



## Trece empresas navarras acuden al Salón de Gourmets

**5 de abril 2012, Villava** Entre los días 8 y 11 de abril, trece empresas Agroalimentarias, los Consejos Reguladores de todas las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas navarras y la marca Reyno Gourmet estarán presentes en el XXVII Salón Internacional del Club de Gourmets, el mayor evento europeo de los productos delicatessen que reúne a más de 1.100 expositores y unos 75.000 profesionales de la gastronomía, la hostelería y la alimentación en general.

Navarra, que acude al Salón con una superficie de 216 m<sup>2</sup>, está situada en el **Palacio 6** del Recinto ferial de Madrid, Ifema, en el **stand C10**. La distribución del espacio es funcional, con módulos individuales para cada una de las empresas expositoras, y elementos comunes como una zona para atender a las visitas, cocina, etc. El diseño del stand busca responder a las necesidades de los expositores y convertirse, además, en una plataforma cómoda y atractiva para la representación institucional. Comprende un espacio en el que se atienden todas las consultas sobre los productos navarros y se instalará también una pequeña cocina donde se elaborarán pinchos con los productos de las empresas expositoras. A continuación está el área de empresas que se divide en 12 módulos con una superficie de alrededor de 12 m<sup>2</sup> cada uno.

La organización ha corrido a cargo de INTIA-Instituto Navarro de Tecnología e Infraestructuras empresa dependiente del Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local del Gobierno de Navarra.

### El Espárrago de Navarra, protagonista en el Salón

La principal novedad que la Comunidad Foral de Navarra va a presentar en esta edición de Gourmets gira en torno al espárrago. Dentro del escenario “**A punto de Librería**”, el martes **09 de abril las 13:30 h**, el Presidente de la IGP Espárrago de Navarra, Cayo Martínez, de la mano de la periodista **Sara Cucala** y el cocinero navarro afincado en Madrid, **Pedro Larumbe**, ofrecerán a los visitantes una demostración de la cocina con esta delicia navarra. Se dedicará este showcooking al Espárrago de Navarra, al comienzo de una temporada que se presenta optimista en cuanto a cantidad y calidad del producto. El objetivo es dar a conocer este emblemático producto de la huerta navarra y mostrar cómo trabajar con él en la cocina tradicional e innovadora.

Durante alrededor de 50 minutos, se realizará una demostración sobre cómo debe realizarse un correcto pelado del espárrago. Tras la preparación de los diferentes platos con espárrago, el público asistente podrá degustarlos y comprobar la textura, y, sobre todo, el incomparable sabor del auténtico Espárrago de Navarra. Además, se acompañará con un vino rosado D.O. Navarra perfecto para este producto. La periodista gastronómica **Ana Lorente** será la encargada de dirigir la cata con este vino.

Aunque el Espárrago de Navarra estaba tradicionalmente asociado a la conserva, en los últimos años ha irrumpido con mucha fuerza un sector del mercado que lo demanda en fresco. Es en este momento, cuando se presenta la oportunidad de saborearlo en todo su esplendor

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

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



## **El pacharán tiene su punto en el stand de Navarra**

“El Pacharán tiene su punto” es la nueva campaña de promoción de esta bebida navarra que se está llevando a cabo en la hostelería de la Comunidad Foral y que pretende incrementar el consumo de pacharán en los bares y restaurantes de forma diferente, a través de los cócteles. Así pues, Pacharán con Naranja y Cremoso de Pacharán serán los cócteles que se servirán diariamente en el stand de Reyno Gourmet. El encargado de elaborarlos será el profesional navarro, Carlos Rodríguez

Además en el stand, no podían faltar los productos más tradicionales de nuestra Comunidad:

- Espárragos de Navarra al natural con Aceite de Navarra
- Pimientos del Piquillo de Lodosa braseados
- Alcachofas de Tudela
- Chistorra de Navarra
- Degustación de Queso de Idiazabal y Roncal
- Foie

Los vinos de la Denominación de Origen Navarra serán los encargados de acompañar a estos productos para conseguir así un mayor disfrute en su degustación.

## **Empresas participantes**

- M. Etxenike**, Burguete (Productos del pato)
- Antonio Anaut**, Pitillas (Polvorones y magdalenas)
- Goshua y Rians**, Iraizoz (Postres Lácteos)
- Anko**, S.L., Cadreita (Conservas)
- Embutidos Arbizu**, Arbizu (Embutidos)
- Olus Tecnología**, Mutilva Baja (5ª gama)
- Viña Aliaga**, Corella (Vino DO Navarra)
- Medrano La Tudelana**, Tudela (Conservas)
- Udana Salazones**, Bera de Bidasoa (Bacalao)
- Fridela**, Tudela (Precocinados)
- Industrias Coquet**, Tudela- Gallur (Conservas)
- Conservas El Navarrico**, San Adrián (Conservas)
- Conservas Pedro Luis**, Lodosa (Conservas)