



## “El Pacharán tiene su punto” nueva campaña de promoción de esta bebida navarra

***La campaña que se inicia mañana hasta el 14 de abril se ha presentado en el I Foro Hostelero de Baluarte***

**21 de marzo de 2013.** Mojito de Pacharán, Pacharán con Naranja y Cremoso de Pacharán. Nuevas copas para nuevos tiempos a 4 euros que desde mañana podrán degustarse en 22 establecimientos de toda Navarra.

Es una iniciativa conjunta de la Indicación Geográfica Pacharán Navarro, la Asociación de Barmans , la Asociación de la Hostelería de Navarra, y Reyno Gourmet que se ha presentado esta tarde en el I Foro Hostelero de Navarra.

Con esta novedosa campaña, que pretende incrementar el consumo de pacharán en los bares y restaurantes navarros, las 4 entidades buscan espacios de colaboración para organizar conjuntamente nuevas actividades que estén relacionadas con el Pacharán Navarro. Con este sugerente título “El Pacharán tiene su punto” y una imagen moderna y atractiva, nos invitan a “darle a nuestra copa un punto diferente” no sólo en los establecimientos que se han adherido, sino también a través de facebook (/PacharanNavarro), de twitter (@pacharannavarro) o de la web [www.pacharannavarro.org](http://www.pacharannavarro.org).

El pacharán “sube” a redes sociales, concretamente a Facebook: sólo hay que hacerse una foto divertida e imaginativa con el cóctel en la mano en uno de los establecimientos participantes y colgarla en el FB de /PacharanNavarro. Posteriormente, se realizará un sorteo de lotes con pacharán y otros productos Reyno Gourmet. Puedes utilizar para las fotos, por ejemplo, los displays, folletos, cartelaría y posavasos de la promoción que estarán en todos los bares y restaurantes.

El 14 de abril finaliza esta primera campaña que tendrá continuidad en los meses de junio y octubre-noviembre. En los 22 bares y restaurantes de Pamplona, Etxalar, Mutilva Baja, Tudela, Gorraiz, Estella, Mendavia y Milagro, se elaborarán los cócteles de pacharán descritos en la promoción. Todos

**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 – Contacto: Itziar Inza [iinza@intiasa.es](mailto:iinza@intiasa.es)

[www.reynogourmet.com](http://www.reynogourmet.com)

los profesionales de estos establecimientos han recibido la formación necesaria de miembros de la Asociación de Barmans para la elaboración de los diferentes cócteles.

Berezko, La Navarra, Baines, Basarana, Azanza, Alaiz, Usua y El Castillo son las empresas elaboradoras de Pacharán Navarro que participan en esta nueva iniciativa que apela igualmente a disfrutar de esta bebida, elaborada a base de endrinas, con un consumo responsable.

Los establecimientos participantes son los siguientes: Hotel Venta de Etxalar (Etxalar), Restaurante Ibiricu (Mutilva Baja), Roncesvalles Vinos y Pinchos (Pamplona), Bar Burgalés (Pamplona), La Cocina de Alex Múgica (Pamplona), Bar Rest. Baserri (Pamplona), Bar Rest. La Mesa de Mikel Ceberio (Pamplona), Bar California (Pamplona), El Goloso Barra Brava (Pamplona), Bar Pepe (Pamplona), Bar Sitio (Pamplona), Restaurante La Olla (Pamplona), Bar Subsuelo (Pamplona), Bar Gaucho (Pamplona), La Locura de Ángel (Tudela), Bar Paco-Mer (Tudela), Hotel Castillo de Gorraiz (Gorraiz), Restaurante Navarra (Estella), Cafetería Lerma (Estella), Bar Asador Astarriaga (Estella), Restaurante La Galera (Mendavia), y el Café-Bar París (Milagro).