



## Navarra estará presente de nuevo en Fruit Attraction

La muestra, consolidada como uno de los más sólidos referentes internacionales, se celebrará entre el 28 y el 30 de octubre en el recinto ferial IFEMA de Madrid

**7 de octubre de 2015.-** Navarra acude un año más a Fruit Attraction, la Feria Internacional del Sector de Frutas y Hortalizas consolidada como uno de los más sólidos referentes internacionales, especialmente en el ámbito europeo, y lo hace de la mano del Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias (INTIA) que acogerá en sus 128 metros cuadrados a cinco empresas navarras:

- [SAT Huerta de Peralta \(Peralta\)](#). Dedicada a la producción de verduras y hortalizas bajo cultivo protegido, inició su actividad hace ya 28 años y durante todo este tiempo ha experimentado los profundos cambios derivados de la evolución de los hábitos y costumbres de un consumidor en creciente búsqueda de productos novedosos, sencillos y cómodos. En el año 2003 asumieron un nuevo reto con la creación de la marca "El Huertico", para la fabricación de verduras y ensaladas listas para consumir.
- [Grupo Agorreta \(Fontellas\)](#). Empresa familiar que comenzó su andadura en 1980 cuando su fundador, Jesús Agorreta Baigorri, comenzó a hacer pequeños contratos de patatas para fábricas de patatas fritas mientras mantenía el cultivo de algunas hectáreas de coliflor y cebollas. En 1983 empezó a trabajar con Alcachofa de Tudela, un cultivo que aumentó paulatinamente hasta que en 1995 se decidieron a exportarlo junto con la cebolla. Actualmente, la empresa crece día a día gracias al trabajo incesante de su fundador y de sus tres hijos, Silvia, Guillermo y Alberto.

NOTA DE PRENSA

**NAVARRA**  
EL VALOR DE LO  
**AUTÉNTICO**

INTIA División Alimentaria. Avda. Serapio Huici, 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra  
Contacto: Marta Borrueel. Tel. +34 948 01 30 45 / 660 510 229 – [mborrueel@intiasa.es](mailto:mborrueel@intiasa.es)

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





- [Frutas y Verduras CastelRuiz \(Tudela\)](#). Prestigiosa empresa con amplia experiencia en el sector de distribución de productos agrícolas, acude con Alcachofa de Tudela con IGP, coliflor, brócoli, melocotón, manzana y pera.
- [Endinava](#): Endinava entra en el mundo de la endibia en el año 1977. Se cultiva bajo techo, en salas de cultivo mediante un proceso hidropónico y se producen durante los 365 días del año. En 2012 comenzaron un nuevo proyecto: lechuga cultivada en piscinas de agua. Este producto se comercializa con raíz, lo que hace que se mantenga fresca mucho más tiempo. En poco más de un año, Endinava ha puesto en el mercado con una gran aceptación por el consumidor varios tipos de lechugas vivas como Batavia, Lollo, Hoja de roble y la famosa Salanova®.
- [Coop. San Isidro Fustiñana](#): Empresa dedicada a la elaboración de los mejores productos agroalimentarios desde 1975. Acuden a Fruit Attraction con dos de sus cultivos: brócoli y Alcachofa de Tudela.

### **Diálogos en la cocina y degustaciones**

Durante los tres días de celebración de la Muestra, en el stand de Navarra, el cocinero y nutricionista, **Juan Carlos Fernández**, propietario de “**El Txoko de Juan Carlos**”, estará enseñando el proceso de limpieza, pelado y cocción de la Alcachofa de Tudela y preparará además distintos pintxos de verduras para los visitantes.

Por otro lado, bajo el lema “Sabores de vanguardia”, se va a desarrollar una nueva edición de Fruit Fusión, un espacio destinado a la divulgación, innovación e interpretación gastronómica de sus productos hortofrutícolas para dar a conocer su calidad, variedad y versatilidad en la que Navarra también participa. Así, bajo el título “Diálogo en la cocina con Alcachofa de Tudela”, Koldo Rodero,

**NAVARRA**  
**EL VALOR DE LO**  
**AUTÉNTICO**





chef del Restaurante Rodero y poseedor de una estrella Michelin y de tres soles Repsol mantendrá un diálogo acerca de la Alcachofa de Tudela con la comunicadora Cristina Martínez, “Garbancita”, mientras enseñan a preparar alguna receta de esta emblemática verdura de la huerta navarra. El show-cooking tendrá lugar el día 28, jueves, a las 12:00 del mediodía.

### **Además estarán presentes en la feria:**

- [La IGP Espárrago de Navarra](#). El espárrago de Navarra está acogido a Denominación Específica desde el año 1986, y a Indicación Geográfica Protegida desde el año 2003. El espárrago acogido a la Indicación Geográfica Protegida "Espárrago de Navarra", tiene una coloración blanca, textura suave, con fibrosidad escasa o nula y un perfecto equilibrio en la suavidad de su amargor en el paladar.
- [La IGP Alcachofa de Tudela](#). La alcachofa de Tudela es una de las verduras más ensalzadas por los gastrónomos. Denominada la flor de la huerta por su característica forma, en Navarra se cultiva únicamente la variedad "Blanca de Tudela" y se distingue de otras por su forma más redondeada y por tener un orificio circular en la parte superior debido a que las brácteas u hojas no llegan a juntarse para cerrar la cabezuela. En 1988 consiguieron la Denominación de Calidad "Alcachofa de Tudela" y en el año 2001 la Indicación Geográfica Protegida.
- [La DOP Pimiento del Piquillo de Lodosa](#). El piquillo de Lodosa es un pimiento de color rojo intenso, carnoso, compacto, consistente y de textura turgente sin llegar a ser dura. Tiene un sabor dulzón nada ácido y con cierto regusto al asado. El pimiento certificado por la Denominación de Origen Pimiento del Piquillo de Lodosa, ampara la conserva de frutos enteros de las categorías Extra y Primera de la variedad “piquillo”, cultivados y elaborados exclusivamente en los ocho municipios amparados por el Reglamento.
- [La marca navarra Reyno Gourmet](#), una marca creada en el año 2007 por el Gobierno de Navarra que ampara productos agroalimentarios con certificación de calidad de la Comunidad

**NAVARRA**  
**EL VALOR DE LO**  
**AUTÉNTICO**





Foral, proyectando una imagen común que favorece la implantación e identificación de estos productos en el mercado, e impulsa su notoriedad y prestigio entre los consumidores. Reyno Gourmet aúna bajo un mismo paraguas más de mil referencias, de casi un centenar de empresas, que incluyen el logotipo de la marca Reyno Gourmet en su etiqueta, símbolo de diferenciación y garantía de calidad.

**NAVARRA**  
**EL VALOR DE LO**  
**AUTÉNTICO**

INTIA División Alimentaria. Avda. Serapio Huici, 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra  
Contacto: Marta Borruei. Tel. +34 948 01 30 45 / 660 510 229 – [mborruei@intiasa.es](mailto:mborruei@intiasa.es)  
[www.reynogourmet.com](http://www.reynogourmet.com)

