

## Se creativo con “QUESO RONCAL

**25 de diciembre de 2013.-** La Denominación de Origen Queso Roncal va a desarrollar dos nuevas acciones de su campaña “**Be Creative**”. En esta ocasión será el día **26** de diciembre de 18 a 21 horas en el **Centro Comercial Itaroa, (Huarte Pamplona)** y el día **28** en el **Centro Comercial Zubiarte (Bilbao)** en horario de 12 a 14:30 h y de 18 a 20 horas.

En dichos eventos, el consumidor podrá crear su propia receta “**creativa**” de Queso Roncal con la colaboración de un cocinero profesional que le guiará y aconsejará en la elaboración de su pincho. Como en anteriores ediciones, los participantes en esta degustación dispondrán de Queso D.O. Roncal y de ingredientes variados para poder elaborar sus propios pinchos, tostadas, snacks o tapas: frutos secos, mermeladas, frutas y otras materias primas estarán a su disposición para confeccionar su propia creación culinaria. El cocinero profesional **Juan Carlos Fernández** ayudará a los participantes en la elaboración de los diferentes pinchos.

Posteriormente, el creador del pincho puede invitar a otros asistentes a degustarlo o puede compartir su receta a través de la página oficial en **Facebook** de la D.O. Queso Roncal ([facebook.com/quesoroncal](https://www.facebook.com/quesoroncal)). En esta página, además, podrá participar en el “Trivial de Queso Roncal”, un juego online con el que divertirse y conseguir premios: sets de cortar queso, cuñas o un fin de semana para 8 personas en una casa rural del Valle de Roncal (Navarra).

El objetivo de las acciones “**be creative**” es promocionar el Queso D.O. Roncal a través de la participación directa del consumidor, convirtiéndole en protagonista de la acción. Esta promoción ya se ha desarrollado anteriormente con gran éxito en Pamplona, Tudela y San Sebastián y, tras su paso por Madrid, terminará el año en Bilbao.

**NAVARRA**  
EL VALOR DE LO  
**AUTÉNTICO**

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](mailto:iinza@intiasa.es)  
[www.reynogourmet.com](http://www.reynogourmet.com)

