

## Los productos Reyno Gourmet en 'Ciudadelarte'

Numerosas citas gastronómicas tendrán lugar este mes de agosto en emblemáticos recintos de Pamplona.

**31 de julio de 2015.-** Pinchos, catas, degustaciones,... Los productos Reyno Gourmet vuelven a estar muy presentes durante este mes de agosto en el programa cultural, turístico y gastronómico que organiza el Ayuntamiento de Pamplona denominado ['Ciudadelarte'](#).

Para empezar, entre el **1 y el 31 de agosto**, en la Ciudadela de la capital navarra, se ha instalado por segundo año consecutivo en el exterior de la sala de armas el **gastrobar Fortius**, en el que el afamado y reconocido barman navarro Carlos Rodríguez deleita cada día a los visitantes con una pinchos elaborados con productos navarros **Reyno Gourmet** y con deliciosos cócteles de vino [DO Navarra](#) y de [Pacharán Navarro](#).

Pero el vino [DO Navarra](#) volverá a ser protagonista en otra propuesta gastronómica que ha tenido mucho éxito en ediciones anteriores de 'Ciudadelarte' como es el ciclo de **catas**. Este año comienzan el **3 de agosto** y se celebrarán los **lunes, martes y miércoles** de este mes en la sala de exposiciones del edificio de Descalzos (Calle Descalzos, 56). Serán a las ocho de la tarde y los tickets de entrada, que valen **6 euros**, se pueden adquirir en la Oficina de Turismo de la Plaza Consistorial. Se catarán 5 caldos, un blanco, un rosado, dos tintos un moscatel y se degustarán quesos navarros de las DO [Idiazábal](#) y [Roncal](#).

La **novedad** de esta edición son los talleres de **iniciación al aceite de oliva virgen extra**. El aceite de oliva virgen es el alimento con mayor variedad de usos jamás conocido y es el elemento fundamental en la dieta mediterránea, patrimonio de la humanidad.

En estos talleres se explicará la elaboración y clasificación de aceites, su conservación, variedades, así como una visión global del sector oleícola. Además, los participantes se adentrarán en la iniciación a la cata del aceite de Oliva Virgen Extra a través de tres aceites de la [D.O.P. Aceite de Navarra](#), de los trujales [Artajo](#), [La Casa del Aceite](#) y [La Maja](#). Para terminar se realizará un pequeño maridaje con productos de la empresa **Reyno Gourmet** de [Maskarada](#), elaborados a partir de cerdo de raza Pío Negro, una raza porcina tradicional de calidad diferenciada.

NOTA DE PRENSA

**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)



Las catas serán impartidas por Ana Irurita, catadora experta y miembro del **Panel Oficial de Aceite del Gobierno de Navarra**. Tendrán lugar los **días 20, 21, 27 y 28** de agosto, a las 20 horas, en el edificio de Descalzos. Las entradas se podrán adquirir al precio de **cinco euros** en la Oficina de Turismo del Ayuntamiento de Pamplona.

Por otra parte, “**La muralla a la luz de la velas**” volverá a los espacios fortificados los **sábados** de agosto. Los días en los que se podrá disfrutar de este delicioso paseo serán los **sábados 8, 15, 22 y 29 de agosto** a partir de las 21 horas. Como en otras ocasiones a la luz de las velas se podrá disfrutar de la actuación de diversos grupos con estilos que abarcan desde el jazz al blues, folk, la música clásica o pop-rock y degustar propuestas gastronómicas y enológicas en carpas situadas en el recorrido.

**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)

