

En su conjunto, los participantes de esta primera edición del proyecto han sido:

Por parte del sector primario

- **Asier Iribarren y Silvia Moreno, de El Puente Viejo: Verduras (Caparroso)**
El **Puente Viejo**, empresa familiar de Caparroso, cultiva y vende directamente frutas y verduras ecológicas. Han logrado transformar su tierra en ecológica ofreciendo productos de calidad.
- **Pablo Equísoain de Hazialdeko: Legumbres y cereal**
La **Cooperativa Hazialdeko**, formada por 15 agricultores navarros, nació para estructurar el sector ecológico en Navarra. Colaboran para afrontar problemas y acceder al mercado local.
- **Iñaki Zoko y Andoni Arizkuren, de Bordaxaki: Cerdo Euskal Txerri (Ochagavía / Otsagabia)**
Bordaxaki es un proyecto agroalimentario dedicado a la cría extensiva de **Euskal Txerri** en Ochagavía. Elaboran y venden directamente carne, embutidos y preparados cárnicos desde 2015.
- **Patxi Irigaray, de Ternera Pirenaica de Navarra (Auritz-Burguete)**
Continúa la tradición ganadera familiar en Burguete, gestionando una explotación de vacuno extensivo. Apuesta por una ganadería sostenible y ligada al territorio, adscrita a la **IGP Ternera de Navarra**.
- **Anxo e Indar Albisu, de Domiña: Betizu (Erro y Goizueta)**
Los hermanos lideran **Domiña**, proyecto familiar de carne y embutidos de vaca **Betizu**, una raza autóctona que vive en el monte. Refleja una ganadería sostenible y ligada al territorio.
- **María Torres de Autxitxia: Queso, requesón y cuajada (Elizondo)**
La joven pastora y quesera lidera la quesería **Autxitxia** en Elizondo, elaborando artesanalmente queso de oveja **Latxa**. Su producción es sostenible y de calidad, desde el pastoreo hasta la maduración.
- **Igor y Mikel Olite de Guneko: Huevos (San Martín de Unx)**
Dos hermanos lideran **Guneko**, empresa familiar de producción de huevos camperos en San Martín de Unx. Apuestan por el bienestar animal y la sostenibilidad, con gallinas en libertad.
- **Peio Sarratea, de Beitikoetxea: Potro (Almándoiz)**
Al frente de **Beitikoetxea Baserria** en Almándoiz, se dedica a la cría extensiva de potros de raza autóctona **Jaca Navarra**. Los animales pastan en libertad, ofreciendo carne de gran calidad y arraigo local.
- **Cynthia Moreira, de Ganadería JC: Cordero (Carcastillo)**

En **Ganadería JC**, en Carcastillo, se dedica a la cría de **Cordero Navarro**. Apuesta por el pastoreo tradicional y la cría extensiva, con un fuerte vínculo con la tierra.

Y por parte de la restauración y las propuestas gastronómicas

- **Andoitz Delgado. Restaurante Erri Berri (Olite).**
Emparejado con GUNEKO. (San Martín de Unx). Huevos y gallina.
El “Almuercico”.
Una interpretación de los almuerzos de “fiestas”. Salsa de tomate, papada de euskaltxerri, huevo a baja temperatura, espuma de huevo frito y trampantojo de chistorra.
- **Anaïs Campo y Nahia Campo de Restaurante Halconeras de Sancho IV. (Funes).**
Emparejado con PUENTE VIEJO, (Caparroso).
“El silencio de la huerta”.
Alubia verde a la brasa sobre una parmentier de patata y trufa negra. Una verdura humilde trabajada de forma sublime con un resultado sorprendente.
- **Julen Fernández y Julen Urtasun de Restaurante Olio Pizza Bar. (Pamplona/Iruña).**
Emparejado con BORDAXAKI (Ochagavía) Euskal Txerri.
“Tartar de euskaltxerri con sobre base de pizza al horno de piedra”.
Tartar de solomillo de euskaltxerri y chicharrones aliñados con pimentón ahumado y vinagre en polvo sobre una base de pizza elaborada al horno de piedra. Un bocado exquisito para disfrutar del cerdo más espectacular de Navarra.
- **Lorenzo Nobili de Pizzería y Cervecería Malatesta. (Pamplona/Iruña).**
Emparejado con HAZIALDEKO. (Beortegui) Legumbres y cereales.
“Pizza in teglia romana con patata y pollo a la cazadora”.
Una pizza típica de Roma elaborada con harina de trigo de la variedad “espelta” de Hazialdeko, con fermentación larga y alta hidratación.
- **Mario Fernando Soto y María Augusta Moreta de Ceniza Urban Grill (Buztintxuri).**
Emparejado con María Torres y Sergio Cobo (Elizondo/Osakain). Queso, requesón y yogur.
“Homenaje a la oveja latxa cara negra”.
La oveja latxa y su entorno en forma de postre.
Una elaboración delicada con forma de oveja latxa cara negra utilizando sus productos lácticos como base: la leche de oveja, yogurt elaborado a partir de la propia leche, el queso viejo idiazábal y su requesón.
- **Pilar Arellano de Restaurante Picaflor. (Pamplona/Iruña)**
Emparejada con Peio Sarratea (Almándoiz). Potro.

“Coca de roastbeef de redondo de potro con verdura de la Ribera y hierbas aromáticas”.

Pilar Arellano propone una manera diferente de disfrutar de la carne de potro que une los productos de la montaña y de la Ribera de Navarra. Carne de potro del ganadero Peio Sarratea con verduras del sur, cocina fusión sin salir del Territorio.

- **Francisco Fernández y Susana Palomeque de Hospedería Santa Fe (Urraul Alto).**

Emparejado con CYNTHIA MOREIRA (Carcastillo) Cordero.

“Talo Artaiz”.

Un talo elaborado con harina de espelta, harina de garbanzo y agua de arroz rojo relleno de cordero lechal asado, verduras salteadas, grosellas, germinados y bechamel de espárragos blancos.

- **Johan Valencia Jhon Arpi y Jhoel Armijos de Snob Cocktail&Food (Buztintxuri).**

Emparejado con DOMIÑA (Errea y Goizueta) Betizu. Anxo e Indar Albisu.

“Tesón Domiña”.

Un homenaje a la vaca Betizu, la última vaca salvaje de Europa. Tosta de steak tartar de carne marinada de solomillos de Betizu ahumada con sal, azúcar y especias, salsa de queso trufada y nieve de vinagre en polvo. Un bocado para disfrutar.

- **Vicente Ursua Chef de Ubuntu Gastronomika. (Pamplona/Iruña).**

Emparejado con Patxi Irigarai (Burguete) Ternera de Navarra.

“La ternera de navarra en 3 bocados”.

Dim Sum de Ternera, steak tartar y sopa de ajo y ternera.

Una pieza de degustación en 3 bocados que honra la tradición ganadera de Navarra, transformando cortes clásicos en una experiencia contemporánea, respetuosa con el producto y diseñada para emocionar al comensal desde el primer bocado.