



DOSIER DE PRENSA

Reyno Gourmet, Calidad Natural Garantizada, es una marca creada en el año 2007 por el Gobierno de Navarra que ampara productos agroalimentarios con certificación de calidad de la Comunidad Foral, proyectando una imagen común que favorece la implantación e identificación de estos productos en el mercado, e impulsa su notoriedad y prestigio entre los consumidores.

Reyno Gourmet aún bajo su marca productos de: 7 Denominaciones de Origen Protegidas, 6 Indicaciones Geográficas Protegidas, los Alimentos Ecológicos y otras 2 certificaciones de calidad autonómicas, Artesanos de Navarra y Producción Integrada; además productos que cuentan con diferenciales de calidad acreditados por sistemas de aseguramiento de la calidad de reconocimiento internacional. Más de 1.724 referencias de 90 de empresas incluyen el logotipo de la marca Reyno Gourmet en su etiqueta, símbolo que garantiza la calidad.

La División Alimentaria del Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias (INTIA), empresa pública dependiente del Gobierno de Navarra, es la encargada de la promoción y dinamización de los productos de las denominaciones de calidad así como de la marca Reyno Gourmet.

¿Por qué nace Reyno Gourmet?

En el año de 2006, el Gobierno de Navarra, a través del Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra (ahora integrado en INTIA), y atendiendo a una antigua reivindicación del sector de aunar todas las certificaciones de calidad en una sola marca, realizó un extenso proceso de análisis que incluyó: consultas a empresas, consejos reguladores de las denominaciones de calidad ya profesionales del sector; test de mercado entre consumidores y grandes superficies de Navarra, País Vasco, Madrid y Barcelona; encuestas personales con los consumidores; y entrevistas en profundidad con la Gran Distribución. Al final del proceso se llegó a la conclusión que venía a reafirmar la idea inicial: la necesidad que existía de contar con una nueva marca para los productos navarros de calidad, así como la importancia de que dicha marca estuviera sustentada por un gran volumen y variedad de productos.

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra

Tel.: +34 948 01 30 45. Fax: +34 948 07 15 49 - info@intiasa.es

www.reynogourmet.com

Una estrategia de comunicación global

El principal reto al que se enfrenta Reyno Gourmet desde su creación es darse a conocer al gran público y consolidarse como una marca de prestigio que ampara a cientos de productos de calidad navarros. Además, la tarea de Reyno Gourmet es colaborar en la promoción de estos productos y ayudar a las empresas a posicionarlos en los mercados, tanto nacionales como internacionales.

Es por ello por lo que la estrategia de comunicación adoptada por Reyno Gourmet se desarrolla en dos vertientes principalmente: la comunicación convencional, que incluye los medios de comunicación de televisión, radio, prensa, revistas especializadas y medios on-line, y la comunicación no convencional, entendiendo como tal las catas, degustaciones, charlas, eventos,...

Si hay algo que ha caracterizado a Reyno Gourmet desde muy temprano ha sido su compromiso con el mundo on-line, y gran parte de los esfuerzos promocionales han estado enfocados a posicionar la marca en internet. Así, podemos destacar los siguientes **hitos** que han marcado el desarrollo y promoción de Reyno Gourmet on-line:

Año 2006

- Creamos nuestra web www.reynogourmet.com

Año 2007

- Desarrollamos un canal de televisión por internet sobre gastronomía y los productos agroalimentarios de calidad de Navarra, una de las primeras apuestas de Reyno Gourmet por los contenidos audiovisuales. (www.reynogourmet.tv). Realizamos 70 reportajes promocionales de vídeo, relacionados con el sector agroalimentario de Navarra, para su difusión en nuestra plataforma de TV on line.

Año 2008

- Celebramos el primer concurso On-Line "Reyes por un finde" con gran capacidad viral. A partir de aquí fuimos realizando continuas mejoras en la web e interacciones con los usuarios.
- Realizamos una fuerte campaña de comunicación en forma de Banners tradicionales en ediciones digitales de medios convencionales; apariciones en blogs especializados afines al público objetivo; inclusión en newsletter de portales de ocio y escapadas de fin de semana (tanto a nivel local como portales de referencia a nivel nacional); y Otras publicidad AdWords de Google.

Año 2009

- Organizamos el I Congreso Navarra Gourmet, que acogió el también I Encuentro de Bloggers Gastronómicos. En el seno de este encuentro se creó el galardón Premio Navarra Gourmet a los Mejores Blogs Gastronómicos, que se ha consolidado como uno de los más importantes de la blogosfera gastronómica.
- Reyno Gourmet inicia una estrategia global en redes sociales. Bloggers, Twitter, Facebook, Youtube y Flickr.

Año 2010

- Creamos una aplicación para i_Phone que cuenta con un buscador de recetas por Denominación de Origen, un configurador de recetas según parámetros como estacionalidad, número de comensales, etc y un apartado especial con información detallada sobre todas las Certificaciones de Calidad de Navarra
- II Encuentro de Bloggers Gastronómicos.
- Apoyo expreso a iniciativas que uniesen la web 2.0 con la gastronomía: Patxaran and twitts; Eats And Twitts.

Año 2011

- III Encuentro de Bloggers Gastronómicos.

Año 2012

- Creamos otra aplicación para Android y iOS en la que se puede encontrar toda la información de la gastronomía navarra: dónde comprar los distintos productos acogidos a la marca Reyno Gourmet, qué lugares visitar, qué hacer...
- Blogtrip con Saborea España de la mano del Ayuntamiento de Pamplona. El grupo de prescriptores fueron 7 integrantes multidisciplinares de turismo y gastronomía.
- Formación especializada en medios sociales ("Alimentando Twitter") para asociados a la marca Reyno Gourmet.
- Actualización de la web www.piquillodelodosa.com con diseño y contenidos más sociales y participativos, y creación de los perfiles en redes sociales (Facebook, twitter y pinterest).

Año 2013

- Campaña en la página de Facebook de Reyno Gourmet: "**Soy Auténtico**" unida a la campaña global "**Navarra, el Valor de lo Auténtico**".
- Producción del **video** "Navarra, El Valor de lo auténtico" con representación de las Certificaciones de Calidad navarras <https://youtu.be/w0pUFNDR-sU>.

- Pacharán Navarro comienza en medios sociales en Facebook (www.facebook.com/PacharanNavarro) y Twitter ([@pacharannavarro](https://twitter.com/pacharannavarro)) con la campaña “El pacharán tienen su punto”.
- La **D.O. Queso Roncal**, se lanza a las redes sociales con la creación la página en Facebook (www.facebook.com/quesoroncal/) y la cuenta de Twitter ([@quesoroncal](https://twitter.com/quesoroncal)). Se elaboró un recetario “digital” “**Ciento y una recetas con el queso Roncal**” con las aportación de los seguidores sobre cómo se consume Queso D.O. Roncal.
- Actualización y mejoras en Blog y web www.reynogourmet.com.
- Se reactiva la página de Facebook y Twitter de la **IGP “Espárrago de Navarra”**.
- Nueva campaña de promoción a través de las redes sociales y en la web de la DOP Piquillo de Lodosa “**Premio a la contra**” para facilitar a los consumidores la identificación de sus productos en el mercado.

Año 2014

- Se crea cuenta en **INSTAGRAM** y participamos I Concurso Internacional de Fotografía de San Fermín en Instagram.
- Experiencias **#MeGustaNavarra** en Madrid, Barcelona y San Sebastián. Encuentros con profesionales con influencia en las redes sociales, relacionados con iniciativas y proyectos gastronómicos.
- Grabación de un nuevo **video** “Menestra de verduras” <https://youtu.be/67JsWn2UdtA>.
- Campaña en medios sociales “**Gana 10.000 euros y comparte el Valor de lo Auténtico**” con la grabación de varios spot virales.
- Formación para empresa Reyno Gourmet: “**La comunicación actual**”.
- Campaña en medios sociales “El Pacharán tiene su punto” con la ilustradora **P8ladas**.

Año 2015

- Encuentro con influencers en redes Sociales de San Sebastián con motivo de nuestra participación en **Vinofest** San Sebastián #VinofestSS
- Participación II Concurso Internacional de Fotografía de San Fermín en Instagram.

Asimismo, los servicios y acciones promocionales ofrecidos por Reyno Gourmet tanto a las empresas asociadas a las distintas certificaciones de calidad como a los consejos reguladores de las mismas son numerosos. Podemos destacar:

- **Asistencia a ferias, congresos y otros eventos especializados.** Salón del Gourmet (Madrid), Alimentaria (Barcelona), Prowein (Alemania), Fenavin (Ciudad Real), Fruit Attraction (Madrid), Madrid Fusión (Madrid), Lo mejor de la Gastronomía (Alicante), San Sebastián Gastronomika (San Sebastián), Salón de la Hostelería (Pamplona) con mini Congreso de cocina con restauradores nacionales “Aula de encuentros **INTIA División Alimentaria** Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra

Tel.: +34 948 01 30 45. Fax: +34 948 07 15 49 - info@intiasa.es

www.reynogourmet.com

Gastronómicos”; Congreso de Turismo Rural (Pamplona); Foro Hostelero (Pamplona); Ciudadela Gourmet; Fruit Attraction (Madrid).

- **Desarrollo de eventos promocionales.** Promovidos por Reyno Gourmet o que cuentan con su colaboración directa (Vinofest, La Noche del Vino, de la mano con D.O. Vino Navarra; la Noche del Ensanche ...).
- **Eventos y acciones de apoyo directo de las distintas certificaciones de calidad.** Feria Aspina (IGP Ternera de Navarra); Entrega de ganado en Bardenas (IGP Cordero de Navarra); Día de Roncal (DO Queso Roncal). Primer corte (DO Queso Idiazábal); Día del Piquillo (DO Pimiento de Piquillo de Lodosa); Día del Espárrago; Día del Primer Espárrago. Cata Rotary Club espárrago de Navarra; Día de la Chistorra; Día de la Cuajada. Día de la miel....
- Talleres de producto con showcooking para el público en general.
- **Patrocinio de eventos.** Tanto a través de la cultura como del deporte.
- **Organización y gestión de campañas de promoción comercial en punto de venta.** Tanto a nivel local como nacional. Identificación de lineales en distintos hipermercados y desarrollo de campañas específicas con la realización de folletos, organización de catas y degustaciones en hipermercados,...
- Apoyo a Campaña Europea: “**Europa firma los productos de su tierra**” información sobre los sellos de calidad europeos Espárrago de Navarra, Piquillo de Lodosa y la Alcachofa de Tudela.
- **Road Show 2011 “Navarra, seduce tus sentidos”.** Una novedosa iniciativa promocional que convierte un vehículo en un punto de encuentro entre los productos Reyno Gourmet y el consumidor y que se ha ido desplazando a las puertas de distintos hipermercados. En este vehículo se han desarrollado numerosas acciones promocionales. Tuvo gran éxito hasta el punto de ser galardonado con el PREMIO A LA MEJOR ACCIÓN DE MARKETING DIRECTO de la revista especializada “ESTRATEGIAS”.
- **Campaña 2012: “Navarra Exquisita”** Nueva campaña de imagen grafica de la marca.
- **Nueva campaña en 2013: “Navarra, El Valor de Lo auténtico”** campaña creada para reconocer a los consumidores por elegir productos con el sello de calidad, valorando así su procedencia y la garantía que ofrecen por ello.

La iniciativa premiaba a ese consumidor “auténtico”, que al comprar productos RG reconoce implícitamente la diversidad de una tierra, el empeño, la ilusión y el esfuerzo inversor e innovador de los agricultores, ganaderos y empresas navarros que están continuamente adaptándose a las exigencias de un mercado altamente competitivo. Y la mejor manera de hacerlo fue premiar el importe de la hipoteca durante todo un año, un gasto que preocupa mucho a los ciudadanos.

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra

Tel.: +34 948 01 30 45. Fax: +34 948 07 15 49 - info@intiasa.es

www.reynogourmet.com

- **Campaña 2014:** Nueva campaña promocional en la que premia a sus consumidores ofreciéndoles la posibilidad de ganar un importante premio en metálico y hacer realidad sus sueños más auténticos. La campaña “**Gana 10.000 euros y comparte el Valor de lo Auténtico**”. Su principal objetivo es incentivar las ventas de los productos con el sello de Reyno Gourmet, así como fomentar el conocimiento de los productos de calidad de Navarra entre los consumidores, divulgando sus valores.
- **Campaña 2015:** Nueva campaña “**Tour Reyno Gourmet**”, una propuesta dinámica, divertida, intensa que recorrerá cientos de kilómetros para estar presente en establecimientos alimentarios con el fin de dar a conocer los productos Reyno Gourmet entre los consumidores así como fomentar su consumo y aumentar las ventas.

Además de estos servicios comerciales y promocionales, Reyno Gourmet ofrece dos servicios de interés para las empresas interesadas en formar parte de nuestra marca:

- **Asesoramiento comercial a pequeñas empresas.** Reyno Gourmet ofrece a micropymes y pymes apoyo en el inicio de su andadura. Asesoramiento para la orientación sobre el mercado, funcionamiento de la distribución organizada, exigencias de códigos de barras y etiquetado
- **Servicios de secretaría y gestión a los diferentes consejos reguladores.** Reyno Gourmet pone a disposición de los CCRR un profesional técnico.

Las certificaciones de calidad de Navarra amparadas en Reyno Gourmet son:

➤ **4 Denominaciones Vegetales**



El Espárrago de Navarra, acogido a Denominación desde 1986. La Indicación Geográfica Protegida controla y regula el Espárrago de Navarra garantizando la extraordinaria calidad que siempre le ha caracterizado. Se produce, elabora y envasa en Navarra, Aragón y La Rioja.

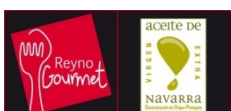


www.piquillodelodosa.com

El Pimiento del Piquillo de Lodosa está acogido a Denominación desde 1987 y se caracteriza porque es un pimiento pequeño, de color rojo intenso, carnoso y consistente. Se cultiva y elabora en ocho localidades de la Ribera de Navarra: Lodosa, que da nombre a la Denominación, Andosilla, Azagra, Cárcar, Lerín, Mendavia, San Adrián y Sartaguda.



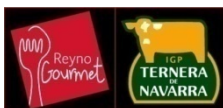
La Alcachofa de Tudela está protegida por la Denominación desde el año 1988 y se cultiva únicamente la variedad autóctona "Blanca de Navarra". La zona de producción y elaboración comprende 33 localidades de la Ribera de Navarra con su centro de gravedad en la comarca de Tudela.



www.aceitenavarra.es

El área geográfica protegida por la DOP Aceite de Navarra comprende 135 municipios del sur de Navarra. Es el área natural y exclusiva en al que concurren las variedades Arroniz, Empeltre y Arbequina. La DOP se aprobó en Europa en el año 2013.

➤ **2 Denominaciones Cárnicas**



www.terneradenavarra.es

La carne de Ternera de Navarra se distingue por su bajo nivel de engrasamiento y por su color, que oscila entre el rosa, rojo claro y rojo. Desde que nace un ternero inscrito a la IGP, hasta que llega a las carnicerías, existe toda una serie de procesos de identificación y control que nos permiten conocer los datos de la carne que consumimos. La zona de producción comprende la totalidad de la Comunidad Foral excepto el Parque Natural de las Bardenas Reales.

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra

Tel.: +34 948 01 30 45. Fax: +34 948 07 15 49 - info@intiasa.es

www.reynogourmet.com



www.corderonavarra.com

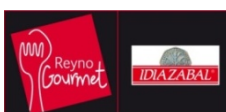
La I.G.P. Cordero de Navarra/Nafarroako Arkumea distingue dos tipos de animales: cordero lechal y cordero ternasco. Los corderos amparados por la I.G.P pueden ser de raza "Navarra" o de raza "Latxa". La zona de nacimiento, cría y engorde de los corderos de raza "Navarra" se sitúa principalmente en la Ribera, Zona Media y Cuenca de Pamplona. La zona de los corderos de raza "Latxa", en cambio, se sitúa en el tercio norte de Navarra.

➤ 2 Denominaciones de Quesos



www.quesoroncal.com

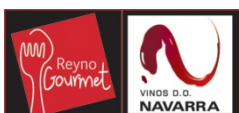
Está reconocido por D.O.P. desde 1981, año en el que se convirtió en la primera denominación de quesos de España. El Queso Roncal está elaborado con leche cruda de oveja, sin pasteurizar, de manera que en su composición no entran elementos ajenos a la leche, el cuajo y la sal. La leche para el queso Roncal se puede recoger de cualquier punto de Navarra pero la elaboración y maduración de los quesos deberá realizarse exclusivamente en los siete municipios que conforman el Valle de Roncal: Uztarroz, Isaba, Urzainqui, Roncal, Garde, Vidángoz y Burgui.



www.doidiazabal.com

El queso Idiazábal está elaborado con leche cruda de oveja latxa y/o carranzana y está sometido a una maduración de dos meses como mínimo. Está acogido a denominación desde 1987. Tanto la producción de la leche como la elaboración del queso deben llevarse a cabo en cualquier punto del País Vasco o de Navarra (excepto la zona del valle de Roncal).

➤ 4 Denominaciones de Vinos y Licores



www.navarrawine.com

Situada en un área geográfica privilegiada, entre Burdeos y La Rioja, Navarra es una zona vitivinícola de gran tradición. En la Denominación de Origen Navarra se contabilizan cinco subzonas vitivinícolas diferenciadas entre sí por circunstancias de clima y suelo: Tierra Estella, Valdizarbe, Baja Montaña, Ribera Alta y Ribera Baja.

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra

Tel.: +34 948 01 30 45. Fax: +34 948 07 15 49 - info@intiasa.es

www.reynogourmet.com



www.pacharannavarro.org

El pacharán navarro es una bebida derivada de alcoholes naturales obtenida por la maceración alcohólica de las endrinas o arañones y con una graduación final de entre el 25 y el 30% del volumen. La zona de producción y elaboración del Pacharán Navarro abarca la totalidad de la Comunidad Foral.



www.es.riojawine.com

En Navarra se elaboran vinos pertenecientes a la subzona Rioja Baja de la D.O. Calificada Rioja, concretamente en ocho localidades: Andosilla, Aras, Azagra, Bargota, Mendavia, San Adrián, Sartaguda y Viana.



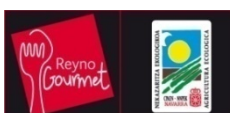
www.crcava.es

La llamada “Región del cava” está formada por 160 municipios ubicados en 7 Comunidades Autónomas, que son los únicos que tienen plena capacidad legal para producir este tipo de vino espumoso y comercializarlo bajo ese nombre. Entre ellos hay dos municipios navarros: Mendavia y Viana.

➤ 3 Certificaciones de Calidad



Los Alimentos Artesanos son productos caracterizados porque las materias primas utilizadas en su elaboración son de primera calidad y en su estado más natural; porque el proceso de elaboración respeta o imita los procesos naturales; y porque está restringido el uso de aditivos, colorantes, que simulen la materia prima natural o incrementen su duración a costa de valores del producto.



www.cpaen.org

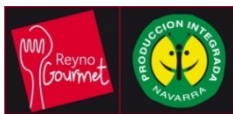
La agricultura ecológica también conocida como biológica u orgánica, es una forma de cultivar y cuidar la tierra y de criar el ganado de manera respetuosa con la Naturaleza, sin utilizar productos químicos tóxicos (abonos, pesticidas, herbicidas, etc.); sin semillas modificadas genéticamente (los llamados transgénicos u OGM); sin forzar los ciclos de fertilidad ni de alimentación de los animales. Su finalidad es obtener para todos alimentos sanos, en su punto

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra

Tel.: +34 948 01 30 45. Fax: +34 948 07 15 49 - info@intiasa.es

www.reynogourmet.com

de madurez, con todo el sabor, el aroma, la textura, con toda la vitalidad y todas las ventajas de los alimentos saludables.



La Producción Integrada es un sistema de producción controlada que garantiza la aplicación racional y restringida de abonos minerales y productos fitoquímicos en los cultivos. En lo referente a la ganadería, se eligen los sistemas de producción más respetuosas con el medio ambiente y el bienestar animal. En Navarra está regulada desde 1997.

OTRAS CERTIFICACIONES DE CALIDAD: Además Navarra cuenta con un importante elenco de productos agroalimentarios de gran diversidad y riqueza. Son productos que responden a una tradición y saber hacer característicos que gozan, de identidad propia asociada a Navarra y de un reconocimiento en el mercado por sus propiedades específicas y diferenciales.

Producidos o elaborados por empresas integradas en el tejido agroalimentario navarro, que contribuyen a su vez al desarrollo rural y sostenibilidad del territorio, acreditan su calidad mediante Referenciales o Normas de aseguramiento de la calidad reconocidos internacionalmente: BRC, IFS y GlobalGap

Productos del pato y oca

Derivados Lácteos: Cuajada, yogures, natilla..

Caramelos

Conservas vegetales

Verduras frescas: cardo, borraja y lechugas

DEPARTAMENTO COMUNICACIÓN

Avda. Serapio Huici 22 – Edificio Peritos

31610 – Villava (Navarra)

Tf: 948 013 045 fax 948 071 549

Contacto: Itziar Inza Elía

Correo electrónico: iinza@intiasa.es

Web: www.reynogourmet.com

Facebook: <http://www.facebook.com/reynogourmet>

Twitter: @reyno_gourmet

Blog: <http://blog.reynogourmet.com/>

Instagram: @reyno_gourmet

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra

Tel.: +34 948 01 30 45. Fax: +34 948 07 15 49 - info@intiasa.es

www.reynogourmet.com