



Los productos navarros, a la conquista de los paladares de Bilbao

La gastronomía de Navarra será la protagonista este fin de semana en Bilbao. INTIA - Reyno Gourmet ha preparado una innovadora propuesta promocional que bajo el título de “Catar Navarra / Nafarroa Dastatu” pretende dar a conocer los productos navarros mediante una combinación de relatos, música, y degustaciones que incluirá un taller de pintxos, una cata maridaje, feria de productores y pintxo-pote con Rosado DO Navarra.

14 de noviembre de 2018.- Catar Navarra/Nafarroa Dastatu, bajo este sugerente título dará comienzo el viernes a las 19:00 horas en el Hotel Ercilla de Bilbao una Cata – Foro – Espectáculo que combinará relatos, música, historias y, por supuesto una degustación de productos Reyno Gourmet maridados por una selección de Vinos DO Navarra. La cata, a la que está previsto que acudan más de un centenar de personas entre prescriptores y público profesional de la hostelería, gastronomía, distribución y medios de comunicación entre otros, pretende ofrecer una visión integral de Navarra que incluya tanto elementos tangibles, mediante una selección de nuestros mejores productos gastronómicos, como intangibles: paisajes, relatos, música e historia.

Tras una presentación institucional de la actividad se irán catando siete pinchos entre los que tendrán una importante presencia las verduras y los productos de temporada: Papada de cerdo de Euskal Txerri, Pimientos del piquillo de Lodosa, vinagreta de sus cenizas y limón marinado; Cardo guisado, coliflor y almendras; Borraja cocida, calabaza y hongos confitados; Alcachofa de Tudela cocida y rellena de tuétano de Ternera de Navarra; Infusión de quesos Roncal e Idiazabal, tomate, aceitunas, huevas y manzanas; Cordero de Navarra lechal a la parrilla, hierbas y salsa acidulada de yogur de la Ultzama; y Pan de Ujué, chocolate templado y cremoso de Aceite de Oliva Virgen Extra de Navarra.





Mercado local y fiesta en la calle

Al día siguiente, sábado, la actividad se traslada a la calle con la puesta en marcha, en horario de mañana y tarde, de un 'Mercado' de venta directa, información y degustación de los productos navarros de calidad. Así, Principal de Indautxu, que estará decorada y ambientada con diferentes motivos ornamentales, artísticos y musicales, va a acoger seis carpas en las que se proporcionará información y degustaciones de producto de la marca Reyno Gourmet, Turismo de Navarra y de las Certificaciones de Calidad: Espárrago de Navarra, Alcachofa de Tudela, Quesos Roncal e Idiazabal, Aceite de Navarra, Pimiento del Piquillo de Lodosa, Pacharán Navarro y Vino DO Navarra. Durante toda la jornada, además, se llevarán a cabo presentaciones de los productos de Navarra a modo de micro relatos y pequeñas animaciones a pie de calle en las que se interactuará con el público congregado en la zona. Paralelamente, en los locales de la Agrupación Empresarial Bilbao Centro se ubicarán cinco empresas navarras pertenecientes a la Marca Reyno Gourmet que venderán sus productos a todos aquellos que quieran acercarse. Se trata de Conservas Ría, Morlaco Beer, Conservas Capullo, Pacharán Zoco, Katealde Artesanos y Aceites La Maja.

Pintxo – Pote de Rosado DO Navarra

El mismo sábado en horario de mañana y tarde, los ocho bares situados en la zona de Principal de Indautxu, (Bar Particular, Bar Doze, Bar PH7, Bar Joserra, Baztoki, Bodega Indautxu, Bar El Muji y La Destilería) ofrecerán un pintxo acompañado de un Rosado D.O. Navarra, unos pintxos que habrán aprendido a elaborar en un taller a cargo del crítico gastronómico, reciente Premio Nacional de Gastronomía, Mikel Zeberio, y del cocinero navarro Enrique Martínez. En dicho taller, previsto para el viernes por la mañana, los asistentes aprenderán a elaborar diferentes pintxos con productos de temporada de Navarra que luego ofrecerán a sus parroquianos. Las personas que se animen a pedir el pintxo pote navarro recibirán un boleto con el que podrán ganar premios directos, lotes de productos Reyno Gourmet e incluso una escapada gastronómica a Navarra.

La promoción, organizada por el Instituto de Tecnologías e Infraestructuras de Navarra INTIA - Reyno Gourmet y el Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local del Gobierno de Navarra, con la colaboración de la Asociación Bilbao Centro, tiene como objetivo promocionar nuestros productos más reconocidos poniendo en valor la labor de los hombres y mujeres que trabajan en su obtención e intentando transmitir a las jóvenes generaciones un legado





que nos ha sido transmitido, en muchos de los casos, desde tiempos inmemoriales. Una novedosa propuesta basada en tres claves fundamentales: que los territorios, la tierra, la geografía, siguen siendo necesarios en un mundo tan globalizado; que detrás de la cata de un producto encontramos en realidad la cultura y las personas que lo han hecho posible con sus sueños y proyectos; y que Navarra, en esa encrucijada entre lo global y lo local, ha apostado por los territorios culturalmente inteligentes y sostenibles.

