

## Reyno Gourmet apuesta por las verduras locales de invierno en esta edición de Madrid Fusión

***El reconocido Congreso de Gastronomía internacional se celebra entre los días 2 y 4 de febrero en Madrid***

**28 de enero de 2014.-** Reyno Gourmet, fiel a su cita, estará presente entre el **2 y el 4 de febrero** en la décimo tercera edición de [Madrid Fusión](#). Cumbre Internacional de Gastronomía', que se celebrará en el Palacio Municipal de Congresos de la capital. Este encuentro reúne cada año a los mejores profesionales del sector gastronómico de todo el mundo, que se dan cita para compartir experiencias y conocimiento culinario, así como para promocionar los productos de calidad de cada zona. Este año participan más de un centenar de cocineros procedentes de doce países del mundo, y no hay que olvidar el carácter transversal de esta feria en la que se realizarán 75 demostraciones técnicas, 18 talleres formativos, 7 concursos, además de varias entregas de premios y subastas. Todo ello bajo el lema "Cocinas Viajeras. Una aventura por el conocimiento".

La marca de calidad navarra **Reyno Gourmet** aprovecha este gran escaparate mundial para dar a conocer los productos agroalimentarios con certificación de calidad que componen su familia. Para ello contará con un stand de diseño de 18 metros cuadrados en los que este año tendrán especial protagonismo las **verduras de invierno** locales como son el cardo verde y rojo, la achicoria, la alcachofa, la borraja o la lechuga grumillo. Y en una cita de estas características, en las que se une el sector gastronómico con la alta cocina y las verduras no podrían faltar los afamados y tan representativos de nuestra tierra, Espárragos de Navarra. Pero además, en el stand se informará y se promocionará sobre los diferentes productos adscritos a la marca navarra (quesos, conservas, carnes con IGP, aceite .... ).

Reyno Gourmet tendrá como invitados en su stand a los cocineros **José Aguado** (padre e hijo), de los **restaurantes Príncipe de Viana** (Murchante) y [Rural Suite](#) (Cascante), expertos en cocinar las verduras de manera innovadora pero respetando la tradición. Los chefs enseñarán a los congresistas a distinguir, pelar, cocinar y catar las verduras de temporada provenientes de la huerta Navarra.

Así, en el stand de Reyno Gourmet se ofrecerán pinchos de verduras, y se podrán catar los aceites de oliva virgen extra obtenidos en esta campaña. Y como no podía ser de otra manera, se acompañarán estos platos con los prestigiosos vinos rosados de la [D.O Navarra](#). Y después de comer el protagonismo lo tomará en el stand el [Pacharán Navarro](#), que estará a disposición de todos los

**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)



asistentes para su degustación.

### Más presencia Navarra

La representación navarra en Madrid Fusion 2015 no acaba en el stand de Reyno Gourmet ya que **Pamplona** estará también presente en un stand que comparte con otras ciudades de la Asociación de Destinos Gastronómicos, "[Saborea España](#)". En este espacio la **Asociación de Barmans de Navarra**, de la mano de su presidente Carlos Rodríguez deleitará a los asistentes con cócteles de vino DO Navarra y Pacharán Navarro. También se celebrarán otro tipo de demostraciones y degustaciones que colaboren a promocionar la capital navarra como destino gastronómico de calidad.

Por otra parte, el Congreso acoge distintos concursos y en esta edición hay que destacar la presencia como finalista el [restaurante pamplonés Rodero](#) en el XII Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra 'Jaén Paraíso Interior'. En este certamen presentará su plato "**Óleo Miel**" en el que la protagonista es una de las verduras más emblemáticas de Navarra y de Reyno Gourmet: la **alcachofa de Tudela**. El equipo del Restaurante Rodero elaborará una combinación inédita de esquejes de alcachofas y ostras. La responsable de su confección será Diana Díaz.

Otro concurso que cuenta con representación navarra en esta edición es el **I Campeonato de Tapas y Pintxos** organizado por [Paradores](#). El cocinero navarro Abel Llorente, del [Parador de Olite](#), ha quedado finalista de este certamen con su pincho elaborado de principio a fin con **ingredientes** auténticamente navarros: "Canelón de Piquillo de Lodosa, relleno de queso Idiábal ahumado, con compota de alcachofa, espuma de espárrago blanco y crujiente de chistorra". La final tendrá lugar el día 4 en Madrid Fusión.

En esta edición Reyno Gourmet ha puesto el acento de su participación en este encuentro en las verduras, productos que, además de estar muy presentes en las cocinas navarras, se producen con una calidad excelente en sus tierras.

**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)

