

GOBIERNO DE NAVARRA

ECONOMÍA, HACIENDA, INDUSTRIA Y EMPLEO

CULTURA, TURISMO Y RELACIONES INSTITUCIONALES

PRESIDENCIA, JUSTICIA E INTERIOR

EDUCACION

DESARROLLO RURAL, MEDIO AMBIENTE, Y ADMINISTRACIÓN LOCAL

SALUD

POLÍTICAS SOCIALES

FOMENTO

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

La asociación Tierras de Iranzu, el balneario de Elgorriaga, el restaurante Orgi y la empresa Mahercatering, premios de Turismo "Reyno de Navarra" 2013

El cineasta Alex de la Iglesia recibirá una mención especial por promover la Comunidad Foral a través de sus películas

Martes, 30 de abril de 2013

El Consejo de Turismo de Navarra ha otorgado esta mañana los premios de Turismo "Reyno de Navarra" 2013, que han recaído en la Asociación Tierras de Iranzu, en la categoría de asociaciones; en el Balneario de Elgorriaga, en la categoría de empresas o empresarios turísticos, "modalidad de alojamientos", en el restaurante Orgi, modalidad de "Restauración", ; y en la firma Mahercatering.

en la modalidad de "empresa innovadora".

Igualmente, Álex de la Iglesia ha recibido la mención especial del Consejo por promocionar Navarra, especialmente a partir de la realización de *Las brujas de Zugarramurdi*, película número once del director bilbaíno que se rodó el pasado otoño entre Navarra y Madrid. Precisamente, esta cinta fue presentada en el stand de Navarra en Fitur, acto durante el cual el cineasta calificó a la localidad de Zugarramurdi como "algo extraterrestre, una especie de fruto maduro, con unos bosques especiales, que te llevan a un lugar que creías que no existía en este país".

Los premios se entregarán en la novena gala del Turismo de Navarra que organizará el Departamento de Turismo del Gobierno de Navarra, tendrá lugar, previsiblemente, durante la primera quincena de julio, y contará con la presencia de la presidenta del Gobierno de Navarra, Yolanda Barcina.

Alex de la Iglesia

Alex de la Iglesia (Bilbao,1965) director, productor y guinista de cine.



Licenciado en Filosofía por la Universidad de Deusto, empezó a dibujar historietas en los fanzines *No*, *el fanzine maldito* y *Metacrilato*, y en revistas como *Trokola*, *La Ría del Ocio* o *La Comictiva*.

Su debut en el medio cinematográfico fue como director artístico en el cortometraje [Mamá](#) (1988), de Pablo Berger y desempeñó igual tarea en la película [Todo por la pasta](#) (1991), de Enrique Iribzu. Su primer cortometraje, [Mirindas asesinas](#) (1991), consiguió llamar la atención de [Pedro Almodóvar](#), cuya productora colaboró en el primer largometraje de De la Iglesia, [Acción mutante](#) (1993).

A continuación estrenó la película que le consagraría como uno de los directores más relevantes del cine español: [El día de la Bestia](#) (1995), que consiguió seis [premios Goya](#).

Otros trabajos posteriores del cineasta han sido [Perdita Durango](#), [La comunidad](#), [800 balas](#), [Crimen perfecto](#), [Los crímenes de Oxford](#), [Balada triste de trompeta](#) y [La chispa de la vida](#). En el otoño de 2012 ha iniciado el rodaje de la comedia *Las brujas de Zugarramurdi*, en Navarra, con un extenso reparto que incluye a Carmen Maura, Macarena Gómez, Hugo Silva, Mario Casas, Terele Pávez y Pepón Nieto.

En junio de 2009 fue elegido presidente de la Academia de las Artes y las Ciencias Cinematográficas de España, cargo que mantuvo hasta después de la Gala de los Goya 2011, tras la que dimitió, por su desacuerdo con la Ley Sínde.

Además de su última película, Navarra ha sido escenario de otra producción de Álex de la Iglesia, ya que hace veinte años, rodó en las Bardenas Reales su primer largometraje, *Acción Mutante*. Según ha declarado en alguna ocasión “Navarra es uno de los lugares cinematográficamente más atractivos de Europa, aquí se han rodado docenas de películas”.

La Asociación Turística Tierras de Irunzu

La [Asociación Turística Tierras de Irunzu](#) comenzó su andadura en 2006 con una veintena de asociados privados. Hoy en día integra a más de 78 empresas turísticas y a 40 localidades.

Se trata de una asociación innovadora en turismo rural y ecoturismo que elabora una variada oferta de productos turísticos de artesanía, gastronomía, eventos culturales y deportivos y visitas al románico de la zona, y que elabora grandes proyectos promocionales. La asociación ha sabido dar valor a todos los recursos con los que cuenta, haciendo de las Tierras de Irunzu un lugar con gran capacidad de atracción turística. Sus habitantes han apostado fuertemente por el turismo como fuente de diversificación de rentas y han logrando compaginar las actividades tradicionales como la agricultura y la ganadería con una apuesta fuerte por turismo rural con criterios de sostenibilidad, cohesión social y mejora del patrimonio cultural y natural.

Balneario de Elgorriaga

El nacimiento del [Balneario de Elgorriaga](#) tiene sus orígenes en el siglo XIX. En la actualidad su reapertura se ha llevado a cabo mediante la iniciativa privada de inversores y entidades locales de la zona, debido a la oportunidad de aprovechamiento en forma de explotación de balneario, hotel y restaurante.

Las excepcionales cualidades de las aguas clorurosódicas que brotan en el balneario están indicadas para una amplia variedad de tratamientos mineromedicinales.

Este proyecto se centra en cinco pilares: el agua, la luz, el color, el entorno y los recursos humanos, elementos que están cuidados al detalle para conseguir un ambiente de gran armonía en el complejo. El hotel dispone de 75 habitaciones con vistas a un hermoso paraje natural.

El balneario cuenta con un completo centro médico y fisioterapeuta de rehabilitación y ofrece la últimos tratamientos y técnicas. Uno de sus valores es la promoción de la salud en todos los ámbitos, cuidado que se traslada a la cocina donde se ofrece una amplia carta de platos saludables elaborados a partir de materias primas de la máxima calidad. Esta promoción de la salud también se extiende al cuidado por el medio ambiente, por lo que ha previsto dotar muy pronto a sus instalaciones de calderas de biomasa (pellet), una energía más sostenible.

Restaurante “Orgi” de Lizaso

Actualmente regentado por Mikel Odriozola y Oihana Larraia, el [restaurante Orgi](#) ha sido galardonado con el Premio “El singular por Excelencia” en el sexto certámen “Establecimiento Singular 2008”, gracias al alto nivel de su cocina basada con productos autóctonos de la zona como la caza o la seta, preparada al modo tradicional con toques innovadores.

Mikel Odriozola comenzó su formación en la escuela “*El Txoko del Gourmet*” (Galardonada en 2010 con una estrella Michelin, en San Sebastián y fundada por los hermanos Armendáriz). Posteriormente fue a la *Hostería de Quijas*, en Cantabria. Pasó un año con Juan María Arzak y otro más en el Zuberoa de Hilario Arbelaitz. De allí se fue a trabajar en *el Sapporo* de Japón. A la vuelta a España ingresó en *El Bulli* de Ferrán Adriá, para acabar en el equipo Arbelaitz durante cuatro años.

Mahercatering

Ubicada en Cintruénigo (Navarra), [Mahercatering](#) ofrece sus creaciones culinarias desde el año 1983 en eventos variados: premios, congresos, presentaciones, encuentros, talleres, etc.

Mahercatering se presenta como una empresa de servicios y contenido plural, que ofrece diversas posibilidades en espacios, servicio de hotelería, asesoramiento, fincas, o catering en todo el territorio nacional.

Apuesta por una cocina dedicada a los productos de la Ribera de Navarra, tradicional con un toque contemporáneo, fresco y actual, avalada por una trayectoria de más de 35 años.