



Verduras, Rosado y nueve empresas navarras en una nueva edición del Salón de Gourmets

La trigésimo segunda edición del Salón de Gourmets abrirá sus puertas en el IFEMA de Madrid el próximo 7 de mayo. Hasta allí se desplazarán nueve empresas navarras de distintos sectores alimentarios que intentarán darse a conocer entre los más de noventa y cinco mil profesionales que se prevé acudirán a visitar los más de 1.600 expositores. El stand de INTIA – Reyno Gourmet acogerá además distintas actividades con las verduras de la huerta de la Ribera y el Rosado de la D.O. Navarra como protagonistas.

4 de abril de 2018.- Son un total de nueve las empresas navarras que en esta ocasión acuden a una nueva edición del Salón de Gourmets que se celebrará del 7 al 10 de mayo en el recinto IFEMA de Madrid. Proceden de muy diversos sectores alimentarios, e incluso hay una que acude a la Muestra por primera vez. Se trata de **Foody's** una joven compañía dedicada al cultivo y comercialización de alimentos y semillas germinadas. Además estarán **Conservas Pedro Luis, Conservas Vela y La Tudelana**, del sector de las Conservas Vegetales. **Etxenike, Errotazar y Katealde** dedicadas a la elaboración de Productos del Pato; y la **Bodega Inurrieta**. Por último, a título individual en un stand propio, acudirá **Vehortu**, dedicada a la comercialización de verduras y hortalizas.

Todas ellas, excepto Vehortu, acudirán al stand de INTIA – Reyno Gourmet que estará situado en el Pabellón 6 Stand B-12 y en el que estarán representados además otros muchos productos pertenecientes a las diferentes Certificaciones de Calidad de la Comunidad Foral como la Ternera y el Cordero de Navarra; el Pacharán Navarro; los Quesos Roncal e Idiazábal; el Aceite de Navarra; el Piquillo de Lodosa; y, cómo no, las estrellas de la huerta de la Ribera navarra que en estos días viven su máximo esplendor: la Alcachofa de Tudela y el Espárrago de Navarra. Precisamente, aprovechando la temporada y el reconocimiento y prestigio que estos dos productos tienen entre los profesionales de la gastronomía, los visitantes del Salón de Gourmets tendrán ocasión de degustar una serie de pinchos

NOTA DE PRENSA





elaborados por el chef navarro Enrique Martínez Burón que iniciará diferentes show-cookings a lo largo del día en los que, además de recetas de cocina, llevará a cabo demostraciones de pelado de Espárrago de Navarra y Alcachofa de Tudela, cocción al dente, conservación, etc.

Los mejores Rosados para las verduras de primavera

Por su parte, la Denominación de Origen Navarra presentará en el Salón de Gourmets los rosados mejor puntuados en la Selección Mejores Vinos D.O. Navarra 2018. Doce referencias que muestran la tradición y el saber hacer en una de las principales Denominaciones de Origen del país. La fama del rosado D.O. Navarra traspasa fronteras por su delicada elaboración. La identidad de estos vinos reside en que todos ellos son producidos a partir de uvas tintas y por uno de los métodos que aseguran su calidad, el sangrado de mostos. Para elaborar una botella de vino rosado D.O. Navarra son necesarios 2 o 3 kilos de uva y se obtiene del mosto “yema” o “flor” que es primer mosto que se produce de las uvas sin utilizar ningún tipo de prensado. Así, el rosado Navarra tiene un color fresa identificativo de su frescura, frutas y delicadeza. En el stand de INTIA-Reyno Gourmet el visitante tendrá la oportunidad de catarlos de manera libre en la enoteca.

Pero ésta no va a ser la única representación navarra en el Sector del Vino. Dos sumilleres navarros, **Javier Saralegui y Marian Ortega**, participarán en el Campeonato de España de Sumilleres que se celebrará el miércoles, 9 de mayo, y en el que más de 50 profesionales del sector se enfrentarán a diferentes pruebas técnicas para alzarse con el título de Mejor Sumiller de España. Los concursantes deberán superar un examen escrito con preguntas generalistas sobre el sector vinícola y una cata escrita de vinos o destilados. Y a partir de las 15:15 horas comenzará la final en la que, tras la deliberación del jurado, solo participarán los 3 mejores. Un test rápido, una cata oral, la carta errónea, la identificación de diferentes bebidas, la decantación y servicio de un vino o la armonización perfecta para un menú decidido por el jurado, serán solo algunas de las pruebas que se les plantearán. También deberán tener en cuenta el factor sorpresa, ya que puede que se encuentren con una pregunta improvisada para comprobar su maestría y capacidad de reacción ante un posible contratiempo.

Un queso navarro entre 72 finalistas

El queso Infernuko Gasna, de la quesería Kortaria de Lekaroz, ha quedado finalista en el prestigioso Campeonato Gourmet Quesos que en los últimos años se ha consolidado como el más importante de los





celebrados en España por el número de muestras presentadas (610 quesos en la edición 2017) y donde los quesos artesanos representan más de un 70.

La final se celebrará el lunes 7 de mayo de 2018 de 11 a 14 horas en el Auditorio Gourmets situado en el Pabellón 8 de IFEMA. Y en el transcurso de la misma, un panel de jueces/catadores compuesto por técnicos, maestros queseros, encargados de tiendas, blogueros y periodistas gastronómicos, cocineros, responsables de compras de grandes superficies y jefes de sala de restaurantes degustarán los 72 finalistas y escogerán a los vencedores de las distintas categorías.

Infernuko Gasna compite en la categoría de Queso de Oveja Curado y está elaborado bajo la Denominación de Origen Idiazabal.

Además, en el espacio GourmetsQuesos participará con stand propio la Quesería Roncesvalles y Quesos La Vasco Navarra.

Empresas navarras presentes en el stand de Reyno Gourmet:

[Conservas Pedro Luis](#): La empresa comenzó en 1988 con los padres de Pedro Luis Antón, el actual gerente, que recolectaban y envasaban espárragos y pimientos de sus propias tierras. Hoy, además de seguir apostando por los tres productos más emblemáticos y protegidos por Certificaciones de Calidad: Piquillo de Lodosa, Alcachofa de Tudela y Espárrago de Navarra, cuentan con más de 100 referencias que se encuentran a la venta en toda la geografía española, iniciando ahora además su expansión exterior y con una producción de más del 65 % de cultivo ecológico.

[La Tudelana](#): La empresa nace en 1986 como comercializadora de productos típicos de nuestra tierra, pero es en 2008 cuando se inicia también como elaboradora con la producción de los productos más emblemáticos de nuestra huerta: Espárrago de Navarra, Alcachofa de Tudela y Piquillo de Lodosa, con la marca “La Tudelana”, apostando por las certificaciones de calidad que los amparan. Posteriormente se lanzan al mercado de platos preparados, de elaboración artesana, con la marca Aimar.





[Conservas Vela](#): Conservas J. Vela nació en 1892 en pleno corazón de la huerta navarra. Llevan más de un siglo trasladando del campo a la mesa los mejores productos navarros: espárragos, pimientos, acelgas y otras verduras. Todos estos años consagrados a las conservas vegetales, han dado la experiencia y el conocimiento que sólo pueden aportar doce décadas de esfuerzo y de trabajo bien hecho con un solo objetivo: alcanzar la máxima calidad en los productos para que el cliente los disfrute. Una excelente materia prima y procesos naturales para su preparación y envasado garantizan que así sea.

[M. Etxenike](#): En la pequeña localidad pirenaica de Burguete, situada junto a la frontera francesa, Mitxel Etxenike fundó a principios de los noventa una industria artesana dedicada a la elaboración de productos derivados del pato. Desde allí, ha puesto en práctica su formación en la Escuela Superior de Carnes de París y su experiencia adquirida en Las Landas, para desarrollar una marca de referencia en los productos derivados del pato sin conservantes ni aditivos, a partir de animales engordados con la mejor alimentación.

[Katealde](#)

En la localidad navarra de Alsasua al pie de la sierra de Urbasa, Katealde comenzó a principios de los 80 con la cría y cebo de patos de raza mulard. El conocimiento adquirido en estos años les llevó a principios de los noventa a lanzar sus productos al mercado. La empresa que comenzó con cuatro referencias tiene hoy más de 90 que llegan a todos los canales de distribución, desde la venta directa en su tienda propia hasta la comercialización online, pasando por la distribución organizada y las tiendas delicatessen más exclusivas.

[Errotazar](#). Pequeña empresa familiar fundada en 1986 en Bera, pueblo del norte de Navarra con una larga tradición comercial transfronteriza. Tras varios años de aprendizaje en obradores del otro lado del Pirineo, en la región francesa de las Landas, adquirieron el conocimiento y la experiencia para iniciar su andadura como empresa de elaboración de productos derivados del pato. Desde el comienzo basaron su trabajo en la venta de carnes del país, así como en una cuidada selección de la materia prima y controles de calidad exhaustivos. Elaboran diferentes productos derivados del pato: foie-gras, confits, patés, etc.

[Bodega Inurrieta](#): El nombre de Inurrieta hace referencia a las tierras donde los antepasados de la familia cultivaban viñas hace casi un siglo. Las nuevas generaciones eligieron este nombre en homenaje a esos seres queridos que tanto amaban el vino. El reencuentro con la tradición con la que habían crecido hizo





posible este proyecto, que comenzó en el año 1999 con la plantación de las primeras viñas, y que ha dado sus frutos con unos vinos que hablan por sí solos.

Foody's: Empresa de reciente creación dedicada a los alimentos y semillas germinadas.

[Vehortu](#): una empresa ubicada Tudela, en la Ribera de Navarra, que se dedica a la comercialización de verduras y hortalizas de la zona. Las instalaciones se encuentran en el polígono industrial El Castellar de Ribaforada, en la Ribera de Navarra. Nace con el objetivo de hacer llegar los productos de esta tierra, clasificados como los mejores de Europa, a diferentes clientes: restauración y grandes cadenas. Los productos se desarrollan bajo normas de seguridad alimentaria, aportando un plus de confianza y calidad a los productos VEHORTU.

