vinetur

Zaragoza acoge la segunda edición de la ChistorRuta

Treinta bares y restaurantes servirán tapas con IGP Chistorra de Navarra del 4 al 14 de junio

martes 2 de junio de 2026



Zaragoza volverá a acoger desde este jueves 4 hasta el 14 de junio la segunda edición de la ChistorRuta, una ruta de tapas en la que participarán una treintena de bares y restaurantes de la capital aragonesa. La iniciativa pone en valor la IGP Chistorra de Navarra, amparada bajo el sello de calidad Reyno Gourmet.

La presentación de esta nueva edición tuvo lugar ayer en el espacio La Zarola de Zaragoza. Allí estuvieron Abel Domaica Amezkoa, vicepresidente de la IGP Chistorra de Navarra y CEO de Navarra de Embutidos, y Ana Irurita, secretaria de la Indicación Geográfica, que dieron a conocer la propuesta a los participantes, a las empresas elaboradoras y a los medios de comunicación asistentes.

Durante el acto, Domaica expresó su satisfacción por regresar a Zaragoza con una nueva edición de la ruta tras la buena acogida obtenida el pasado año. Señaló que la respuesta de los establecimientos participantes y del público fue extraordinaria y que el objetivo era volver a acercar la calidad de un producto como la Chistorra de Navarra a la ciudadanía.

También agradeció a la hostelería zaragozana que haya vuelto a implicarse en una iniciativa gastronómica de calidad y la definió como la mejor embajadora para difundir este producto navarro. Además, manifestó su deseo de que esta segunda edición siga creciendo y se consolide como una cita gastronómica esperada en la ciudad.

La presentación incluyó un showcooking a cargo del equipo de cocina de La Zarola, que elaboró en directo tres propuestas con la IGP Chistorra de Navarra como protagonista. Se prepararon un canelón de chistorra a la sidra, migas con chistorra, huevo de codorniz y cereza, y un bao con chistorra, cebolla pochada y mahonesa de miel. Después, los asistentes pudieron degustarlas acompañadas de vinos D.O. Navarra.

La Indicación Geográfica Protegida está impulsando iniciativas con la hostelería de distintos destinos para compartir y difundir este producto emblemático del recetario navarro entre otros públicos del país. La ChistorRuta ha pasado recientemente por una treintena de establecimientos de Barcelona en marzo y está previsto que llegue a Madrid en noviembre.

Durante diez días, los bares y restaurantes participantes ofrecerán al público un pincho exclusivo elaborado con la auténtica IGP Chistorra de Navarra. El formato de ruta invita a recorrer los treinta establecimientos y a probar creaciones originales con garantía de calidad y sabor.

Entre los locales que participan figuran ¡A tope!, B de Burger, Bar La Brocheta, Blasón del Tubo, Bodegas Almau, Bodegón Azoque, Bore Bistro Café, Boulevardier, Café Nuevo Talia, Cafetería Museo Teatro Romano, Candelas, Casa Arriazu Tasca, Casa Lac, Casa Pascualillo, Contigo Pan y Cebolla, El Bandido, El Picadillo, El Windsor, Garnet, La Gerencia del Tubo, La Pata Negra, Mas Torres, Palomeque, Taberna Amy, Taberna Milo, Teniente Peseta, Varelavieja, San Siro, El corral de la Delfina y The Boss.

La IGP Chistorra de Navarra, Nafarroako Txistorra o Txistorra de Navarra fue inscrita oficialmente por la Unión Europea en el Registro Europeo de Indicaciones Geográficas Protegidas en octubre de 2024. Forma parte de las marcas de calidad diferenciada bajo el sello Reyno Gourmet y certifica la calidad del producto, protege su nombre frente a imitaciones y avala su origen, sabor y características.

El origen del proceso se remonta a 2006, cuando el Gremio de Carniceros de Navarra comenzó a organizar el Concurso Navarro de Txistorra en el marco de la Fiesta de la Chistorra de Navarra. Ese mismo año se hizo un primer intento de crear una marca de calidad, aunque no salió adelante. Hubo que esperar hasta 2019 para que el sector retomara el proceso con el apoyo de la sociedad pública INTIA y reactivara la asociación ya creada, integrada por las principales empresas navarras elaboradoras de chistorra y por el propio gremio en representación de las carnicerías.

En 2021 se registró la marca colectiva Chistorra de Navarra y se estableció su reglamento de uso. Un año después, en 2022, la asociación aprobó el pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida y presentó la solicitud de registro en el Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente.

Bajo las denominaciones Chistorra de Navarra, Nafarroako Txistorra o Txistorra de Navarra se incluyen las elaboradas y etiquetadas en instalaciones inscritas en el Registro de Industrias Elaboradoras y ubicadas en el área geográfica delimitada de Navarra. Solo las que muestran la etiqueta de garantía están certificadas por la Indicación Geográfica Protegida.

Se trata de un derivado cárnico elaborado de forma artesanal a partir de carne y grasa de porcino de primera calidad, picado y adobado con sal, pimentón y ajo, embutido en tripa natural de cordero o en envoltura de colágeno comestible y sometido a un

proceso de maduración mínima de dos días. De forma opcional pueden añadirse otros ingredientes admitidos en su pliego de condiciones.

Este embutido, de porte delgado, forma cilíndrica, diámetro de 17 a 25 milímetros y color rojizo uniforme aportado sobre todo por el pimentón, está vinculado a la Comunidad Foral. Cuando se habla de chistorra, o txistorra en euskera, la referencia va unida al apellido navarra.

La IGP Chistorra de Navarra cuenta actualmente con 13 empresas adheridas: Navarra Embutidos, Argal, Leframa, Arrieta, Hortanco Embutidos, Galar Foods, Goikoa, Embutidos Arbizu y las carnicerías Arilla, Esarte, Iriguibel, Javier y Topero.

Reyno Gourmet es una marca de garantía creada en 2007 por el Gobierno de Navarra y gestionada por la empresa pública INTIA. Identifica y ampara productos agroalimentarios con certificación de calidad y otros que, por sus características específicas, pueden diferenciarse en la Comunidad Foral. La marca se presenta como una herramienta para promover una imagen común que favorezca la implantación e identificación de estos productos en el mercado.