



La innovación agroalimentaria de Navarra estará presente en el Basque Culinary Center

El centro acogerá el próximo lunes 26 de noviembre, una nueva edición de Catar Navarra/Nafarroa Dastatu, cata-foro organizada por INTIA-Reyno Gourmet que, en esta ocasión, contará con la presencia de cinco productores de diferentes sectores agroalimentarios de Navarra. Todos ellos expondrán, desde su propia experiencia, algunas de las innovaciones que se están desarrollando en Navarra y que están íntimamente ligadas a las tendencias que está demandando el consumidor: diferenciación, ecología y tradición como innovación.

Tras la calurosa acogida que este formato tuvo la semana pasada en Bilbao, en la que más de un centenar de personas degustaron algunos de nuestros productos y Vinos más emblemáticos en una cata dirigida por el Premio Nacional de Gastronomía, Mikel Zeberio; Catar Navarra/Nafarroa Dastatu acude en esta ocasión al Basque Culinary Center de San Sebastián. La cita, que estará presidida por la Consejera de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración del Gobierno de Navarra, Isabel Elizalde, será el próximo lunes, 26 de noviembre, a las 18:30 de la tarde y en la misma participarán seis productores navarros que expondrán ante un auditorio especializado su experiencia en materia de innovación agroalimentaria.

- Así, Aritz Ganboa, presentará el trabajo que están realizando en la Quesería Albi, en la que, desde la pequeña localidad de Arruazu y comprometidos con la sostenibilidad y la defensa de su territorio, elaboran un Queso D.O. Idiazabal que ha recibido numerosos premios y distinciones.
- José Luis Díaz Tabuenca, de Conservas Artesanas Capullo, expondrá el recorrido de más de cuarenta años de historia de su marca y cómo su afán por utilizar únicamente verduras de su zona, recolectadas a mano por agricultores de confianza,





les ha llevado a imprimir en cada bote de conservas, el nombre del agricultor al que han comprado el producto.

- Txus Cía, de Josenea, explicará cómo en 2002 fundó esta entidad sin ánimo de lucro dedicada al cultivo ecológico de más de 60 variedades de plantas aromáticas y medicinales 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.
- Roberto Gracia, de Aceites La Maja, acudirá a contar la historia de su empresa familiar dedicada al cultivo del olivo, la elaboración y la venta de Aceite de Oliva Virgen Extra de Navarra y que viene avalado por multitud de premios y reconocimientos.
- Joxi Mugikorra, de Maskarada, acercará a todos los asistentes la granja de Arruitz, donde crían a los Euskal Txerri en total libertad, para conocer cómo viven y cómo se alimentan los animales, y cómo se elaboran los productos de esta carne única.
- Y por último, Javier Pérez Fonseca, de Bodegas Azpea presentará su bodega de carácter familiar fundada en el año 2000, y que trata de ser lo más ecológica posible.

El acto contará con las creaciones de los chefs del Restaurante BaserriBerri de Pamplona y del restaurante Remigio de Tudela, que elaborarán una serie de pintxos conjugando los productos y elaboraciones tradicionales con otras creaciones mucho más vanguardistas y sugerentes como: Bebida mágica de agua de tomate con hierbas aromáticas; Cogollico del grumillo acompañado de guacamole, anguila ahumada y un crujiente de manitas de cerdo; Alcachofa de Tudela con fondo de cochinillo pío negro “thai” acompañado de un polvo de aceite de coco; bOOMveja!, un homenaje a los pastores navarros de Baztan y basado en la Baztan Zopa: bollo de leche de oveja, relleno con lactonesa trufada y guiso de cordero al chilindrón; y por último Airbag de euskal txerri, romescu de edamame y gel de tamarindo;

Los vinos de la DO Navarra que acompañarán a estos pintxos, y que serán presentados por el gerente del Consejo Regulador, Jordi Vidal serán: Javier Asensio Blanco 2017; Homenaje Rosado 2017; Lezaun Tempranillo 2017; La Matalcalva Garnacha 2016; y Sarría Moscatel 2016.





Una propuesta original

El programa “Arriba y abajo. Gora eta beheara” en el que se basa esta actividad, nació bajo un formato específico, una combinación de cata, foro de transmisión de experiencias, y espectáculo, pensado para dar a conocer los productos típicos de una determinada zona geográfica en otros lugares donde quizá no se conocen tanto. La originalidad de la actividad radica, no tanto en la cata del producto en sí, como en que va acompañada por una transmisión de relatos, experiencias y vivencias que refuerzan la percepción sensorial con otro tipo de conocimientos acerca de los territorios, su futuro y los diferentes proyectos de vida que los sustentan.

