

## **“Catar Navarra” se acerca hasta Tafalla en una edición que incluirá un paseo por el paraje conocido como Monte Plano**

Organizada por INTIA – Reyno Gourmet, se trata de una “cata-foro-espectáculo” concebida para derribar fronteras y dar a conocer los productos típicos de una determinada zona geográfica en otros lugares donde quizá no se conocen tanto. La novedad de la edición de este año radica en que se va a incluir la actividad “catar paisajes” que consistirá en paseos por los diferentes parajes acompañados de guías locales.

**5 de abril de 2019.-** El próximo domingo, 7 de abril, la ciudad de Tafalla celebrará la primera actividad del programa “Catar Navarra” una “cata-foro-espectáculo” concebida para derribar fronteras y degustar los productos procedentes de la montaña en la Ribera, los de Tierra Estella, en la zona de Sangüesa o los del Baztán en Tafalla, y ver, en definitiva, cómo se entienden, se complementan y vertebran los distintos territorios. En esta ocasión, contará con una doble actividad: en primer lugar, un paseo interpretativo por el paraje conocido como Monte Plano; y en segundo lugar la cata que se va a llevar a cabo de 12:30 a 14:45 horas en el Centro Cultural Tafalla-Kulturgunea y al que está previsto que acudan unas 200 personas.

El grupo interesado en el paseo partirá a las 10 horas desde la Calle Javier Osés, junto a la ikastola, y está previsto que regrese a las 12 horas al mismo emplazamiento. Será un paseo suave y tranquilo, familiar y sorprendente que permitirá leer y contemplar la evolución de los paisajes de la Zona Media de Navarra. El recorrido será orientado por guías locales acompañados de contadores de historias y músicos.

Y a las 12:30 horas comenzará la cata con una presentación sobre los territorios con el objetivo de llevar a cabo una reflexión y una apuesta por territorios culturalmente inteligentes y sostenibles, que impulsen nuestra economía a través de los productos y productores locales, y que posean un valor añadido: autenticidad.

Para ello, se contará con la presencia y coordinación de un presentador, con elementos audiovisuales, con pequeñas entrevistas a los productores/as y la presencia y presentación de los cocineros/as que explicarán sus “pintxos-bocados”.

Acudirán, desde la Ribera, los productores de verduras de **Conservas Artesanas Capullo**, (con más de cuarenta años de historia y el afán de utilizar únicamente verduras de su zona, recolectadas a mano por agricultores de confianza); **Txus Cía, de Josenea**, (en 2002 fundó esta entidad, sin ánimo de lucro, de productos ecológicos con la finalidad de trabajar con y para personas con dificultades de inserción laboral); **Marta Pérez de Loperena** y sus quesos Idiazabal de la Ultzama (joven ejecutiva que ha hecho renacer la explotación familiar). Además, contarán sus proyectos y experiencias los viticultores, Gonzalo Celayeta, Julián Palacios y un representante de Unsi y Viticultura Viva. Y lo harán, mientras los cocineros presentan sus pintxos, explicando en qué consisten y de dónde surgió la inspiración.

Así, **Iñaki Andradas**, cocinero del Baserriberry y reciente ganador de la Semana del Pincho de Navarra, y **Sonia Zaratiegui** cocinera del Nuevo Hostaf, trabajarán en unas creaciones sorprendentes fusionando los distintos ingredientes para elaborar un menú a base de Vermout de ortigas; Txis-pan: crema de txistorra con manzana y queso crema en pan; Mollete de cordero al chilindrón de la D.O. Navarra, con encurtidos caseros; ceviche de Espárragos de Navarra y migas de pastor; y pastas de Pacharán Navarro y vino DO Navarra.

Acompañarán a la degustación una serie de performances poéticas, históricas y musicales. La originalidad de la actividad radica, no tanto en la cata de los productos 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.

La iniciativa parte del Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local, la Dirección General de Turismo y Comercio del Gobierno de Navarra, INTIA-Reyno Gourmet, Lursarea, Red Explora Navarra-Nafarroa Ezagutu Sarea y el Ayuntamiento de Tafalla y está dirigido a instituciones, profesionales de la agroalimentación, la restauración y el turismo.