



Comunicadores de medios gastronómicos nacionales visitan Navarra este fin de semana

Acudirán a la Noche del Vino, que hoy a partir de las 21:00 horas celebra su octava edición en la Sala de Armas de la Ciudadela, mañana visitarán una conservera de la Denominación Pimiento del Piquillo de Lodosa y el domingo por la mañana verán una plantación de endrinos, observarán el proceso de elaboración del Pacharán Navarro y aprenderán a catarlo.

16 de octubre de 2015.- Como parte de su labor en la promoción y difusión de los productos agroalimentarios de calidad de Navarra, la división Alimentaria de INTIA ha organizado un viaje de prescriptores gastronómicos a nuestra Comunidad. El objetivo es el de ampliar el conocimiento de nuestros productos agroalimentarios de calidad en su propio entorno y de la mano de sus protagonistas, los hombres y mujeres que se ocupan de su producción y transformación.

Bajo esta premisa, llegan esta tarde a la capital navarra una quincena de prescriptores gastronómicos interesados en tres productos fundamentales de nuestra cultura: Vino D.O. Navarra, Pimiento del Piquillo de Lodosa y Pacharán Navarro. Se trata de periodistas y comunicadores de medios escritos, como es el caso de Grupo Hearst (editor de Cocina 10, Elle u Hogar 10 entre otras), Sobremesa o Club del Gourmet; y de medios on line, como Webos fritos, Guía Repsol, Actualidad Gastronómica, Una o dos copas, o La Gulateca. Y se unirán además dos de los más reconocidos cocteleros del panorama nacional, Diego Cabrera y Luis Tenllado, que prepararán un cóctel a base de Pacharán Navarro.

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

www.reynogourmet.com





La visita comienza con la asistencia a La Noche del Vino que, organizada por el Consejo Regulador tendrá lugar esta noche en la Sala de Armas de la Ciudadela y estará dedicada en esta octava edición a la ciudad de Berlín. La fiesta conjuga la degustación de vinos D.O. Navarra y pinchos elaborados con productos Reyno Gourmet, con música en directo, artes plásticas, actuaciones teatrales y danza experimental.

Mañana, sábado, de la mano de un agricultor de la Denominación de Origen Pimiento del Piquillo de Lodosa, visitarán una plantación para aprender sobre su técnica de cultivo, desarrollo vegetativo, características, formas de plantación, etc. Y a continuación se trasladarán a una conservera de la Denominación para ver el proceso de limpieza y pelado del pimiento, elaboración y embotado. Un trabajo, que tradicionalmente ha sido desarrollado por mujeres, tal y como se reconoció en el Homenaje que se les hizo el pasado 3 de octubre en la Fiesta de Exaltación del Piquillo de Lodosa.

El domingo por la mañana está prevista la visita a una plantación de endrinos para la elaboración de Pacharán Navarro. De la mano de un agricultor se explicará el cultivo del arbusto Prunus Spinosa, de naturaleza silvestre y muy abundante en las zonas de montaña de Navarra. Desde 1987 Navarra se ha convertido en la única zona de Europa donde, además de encontrar endrinas silvestres, también se cultivan, lo que la convierte en la mayor productora de pacharán a nivel nacional. A continuación se visitará una bodega de la Indicación Geográfica Pacharán Navarro para observar el proceso de elaboración de esta bebida espirituosa que, a diferencia de otros pacharanes, contiene mayor número de frutos y no emplea ninguna aditiva, aromatizante ni colorante. El presidente de la Indicación Geográfica Protegida Pacharán Navarro, Adrián Subía, dirigirá una cata y como broche final, los cocteleros Diego Cabrera, Luis Tenllado y Carlos Rodríguez prepararán un cocktail con pacharán navarro.

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

www.reynogourmet.com





Comunicadores gastronómicos participantes:

- Mar Calpena: Periodista y editora independiente. Community Manager de “Unto” y fundadora del blog “Una o dos copas”. Ha escrito y traducido muchas comunicaciones gastronómicas. Colaboradora de El Comidista.
- Iker Morán: Periodista y fotógrafo. Colaborador en “Quesabesde” y “La gulateca”. Profesor de Fotoperiodismo en la Universitat Autònoma de Barcelona.
- Ariadna Castillo: periodista Guía Repsol. Publicación de referencia (tanto off line como on line) en el ámbito de los viajes y la gastronomía local.
- Juan Carlos Morales y Andrés Muñiz: periodistas Actualidad Gastronómica. Medio informativo online creado por un grupo de periodistas con experiencia en el ámbito de la prensa escrita, la fotografía, el mundo editorial y la comunicación con la finalidad de ofrecer información sobre el sector de la gastronomía.
- Mamen Cuenca: Edición y producción gráfica, redactora, y responsable de web, en Hearst España. (El grupo Hearst edita, entre otras revistas, Cocina Diez, Diez Minutos, Elle, Quo, o De Viajes). Edición Madrid.
- Victoria Carballo. Grupo Hearst. Edición Cataluña.
- Maite Díez. Periodista. Revista Club del Gourmet.
- Almudena Martí. ICEX. Coordinadora Editorial www.foodswinesfromspain.com.
- Uxue Basurto. Revista Sobremesa. Publicación de gastronomía y vinos muy reconocida por el Sector.
- María Nájera. Escribe en ABC y colabora con la revista Hedonista.
- Webos fritos. Blog de recetas con magníficas fotografías y con miles de seguidores.
- Diego Cabrera. Especialista argentino en coctelería.
- Luis Tenllado. Cocteltender. Equipo de Diego Cabrera.

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

www.reynogourmet.com

