



# BASES

## 24 SEMANA DE LA CAZUELICA Y EL VINO D.O. NAVARRA

- La **24 Semana de la Cazuelica** y su maridaje con el Vino D.O. Navarra se va a celebrar del **3 al 12 de octubre de 2025**.
- El **plazo de inscripción** queda abierto hasta el próximo **11 de septiembre**.

### Ficha de Inscripción

#### Cuota de inscripción y precio de la Cazuelica:

- La cuota de inscripción será de 130 €.
- El precio de la cazuelica lo fija el establecimiento, pero deberá estar comprendido entre de 2,70 euros y 3,20 € (no incluye la bebida).
- Los establecimientos participantes deben ser socios de AEHN (Asociación de hostelería y turismo de Navarra).

#### La Cazuelica:

El establecimiento participante concurrirá con **UNA ÚNICA** cazuelica, **diferente** a la del año anterior, que:

- Deberá ser un **GUIZO DE LA COCINA TRADICIONAL**
- Los **alimentos y las formas de cocinado** deberán ser propios de la cocina tradicional.
- El **SOPORTE** donde se presentará será **EXCLUSIVAMENTE** en una **CAZUELICA** (el material y las dimensiones son a gusto de los establecimientos participantes).

A través de esta semana gastronómica perseguimos, **recuperar y poner en valor la cocina tradicional, la casera, la de los guisos, la de untar... aquella que nos recuerda a la “cocina de la abuela”.**

**Se valorará que las técnicas utilizadas en la elaboración del plato sean las tradicionales.**

### **En caso de utilizar alguna técnica de vanguardia:**

- Se valorará como **algo positivo que ésta no modifique el resultado** de lo que sería la elaboración tradicional. Es decir, si la técnica se realiza con el objetivo de **cambiar alguna de las cualidades necesarias** y que la definen, **se valorará de manera negativa**. Por el contrario, y como ejemplo, si dicha técnica aporta más cremosidad a una elaboración, que se define por su textura suave, esta técnica será valorada de manera positiva.
- Si la cazuela tiene alguna decoración, guarnición.... que utilice alguna de las técnicas vanguardistas, no será valorada de manera positiva ni negativa. Siempre y cuando, si nos la presentaran sin esa guarnición la cazuela continuara teniendo sentido.
- Las técnicas de vanguardia sólo se valorarán de forma positiva si mejoran las cualidades del plato sin alterar su esencia tradicional.
- Las guarniciones ejecutadas con técnicas innovadoras sólo puntúan en el apartado de estética.

### **Recomendaciones:**

- Para una mayor uniformidad en las cantidades, recomendamos que el gramaje de la cazuelica este comprendido entre 60-80 grs.
- O para un diámetro de 10-12 cm. en la cazuelica la cantidad que corresponda, sin rebosar.
- A la hora del servicio tener en cuenta incluir el cubierto adecuado para el contenido de la cazuelica.
- En los premios temáticos se valorará la cazuelica que mejor trate este producto.
- Estética: Salsa bien ligadas, con brillo, que no estén disgregadas o desleídas, producto identificable.
- Para contribuir con la sostenibilidad, recomendamos reutilizar vajilla de ediciones anteriores o en su caso que sean de bajo impacto ambiental. En caso de que sea necesario la vajilla de un solo uso, esta debe ser de materiales de origen biológico y compostable.

### **El Maridaje:**

Las personas participantes presentarán su propuesta de cazuelica, acompañada de un vino recomendado **perteneciente exclusivamente de la D.O.**

**Navarra** para el maridaje. Es imprescindible facilitar a la Organización el nombre de la cazuelica y el vino que lo acompaña. Este vino se anunciará con su marca, **añada y nombre de la bodega**.

El **vino aconsejado o la bebida** que la clientela quiera **son siempre aparte del precio de la cazuelica**. Un año más, y desde su creación, contamos con el **patrocinio de la D.O. Navarra**.

### **Navarider Day:**

El **sábado 4 de octubre de 2025** se celebrará la duodécima edición del **NAVARIDER DAY** (organizada por la Asociación de Hostelería, Motorutas y Turismo de Navarra), en la que moteras y moteros serán los protagonistas.

Se trata de que las personas participantes realicen a lo largo de la jornada un recorrido por las carreteras de Navarra pasando por varios puntos de control y finalizando en Pamplona.

Dentro de su inscripción tienen incluidas 3 consumiciones cada uno que incluye una cazuelica y vino D.O. Navarra, y que consumirán en los establecimientos **que defina la organización**.

### **Fotografías:**

**Plazo máximo entrega 25 de septiembre**, con el fin de disponer del tiempo suficiente para subir la información a la web. Recordad que son muy importantes para poder dinamizar vuestras propuestas en redes sociales y publicarlas en la web [www.semanadelacazuelica.com](http://www.semanadelacazuelica.com). Tanto el **nombre de la cazuelica como la fotografía no se harán públicos hasta la rueda de prensa**.

### **Audio con la descripción de la elaboración de la cazuelica:**

Este año, además de la descripción escrita, vamos a incluir un **audio en la web y en la nueva app**, haciendo que el evento sea **más accesible y llegue a muchas más personas**.

### **¿Qué necesitamos?**

Envíanos una **nota de voz** describiendo tu cazuelica:

- **Nombre de la cazuelica**
- **Cómo está hecho y sus ingredientes**
- **La inspiración o historia detrás de ella.**

### **Tips para grabarlo bien:**

- **Graba en un lugar sin ruidos de cocina ni sonidos fuertes**
- **Habla con claridad**
- **Envíala a este WhatsApp 697 89 40 24, el mismo día que la fotografía.**

Con este formato, hacemos que más personas puedan disfrutar y conocer mejor cada creación. ¡Anímate a participar! ¡Gracias!

### **Concurso:**

- Las personas que formarán parte del **jurado** del concurso estarán **coordinadas por la Asociación de Hostelería**, y valorarán la recuperación de la cocina tradicional.
- El **Jurado Base estará integrado por personas profesionales de la cocina** y se encargará de llevar a cabo una selección de las mejores cazuelicas que son las que pasarán a la fase final y fijará las menciones especiales.
- Los establecimientos se distribuirán en diferentes grupos. Para ello se tendrá en cuenta si ha obtenido algún galardón en ediciones anteriores, actuando como cabezas de serie. Los más galardonados entre los grupos para evitar que todos coincidan en uno solo, beneficiando o perjudicando a algún grupo en particular.
- **El jurado podrá visitar en más de una ocasión el establecimiento** si así lo considera, para confirmar la primera valoración. (Ante dudas planteadas por algún participante os informamos que el jurado siempre tiene en cuenta si su visita se ha efectuado durante el fin de semana y en horario de máxima afluencia y si ello hubiera podido perjudicar al establecimiento.)
- **El horario** en los que se podrá degustar las cazuelicas **es de obligado cumplimiento desde el viernes día 3 de octubre**, día de inicio de la semana.
- Cada establecimiento será evaluado por dos miembros del jurado diferentes que podrán visitarlo juntos o por separado, con el objetivo de obtener dos valoraciones diferentes de cada propuesta. Para confirmar la primera valoración se podría producir una tercera visita.
- **El jurado puede decidir no volver a visitar** los establecimientos que no tengan disponibilidad de cazuelicas dentro del horario fijado o no respeten los horarios de degustación.
- Las cazuelicas finalistas serán catadas por un único Jurado Finalista diferente al jurado base. Es posible que uno de los miembros del jurado base esté presente en la final para comprobar que la cazuela presentada se corresponde con la ofrecida durante la semana.

La Organización hará público el nombre de las/los finalistas al día siguiente del término de Semana de la Cazuelica a través de correo electrónico o whatsapp.

La **final será el miércoles 15 de octubre** por la mañana en **Aula de la Cooperativa de Hostelería**, en la que las/los finalistas elaborarán sus cazuelicas ante el jurado profesional, integrado por profesionales de la cocina, y diferente al jurado de base.

## Los criterios de valoración (sobre 80 puntos) para determinar los finalistas serán:

### Producto-Técnica-Estética ... 30 puntos

- Producto ... 5 puntos
- Estética ... 10 puntos
- Técnica ... 15 puntos

### Valores Gastronómicos ... 45 puntos

- Temperatura ... 5 puntos
- Sabor ... 20 puntos
- Conjunto ... 20 puntos

### Viabilidad ... 5 puntos

## Los criterios de valoración Servicio del Vino

### Mejor Servicio de vino ... 10 puntos

- Cristalería utilizada
- Temperatura del vino
- Conservación del vino / Estado
- Servicio del vino
- Recomendación e información del vino y cazuelica

**Recordamos: Plazo de inscripción hasta el 11 de septiembre** a través del formulario.

**Más información:** En la asociación, tel. 948 268 412 - mail de Piluka Unzu: [punzu@hostelerianavarra.com](mailto:punzu@hostelerianavarra.com)