

Experiencia #MeGustaNavarra

Reyno Gourmet y vinos Navarra dan cita a un grupo de influenciadores sociales donostiarra para disfrutar de una experiencia original en torno a los vinos y productos de calidad de la Comunidad Foral

03 de octubre de 2014.- Se trata de la antesala de la participación de **Reyno Gourmet** de la mano de la [Denominación de Origen Navarra](#) en [San Sebastián Gastronomika 2014](#). La propuesta giraba en torno a los vinos y a los productos de calidad Reyno Gourmet de nuestra región con el objetivo de crear una experiencia positiva y original para conocer y difundir las bondades gastronómicas de la Comunidad Foral.

La experiencia **#MeGustaNavarra** dio cita a una veintena de profesionales con influencia en las redes sociales, relacionados con iniciativas y proyectos gastronómicos y de estilo de vida donostiarra. La jornada se iniciaba con un **taller y concurso “Me importa el Pimiento”** dirigido por un experto cocinero en el que se propuso a los asistentes elaborar un pincho con uno de los productos estrella de la huerta navarra, el [“Pimiento del Piquillo de Lodosa”](#) que en esta época se encuentra en plena campaña de recogida. Todos ellos pudieron comprobar la versatilidad de este producto en la cocina y se maridó con las nuevas tendencias de los vinos Navarra.

Tras el taller, Reyno Gourmet y la D.O. Navarra ofrecieron un cóctel armonizando diferentes productos navarros con una variedad de vinos que fusionaban a la perfección las preparaciones. Los participantes pudieron conocer la polifacética Denominación de Origen Navarra con un amplio abanico de vinos que ofrecía la posibilidad de acompañar a los diferentes pinchos. Vinos blancos, rosados y tintos que demostraron el saber hacer vitivinícola navarro.

La actividad anunciaba la presencia navarra en [San Sebastián Gastronomika](#), el congreso que acoge el Kursaal donostiarra del **5 al 8 de octubre** y que da cita a profesionales y amantes de la gastronomía. A la capital guipuzcoana llegará la buena mesa navarra y lo hará con la presencia en la feria con un **stand** institucional (Nº 86) situado en el [“Espacio Market”](#)

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra
Tel.: +34 948 01 30 45/679 43 13 08 Contacto – Itziar Inza iinza@intiasa.es
www.reynogourmet.com



en el que se ofrecerán degustaciones de vinos blancos, rosados y tintos Navarra y productos de empresas Reyno Gourmet como [Loreki](#) (Frutas con chocolate), [Zabal Cirauqui](#) (Yogures y quesos de vaca) y **Aidin** (mermeladas) y quesos **DO Roncal e Idiazabal**.

Además, de forma independiente participan en este gran evento: [Bodega Castillo de Monjardin](#), [Pacharán Baines](#) y conservas [Martiko](#).

También, la D.O. Navarra ofrecerá una cata de vinos que maridarán con cuatro importantes platos del recetario tradicional vasco. La cita será el miércoles, 8 de octubre a las 18.30 horas en el Restaurante Ni Neu. Un presentador gastronómico coordinará esta acción en la que las recetas de Merluza en salsa verde, Marmitako, Chipirones en su Tinta y cordero al Burruntzi se irán presentando cada una de ellas en compañía de un vino de la citada Denominación.

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra
Tel.: +34 948 01 30 45/679 43 13 08 Contacto – Itziar Inza iinza@intiasa.es
www.reynogourmet.com

