



Experiencia #MeGustaNavarra

Reyno Gourmet y vinos D.O. Navarra dan cita a un grupo de influenciadores sociales donostiarros para disfrutar de una experiencia original en torno a los vinos y productos de calidad de la Comunidad Foral.

4 de octubre de 2013 –. Se trata de la antesala de la participación de Reyno Gourmet de la mano de Vinos Navarra en San Sebastián [Gastronomika 2013](#). La propuesta giraba en torno a los vinos y productos de calidad de nuestra región con el objetivo de crear una experiencia positiva y original para conocer y difundir las bondades gastronómicas de la Comunidad Foral.

La experiencia **#MeGustaNavarra** dio cita a una veintena de profesionales con influencia en las redes sociales, relacionados con iniciativas y proyectos gastronómicos y de estilo de vida donostiarros. La jornada se iniciaba con un taller de coctelería dirigido por un experto barman en el que se propuso la elaboración de dos cócteles basados en el vino rosado y el tinto. **“MojiRose”**, un mojito con vino rosado como protagonista y **“Sangría Otoñal”** que incluye vino tinto, fueron las propuestas ofrecidas a los asistentes. Todos ellos pudieron comprobar la versatilidad del vino como bebida refrescante.

Tras el taller, Reyno Gourmet y la [D.O. Navarra](#) ofrecieron una cena armonizada con diferentes vinos que fusionaba novedosas preparaciones culinarias con productos presentes en la cocina tradicional navarra. Los participantes pudieron conocer la polifacética Denominación de Origen Navarra con un amplio abanico de vinos que ofrecía la posibilidad de acompañar un menú desde el primer plato, hasta el postre. Vinos blancos, rosados, tintos y dulce que demostraron el saber hacer vitivinícola navarro.

La actividad anunciaba la presencia navarra en San Sebastián Gastronomika, el congreso que acoge el **Kursaal** donostiarra del **6 al 9 de octubre** y que da cita a profesionales y amantes de la gastronomía. A la capital guipuzcoana llegará la buena mesa navarra y lo hará con la presencia en la feria con un stand institucional (Nº 86) situado en el **“Espacio Market”** en el que se ofrecerán degustaciones de vinos blancos, rosados y tintos armonizados con [Queso Roncal](#), [Queso Idiazábal](#), **pato o ternera de Navarra**, **chistorra**, entre otros productos Reyno Gourmet. También, los vinos Navarra acompañarán a los mejores pinchos donostiarros ofrecidos por el reconocido bar Bergara de la localidad el martes, 8 de octubre a las 18.30 horas en el Restaurante Ni Neu. Esta cita está enmarcada en el programa de catas Gastronomika.

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

Tel.: +34 948 01 30 45. / 679 43 13 08 – Contacto: Itziar Inza iinza@intiasa.es

www.reynogourmet.com