

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

La trigésimo tercera edición del Salón de Gourmets abrirá sus puertas en el recinto ferial IFEMA de Madrid el próximo 8 de abril. Hasta allí se desplazarán catorce empresas navarras de distintos sectores alimentarios que intentarán darse a conocer entre los cien mil visitantes profesionales que acudirán a conocer más de 45.000 productos de 2.000 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.

2 de abril de 2019.- Son un total de catorce las empresas navarras que en esta ocasión acuden a una nueva edición del Salón de Gourmets que se celebrará del 8 al 11 de abril en el recinto IFEMA de Madrid. Proceden de muy diversos sectores alimentarios: **Conservas Vela, El Navarrico, Conservas Medrano, Anko, Conservas Pedro Luis y Viuda de Cayo**, del sector de las Conservas Vegetales. **Etxenike y Katealde** dedicadas a la elaboración de Productos del Pato; **Ubidea y Coposa**, del Sector de Platos Preparados; **Hacienda Queiles**, del Aceite; **Leframa**, del Sector de los Embutidos; y las bodegas **Alex Viñedos de Calidad e Inurrieta**.

Todas ellas acudirán al stand de INTIA – Reyno Gourmet que estará situado en el Pabellón 6 Stand A-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 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. El objetivo es dar a conocer y promocionar, además, las Jornadas de Exaltación y fiesta de la Verdura de Tudela.

Enrique Martínez Burón elaborará además diferentes pinchos elaborados con algunos de nuestros productos más representativos:

- Espárragos de Navarra cocidos al momento con AOVE de Navarra.
- Pimientos del piquillo de Lodosa rellenos de Ternera Navarra en salsa.
- Alcachofas de Tudela asadas con infusión de queso Idiazábal ahumado.
- Corte de foie navarro, pera y piñones.
- Tartar de tomate y cogollos de Tudela.
- Menestra de temporada con cordero Lechal de Navarra.
- Empanadilla de Ternera Navarra con mayonesa de kimchi.
- La chistorra navarra
- Espaguetis a la “carbonara” del Roncal.
- Buñuelo de tiramisú navarro.

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. Quince referencias que muestran la tradición y saber hacer en una de las principales Denominaciones de Origen. 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 catar de manera libre en la enoteca: Viña Zorzal; Guerinda Casalasierra; Emergente rosado; Alex rosado; Ayerra rosado; Palacio de Sada; Castillo de Falces; Ilagares; Malón de Echaide; Inurrieta Mediodía; Homenaje



rosado; Pagos de Araiz; Gran Feudo rosado; Cátulo rosado; y Ochoa rosado. Todos ellos pertenecientes a la actual campaña de 2018.

Otras empresas navarras que acuden con stand propio son: Vehortu, Licores Baines, MCA, Urzante, Conservas La Catedral de Navarra, Grupo La Navarra y Conservas Baigorri.