



Los productos de calidad de Navarra, en una nueva edición de Fitur

La Feria Internacional de Turismo (FITUR), que se ha celebrado en Madrid entre el 17 y el 21 de junio, ha contado con un lugar propio para los productos alimentarios de calidad de Navarra gracias a la colaboración entre el Servicio de Turismo del Gobierno de Navarra, el Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias (INTIA), bajo la marca Reyno Gourmet, el Consejo Regulador del Vino Denominación Origen Navarra y la Denominación Específica Pacharán Navarro.

Entre los actos programados, destacó un showcooking del chef Iñaki Andradas, del restaurante Baserriberry de Pamplona, en el que elaboró nueve pinchos de fusión que pretendían representar la diversidad de la geografía navarra. La base de todos ellos fueron productos de calidad locales como los Espárragos de Navarra y las Alcachofas de Tudela, la chistorra de Alimentos Artesanos, los Pimientos del Piquillo de Lodosa o la borraja, sidra y cuajada, entre otros.

Además, se realizaron dos catas y degustaciones: una de Armonía de 3 Vinos Blancos D.O. Navarra (Bodegas Príncipe de Viana, Nekeas y Malón de Echaide) y cuatro Quesos de Navarra (D.O. Roncal, D.O. Idiazabal, Ecológico y del Pirineo); y otra de Armonía de Tintos D.O. Navarra (Bodegas Lezáun, Pagos de Aráiz y Sada) y dos preparaciones de Ternera y Cordero de Navarra.

Además, durante los días que duró la Feria, varias bodegas estuvieron presentes en el stand de Navarra junto con el Consejo Regulador de la D.O. Navarra: Grupo Chivite, Bodega de Sada, Bodegas Ochoa y Bodega Otazu.

NOTA DE PRENSA

