



NO TE PIERDAS ESTE DOMINGO LA FIESTA DE LA CHISTORRA

Tradición Un año más, el barrio pamplonés de La Milagrosa se convierte en epicentro gastronómico

Natalia Biurrún



La chistorra representa una tradición profundamente arraigada en la cultura gastronómica navarra. Este emblemático embutido, cuyo legado culinario se remonta a 1895, es un claro ejemplo de la riqueza y diversidad de la herencia culinaria de la Comunidad. Más del 85% de la chistorra que se vende en las carnicerías de Navarra es producida por pequeños artesanos, quienes han desempeñado un papel crucial en la conservación de este patrimonio, asegurando que la chistorra mantenga su sabor y calidad a lo largo del tiempo. Por ello, cada año se celebra un evento que rinde homenaje a esta delicia: el Concurso Navarro de Chistorra.

El próximo domingo 6 de octubre, la plaza Alfredo Floristán se convertirá en el epicentro de una fiesta gastronómica llena de tradición. En el marco de esta celebración, descubriremos cuál es la mejor chistorra navarra, un certamen organizado por el Gremio de Carniceros de Navarra para reivindicar el buen hacer de los carniceros artesanales.



Asistentes al evento celebrado el año pasado en la plaza Alfredo Floristán. CEDIDA

La tradicional fiesta-degustación comenzará a las 10.30 h de la mañana en la plaza Alfredo Floristán del barrio de La Milagrosa, con hinchables y juegos infantiles típicos, música en directo con Chuchín Ibáñez y los Charros a partir de las 11.30 h, y con el colofón final de saber quién es

el carnicero que se llevará a casa la txapela y el mandil que le distingue como mejor elaborador o elaboradora de este alimento típicamente navarro. Durante el evento, se repartirán alrededor de 150 kilos de chistorra, y la entrega de premios del Concurso está prevista para las 12.30 horas en

la misma plaza.

A lo largo de toda la mañana se podrá degustar un pincho de chistorra y un vino o agua al popular precio de 1 €. Los asistentes también podrán adquirir la chistorra ganadora de la anterior edición a 5 €, elaborada por Carlos Iriguibel de Carnicerías Irigui-

bel de Huarte y Villava.

Exhaustiva selección

El jurado de esta edición está compuesto por 15 profesionales de la restauración, del sector cárnico y técnicos del ámbito alimentario, quienes valorarán y catarán en el Txoko del Carnicero las chistorras presentadas al concurso, teniendo en cuenta sus cualidades organolépticas para determinar cuál es la mejor de 2024. Además, es importante mencionar que el 49% de las recetas actuales han sido modificadas para adaptarse a los tiempos, buscando mejorar la calidad mediante la reducción de sal y grasa en los productos. Esta combinación de respeto por las raíces y evolución continua refleja el esfuerzo de los productores por ofrecer un alimento saludable sin perder su esencia.

El Concurso Navarro de Chistorra cumple su 18ª edición de la mano del Gremio de Carniceros de Navarra, que quiere reconocer todo el esfuerzo, conocimiento y tradición que hay detrás de la chistorra, un patrimonio gastronómico que ha pasado de generación en generación y que ha permitido que las chistorras que hoy degustamos mantengan su sabor auténtico.

El evento está organizado por el Gremio de Carniceros y Charcuteros de Navarra, cuenta con financiación del Gobierno de Navarra y con el patrocinio de Caja Rural de Navarra y Reyno Gourmet. Colaboran la Universidad Pública de Navarra, el Ayuntamiento de Pamplona, Taberna, Ausolan, Comercial Hostelera, El Bordon y Quaderna Via. ■

