



Trece empresas navarras ofrecen sus productos en Gustoko

La feria de alimentación y gastronomía inspirada en el mundo agro se celebra este fin de semana en Bilbao. Navarra participa por primera vez en una muestra en la que están presentes 235 expositores.

11 de febrero de 2016.- Trece empresas navarras participan por primera vez en la Feria Gustoko que se celebra este fin de semana en el BEC (Bilbao Exhibition Centre). Se trata de un evento del sector alimentario que se asienta sobre los pilares de la calidad, la producción sostenible, el origen y el aprecio por la elaboración y la degustación. En total participan 235 expositores de diferentes Comunidades Autónomas (Castilla León, Castilla La Mancha, Galicia, Asturias, Andalucía, Aragón, Valencia, La Rioja, Madrid o Cataluña) y de las regiones de Aquitania (Francia) y Lombardía (Italia), esta última en calidad de región invitada.

En esta edición de Gustoko, que abre sus puertas hoy, destacan las actividades de cata, degustación y divulgación en torno a las cervezas artesanales y los vinos y degustaciones de quesos pirenaicos y del camino de Santiago, así como una muestra de productos afines a la filosofía de este certamen: productos de la huerta y de la granja, panes, repostería, lácteos, etc. Gustoko ofrecerá además una oferta cultural que incluirá muestras y demostraciones de productos de artesanía, una zona de degustación de pintxos y bebidas de calidad certificada e incluso un parque gastronómico, con el objetivo de mostrar la oferta turística ligada a la gastronomía y la alimentación de cada región.

De las trece empresas presentes en la Muestra, cinco de ellas (Errotazar, Ubidea, Embutidos Hortanco, Lacturale y Napar Bideak) pertenecen además a la marca Reyno Gourmet, que

NOTA DE PRENSA

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

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

www.reynogourmet.com





aglutina los productos de calidad agroalimentaria de Navarra certificando su origen y/o elaboración.

Las empresas navarras presentes en la muestra son:

[Errotazar](#) - Empresa familiar fundada en 1986 por los hermanos Juan Antonio y Fausto Prieto Irazoki y situada en Bera lindante con la Aquitania francesa y Guipúzcoa. Después de varios años de aprendizaje en obradores de la región francesa de las Landas, adquirieron el conocimiento y la experiencia para iniciar la elaboración de productos derivados del pato.

[Ubidea](#) - Inició su actividad en 1990 y desde 2006 fabrica y desarrolla platos cocinados de quinta gama ofreciendo más de 50 recetas diferentes entre primeros y segundos platos. Cuentan con una gran variedad de platos y su catálogo varía y evoluciona con el tiempo adaptándose a los cambios del mercado.

[Embutidos Hortanco](#) - A finales de los años 70 surgió la idea de una pequeña fábrica de elaboración de embutidos que diera servicio a la Comarca de Pamplona. En el año 2000 apostaron por abrir una nueva línea de producto fresco como son la chistorra, los choricillos tipo birica y las salchichas frescas, de esta forma consiguieron ofrecer una nueva gama de producto a sus clientes.

[Lacturale](#) - El grupo Lacturale fue fundado en el año 2005 por un grupo de 25 ganaderos de Navarra que deciden unirse para comercializar la leche producida en sus explotaciones. Desde el esfuerzo y la innovación en octubre de 2008 S.A.T Lacturale lanza su propia marca de leche, denominada Lacturale, primera y única Leche Certificada en Producción Integrada de Navarra.

[Napark Bideak](#) - Cooperativa de pequeños productores agroalimentarios de alimentos artesanos de Navarra cuyos centros de elaboración están enclavados en pequeños pueblos. Apuestan por la venta directa y por el circuito de proximidad y participan en muchas ferías y mercados populares.

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO





[Bodegas Lezaun](#) - Una de las bodegas navarras pioneras en elaboración de vinos ecológicos y viticultura ecológica. La Agricultura ecológica es su apuesta por un desarrollo sostenible, y por ello no utilizan herbicidas, pesticidas ni productos químicos de síntesis.

[Bodegas Bagordi](#) – Rioja - Fundada en 1995 por la Familia Cárcar, de extensa tradición vitivinícola durante varias generaciones, está ubicada en Andosilla. Ese mismo año, Bodegas Bagordi dio sus primeros pasos hacia la viticultura ecológica, con la conversión de sus viñedos tradicionales a cultivo ecológico.

[Castillo de Monjardín](#) - Sus vinos están caracterizados por su proximidad y cercanía histórica-cultural con Francia, que aportan la tradición de la elaboración de variedades como Chardonnay, Cabernet Sauvignon y Merlot. Además, elaboran grandes Garnachas y Pinot Noir con un perfil fresco y afrutado.

[Bodegas Alconde](#) - La historia de la bodega comienza en el año 1956, cuando un grupo de pequeños bodegueros de la zona de Lerín convencidos de las posibilidades de sus viñedos deciden unirse para dar lugar a un proyecto cuya principal motivación es la de comercializar vinos de gran calidad. La bodega cuenta con 510 hectáreas de viñedos propios.

[Conservas Osés](#) - Situada en Lodosa (Navarra), en pleno valle del Ebro, Conservas Osés es una empresa con más de 20 años de experiencia, dedicada al cultivo, producción y elaboración de productos de la zona: espárragos de Navarra, alcachofas, etc.

[Gobeies](#) - Desde la primavera pasada se ha puesto en marcha en Pamplona la tienda de setas Gobeies. En ella se pueden encontrar todos los productos que un amante de la micología pueda imaginar: setas silvestres y de cultivo frescas, congeladas, deshidratadas, en conserva, etc.

[Josenea](#) - Entidad sin ánimo de lucro que nace en el año 2002 con la finalidad de trabajar con y para las personas, que por diferentes motivos, encuentran más dificultades a la hora de acceder al mercado laboral.

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO





Las actividades que se realizan tienen un alto valor social y medioambiental reconocido por la calidad de sus productos, por la dignificación de sus trabajadores y su sostenibilidad económica.

[Huevos ecológico Ribereco](#) – Explotación situada en la Ribera de Navarra, en la mejor zona para que las gallinas puedan vivir en un estado de libertad bajo un clima estupendo y con una alimentación sana y saludable.

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

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

www.reynogourmet.com

