



Reyno Gourmet asiste a la XI edición de Madrid Fusión con iniciativas de marketing directo y promociones especiales de sus productos

El encuentro se celebra los días 21, 22 y 23 de enero en el Pabellón Ifema en Madrid

18 de enero de 2013. Madrid se convierte la próxima semana en el centro neurálgico y punto de encuentro de la gastronomía nacional e internacional y **Reyno Gourmet**, un año más, se traslada a la capital de España para representar a Navarra a través de sus Certificaciones de Calidad, todas ellas amparadas bajo el paraguas de esta marca.

En esta edición el Congreso cambia de ubicación, se traslada al Recinto ferial de Ifema donde expertos y empresas nacionales e internacionales presentarán las últimas tendencias, recetas y técnicas culinarias más innovadoras, de la mano en ocasiones de los cocineros y restauradores más conocidos a nivel mundial. En Madrid Fusión conviven espacios, ponencias, muestras de cocina en vivo, creatividad culinaria, degustaciones,... en diferentes ambientes con un programa muy completo y variado con el fin de mostrar la vanguardia gastronómica a todos los niveles y en todos los sectores.

Representación navarra

Reyno Gourmet participa un año más con un stand ubicado en el Pabellón 14 stand C04 del Recinto Ifema, donde se informará sobre toda la gastronomía navarra. Los congresistas, expositores, visitantes y prensa gastronómica que se congregarán en esta XI edición de Madrid Fusión, podrán degustar bocadillos de tres productos muy nuestros como son **la chistorra, el queso Roncal y hamburguesa de Ternera de Navarra**. En esta ocasión, el marketing va a ser directo y se ha optado por estos tres productos como promoción especial.

Una de las actividades que se repite por tercer año consecutivo en Madrid Fusión es Enofusión, un lugar orientado a ofrecer un acercamiento de los profesionales del sector gastronómico a los mejores vinos del momento. En este espacio se tendrá la oportunidad de disfrutar de diferentes conferencias y debates sobre el vino, y es aquí donde la bodega navarra Bodegas Ochoa participará en una cata bajo el título "Los rosados de España".

Además, entre las empresas expositoras se encuentra la almazara navarra Hacienda Queiles, ya veterana en esta cumbre

Y como colofón, el bocadillo Txistobuguer de Diana Díez del Restaurante Roderó, estará en la gran final del Concurso de Bocadillos de Autor, organizado por el Grupo Berlys. La final tendrá lugar el lunes 21 a las 16 horas en la sala Polivalente de Madrid Fusión. Recordar que el año pasado, La Cocina de Alex Múgica se alzó como vencedor de este prestigioso galardón con su bocadillo de centollo, vieira y aceituna negra.

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