



## INTIA – Alimentaria, premio de la Gastronomía Navarra 2015

**El galardón lo recogerá el domingo el director de la División, Iñaki Goñi, en el transcurso de la XIV edición de la fiesta de la Gastronomía Navarra que organiza el Ayuntamiento de Cintruénigo**

**2 de octubre de 2015.-** La División Alimentaria del Instituto de Tecnologías e Infraestructuras Alimentarias (INTIA) ha sido galardonada con el Premio de la Gastronomía Navarra 2015 que concede el Ayuntamiento de Cintruénigo a personas o entidades que destacan por su trabajo y aportación en el reconocimiento y difusión de la gastronomía de la Comunidad Foral.

El premio, que será recogido por el director de la División Alimentaria de INTIA, Iñaki Goñi, reconoce la labor de la entidad tanto en el control y certificación de los productos agroalimentarios de calidad de Navarra, como en la promoción y difusión de los mismos para fomentar su conocimiento y reforzar su comercialización. Para ello, la División Alimentaria de INTIA, se estructura en dos áreas: la de Control y Certificación, acreditada por ENAC como entidad de certificación de producto y aprobada por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente así como por el Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local, del Gobierno de Navarra que realiza las labores de certificación, inspección y actividades relacionadas con auditoría o consultoría; y la de Promoción, que tiene como objetivo la divulgación y fomento de los productos de calidad de Navarra. Para ello, para proyectar una imagen común que favorezca la implantación e identificación de estos productos en el mercado impulsando a su vez su notoriedad y prestigio entre los

NOTA DE PRENSA

RA  
IR DE LO  
ENTICO





consumidores, se creó hace ahora ocho años la marca Reyno Gourmet, un sello de calidad y garantía reconocido por los consumidores como la enseña navarra por excelencia.

En la actualidad, la marca ampara siete Denominaciones de Origen Protegidas (Pimiento del Piquillo de Lodosa, Aceite de Navarra, Queso Roncal, Queso Idiazabal, Vino Navarra, Vino D.O.C Rioja y Cava); seis Indicaciones Geográficas Protegidas (Espárrago de Navarra, Alcachofa de Tudela, Ternera de Navarra, Cordero de Navarra, y Pacharán Navarro); los Alimentos Ecológicos de Navarra; dos certificaciones de calidad autonómicas, Artesanos de Navarra y Producción Integrada; y otros productos que cuentan con diferenciales de calidad acreditados por sistemas de aseguramiento de la calidad de reconocimiento internacional. En total son cerca de 2.000 referencias las que lucen el logotipo de la marca Reyno Gourmet en su etiqueta como símbolo que garantiza su origen y su 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)

