



Reyno Gourmet y Vinos de Navarra, satisfechos por el éxito en San Sebastián Gastronómika

En el stand se pudieron degustar deliciosas armonías de Vinos Navarra y pinchos elaborados con productos de Reyno Gourmet.

11 de octubre de 2013 Reyno Gourmet y los vinos DO Vino de Navarra han participado esta semana en la San Sebastián Gastronómika, un evento que se ha celebrado entre el 6 y el 9 de octubre en la capital guipuzcoana y que reúne cada año a los cocineros de más renombre del panorama nacional e internacional. Esta cita se ha convertido en un encuentro anual donde los asistentes acuden para mostrar sus nuevas creaciones y líneas de investigación gastronómicas.

Reyno Gourmet y Vinos Navarra han hecho un balance muy positivo de su participación en el congreso, celebrado en el palacio de exposiciones el Kursaal, de San Sebastián, y donde contaron con un stand de 24 metros cuadrados situado en el Espacio Market. En el mismo ofrecieron cada día a los visitantes, vinos de diferentes bodegas de la DO Navarra acompañados con pinchos elaborados con productos Reyno Gourmet. Pimiento del Piquillo de Lodosa confitado relleno de bonito y guindilla; mini hamburguesa de Ternera de Navarra; talo de chistorra y patata asada, y vasito de pato con ali – oli fueron los pintxos que hicieron las delicias de aquellos que se acercaron hasta el stand de Navarra para disfrutar de las mejores armonías. Además en el stand de Navarra también se pudo degustar Queso Roncal y Queso Idiazábal

El gran día del vino

El martes **8 de octubre** se celebró el gran día del vino con una cata especializada que se desarrolló en el restaurante donostiarra Ni Neu, a la que asistieron alrededor de 90 personas entre congresistas, periodistas y público en general. Los vinos de dicha cata, fueron de diferentes bodegas de la D.O.Navarra y estuvieron armonizados por 8 deliciosos pinchos elaborados por el reconocido Bar Bergara de San Sebastián.

Y hubo más presencia navarra en esta edición de San Sebastián Gastronómika. La Asociación de Restaurantes de la verdura de Tudela preparó para la sala de prensa del congreso más de 400 mini platos para congresistas, prensa y cocineros. El menú estuvo integrado por ensalada de achicoria con atún marinado, cebolletas estofadas, Alcachofas de Tudela con manitas de cerdo y rollitos de pollo rellenos de brócoli.

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