



Cuatro empresas de Reyno Gourmet ofrecerán sus productos en la I Feria Garden Gourmet de Noain

El Parque de los Sentidos acogerá el próximo fin de semana esta Muestra que reunirá a una treintena de empresas relacionadas con la jardinería y la gastronomía y que contará además con un completo programa de degustaciones populares, catas, conciertos y eventos para todos los públicos.

20 de junio de 2016.- Los próximos días 24, 25 y 26 de junio se celebrará en el Parque de los Sentidos de Noáin la I edición de la Feria Garden Gourmet, en la que se reunirán una treintena de empresas relacionadas con la jardinería y la gastronomía y en la que además se podrá votar por el mejor jardín comestible Biochef. Esta Feria, que nace con la pretensión de que las empresas que trabajan en la calidad y la sostenibilidad tengan un escaparate anual en el que mostrar sus productos y su actividad al público interesado en la ecología y el medio ambiente, va a contar con cinco espacios diferenciados: Gastronomía, Jardinería, I Concurso de Jardines Culinarios Biochef, Jardines de los Sentidos y Zona de descanso Lorenea.

En el espacio destinado a la Gastronomía participarán un total de cuatro empresas pertenecientes a la marca navarra de calidad reconocida Reyno Gourmet, y otras ocho adheridas al Consejo de la Producción Ecológica de Navarra que ofrecerán a todos los visitantes una degustación y venta de sus productos más emblemáticos. La Feria contará además con un completo programa de conciertos, degustaciones populares, catas, demostraciones, etc. Así por ejemplo el domingo 26 de junio a las 13:30 horas del mediodía tendrá lugar una degustación popular de Menestra de Verduras de Navarra ofrecida por Reyno Gourmet y elaborada por el cocinero José Aguado del Restaurante Príncipe de Viana de Murchante.

NOTA DE PRENSA

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

INTIA División Alimentaria. Avda. Serapio Huici, 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra
Contacto: Marta Borruel. Tel. +34 948 01 30 45 / 660 510 229 – mborruel@intiasa.es

www.reynogourmet.com





Las empresas pertenecientes a la Marca Reyno Gourmet que estarán presentes en la Feria son: Mantecadas salinas; Huevos Larraz; Quesería Roncesvalles; y Mermeladas Aidin, que el sábado a las 17:00 horas de la tarde ofrecerá un taller de elaboración de mermeladas artesanas al que podrá apuntarse todo el que lo desee. Por su parte, las empresas del Consejo de la Producción Ecológica que asistirán a esta I Feria Garden Gourmet son: Bodegas Bagordi; Pastas Martinelli; Huevos Ollaondo; Lácteos Basakaitz Enekiak; Arriezu Vineyards; Carne Ecológica Jesús Aranda; Quesería Ibar Ardiqazta; y Ecológicos Yusan.

Premio a la Innovación

Durante los tres días que dura la Feria se podrán votar además los mejores Jardines Comestibles del proyecto Biochef. Se trata de una novedosa iniciativa que aúna en un único proyecto gastronomía, innovación, sostenibilidad e inserción laboral. Sus promotores, el Ayuntamiento de Noain y la Fundación Varazdin, han impulsado la creación de estos 'jardines comestibles' que se localizan en el Parque de los Sentidos de Noáin y que están gestionados por reputados profesionales del mundo de la cocina y la gastronomía de Navarra. Así, restaurantes como Alhambra- Europa-Mercado, Hotel Muga de Beloso, Rodero, Bar Gaucho, Semillas Arrondo-servalesa, Cervecería Baztan, Larraina Redín, El Trujal, Ikatza, San Nicolás, La cocina Vasca y Baserri berri, han decidido qué tipo de plantas cultivar en su espacio con el fin de que luego sean utilizadas en la elaboración de los menús que ofrecerán en sus respectivos establecimientos. Algunos han optado por los productos hortícolas, otros por las plantas aromáticas y otros incluso por flores comestibles.

El proyecto recibió el pasado sábado el premio a la Innovación de la Academia Navarra de Gastronomía (ANG), que reconoció la labor de Biochef sobre todo en la integración de elementos aparentemente no relacionados con la gastronomía como la inserción social y el respeto al medio ambiente con la alta cocina de restaurantes de primer nivel. Las votaciones a los mejores jardines comestibles se podrán realizar en el propio parque durante la Feria o a través de la página web www.biochefnoain.com. El jardín más votado obtendrá el sello Biochef de Oro 2016.

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

