



## Navarra volverá a estar presente en el Salón de Gourmets de Madrid que este año celebra su edición número treinta

En el stand de Reyno Gourmet, la marca navarra que engloba a los productos agroalimentarios de calidad reconocida y que cuenta en la actualidad con casi un centenar de empresas y más de 2.000 referencias, expondrán sus productos un total de siete empresas. Pero además estarán 25 bodegas de la DO Navarra en el Túnel del Vino del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente; Quesos Larra en Gourmet Quesos – Quesos de Autor; y Bodegas Chivite en el expositor de los Mejores Vinos de la Guía 2016 escogidos por el Comité de Cata del Grupo Gourmets.

**22 de marzo de 2016.-** Conservas Pedro Luis, Impex Medrano, Conservas Asensio, Errotazar, M.Etxenike, El Huertico y Bodega Inurrieta son las siete empresas navarras que este año estarán presentes en el Salón de Gourmets que se celebra del 4 al 7 de abril en el recinto IFEMA de Madrid. Las cinco primeras pertenecen a la marca Reyno Gourmet, que cuenta ya con casi un centenar de empresas y más de 2.000 referencias de productos además de las Denominaciones de Origen, las Indicaciones Geográficas Protegidas y otras Certificaciones de Calidad.

El stand de Reyno Gourmet estará en el pabellón 6 stand B12, con un espacio diseñado en colores blanco, rojo y negro en el que se darán a conocer todos los productos navarros de calidad: Espárrago de Navarra, Pimiento del Piquillo de Lodosa, Aceite de Navarra, Alcachofa de Tudela, Ternera y Cordero de Navarra, Queso Idiazábal y Roncal, Vino DO Navarra, Pacharán Navarro, Producción Ecológica e Integrada y Alimentos Artesanos.

Así, los visitantes del Salón de Gourmets tendrán ocasión de degustar una selección de

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](mailto:mborrueel@intiasa.es)

[www.reynogourmet.com](http://www.reynogourmet.com)





estos productos elaborados por el chef navarro Enrique Martínez Burón y catar además los Mejores Vinos D.O. Navarra 2016 y las marcas de Pacharán Navarro. Está previsto además que en el espacio destinado a show-cooking se lleven a cabo demostraciones de pelado de Espárrago de Navarra y Alcachofa de Tudela, dos de nuestras verduras más representativas.

Fuera del stand de Reyno Gourmet estarán además 25 bodegas de la DO Navarra en el Túnel del Vino del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente; Quesos Larra en Gourmet Quesos – Quesos de Autor; y Bodegas Chivite en el expositor de los Mejores Vinos de la Guía 2016 escogidos por el Comité de Cata del Grupo Gourmets.

#### **Empresas navarras presentes en el stand de Reyno Gourmet:**

[Conservas Pedro Luis](#): La empresa comenzó en 1988 con los padres de Pedro Luis Antón, el actual gerente, que recolectaban y envasaban espárragos y pimientos de sus propias tierras. Hoy, además de seguir apostando por los tres productos más emblemáticos y protegidos por Certificaciones de Calidad: Piquillo de Lodosa, Alcachofa de Tudela y Espárrago de Navarra, cuentan con más de 100 referencias que se encuentran a la venta en toda la geografía española, iniciando ahora además su expansión exterior.

[Impex Medrano](#): La empresa nace en 1986 como comercializadora de productos típicos de nuestra tierra, pero es en 2008 cuando se inicia también como elaboradora con la producción de los productos más emblemáticos de nuestra huerta: Espárrago de Navarra, Alcachofa de Tudela y Piquillo de Lodosa, con la marca “La Tudelana”, apostando por las certificaciones de calidad que los amparan. Posteriormente se lanzan al mercado de platos preparados, de elaboración artesana, con la marca Aimar.

[Conservas Asensio](#): Partiendo de una finca en Sesma y una buena campaña de Espárrago, “el abuelo”, Julio Asensio decidió lanzarse al negocio de las conservas. Ahora, son los nietos, Julio y David Asensio, los que continúan con el negocio y la marca. En contacto permanente con los agricultores de la zona, han

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





ido incorporando nuevas verduras y hortalizas para ofrecer a sus clientes una amplia gama de productos de Navarra.

[Errotazar](#): Comenzaron su andadura con una carnicería al uso dónde elaboraban chistorra, salchichas, morcilla y patés. Con el paso del tiempo, descubrieron que eran sus productos de pato los que más éxito tenían entre su clientela. Tras años de aprendizaje en obradores en la región francesa de Las Landas, adquirieron el conocimiento para iniciar una nueva línea de negocio, elaboración de productos derivados del pato. Así, hoy en día su producto estrella es el foie gras.

[M. Etxenike](#): En la pequeña localidad pirenaica de Burguete, situada junto a la frontera francesa, Mitxel Etxenike fundó a principios de los noventa una industria artesana dedicada a la elaboración de productos derivados del pato. Desde allí, ha puesto en práctica su formación en la Escuela Superior de Carnes de París y su experiencia adquirida en Las Landas, para desarrollar una marca de referencia en los productos derivados del pato sin conservantes ni aditivos, a partir de animales engordados con la mejor alimentación.

[El Huertico](#): En los más de 20 años de andadura, la empresa se ha sabido adaptar a la nueva coyuntura del sector pero siempre respetando el buen hacer y la calidad del producto final. Todos sus productos se elaboran partiendo del método tradicional de cultivo de las propias huertas con un producto de alta calidad y respetuoso con el medio ambiente.

[Bodega Inurrieta](#): El nombre de Inurrieta hace referencia a las tierras donde los antepasados de la familia cultivaban viñas hace casi un siglo. Las nuevas generaciones eligieron este nombre en homenaje a esos seres queridos que tanto amaban el vino. El reencuentro con la tradición con la que habían crecido hizo posible este proyecto, que comenzó en el año 1999 con la plantación de las primeras viñas, y que ha dado sus frutos con unos vinos que hablan por sí solos.

**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](mailto:mborruei@intiasa.es)

[www.reynogourmet.com](http://www.reynogourmet.com)





## **El Salón de Gourmets**

La Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad celebra este año su 30 edición y en la misma estarán presentes los más prestigiosos cocineros de nuestro país: Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Martín Berasategui, Carme Ruscalleda, Andoni Aduriz o Ferrán Adrià, por citar sólo algunos. Además, cincuenta sumilleres se darán cita en el Campeonato de España de Sumilleres y se celebrará una nueva edición del Campeonato de España de Tapas para Gourmets.

**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](mailto:mborruei@intiasa.es)

[www.reynogourmet.com](http://www.reynogourmet.com)

