

GOBIERNO DE NAVARRA

DESARROLLO ECONÓMICO

DERECHOS SOCIALES

HACIENDA Y POLÍTICA FINANCIERA

PRESIDENCIA, FUNCIÓN PÚBLICA,
INTERIOR Y JUSTICIARELACIONES CIUDADANAS E
INSTITUCIONALES

EDUCACIÓN

SALUD

CULTURA, DEPORTE Y JUVENTUD

DESARROLLO RURAL, MEDIO
AMBIENTE Y ADMINISTRACIÓN LOCAL

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

El Gobierno de Navarra concede el premio "Francisco de Javier" 2016 al restaurador azagrés Juan Miguel Sola

La Presidenta Barkos entregará el galardón en las próximas semanas en un acto que tendrá lugar en Madrid

Miércoles, 30 de noviembre de 2016

El Gobierno de Navarra ha acordado, en su sesión de hoy, conceder el premio "Francisco de Javier" 2016 al restaurador Juan Miguel Sola, propietario del restaurante "La Manduca de Azagra" de Madrid, "por la proyección que hace de la Comunidad Foral a través del arte culinario y los productos navarros".

El galardón será otorgado por la Presidenta de Navarra, Uxue Barkos, en un acto que tendrá lugar, en las próximas semanas, en el Museo Lázaro Galdiano de Madrid.

El Gobierno de Navarra instituyó este premio mediante Decreto Foral 89/2009, de 14 de diciembre, para reconocer a personas, entidades e instituciones que, con la actividad que desarrollan fuera de la Comunidad Foral, proyectan decididamente una imagen de Navarra como comunidad que contribuye al progreso, al bienestar y al perfeccionamiento de la sociedad.

Según señala el Gobierno de Navarra, la Manduca de Azagra se ha convertido en una de las "grandes referencias" de la gastronomía navarra en la capital de España y "un lugar de culto" para los amantes de la cocina tradicional, con una carta en la que reinan las verduras y hortalizas procedentes de la Comunidad Foral.

Biografía de Juan Miguel Sola

Juan Miguel Sola (1959), natural de Azagra, proviene de una familia de agricultores. Comenzó su andadura como restaurador en su localidad natal, en la originaria "Manduca", que abrió en una vieja bodega familiar. Allí desarrolló su propio concepto culinario basado en la oferta de recetas



Imagen de Juan Miguel Sola.

con verduras y hortalizas frescas del día.

En 2003 fijó su residencia en Madrid y abrió, junto a su mujer Anabel Arriezu y su prima Raquel Sánchez, La “Manduca de Azagra en la calle Sagasta. El establecimiento, en el que trabaja también su hija, Idoia Sola, se ha convertido en una de las grandes referencias de la gastronomía navarra en la capital de España y lugar habitual de encuentro de una plural y variada clientela en la que es habitual ver a artistas, deportistas, empresarios, arquitectos, intelectuales y políticos, tanto españoles como extranjeros.

Según recuerda el Ejecutivo foral, “La Manduca de Azagra” ha sido reconocida por destacados críticos gastronómicos, y es, en la actualidad, lugar de culto para los amantes de la cocina tradicional, entre los que se incluyen personalidades procedentes de distintas partes del mundo, que buscan degustar una carta en la que reinan las verduras y hortalizas, recibidas a diario desde las huertas de familiares y paisanos en Azagra, “y cuyo éxito se cimenta precisamente en la calidad y la frescura de los productos navarros”.

“La Manduca de Azagra” ha recibido el Premio Gastronómico 2015 que concede la Academia Navarra de Gastronomía.

Desde su creación, han recibido el premio “Francisco de Javier” las siguientes personas:

Otros premiados

En ediciones pasadas, el galardón Francisco de Javier ha recaído en el rejoneador estellés [Pablo Hermoso de Mendoza](#) (2009), el cocinero lerinés [Pedro Ábrego](#) (2010), el matrimonio formado por el futbolista [Ignacio Zoco y](#) la cantante [María Ostiz](#) (2011), el que fuera delegado del Gobierno de Navarra en Madrid, hasta la extinción de este cargo, [Salvador Estébanez](#) (2012), el psicólogo estellés, [Javier Urra](#) (2013), el escritor [Manuel Hidalgo](#) (2014) y el director de cine [Montxo Armendariz](#) (2015).