



Siete empresas navarras estarán presentes en la feria Fruit Attraction

La muestra, consolidada como uno de los más sólidos referentes internacionales, se celebrará entre el 5 y el 7 de octubre en el recinto ferial IFEMA de Madrid.

30 de septiembre de 2016.- Navarra y Reyno Gourmet, la marca que aglutina los alimentos con certificación de calidad de la Comunidad Foral, estarán presente un año más en Fruit Attraction, la Feria Internacional del Sector de Frutas y Hortalizas que se ha consolidado como uno de los más sólidos referentes internacionales, especialmente en el ámbito europeo.

Bajo una nueva línea creativa y un nuevo eslogan: “Lo mejor de lo nuestro, lo mejor de Navarra / Gutako Hoberana, Nafarroako Hoberena”, el Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias (INTIA) acude en esta ocasión con siete empresas navarras que ocuparán un espacio de 176 m2 en el pabellón 4 de Ifema:

- SAT Huerta de Peralta (Peralta). Dedicada a la producción de verduras y hortalizas bajo cultivo protegido, inició su actividad hace ya 28 años y durante todo este tiempo ha experimentado los profundos cambios derivados de la evolución de los hábitos y costumbres de un consumidor en creciente búsqueda de productos novedosos, sencillos y cómodos. En el año 2003 asumieron un nuevo reto con la creación de la marca "El Huertico", para la fabricación de verduras y ensaladas listas para consumir.
- Grupo Agorreta (Fontellas). Empresa familiar que comenzó su andadura en

NOTA DE PRENSA

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO





1980 cuando su fundador, Jesús Agorreta Baigorri, comenzó a hacer pequeños contratos de patatas para fábricas de patatas fritas mientras mantenía el cultivo de algunas hectáreas de coliflor y cebollas. En 1983 empezó a trabajar con Alcachofa de Tudela, un cultivo que aumentó paulatinamente hasta que en 1995 se decidieron a exportarlo junto con la cebolla. Actualmente, la empresa crece día a día gracias al trabajo incesante de su fundador y de sus tres hijos, Silvia, Guillermo y Alberto.

- Frutas y Verduras CastelRuiz (Tudela). Prestigiosa empresa con amplia experiencia en el sector de la producción y distribución de productos agrícolas, acude con Alcachofa de Tudela con IGP, coliflor, brócoli, melocotón, manzana y pera.
- Endinava: Endinava entra en el mundo de la endibia en el año 1977. Se cultiva bajo techo, en salas de cultivo mediante un proceso hidropónico y se producen durante los 365 días del año. En 2012 comenzaron un nuevo proyecto: lechuga cultivada en piscinas de agua. Este producto se comercializa con raíz, lo que hace que se mantenga fresca mucho más tiempo. En poco más de un año, Endinava ha puesto en el mercado con una gran aceptación por el consumidor varios tipos de lechugas vivas como Batavia, Lollo, Hoja de roble y la famosa Salanova®.
- Coop. San Isidro Fustiñana: Empresa agrícola dedicada a la producción y comercialización desde 1965 de productos como: Alcachofa de Tudela, crucíferas, pimiento y tomate. Agrícola San Blas tiene un volumen de facturación de más de 15 millones de euros. Exportan hace más de 15 años a los principales mercados europeos, siendo empresa puntera en la exportación de brócoli, coliflor y romanescu.
- Frutas y Hortalizas de Fontellas: Empresa que se constituyó en 2007 y pertenece a la familia Orta-Serrano dedicada al comercio al por mayor de frutas y verduras. En 2013 ampliaron sus instalaciones y su comercialización ronda alrededor de los cuatro millones de kilos de fruta, principalmente melocotones, nectarinas, manzanas y peras; dos millones de kilos de brócoli, y otros dos de alcachofa.
- Sola Onions: empresa familiar ubicada en el sur de Navarra, en el municipio de Fustiñana. Dedicada a la producción, manipulación y venta de cebollas, tanto para el mercado nacional como

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO





para exportación. Sus principales mercados son el inglés, el alemán y el portugués. La totalidad del género comercializado es de producción propia, pudiendo garantizar a nuestros clientes una excelente calidad del producto. Cuentan con instalaciones de nueva construcción y están preparadas para almacenar 10.000 toneladas de cebolla, situadas en una zona donde el aire procedente de las Bardenas Reales, consigue una conservación óptima del producto sin necesidad de métodos artificiales.

Cocina navarra y degustaciones

Durante los tres días de celebración de la Muestra, el cocinero y nutricionista Juan Carlos Fernández, propietario de “El Txoko de Juan Carlos”, estará en el stand de Navarra mostrando el proceso de limpieza, pelado y cocción de la Alcachofa de Tudela y preparará además distintos pinchos de verduras para los visitantes como: Brócoli en su espuma y crocante de jamón; Vasito de huevo a baja temperatura con crema trufada de Espárrago de Navarra; Ensalada templada de verduras navarras; Pochas frescas de Sangüesa; Alcachofas de Tudela en tempura; Flor de cebolla y salsa de Pimiento del Piquillo de Lodosa; Endivias asadas con Queso Roncal; y para terminar un postre dulce a base hojas de borraja.

Por otro lado, bajo el lema “Sabores de vanguardia”, se va a desarrollar una nueva edición de Fruit Fusión, un espacio destinado a la divulgación, innovación e interpretación gastronómica de sus productos hortofrutícolas para dar a conocer su calidad, variedad y versatilidad en la que Navarra también participa. Así, bajo el título "Guiño a las verduras de Navarra y la salud: las verduras desde otro punto de vista", Juan Carlos Fernandez impartirá un taller de cocina saludable con las verduras navarras y elaborará una menestra. El show-cooking tendrá lugar el día 6, jueves, a las 12:00 del mediodía en el espacio FRUIT FUSION.

Además estarán presentes en la feria:

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





- La IGP Espárrago de Navarra. El espárrago de Navarra está acogido a Denominación Específica desde el año 1986, y a Indicación Geográfica Protegida desde el año 2003. El espárrago acogido a la Indicación Geográfica Protegida "Espárrago de Navarra", tiene una coloración blanca, textura suave, con fibrosidad escasa o nula y un perfecto equilibrio en la suavidad de su amargor en el paladar.
- La IGP Alcachofa de Tudela. La alcachofa de Tudela es una de las verduras más ensalzadas por los gastrónomos. Denominada la flor de la huerta por su característica forma, en Navarra se cultiva únicamente la variedad "Blanca de Tudela" y se distingue de otras por su forma más redondeada y por tener un orificio circular en la parte superior debido a que las brácteas u hojas no llegan a juntarse para cerrar la cabezuela. En 1988 consiguieron la Denominación de Calidad "Alcachofa de Tudela" y en el año 2001 la Indicación Geográfica Protegida.
- La DOP Pimiento del Piquillo de Lodosa. El piquillo de Lodosa es un pimiento de color rojo intenso, carnoso, compacto, consistente y de textura turgente sin llegar a ser dura. Tiene un sabor dulzón nada ácido y con cierto regusto al asado. El pimiento certificado por la Denominación de Origen Pimiento del Piquillo de Lodosa, ampara la conserva de frutos enteros de las categorías Extra y Primera de la variedad "piquillo", cultivados y elaborados exclusivamente en los ocho municipios amparados por el Reglamento.

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

