

Reyno Gourmet reparte más de 2.000 pinchos en Madrid Fusión

Cerca de 10.000 personas han asistido al reconocido Congreso de Gastronomía internacional celebrado entre 2 y 4 de febrero en Madrid

06 de enero de 2015.- La décimo tercera edición del congreso [Madrid Fusión](#). Cumbre Internacional de Gastronomía' celebrada entre el **2 y el 4 de febrero** ha echado el cierre con un rotundo éxito. Cerca de 10.000 personas han asistido a este encuentro, entre profesionales del mundo culinario, prensa, expositores y público en general, y han "viajado" entre las mejores cocinas del todo el mundo reunidas estos días en el Palacio de Congresos de Madrid.

La marca de calidad navarra **Reyno Gourmet** ha participado un año más en esa feria en la que ha contado con un stand de 18 metros cuadrados de diseño vanguardista y moderno. Más de **2.000 pinchos** de verduras cocinados por los chefs José Aguado, padre e hijo, de los restaurantes Príncipe de Viana (Murchante) y Rural Suite (Cascante) se han repartido estos días en el espacio de Reyno Gourmet. Y como este año la participación de Navarra se ha centrado en las verduras locales de temporada, el stand de Reyno Gourmet ha sido escenario de diversos 'showcooking' en los que se ha enseñado a los congresistas a identificar, pelar y cocer distintas verduras como borraja, alcachofa de Tudela, el cardo o achicoria. Asimismo, ha llamado especialmente la atención la exposición de verduras en fresco que "adornaba" el stand. Otros productos de la cocina navarra como los afamados ["Espárragos de Navarra"](#), el aceite o el [Queso DO Roncal](#) han estado presentes en una de las citas gastronómicas más relevantes del panorama mundial.

Los visitantes al stand de Reyno Gourmet también han disfrutado de la armonía de las verduras con los nuevos rosados de la [DO Navarra](#).

Y no podemos olvidarnos del éxito de los distintos cócteles de [Pacharán Navarro](#) que se han ofrecido este año en Madrid Fusión en el stand de "Pamplona" y que han sido elaborados por el presidente de la **Asociación de Barmans de Navarra**, Carlos Rodríguez. **2.200 mojitos**

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO



de pacharán y deliciosas copas de pacharán chocolateado han enseñado este año a todos los asistentes distintas maneras que de tomar esta típica bebida navarra.

Por el stand de Reyno Gourmet también han pasado **profesionales de excepción** y figuras relevantes del panorama culinario como son los cocineros Martín Berasategui, Rodrigo de La Calle, el navarro afincado en Madrid, Pedro Larumbe, los hermanos Torres, Susi Díaz .. y muchos más; el actor y siempre ligado al mundo culinario Juan Echanove, o los participantes del concurso gastronómico tan de moda en los últimos tiempos emitido por Antena 3 'Top Chef'. Además, por el stand navarro pasaron representantes de la Asociación de Restaurantes del Reyno, representantes de la DO Navarra, el Director de División de INTIA S.A., Iñaki Goñi así como la concejala de Turismo del Ayuntamiento de Pamplona, María Caballero. Y es que el Ayuntamiento de la capital Navarra también tuvo su representación en esta feria, en el espacio Saborea España, que compartió con otras ciudades que quieren promocionar el turismo gastronómico.

En cuanto a la presencia de Navarra en concursos y certámenes de este congreso tan transversal, hay que destacar que el restaurante pamplonés [Rodero](#), con su cocinera Diana Díaz a la cabeza, obtuvo el tercer puesto en el XII Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra 'Jaén Paraíso Interior' con su plato "Óleo Miel", en el que la protagonista era una de las verduras más emblemáticas de Navarra y de Reyno Gourmet: la **Alcachofa de Tudela**.

Por su parte, el cocinero navarro Abel Llorente, del **Parador de Olite**, que ha sido finalista en el I Campeonato de Tapas y Pintxos organizado por Paradores no obtuvo ningún premio, aunque sí la satisfacción de haber participado en un certamen de este nivel con un pincho que estuvo totalmente a la altura: "Canelón de Piquillo de Lodosa, relleno de queso Idiazabal ahumado, con compota de alcachofa, espuma de espárrago blanco y crujiente de chistorra".

Y por último, en el Auditorio de Saborea España, **Pedro Larumbe** ha mostrado hacia dónde van sus investigaciones acerca de la oxidación de la alcachofa de Tudela, un trabajo que realiza de la mano del Centro Nacional de Tecnología de los Alimentos de San Adrián.

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

