

La IGP Pacharán Navarro celebra una jornada con visita a una finca de endrinas

El encuentro estará presidido por el consejero José Javier Esparza

04 de agosto de 2014.- La [Indicación Geográfica Pacharán Navarro](#) celebra el próximo viernes 19 de septiembre la jornada “**Endrinas navarras para el Pacharán Navarro: volviendo al origen**” en las instalaciones del grupo Diego Zamora en Dicastillo, donde se elabora el pacharán marca Zoco.

La jornada será presidida por el consejero de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local del Gobierno de Navarra, **José Javier Esparza**, y a la misma también acudirán otros representantes del Departamento, así como de [INTIA](#), y agricultores y elaboradores del Consejo Regulador de la IGP Pacharán Navarro, entre otros.

El encuentro arrancará con una recepción a las 12 del mediodía y posteriormente se realizará una visita a una plantación de endrinas en la que se explicarán los últimos avances de este cultivo en Navarra. A las 13 horas se celebrará en la citada bodega una cata/degustación de Pacharán Navarro y se analizará la situación de esta emblemática bebida.

Una bebida popular y muy tradicional

Es en estos días de finales de septiembre y primeros de octubre, cuando el verano toca su fin, se realiza la recolección de endrinas en Navarra, de las que se elaborará el Pacharán Navarro, una tradicional bebida que se elabora desde 1.441 en la Comunidad Foral. De aroma intenso y sabor afrutado, es una bebida enraizada en las costumbres navarras que se obtiene de la maceración de las endrinas en anís.

Desde 1988, el Consejo Regulador de la IGP Pacharán Navarro controla y regula el cultivo y producción de esta bebida para ofrecer a los consumidores la mayor garantía de calidad del producto. Las marcas adheridas al sello de calidad están claramente identificadas en las etiquetas de las botellas de Pacharán Navarro.

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

