

## Sergio Fernández demuestra por qué el Espárrago de Navarra no tiene competencia

**La IGP Espárrago de Navarra apuesta por proteger al consumidor frente a la confusión de los etiquetados poco claros**

**03 de marzo de 2015.** - El cocinero [Sergio Fernández](#) ha mostrado esta mañana el potencial gastronómico y las características únicas del [Espárrago de Navarra con IGP](#) con una demostración en [Kitchen Club](#) en Madrid. Para ello, ha preparado varias recetas con su sabor y su textura inconfundible como protagonistas, coincidiendo con el arranque de la temporada en la región productora española. Los platos que ha preparado han sido:

- Sopa de Espárragos de Navarra trufada con vegetales mini.
- Menestra tibia de alcachofas de Tudela, Espárragos de Navarra y jamón crujiente, mahonesa caliente de espárragos, guisantes, tirabeques...
- Estofado dulce de remolacha, frutos rojos y Espárragos de Navarra germinados dulces y flores.
- Guiso de callos de bacalao con Espárragos de Navarra y conejo confitado

A pesar de su excelente reputación como un producto de excelencia gastronómica, la importación masiva de terceros países y el etiquetado ambiguo están dificultando al consumidor la adquisición del auténtico Espárrago de Navarra.

Para evitar las confusiones y garantizar la protección de los ciudadanos, el **Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “Espárrago de Navarra”**, desarrolla un sistema de identificación y numeración de todos los espárragos producidos bajo la normativa de calidad diferenciada. Este sello numerado representa una garantía adicional tanto para los productores como para los consumidores.

### **Una calidad reconocida durante siglos**

Considerado un manjar desde los tiempos del Antiguo Egipto, el espárrago blanco de la especie “Asparagus Officinalis” fue introducido en la Ribera del Ebro hace más de mil años. Además de por su color, el Espárrago de Navarra IGP se caracteriza por un amargor ligero en el paladar, debido al frío y a la calidad de las aguas de la zona donde se cultiva. Producido únicamente en Navarra, Aragón y La Rioja, este espárrago se recoge durante los meses de marzo a junio, coincidiendo con la primavera, y puede ser comercializado fresco o en conserva.

**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](http://www.reynogourmet.com)

