

GOBIERNO DE NAVARRA

DESARROLLO ECONÓMICO

DERECHOS SOCIALES

HACIENDA Y POLÍTICA FINANCIERA

PRESIDENCIA, FUNCIÓN PÚBLICA,
INTERIOR Y JUSTICIA

RELACIONES CIUDADANAS E
INSTITUCIONALES

EDUCACIÓN

SALUD

CULTURA, DEPORTE Y JUVENTUD

DESARROLLO RURAL, MEDIO
AMBIENTE Y ADMINISTRACIÓN LOCAL

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

El programa de MasterChef grabado en Olite / Erriberri se emite este lunes a las 22.30 h.

El talent culinario mostrará la riqueza cultural y gastronómica de Navarra en TVE

Sábado, 23 de junio de 2018

La villa de Olite vuelve a ser, una vez más, escenario de rodaje, en esta ocasión acogiendo la grabación del programa

MasterChef, producción de RTVE en colaboración con Shine Iberia, que se emite este lunes 25 de junio, a las 22.30 horas. El talent culinario se ambienta en la Edad Media navarra y recrea la figura del rey Carlos III el Noble, quien pide a los aspirantes que reinventen para un banquete los platos favoritos de su esposa, la reina Leonor.



La final ha sido rodada en las calles de Olite.

Un mercado medieval es el escenario principal, en el que los aspirantes van a encontrar los mejores alimentos de la cocina Navarra para elaborar los platos. No van a faltar los productos Denominación de Origen, como los espárragos, los pimientos o el aceite, las tradicionales pochas, la gran variedad de verduras de la huerta ribera o una selección de vinos navarros.

El Salón del Rey acogerá el banquete que celebra la vuelta de la reina Leonor al Reyno de Navarra y durante el cual los 30 comensales de la corte degustarán los platos elaborados por los dos equipos, por primera vez liderados por los cocineros Pepe Rodríguez y Jordi Cruz. Entre estos invitados, se encuentran los alcaldes y representantes de las merindades, algunos presidentes de las D.O., los más reconocidos cocineros navarros, estrellas Michelin, asociaciones de hostelería o destacas figuras del deporte foral.

La recreación del mercado medieval situado en la Plaza Carlos III el Noble, así como la decoración de las calles adyacentes y del interior del salón del Rey fueron a cargo de la Comisión de Medievales de Olite, que junto

el Consorcio Turístico de la Zona Media, el Ayuntamiento y los vecinos de la Villa, colaboraron especialmente en la caracterización y desarrollo de la grabación, para la que contaron con la colaboración de NICDO y la Dirección General de Turismo y Comercio del Gobierno de Navarra.



La ambientación incluye un mercado medieval.

Durante el desarrollo de la misma, el equipo de grabación, también se trasladó a otras localidades navarras para capturar diferentes recursos turísticos de Navarra. Roncesvalles, Quinto Real, Elizondo, Pamplona, Puente la Reina, Eunate, Artajona, Ujué, Tierra Estella o las Bardenas, además de la propia localidad de Olite/Erriberri, se van a poder ver en la emisión del lunes.

Martín Berasategui, invitado estrella de la noche

Previamente a esta prueba de exterior en la villa de Olite, los concursantes van a elaborar un plato de gran dificultad a propuesta del cocinero Martín Berasategui, el primer invitado de la noche. Para superar esta dura prueba contarán con una ayuda muy especial. Después de casi tres meses alejados de casa, cocinarán esposados a uno de sus familiares.

En la prueba de eliminación, el jurado propondrá a los delantales negros jugar al póker MasterChef. Todos contarán con 10 ingredientes y podrán cambiar hasta cinco ingredientes. Por cada descarte, recibirán una minicaja que esconde otros productos secretos. Con todos tendrán que elaborar un plato libre de alta cocina en 75 minutos, en el que deberán demostrar su destreza usando gelificantes y texturizantes, probando técnicas de vanguardia. El chef Mario Sandoval, dos estrellas Michelin y Premio Nacional de Gastronomía, les aconsejará y participará en este reto.

Galería de fotos



Los finalistas, en un momento del rodaje.