



## **El espacio de Reyno Gourmet en Alimentaria acogerá a 19 empresas agroalimentarias y a las Denominaciones de Calidad**

La participación de Navarra en el Salón Internacional de la Alimentación y las Bebidas que se celebra del 25 al 28 de abril en Barcelona y que este año celebra su 40 edición, vuelve a ser muy destacada. En total acuden 46 empresas agroalimentarias navarras, 19 de ellas en los stands que Reyno Gourmet tiene en los diferentes pabellones de la Muestra, y todas las Denominaciones de Calidad.

**20 de abril de 2015.-** La industria agroalimentaria navarra volverá a estar presente este año en una de las citas más consolidadas del panorama internacional: Alimentaria 2016, el Salón Internacional de la Alimentación y las Bebidas, que se celebra en Barcelona entre el 25 y el 28 de abril y que en esta ocasión celebra su 40 aniversario.

Navarra participa en la muestra desde 1984. Una presencia que está justificada por la profesionalidad, la calidad y el peso específico de una industria agrolimentaria que se considera estratégica para el desarrollo económico de la Comunidad. El sector agroalimentario supone, de hecho, el 6,6 % del PIB de la Comunidad Foral y agrupa a más de 1.250 empresas que proporcionan 25.000 empleos plenamente integrados en el medio rural.

En esta edición, Navarra estará representada por 46 empresas provenientes de los distintos sectores de la Industria Agroalimentaria: 19 de ellas participarán en los cinco stands que Reyno Gourmet tiene en los diferentes pabellones; otras 5 empresas de

**NOTA DE PRENSA**

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





productos ecológicos expondrán en el espacio Ecoalimentaria del Ministerio de Agricultura; y el resto, un total de 22, asisten a título individual.

Pero además, en el Pabellón Multifoods, estarán representadas todas las Marcas de Calidad de Navarra: tanto las Denominaciones de Origen (Pimiento del Piquillo de Lodosa, Queso Roncal, Queso Idiazabal, Vino Navarra, Aceite de Navarra, Vino de Rioja y Cava); como las Indicaciones Geográficas Protegidas (Espárrago de Navarra, Alcachofa de Tudela, Ternera de Navarra, Cordero de Navarra y Pacharán Navarro); además de los Alimentos Artesanos, la Producción Ecológica y la Producción Integrada.

La empresa pública INTIA, Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias, es la encargada, mediante el Servicio de Ferias de la División Alimentaria, de organizar, coordinar y supervisar todo el trabajo de diseño, montaje y desmontaje de los más de 410 m2 de exposición que Navarra va a tener presentes en la Feria y para lo que destina un presupuesto de unos 100.000 euros.

### **Degustaciones de productos navarros**

Uno de los valores diferenciales de Alimentaria es su ambicioso programa de actividades y espacios gastronómicos, por ello, también el stand que Reyno Gourmet tiene en el Pabellón Multifood (P2-D98) contará con degustaciones de diferentes pinchos y un programa de demostraciones de cocina y tratamiento de nuestros productos en la cocina que serán realizadas mediante showcooking por el chef José Mari Jiménez, del restaurante Marisol de Cadreita, y el artífice de una cocina creativa que fusiona aromas y sabores tradicionales de la cocina navarra con otros más vanguardistas.

Los pinchos, también elaborados por el equipo del Restaruante Marisol, incluirán productos como los Espárragos de Navarra en fresco, Pimiento del Piquillo de Lodosa, Alcachofas de Tudela, Ternera de Navarra o Aceite de Navarra, por citar sólo algunos.

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





## **Empresas navarras en Alimentaria pertenecientes a Reyno Gourmet o a alguna de sus Marcas de Calidad**

En los cinco stands que Reyno Gourmet tiene en la Feria, están representadas un total de 19 empresas además de las Marcas de Calidad de Navarra. Así, en Intervin, el Pabellón de los Vinos y Espirituosos estará el Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Vino de Navarra con una enoteca en la que se podrán catar más de 30 vinos navarros, blancos, rosados y tintos; y estarán también dos empresas: Bodega Inurrieta, y Bodegas Vega del Castillo. En Intercarn, el Pabellón de productos cárnicos y derivados, estarán Embutidos Galar y Vacunos Puente. En Restaurama, Pabellón dedicado a la restauración, estará Fridela. En Interlact, el espacio dedicado a los productos lácteos y derivados estará presente Lácteos Goshua; y por último en Múltiple Foods, el pabellón de dulces, conservas, aceites, etc, estarán Aceites La Maja, Aceites Sandua, M. Etxenike, Conservas Anko, Conservas Pedro Luis, Conservas El Navarrico, Aceitunas El Cabildo, Conservas Vela, Caramelos El Caserío, Pastas Belsi, Harivenasa, Envasados Eva y Coposa.

Además, otras 5 empresas de productos ecológicos, estarán, junto al Consejo de la Producción Ecológica de Navarra, CPAEN, en el espacio Ecoalimentaria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Se trata de Pastas Martinelli, Finca La Noria-Bio Trailla, Finca Sarbil-Sal D'Oro, Frisafrán y Ékolo. Coposa y Conservas Pedro Luís, que tienen sendos stands en el Pabellón Multifoods, están también presentes en el espacio destinado a la producción ecológica con los productos de su gama elaborados bajo este método de producción.

Y por último, 22 empresas más acuden a título individual a alguno de los cinco pabellones que tiene la Muestra. Entre ellas, están Bodegas del Romero, Castillo de Monjardín, Marqués de Montecierzo y Grupo La Navarra, de la Denominación de Origen Vino Navarra; Licores Baines, de la IGP Pacharán Navarro; Marqués del Atrio y Manzanos Enterprises, dos empresas navarras pertenecientes a la DO Rioja; Quesos La Vasco Navarra, de la D.O. Idiazabal; Conservas Angel Ría, Impex Medrano, MCA

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





Spain y Conservas La Catedral, de las IGP Espárrago de Navarra, D.O. Piquillo de Lodosa e IGP Alcachofa de Tudela; y Abbae de Queiles, de la D.O. Aceite de Navarra

Por otro lado, la Barra de Aceites de Oliva Gourmet, que reúne a más de 100 marcas de aceite de alta gama, acogerá el aceite de La Maja que recientemente ha quedado finalista en la categoría de Aceites Frutados Maduros del Premio Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra.

### **Alimentaria en cifras**

Con la participación de 4.000 empresas, de hasta 70 países, Alimentaria es el principal escaparate internacional de la gastronomía, los alimentos y bebidas españoles. La feria, que celebra este año su 40 aniversario, atrae 140.000 profesionales, el 35% extranjero. En esta edición, Alimentaria se estructurará en cinco salones: Intervin (vinos y espirituosos), Intercarn (cárnicos y derivados), Restaurama (restauración), Interlact (lácteos y derivados) y Multiple Foods (multiproducto del dulce, conservas, aceites y productos Premium). Con ello, se pretende reflejar las tendencias de mercado, reforzar el posicionamiento de la feria en restauración y gastronomía y facilitar la visita de profesionales de la distribución, canales de venta e importación de alimentos y bebidas que acuden a la feria en busca de proveedores y nuevos productos.

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

