



NAVARRA - 2026

La empresa Harinas Urdániz junto con la Asociación Casco Antiguo de Pamplona y ANAPEH, Asociación Navarra de Pequeñas Empresas de Hostelería, organizan la nueva edición de la Semana de la Croqueta de Navarra. Con esta acción se pretende dinamizar el ocio y el turismo mediante la gastronomía navarra.

INFORMACIÓN BÁSICA

1. Se celebrará del 8 al 17 de mayo de 2026 en establecimientos de Navarra.
2. Inscripciones del 7 al 22 de abril en la web semanadelacroqueta.es/navarra
3. El evento se promocionará con folletos, carteles, displays para los establecimientos. Además haremos una presentación a los medios informativos y envíos de comunicados y una campaña de publicidad en medios locales. Difusión muy activa en redes sociales

DINÁMICA

1. Todas las croquetas participan en el concurso. Un jurado de calle probará las croquetas en los establecimientos y seleccionará a los finalistas.
2. **La final se celebrará el miércoles 20 de mayo** donde los establecimientos presentarán su propuesta a un jurado compuesto de chefs y representantes de la gastronomía.
3. Al término se hará la entrega de premios a estas categorías:
Primer premio / Segundo premio / Tercer premio / Premio a la creatividad e innovación / Premio a la croqueta o frito tradicional / Distinción al mejor punto de fritura / Distinción a la máxima cremosidad / Distinción al mejor maridaje.

PREMIO FRISA - LA CULINARIA

FRISA, la empresa navarra ubicada en Villafranca que elabora productos precocinados ultracongelados, ofrecerá un **premio especial al Ganador de la Semana de la Croqueta** bajo su marca más gourmet, **La Culinaria**, que consistirá en lanzar al mercado la croqueta ganadora de la Semana de la Croqueta de Navarra 2026. Para ello, si el bar ganador está conforme, ya que es opcional, trabajará conjuntamente con el equipo I+D+I de FRISA en la elaboración de la receta ganadora y en su adaptación para la producción ajustando ingredientes, procesos, etc..

Una vez que la croqueta esté terminada se presentará al mercado con un packaging atractivo, en sintonía con el diseño de la Semana de la Croqueta, donde se incluirá el nombre del establecimiento y de la croqueta bajo el título "Ganadora Semana de la Croqueta de Navarra". Estas croquetas se pondrán a la venta en supermercados de Eroski Navarra. Desde FRISA harán una campaña de presentación y promoción de esta croqueta Premium y contarán con el bar ganador para ello.



JURADO POPULAR Y FINAL:

Un jurado popular irá por los bares de Pamplona catando las croquetas y hará la selección de las finalistas. Como siempre, a este jurado no se le cobra la consumición.

La cata del jurado popular en los bares de otras localidades que no sean Pamplona y su Comarca (Villava, Burlada, Cizur, Mutilva, Barañain, Berriozar, Ansoain, etc y otras que estén a menos de 10km de Pamplona) se realizará el lunes 18 de mayo por la tarde en la Cooperativa de Hostelería.

El mismo lunes por la noche se darán a conocer todas las croquetas finalistas.

La final será el miércoles 20 de mayo durante la mañana en la Cooperativa de Hostelería.

COLABORADORES

Este año contamos con empresas colaboradoras como Huevos Larraz, Chovi y La Culinaria, además de Cooperativa de Hostelería de Navarra, Bodegas Chivite, Aceites Urzante, Kaiku y La 18/70.

CALENDARIO

Inscripciones para establecimientos de hostelería: fecha límite 22 de abril

Rueda de prensa de presentación: 5 de mayo 2026

Celebración Semana de la Croqueta: 8 al 17 de mayo 2026

Final Semana de la Croqueta: 20 de mayo

INSCRIPCIONES

Puedes inscribirte desde la web semanadelacroqueta.es o por teléfono/whatsup al 626 21 77 47 o por mail a iciar@harinasurdanoz.com

Precio de inscripción 90€ +iva

Precio asociados ANAPEH y ASOCIACIÓN CASCO ANTIGUO: 65€ +iva

www.semanadelacroqueta.es

ORGANIZA / ANTOLATZAILEA



COLABORA / LAGUNTZAILEA



PATROCINA / BABESTEN DU

