

ZOCO

PACHARÁN NAVARRO

ZOCO RENUEVA IMAGEN Y BOTELLA Y LA PRESENTA EN UN TXOKO CONTEMPORÁNEO SIN PRECEDENTES

La marca navarra de pacharán cambia su icónica botella por primera vez en más de 60 años y lo celebra con un hito único hasta la fecha

David Yárnoz (El Molino de Urdániz) estará al frente de un txoko contemporáneo, reflejo de la nueva botella, que llegará en noviembre a Madrid*

Madrid, octubre de 2017.- Han pasado más de 60 años desde que apareciera en el mercado el emblemático **Pacharán Zoco, protagonista de sobremesas e historias, símbolo de arraigadas tradiciones y amistad.** La emblemática marca da ahora un nuevo giro a su historia y, sin perder de vista sus raíces y ese objetivo primordial de ser el nexo de todo “lo que de verdad nos une”, se moderniza y sofisticada con una espectacular nueva botella que deja atrás el modelo con el que se ha identificado durante casi medio siglo.

Ahora, sus líneas se modernizan. Un diseño octogonal y su transparencia es protagonista con el objetivo de mostrar la gran calidad del líquido que contiene, manteniendo algunos elementos diferenciadores, como el texturizado en los laterales. El logotipo también refleja el cambio manteniendo la esencia, plasmándose en una etiqueta más limpia para dar toda la relevancia a la marca.

“El cambio que estamos acometiendo en Zoco no solo se limita a la nueva botella-ha dicho Emilio Restoy Cabrera, director general de Grupo Diego Zamora, propietario de Zoco desde 2010-. Se trata de una evolución en la identidad y estrategia de la marca, a fin de hacerla más moderna y aspiracional”.



El Txoko de Zoco en Madrid

Para celebrar este paso adelante en su trayectoria, Zoco, **pacharán elaborado con un 100% de endrinas navarras y con Denominación Específica de “Pacharán Navarro”,** ha querido acercarse a sus consumidores y, en especial, a los más jóvenes, con una gran apertura en Madrid, un proyecto que habla de sus valores, de sus raíces, pero mirando al presente y al futuro, conectando generaciones y haciéndolas partícipes de algo nunca antes visto: **El Txoko de Zoco.**

En el mes de noviembre, el chef **David Yárnoz**, propietario de **El Molino de Urdániz**, uno de los tres únicos restaurantes navarros con estrella Michelin, trasladará a la capital su exquisita

WWW.DISFRUTA-DE-UN-CONSUMO-RESPONSABLE.COM 25°

PVP: 9.75 €

cocina de producto, arraigada, como Zoco, a su entorno, reinventada, también como Zoco, con la imaginación y creatividad de este joven autor que se ha convertido en exponente de aquello que muchos pretenden y no tantos consiguen: Recordarnos esos sabores anclados en nuestra memoria, presentados con un aire de vanguardia a través de la mejor materia prima de la tierra, de magníficas elaboraciones y depurada técnica.

Este particular txoko renovará la imagen que todos tenemos de las clásicas hermandades gastronómicas del norte rindiéndoles a la vez un homenaje, a ellas y a lo que suponen: compartir experiencias entre amigos en torno a los fogones, en confianza, sin tabús.

El **Txoko de Zoco** abrirá sus puertas en la **calle Montesa número 39 de Madrid** los días 6 y 7 de noviembre, dos días con dos anfitriones de lujo, Zoco y David Yárnoz, quien ofrecerá en vivo y en directo una muestra de su arte culinario a los comensales que **reserven plaza** en este restaurante efímero, **a través del teléfono 911 64 84 80**.



Además, este espacio estará abierto a todo el que quiera disfrutar **de manera gratuita** de la mejor coctelería con pacharán Zoco y de deliciosas opciones de tapeo como foie al pacharán o queso Roncal al pacharán. Interesantes y divertidas sesiones de cata y de elaboración de pacharán y una muestra de la historia y evolución de la marca y la botella completarán el **Txoko de Zoco, desde las 16:30 hasta las 20:30 horas**.

Menú y reservas

El menú compuesto por David Yárnoz para los días 6 y 7 de Noviembre, estará compuesto por casi una decena de pasos que rendirán tributo a sus orígenes, compartidos con los de Zoco, y que incorporarán los diferentes elementos que forman parte del proceso de elaboración del pacharán, desde las ramas del endrino, su fruto, la endrina, hasta el producto final, el propio pacharán. Salmorejo de remolacha aromatizado con Zoco, romero y fresas; foie gras de pato ahumado con “prunus espinosa”; o endrinas, sorbete de remolacha y piñones son algunos ejemplos.

Precio: 45 euros por persona

Para más información y reservas: En el teléfono **91 164 84 80** y www.pacharanzoco.com

Marcela Figueroa / Andrés Galisteo

marcelafigueroavillota@gmail.com / galisteo.andres@gmail.com

664 108 050 / 625 25 54 06

Sobre Zoco

Tomar una copa de **Pacharán Zoco** es saborear en esencia lo mismo que hace cien años: un macerado de endrinas 100% navarras en anís natural que no contiene ningún otro tipo de aditivo. **Pacharán Zoco** ostenta, además, la Denominación Específica de “Pacharán Navarro”, lo que supone cumplir con todos los requisitos del Consejo Regulador: calidad y cantidad de materias primas, método de producción y realización de todo el proceso en Navarra.

Sobre David Yárnoz

David se formó en la escuela del maestro de cocina Luis Irizar y desde el 2004 se hizo cargo de la cocina del Molino de Urdániz. Tres años después recibió su primera estrella Michelin y en este año celebran su 10º aniversario.

Dicen de David: “Lo primero que llama la atención en él es la suma sensibilidad, la lucidez con que construye, la belleza con que dispone, la armonía que consigue, sin excentricidades, y siempre con un compromiso vanguardista, que no busca demostrar su arte. El arte está en disposiciones sustentadas en ingredientes sencillos y manjarosos. Nada de ostentación, nada de suntuosidad, materias primas al alcance de todas las fortunas, unas cebolletas, una crema de queso, un consomé, un chicharro como núcleo central, a los que exalta con talento. Muchos brotes, muchas hierbas, muchas flores... Siempre poniendo contrastes y cromatismo, adornando con sutilidad al ingrediente principal, sumando sin excesivos atrezzo, sin sofisticaciones. Las ideas brotan de forma natural y los platos carecen de pretenciosidad, cautivan por su humanidad.”

Sobre Grupo Diego Zamora

Grupo Diego Zamora, empresa española 100% familiar, es una de las compañías líderes en el sector de las bebidas. Está enfocada a la construcción de marcas “premium” (espirituosos y vinos) en España través de su distribuidora Zadibe y a nivel internacional a través de Zamora Internacional.