

## El Gobierno de Navarra apoya la presencia del sector agroalimentario navarro en el Salón de Gourmets

*Entre el 13 y el 16 de abril, la marca Reyno Gourmet expondrá en su stand productos de calidad y realizará demostraciones y catas*

**09 de abril de 2015.** El Gobierno foral, a través del sello "[Reyno Gourmet](#)", apoya la participación del sector agroalimentario en el [Salón de Gourmets](#), que se celebra en Madrid entre los próximos días 13 y 16 de abril, y en el que Navarra mostrará en su stand productos de calidad y realizará demostraciones y catas

La marca de calidad navarra Reyno Gourmet, que reúne a más 80 empresas y 1500 referencias de productos agroalimentarios de la Comunidad Foral adscritas a distintas certificaciones de calidad, contará con un stand de 246 m<sup>2</sup>, en el que tendrán representación 13 empresas navarras procedentes de distintos sectores alimentarios como son:

- Conservas vegetales y paltos preparados: Impex Medrano; Conservas El Navarrico; Conservas Pedro Luis; Laket Artesanos; Ubidea Alimentación
- Postres Lácteos: Lácteos Goshua
- Chocolates y caramelos: Chocolates de Navarra - Pedro Mayo; Caramelos El Caserío
- Vinos DO Navarra: Bodegas del Romero
- Productos del pato: Errotazar; M. Etxenike; Katealde
- Aceite: Hacienda Queiles

El amplio stand de **Reyno Gourmet** estará en el **Pabellón 6** de la feria y dará cabida a numerosas actividades y talleres cuyos protagonistas serán las Denominaciones e Indicaciones Geográficas Protegidas navarras, así como las empresas expositoras.

Este espacio acogerá todos los días que dura la feria distintas actividades, además de ofrecer a sus visitantes deliciosas tapas elaboradas con las mejores materias procedentes de Navarra. Espárragos frescos de Navarra; Pimientos del Piquillo de Lodosa con changurro; Alcachofas frescas de Tudela con foie escabechado, Mini burger de Ternera Navarra, queso y rúcula; Brocheta de chistorra de Navarra con pan frito; Bacalao estilo ajoarriero; queso DO Roncal e Idiazábal son las tapas que se podrán degustar en el stand de Reyno Gourmet, acompañadas de distintos vinos tintos, rosados y blancos DO Vino de Navarra. Además, en el stand no faltará el Pacharán Navarro que también se podrá degustar en distintos cócteles que elaborará el Presidente de la Asociación de Barmans de Navarra, Carlos Rodríguez.

### Talleres y actividades para conocer mejor los productos navarros

Para conocer mejor algunos de los emblemas de la cocina navarra se celebrarán distintas actividades cuyo escenario será el stand de Reyno Gourmet:

- **Taller con "Espárrago de Navarra"**. 13-04-2015. 11:30-12:00 horas. Show – Cooking. Taller didáctico donde se podrá aprender todos los secretos del "Espárrago de Navarra", desde el cultivo

**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)



hasta la elaboración en conserva. Además, un experto cocinero, enseñará a pelar espárrago fresco y a elaborar platos desde la cocina tradicional a la cocina de vanguardia.

- **Armonía vino DO Navarra con productos del pato.** 14-04-2015. 11:30-12:30 horas. La D.O. Navarra ofrecerá un taller de vinos armonizados con productos del pato. Se trata de una clase maestra de degustación y aprendizaje para aficionados que desean profundizar en sus conocimientos gastronómicos. El enólogo y periodista Luis Vida será el encargado de presentar los vinos en armonía con productos seleccionados de las empresas: Katealde Foie, Errotazar y M. Etxenike.
- **Aplicaciones del yogur de oveja en la cocina salada.** 14-04-2015. 16:30-17:00 horas. Lácteos Goshua lleva más de 50 años conjugando tradición e innovación, siempre respetando las recetas de antes y la autenticidad de sus postres. El objetivo de esta demostración es enseñar las distintas aplicaciones que tienen sus productos en la cocina salada: salsa para aperitivo, para ensalada, para cocteles o gazpachos.
- **Taller de cata y coctelería con la IGP Pacharán Navarro.** 15-04-2015. 16:30-17:30 horas. El pacharán comenzó a llamarse así en el siglo XIX, pero hay documentos que acreditan que esta bebida ya era conocida por los navarros en la Edad Media. Se elabora macerando las endrinas en anís y por ello en la copa nos encontraremos las características de sus dos ingredientes perfectamente integradas. A partir de aquí conoceremos todos los detalles de la cata de la mano del Presidente de la IGP Adrián Subia.
- **Taller de cata con la DOP Idiazábal.** 15-04-2015. 11:30-12:00 horas. A lo largo de más de ocho mil años, pastores y ovejas pertenecientes a la DOP Idiazábal han seguido las viejas rutas determinadas por las estaciones: los pastos de altura en primavera, verano y otoño, los valles durante el invierno, a fin de aprovechar un alimento natural que sigue un ciclo inmutable. La oveja latxa es un animal pequeño, rústico; una oveja de ordeño que produce una cantidad de leche limitada y de la que se obtiene el Queso de Idiazábal. Todo esto y más nos lo cuentan en este taller.
- **Chocolate con más de 100 años para todos.** 13-04-2015. 17:00-18:00 horas. Degustación. Chocolates Pedro Mayo, que en el último siglo ha endulzado miles de hogares con una amplia gama de chocolates elaborados de manera artesanal y cuidando y mimando hasta el último detalle, ofrecerán chocolate para reponer fuerzas para toda la feria.

El Salón Gourmet se caracteriza por ser un auténtico hervidero de actividad. Exposiciones, talleres, concursos,... más de 300 actividades está previsto que se realicen estos días durante el congreso. Una de ellas es el **VI Campeonato de los Mejores Quesos de España** que además contará con la participación navarra de Quesos Larra, de la DOP Roncal. Este certamen se presenta en un formato muy novedoso, interactivo y abierto al público, y se celebrará en el Espacio Gourmetquesos, ubicado en el Taller de los Sentidos Gourmets.

**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)

