

NOTA DE PRENSA

Echa a andar el programa 'Biochef- Jardines comestibles', un proyecto que quiere conjugar la jardinería y la gastronomía buscando compromiso social y ambiental

Pamplona se suma al Ayuntamiento de Noáin con 14 jardines móviles realizados por el alumnado de la Escuela Taller de Jardinería

Comienza a andar para Pamplona el proyecto Biochef-Jardines comestibles, un proyecto que en Noáin cumple su segunda edición, y que a largo plazo pretende involucrar a establecimientos de restauración (bares y restaurantes) de ambas entidades locales en la sostenibilidad ambiental y social a través de zonas verdes "apadrinadas" y generando inclusión laboral local.

La idea es que en espacios urbanos, en el caso de Noáin, o en 'jardines móviles' situados en junto a 14 restaurantes participantes en Pamplona, diversas empresas de jardinería planten verduras, flores comestibles y plantas aromáticas con empleo en cocina, todas ellas ecológicas y kilómetro '0'. Los negocios de restauración asociados al proyecto identificarán sus establecimientos con el logotipo de Biochef y podrán usar esas materias primas en sus cocinas, de forma que el cliente verá en la entrada la despensa que degustará en la mesa. La información sobre el programa estará disponible en la web www.biochefnoain.com.

Así la filosofía que subyace a esta unión de jardinería y gastronomía se basa en el compromiso social y ambiental: por un lado se ofrece a los establecimientos de restauración proyectar a sus clientes potenciales su compromiso con la innovación y la sostenibilidad; por otro se fomenta la cultura del cuidado del planeta y el turismo gastronómico y, finalmente, se promueve la inclusión laboral local. Pamplona ha dado por inaugurados hoy sus Jardines comestibles. Noáin lo hará este viernes a las 17 horas en el Parque de los Sentidos.

En la presentación del proyecto han participado el alcalde de Noáin- Valle de Elorz, Alberto Ilundáin; el presidente de CEPAEN, Edorta Lezáun; el responsable Parques, Jardines y Zonas Verdes de Pamplona, Mikel Baztan y el concejal de Ciudad Habitable y Vivienda, Joxe Abaurrea. Asimismo, ha habido presencia de empresas de hostelería y restauración. En el acto se ha elaborado una ensalada-síntesis de Biochef en la que las verduras representaban al sector hostelero y las flores comestibles al de jardinería. El plato ha sido preparado por Javier Díaz (Restaurante Alhambra) y mezclado y degustado por los asistentes.



Jardines portátiles de una Escuela Taller municipal

Los jardines portátiles que usarán los restaurantes de Pamplona son unos carritos con ruedas que durante el horario de cierre el propio establecimiento retirará a su interior. Cada uno de los 14 carritos ha sido diseñado un alumno de la Escuela Taller de Jardinería Parque de Aranzadi. Estos jardines están compuestos por una capa de grava drenante en el fondo cubierta por sustrato ecológico. A partir de ahí el alumnado ha plantado tomate cherry, pimiento, lechuga de 'Hoja de roble' y lechuga normal, guindilla, targete, lavanda y geranios.

Los carritos estarán ya situado este viernes a la entrada de otros tantos establecimiento asociados de Pamplona. A lo largo de los próximos 10 o 12 meses la conservación de lo plantado estará a cargo de los servicios municipales que determinen ambos consistorios (servicios de jardines, escuelas taller...). En Pamplona se podrá encontrar carritos en Restaurante Baserriberri, La Mandarra de la Ramos, Ábaco, Gaucho, Restaurante Alhambra, Europa y El Mercao. También en Obas y Restaurante Larraina, Roderro, Errejota, Restaurante Tres Reyes y París 365. Fuera de Pamplona también participa el Restaurante Martintxo.

Todos los materiales empleados en el proyecto Biochef serán reciclados; las plantas y verduras serán kilómetro '0', un concepto que indica que su transporte ha realizado con el mínimo grado de contaminación porque provienen de un entorno cercano; asimismo se certificará que proceden de cultivos ecológicos por parte del organismo de control CPAEN. En el caso de Pamplona, el proyecto Biochef se enmarca en la estrategia "De aquí/Hemengoak", que persigue la producción y el consumo de proximidad y ecológico como elemento de cohesión y sostenibilidad.

Clases magistrales, paellada y concurso para este fin de semana

Pamplona se suma a este programa, ya experimentado por el Ayuntamiento de Noáin-Valle de Elorz desde 2016 y que ese mismo año recibió el premio de la Academia Navarra de la Gastronomía como proyecto en colaboración entre la gastronomía y la sociedad. Lo previsto es que esta iniciativa se prolongue en el tiempo y vaya generando actividades conexas como clases magistrales de cocina, concursos, retos astronómicos y show cooking etc.

Las actividades comenzarán este fin de semana. En Noáin, desde las 17 horas del viernes hasta el domingo, cada visitante podrá degustar de forma gratuita un pincho y votar los tres mejores jardines de entre los diez presentados al concurso. El sábado en el parque de los Sentidos (Noáin) tres cocineros de establecimientos asociados al programa ofrecerán clases magistrales gratuitas a grupos de 25 personas. Las citas serán a las 10.30 horas con Iñaki Andradas de Baserriberri; a las 11.30 horas con Javier Díaz, del Alhambra y a las 12.30 horas Pedro Amatria, de Obas.

Las personas interesadas en participar en esta actividad únicamente deben presentarse a la hora indicada en el parque; se aceptarán asistentes en orden de llegada hasta completar los grupos. El domingo habrá una paella gigante a degustación gratuita elaborada con ingredientes



ecológicos. Hasta el mismo domingo a mediodía se podrá votar presencialmente o a través de la web www.biochefnoain.com para elegir a los tres mejores.

La colaboración entre Noáin y Pamplona está formalizada por el convenio suscrito entre ambos en mayo del año 2017 en materia de zonas verdes en la idea de para compartir sinergias, aprovechar experiencias hacia la sostenibilidad y abrir camino a otras entidades locales de Navarra. Biochef-Jardines Comestibles cuenta también con el apoyo de CENIFER, el Centro de formación en energías renovables del Gobierno de Navarra, CPAEN (Consejo regulador de la Producción Agraria Ecológica de Navarra) y la Academia de la Gastronomía.

SECTOR DE GASTRONOMÍA Y EMPRESAS O ENTIDADES DE JARDINERÍA

- Restaurante Baserriberri- Fundación Ilundáin / Haritz-Berri Fundazioa
- Restaurante La Mandarra de la Ramos– Iruña Medioambiente
- Restaurante Ábaco y Bar Gaucho - Tasubinsa
- Restaurante Alhambra, Europa y El Mercao - Ferrovial
- Restaurantes Obas y Restaurante Larraina - Urbaser
- Restaurante Rodero - Josenea
- Restaurante Errejota - MSD Paisajismo / Zizurbide
- Restaurante Tres Reyes - RGL Jardinería / Lorezaintza
- Comedor Solidario París 365 - C.I. Agroforestal
- Restaurante Martintxo- AC Jardinería (está fuera de Pamplona)
- Canal Cocina (patrocina un jardín móvil) - FPB Agrojardinería Lantxotegi

Pamplona, 14 de junio de 2018

