



## La II Semana de Producto Local contará este año con visitas a productores locales

**Reyno Gourmet e INTIA colaboran de nuevo en la organización de esta actividad que se celebrará en la Plaza del Castillo de Pamplona del 11 al 15 de octubre y que contará con la presencia de más de 50 productores, degustaciones de productos con Denominación de Origen y Ecológicos, animación musical y talleres para todos los públicos.**

La II Semana del Producto Local de Pamplona presentará del 11 al 15 de octubre en la Plaza del Castillo más de 50 puestos, degustaciones, animación y talleres con el objetivo de visibilizar y poner en valor los productos locales y el trabajo de los productores por su contribución a la sostenibilidad y a unos hábitos de vida saludables.

Se trata de la segunda edición de una Feria que destaca por la contrastada calidad de unos alimentos tradicionales que son además motor de la economía de Pamplona y de toda la Comunidad Foral. Este año, como novedad, el programa presenta excursiones por distintas zonas de Navarra que bajo el título 'Experiencias otoñales con sabores cromáticos' pretende acercar a turistas y visitantes, el trabajo de los hombres y mujeres que elaboran algunos de los productos más emblemáticos de nuestra Comunidad.

En total se han organizado tres excursiones. La primera a la Ribera Baja, Fontellas, las Bardenas Reales y Tudela, en la que se podrá disfrutar de una cata de Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico y de una visita a una empresa de cultivo de arroz, también ecológico y perteneciente a la marca Reyno Gourmet: Arroces El Alcaraván. La segunda propuesta incluye una cata de pacharán Zoco, una visita al pueblo medieval de Ujué y a la tienda de repostería artesana pastas Urrutia (ambas empresas asociadas a la marca Reyno Gourmet) para terminar en el Palacio Real de Olite y la Bodega Cosecheros, de la misma localidad. Y la tercera al Valle del Roncal, Belagua y la Selva de Irati que incluye la visita a Quesos Larra (de la Denominación de Origen Roncal).

**NOTA DE PRENSA**





Esta actividad ha sido organizada por el Ayuntamiento junto con INTIA Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias y Reyno Gourmet; la Asociación de Elaboradores de Alimentos Artesanos y el Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra (CPAEN). Todos los detalles de los recorridos y de los eventos que se van a celebrar durante toda la semana han sido ofrecidos hoy en rueda de prensa por la concejala delegada de Economía Local Sostenible, Patricia Perales, el presidente del CPAEN, Edorta Lezaun, Xabier Iruretagoyena, de INTIA- Reyno Gourmet y Jesús Orduna, de la Asociación de Elaboradores de Alimentos Artesanos.

### **Diversos actos y actividades**

El mercado abrirá el miércoles, 11 de octubre, por la tarde, de 17 a 20.30 horas; y desde el jueves día 12 hasta el sábado 14 podrá visitarse de 11 a 14.30 y de 17 a 20.30 horas. Entre los numerosos actos previstos, habrá catas de quesos D.O. Idiazabal y Roncal; Vino D.O. Navarra; miel ecológica; y embutidos ecológicos; talleres de Pacharán Navarro, mermeladas, Aceite de Oliva Virgen Extra de almazaras navarras e infusiones ecológicas.

