



Tenera y Cordero de Navarra y Quesos Roncal e Idiazabal, protagonistas del fin de semana en Tudela

La capital ribera acoge los días 26, 27 y 28 diferentes actividades de divulgación y degustación de las dos carnes con Indicación Geográfica Protegida y los dos quesos con Denominación de Origen que tenemos en Navarra. Cuatro productos amparados, además, por la marca Reyno Gourmet.

26 de octubre de 2018.- Tudela se va a convertir este fin de semana en la capital gastronómica de Navarra con la celebración de diferentes actividades de divulgación y degustación de algunos de los productos más emblemáticos de Reyno Gourmet.

La primera de las acciones va a tener lugar esta misma tarde a las 18,30 horas en la Casa del Reloj. Allí está prevista una **cata conjunta de las Denominaciones de Origen Roncal e Idiazabal** dirigida a profesionales de la Hostelería y la Distribución con el objetivo de explicar en profundidad las principales características organolépticas de dos quesos elaborados con leche cruda de oveja y cuya historia se remonta a tiempos inmemoriales, formando parte de una tradición y un legado que se ha transmitido de generación en generación en los pueblos de la montaña de Navarra.

Al día siguiente, sábado 27, a partir de las 12 horas del mediodía en el Paseo del Queiles, las **Indicaciones Geográficas Protegidas del Cordero y Ternera de Navarra ofrecerán una degustación de sus productos acompañados de un vino DO Navarra**. Se podrán degustar, entre otros, mini-hamburguesas de Ternera de Navarra, que se distingue fundamentalmente por su bajo nivel de engrasamiento, por el color de su carne, que oscila entre el rosa, rojo claro y rojo, y por su alto contenido en proteínas, hierro hemo y vitamina B-12; y pinchos de Cordero de Navarra, un producto

NOTA DE PRENSA





km 0, sostenible y respetuoso con su entorno, con una carne exquisita muy bien valorada por los grandes gastrónomos, y muy rica en Niacina y Riboflavina.

Y el domingo, concurso popular de Quesos Idiazabal y Roncal

Y el domingo 28 a partir de las 11 de la mañana, las Denominaciones de Origen Roncal e Idiazabal ofrecerán un Concurso Popular de sus Quesos abierto al público. Así, toda persona que desee participar en el concurso para elegir el mejor queso, no tiene más que acercarse al recorrido señalizado que se instalará en el Paseo del Queiles. Allí, dispuestos en varias mesas, se expondrán los diferentes tipos de quesos que estarán identificados por un número. Cada catador, recogerá un boleto en el que deberá ir anotando las puntuaciones que concede a cada tipo de queso. Al final, la suma de los resultados de todos los boletos permitirá proclamar al vencedor del mejor queso, y lo que es más importante, ofrecerá una visión de las preferencias del público, que por experiencias anteriores, previsiblemente no estarán muy lejos de las valoraciones obtenidas por esos mismos quesos en catas llevadas a cabo por profesionales. A lo largo del recorrido, personal técnico de las Denominaciones Roncal e Idiazabal, asistirán y resolverán las dudas que puedan tener las personas que se animen a catar los quesos. El Concurso estará amenizado por los gaiteros de Tudela y habrá, además, exposición y venta de diferentes tipos de queso.

Al finalizar el Concurso Popular, con la entrega de premios a los queseros ganadores, se elegirá a las personas que más hayan coincidido con las mejores valoraciones y se les hará entrega de varios regalos: un bono relax para disfrutar del Balneario de Elgorriaga; una estancia en una Casa Rural del Valle de Roncal; y varios lotes de los quesos degustados.

Todos los actos han sido organizados por INTIA-Reyno Gourmet, con la colaboración del Ayuntamiento de Tudela.

