signada en directo**.

Todos las/los cocineras/os elaborarán sus pinchos ante un jurado profesional, en un espacio habilitado en el área central de la Cooperativa de



24 Semana del Pincho de Navarra

Nafarroako pintxoaren 24. astea



Organiza



Proveedor Oficial



Colaboradores Oficiales



Hostelería. En este espacio se instalarán dos cocinas, donde los/las concursantes presentarán sus pinchos.

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.

Jurado

Intervienen tres jurados diferentes integrados por un total de 18 cocineros:

Jurado Base, este jurado es anónimo y está formado por 8 cocineros profesionales y será el encargado de seleccionar los 22 establecimientos que se clasificarán para la semifinal de entre todos los participantes.

Jurado Semifinalista, encargado de seleccionar los 8 establecimientos finalistas de entre los 22 clasificados para la semifinal.

Estará compuesto por **Nerea Sistiaga** Cocinera de Pamplona (Navarra), **Miguel de La Fuente** del Restaurante Intercontinental de Madrid, **Aitor Santamaría** del Restaurante Sukaldean Aitor Santamaría de San Sebastiahn (Guipúzcoa), **Laura Muñoz** del Restaurante Urgora en Treviño (Álava).

Jurado Finalista, encargado de otorgar los máximos galardones (oro, plata, bronce y maridaje Marco Real).

24 Semana del Pincho de Navarra

Nafarroako pintxoaren 24. astea



Organiza



Proveedor Oficial



Colaboradores Oficiales



Estará constituido por **Teo Rodríguez**, del Restaurante Trasto de Valladolid, **Gonzalo Busto** del Restaurante Esteberena de Irún (Guipúzcoa), **Josune Menéndez** del Restaurante Urkiaga de Vitoria (Álava), y **Alex Múgica** del Restaurante El Colegio de Pamplona (Navarra).

Semifinal y Final

La **semifinal** de la Semana del Pincho de Navarra se celebrará el martes 19 de marzo y se dividirá por sorteo a los 22 participantes clasificados en dos tandas de 11, una por la mañana de 10.00 a 13.00 horas y otra por la tarde de 16.00 a 19.30 horas.

En ambas tandas permanecerá intacto el Jurado, por lo que la valoración de todos los pinchos se realizará por las mismas personas.

De esta fase clasificatoria pasarán a la final los 8 concursantes que determine el Jurado.

Al término de la fase semifinal, **se comunicará en directo**, los 8 finalistas que pasarán a la fase final.

La **final** de la Semana del Pincho se celebrará al día siguiente, miércoles 20 de marzo de 10.00 a 13.00 horas, en la que los 8 finalistas volverán a presentar sus pinchos, ante otro jurado diferente, también integrado por cinco cocineros profesionales y que tras la deliberación otorgará los máximos galardones.

Una vez finalizado el concurso se procederá a la entrega de los galardones, que como NOVEDAD se retransmitirá en directo subtitulada y

24 Semana del Pincho de Navarra

Nafarroako pintxoaren 24. astea



Organiza



Proveedor Oficial



Colaboradores Oficiales



signada por la Asociación Eunate (asociación de familias de personas sordas de Navarra).

La **sede** de todo el concurso va a ser las instalaciones de la Cooperativa de Hostelería (Polígono Iturrodo, 6 – 31600 Burlada).

Los Premios

Máximos galardones: **Oro, Plata y Bronce.**

- La Bodega **Marco Real**, bodega patrocinadora de la semana del Pincho, concede dos premios:
 - **Premio al mejor maridaje** con Marco Real.
 - **Premio Marco Real al mejor servicio y tratamiento del vino.**
- Premio Heineken España (18/70) a la **“Calidad en el servicio y la buena atención al cliente”**.
- **Premio Sandúa:** al **“Mejor pincho elaborado con aceites Sandua”**.
- **Premio Pirineos Exdim** al **“Mejor pincho elaborado con producto de caza”**.
- **Premio CPAEN “al “Mejor pincho elaborado con productos ecológicos”** otorgado por CPAEN-NNPEK
- Premio **“A la innovación en el pincho”** otorgado por la **Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y Biociencias de la Upna.**
Premio al **“Pincho sin gluten”** otorgado por la Asociación de Celíacos de Navarra.
- Premio **“Ultreia”** a la mejor trayectoria profesional, otorgado por el Ayuntamiento de Pamplona.
- **Novedad:** Este año se incorpora un nuevo premio otorgado por Berlys, al mejor pincho elaborado sobre base de pan.



24 Semana del Pincho de Navarra

Nafarroako pintxoaren 24. astea



Organiza



Proveedor Oficial



Colaboradores Oficiales



Toda la información en:

- www.semanadelpincho.es
- #SemanaDelPincho24
- <https://www.facebook.com/semanadelpincho>
- <https://twitter.com/hostnavarra>
- <http://instagram.com/hostelerianavarra>

Comprometidos con la accesibilidad y la sostenibilidad

Mejora de la accesibilidad e inclusividad en los eventos gastronómicos:

Desde la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra estamos en proceso de aprendizaje para **incluir medidas de accesibilidad e inclusividad en los eventos de gastronomía que organizamos**, con el objetivo de cumplir el derecho a la igualdad de oportunidades para todas las personas y así garantizar la máxima calidad de servicio.

Para ello hemos comenzado con:

Accesibilidad Visual, auditiva y cognitiva en los materiales informativos accesibles.

- Los carteles y el folleto del evento contienen un código **navilens** que enlaza a la información accesible, subida a la web <https://www.semanadelpincho.es/accesibilidad/>. De este modo, las personas con discapacidad visual, auditiva y cognitiva accederán a la información del evento.
- Descripción del evento en lectura fácil
- Folleto en pdf accesible

24 Semana del Pincho de Navarra

Nafarroako pintxoaren 24. astea



Organiza



Proveedor Oficial



Colaboradores Oficiales



- Detalle de las características básicas de accesibilidad de los establecimientos.
- Vídeo informativo en lectura fácil, audio, subtulado y signado.
- La página web [Semana del Pincho de Navarra](#) cumple los criterios de accesibilidad.
- Redes Sociales: texto alternativo con la descripción de las imágenes estáticas, hashtag (mayúsculas/minúsculas).

Accesibilidad Orgánica:

- Podrás encontrar la información sobre los alérgenos que contienen los pinchos presentados en la pestaña de participantes.

Comunicación Inclusiva

- Aplicando la perspectiva de género en la comunicación del evento.

Buzón de Sugerencias

- Se ha creado un buzón de sugerencias o formulario de satisfacción para mejorar la accesibilidad. **Rellena por favor en este link el formulario**

Mejora sostenibilidad eventos turísticos:

Desde la Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Navarra, dentro del Plan de Formación de Turismo de Navarra de la DGTCyC, **estamos en proceso de identificación y mejora en los aspectos ambientales que afectan a la sostenibilidad de los eventos turísticos que organizamos.** Si bien la gran mayoría de estos eventos gastronómicos se desarrollan en los propios establecimientos y no tenemos el conocimiento de aquellos aspectos

24 Semana del Pincho de Navarra

Nafarroako pintxoaren 24. astea



Organiza



Proveedor Oficial



Colaboradores Oficiales



sostenibles en los que están trabajando, desde la Asociación y en la parte en la que podemos intervenir **se está trabajando en:**

- Reducir la edición de materiales gráficos **y que su impresión sea sobre soportes ecológicos y tintas de origen vegetal. En 2024 se han reducido 2.100 ejemplares en los folletos.**
- La energía de la sede **donde celebramos las entregas de galardones y las fases clasificatorias de diferentes eventos es renovable en una cuarta parte del total). La vajilla utilizada será siempre reutilizable, y si la ocasión lo requiere se utilizará vajilla reciclable o de origen biológico y compostable.**
- **Reutilización de los soportes publicitarios para las ruedas de prensa o entrega de galardones, y las tintas utilizadas sean con certificación de sostenibilidad.**
- Distribución del material gráfico **se realiza con empresas que combinan furgones híbridos debidamente señalizados con etiqueta ECO y bicicletas.**
- **Para fomentar el consumo de productos ecológicos se establecerán premios entre los participantes.**

24 Semana del Pincho de Navarra

Nafarroako pintxoaren 24. astea



Organiza



Proveedor Oficial



Colaboradores Oficiales



Colaboran



Colaboradores Oficiales Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra



Subvencionado por Gobierno de Navarra -Nafarroako Gobernua
www.visitnavarra.es



Proyecto desarrollado en colaboración con Ayuntamiento de Pamplona
www.pamplona.es/turismo

Hazte con la Pamplona-Iruña Card, la tarjeta turística oficial de la ciudad de Pamplona-Iruña
www.pamplona.es/turismo/pic



Descarga la App Pamplona - Iruña y disfruta de todas sus ventajas y de nuestra ciudad