

ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
Y TURISMO
NAVARRA

7 Semana de la
**Tortilla
de Navarra**
Nafarroako tortillaren 7. astea

Del 7 al 16
de junio
de 2024

2024ko
ekainaren
7tik 16ra

Disfruta de tu
tortilla tradicional
o combinada
con una "18/70"

Organiza ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
Y TURISMO
NAVARRA

Patrocina CaixaBank 18/70

Proveedor Oficial cooperativa
hostelería

Colabora

www.tortillanavarra.com

¡Comienza la 7ª Edición de la Semana de la Tortilla de Navarra!

La Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra (AEHN) presenta la séptima edición del evento, **del 7 al 16 de junio de 2024**, con la participación de 23 establecimientos de Navarra.

Este viernes 7 de junio marca el **inicio de la Semana de la Tortilla de Navarra**, un evento que ya se ha consolidado en el calendario gastronómico en Navarra. Organizado por la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra (AEHN), este evento tiene como objetivo principal promocionar el pincho de tortilla de patatas, un producto con raíces navarras, y destacar los establecimientos que ofrecen esta delicia culinaria. En su séptima edición, la Semana de la Tortilla de Navarra promete ser más emocionante y sabrosa que nunca.

Este año, 23 establecimientos de diversas localidades navarras, incluyendo **Pamplona, Ayegui, Berriozar, Burlada, Cizur Menor, Corella, Noain y Tudela**, se unen para ofrecer al público sus mejores creaciones. La colaboración de entidades como **CaixaBank, Heineken, la Cooperativa de Hostelería, CPAEN**, hacen posible este evento.

Además, **cuenta con la colaboración del Departamento de Turismo del Gobierno de Navarra y el Ayuntamiento de Pamplona**. Subvenciona Gobierno de Navarra - Nafarroako Gobernua.

Dinámica

La Semana de la Tortilla se celebrará del 7 al 16 de junio de 2024. Durante este periodo, los establecimientos participantes ofrecerán dos tipos de tortillas:

1. **Tortilla de patata tradicional:** Ingredientes básicos: patata, huevo, sal, aceite de oliva y opcional cebolla.
2. **Tortilla de patata “con....”:** Con base en tortilla de patata, cada establecimiento añadirá cualquier tipo de ingrediente que crea oportuno, con el fin de dar a su pincho un toque de originalidad y sabor.

La Asociación de Hostelería ha editado **flyers y carteles**, donde se relacionan los establecimientos participantes, las categorías las tortillas presentadas, sus fotografías, los alérgenos y localización del establecimiento, a fin de que quienes vayan a degustar los pinchos de tortilla puedan crearse sus propias rutas. La distribución se realiza de los propios establecimientos y oficinas de turismo.

La web www.tortillanavarra.com, dispone también de toda la información.

Por otra parte, desde las **redes sociales** se dinamiza y comunica todo lo que acontece sobre la **Semana de la Tortilla de Navarra** (novedades, anécdotas, fotos, etc.) y se pueden seguir las novedades con el **hashtag #TortillaNavarra2024** en las páginas de:

Facebook: <https://www.facebook.com/hostelerianavarra>
Twitter: <https://twitter.com/hostnavarra>
Instagram: <https://www.instagram.com/hostelerianavarra>

Concurso

Una vez finalizado el evento de la Semana de la Tortilla de Navarra, tendrá lugar la **elección de las TORTILLAS GANADORAS** en la final que se celebrará en la sede de la **Cooperativa de Hostelería** el **miércoles 19 de junio** de 2024.

Concurrarán todos los establecimientos que lo deseen con las categorías donde hayan elegido participar. Las tortillas serán evaluadas y catadas por personas profesionales de la cocina que decidirán ese mismo día las ganadoras. Se valora según: presencia/aspecto, punto de cocinado, aroma, textura, sabor.

- **PREMIO Heineken-Aehn A LA MEJOR TORTILLA DE PATATAS TRADICIONAL**
- **PREMIO Heineken-Aehn A LA MEJOR TORTILLA “CON”**
- **PREMIO CPAEN a la “Mejor Tortilla elaborada con productos ecológicos”.**

Concurso de fotografía en Instagram para el público

Premio Fotografía en Instagram- Heineken otorgará un obsequio a la persona que haya compartido en Instagram la fotografía más original.

Al igual que en ediciones anteriores, se va a desarrollar un **concurso de fotografía en Instagram** abierto al público, en la que las personas usuarias podrán participar subiendo las fotos que realicen desde el comienzo de la semana el viernes 7 hasta el domingo 16 de junio (ambos inclusive).

Los **requisitos** para participar son:

- Subir una foto a Instagram en la que aparezca uno o varios pinchos de tortilla indicando el nombre del establecimiento.
- **Novedad:** Incluir texto alternativo a las imágenes.
- Seguir a @hostelerianavarra y @la1870_cerveza
- Etiquetar las fotos con el hashtag oficial **#TortillaNavarra2024**

Tortilla de patatas: origen navarro

El primer documento conocido en el que aparece una referencia a la tortilla de patatas es navarro. Se trata de un anónimo «memorial de ratonera», dirigido a las Cortes de Navarra en 1817. En él se explican los alimentos tomados por los agricultores y aparecen los ingredientes básicos de la tortilla de patata: huevos, patata y aceite.

La leyenda dice que fue el general Tomás de Zumalacárregui el que popularizó la tortilla de patatas como plato sencillo, rápido y nutritivo con el que saciar el apetito de sus tropas.

Esta versión de la leyenda afirma que un **ama de casa navarra inventó la tortilla de patatas**, en cuyo hogar paró el mencionado Zumalacárregui. La señora, de familia humilde, elaboró un revuelto con los únicos alimentos con los que disponía, que eran huevos, cebolla y patatas. De esta manera, y por casualidad, creó la tortilla de patata, que gustó mucho al general y posteriormente, la popularizaría entre su ejército.

Establecimientos participantes

Pamplona

Asador Maitagarri | Mercaderes, 16

- TT y TC: costilla de cerdo
- Alérgenos: huevo

Café con sal | Juan de Labrit, 29

- Cerrado: domingo tarde y lunes. Martes y miércoles cerrado desde las 17:00 horas
- TT
- Alérgenos: huevo

Monasterio | Espoz y Mina, 11

- Cerrado: lunes y martes
- TT y TC: Del campo a tu boca
- Alérgenos: huevo y lácteos
- Este establecimiento utiliza productos ecológicos

Uzama | San Nicolás, 12

- Cerrado: viernes 7 junio y lunes 10 junio
- TC: carbonara | Alérgenos: huevo y lácteos

Bearán Bar & Rooms | San Nicolás, 25

- TTy TC: cebolla y alioli
- Alérgenos: huevo

La Vieja Iruña | San Nicolás, 40-42

- TTy TC: trufa
- Alérgenos: huevo

Cafetería Elizalde | San Nicolás, 66 -68

- TT
- Alérgenos: huevo

Casa Paco | Lindachiquía, 20

- Cerrado: domingo y lunes tarde
- TTy TC: encapsulada
- Alérgenos: huevo y sulfitos
- Este establecimiento utiliza productos ecológicos

Gorriti | San Gregorio, 14-16

- Cerrado: lunes y martes
- TT
- Alérgenos: huevo

Yoldi Bar-Rest-Hotel | Av. San Ignacio, 11

- Cerrado: domingo tarde
- TTy TC: ajoarriero
- Alérgenos: huevo, pescado y lácteos

Gastrobar La Plaza | Emilio Arrieta, 5 bis



- Cerrado: domingo
- TC: ajetes, calabacín, champiñones y queso
- Alérgenos: huevo y sulfitos

Piquio Casa Cantabria | Plaza Félix Huarte, 3



- Cerrado: lunes
- TT: CeboYoli Caramelizada
- Alérgenos: huevo

Chelsy | Iturrama, 20

- TT |
- Alérgenos: huevo
- Este establecimiento utiliza productos ecológicos

Hotel Albret | Ermitagaña, 3



- TTy TC: Albret
- Alérgenos: huevo

Ayres del Soto | Manuel González López, 5



- TT
- Alérgenos: huevo

Ayegui

Camping Iratxe | Av. Prado de Iratxe, 14



- TT y TC: rabo de toro
- Alérgenos: huevo
- Este establecimiento utiliza productos ecológicos

Bar Kirol - Rest. Irache | Av. Prado de Iratxe, 4

- Abierto de viernes noche a domingo mediodía
- TC: La Pedregada
- Alérgenos: huevo y sulfitos

Berriozar

Aizberri | Pol. Berriainz, 65

- Cerrado: sábado tarde y domingo
- TT y TC: trufa y setas
- Alérgenos: huevo y frutos secos

Burlada

El Secreto de Ripa | Erripagaña, 55

- TC: El Pato dulce
- Alérgenos: huevo
- Este establecimiento utiliza productos ecológicos

Cizur Menor

Bar Restaurante La Parri | Pza. Baltxarran, 2

- TT y TC: jamón de bodega y ali oli rebajado
- Alérgenos: huevo

Corella

Es3 | Plaza España, 5

- Cerrado: lunes
- TTyTC: verduritas
- Alérgenos: huevo, soja, lácteos y sulfitos

Noáin

Cafetería del Aeropuerto | Ctra. del Aeropuerto

- Abierto: de 9 a 14 h. Tardes (según vuelos - consultar).
- TT
- Alérgenos: huevo

Tudela

La Catedral | Carnicerías, 2

- Cerrado: domingo tarde, lunes a miércoles todo el día y jueves mañanas
- TTyTC: anchoas
- Alérgenos: huevo, pescado y sulfitos

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 **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://tortillanavarra.com/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
- Detalle de las características básicas de accesibilidad de los establecimientos.
- Vídeo informativo en lectura fácil, audio y subtulado.
- La página web [Tortilla 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 las tortillas presentados en la pestaña de participantes.

Comunicación Inclusiva

- Aplicando de la perspectiva de género en la comunicación.

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 Gastronómicos:

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 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 1.000 ejemplares en los flyers.
- 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.** En 2024 actualizamos soporte, al haberse quedado obsoleto el anterior que se ha mantenido durante 3 años. Se hace sobre soportes ecológicos.
- 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.