

Destacada participación navarra en Alimentaria 2014, el mayor escaparate internacional del sector agroalimentario

El **Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas se celebra entre el 31 de marzo y el 3 de abril en Barcelona.**

27 de marzo de 2014. Lo más granado de la gastronomía Navarra vuelve este año a uno de los escaparates del sector más consolidados del panorama internacional: Alimentaria 2014, Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas, que se celebra en Barcelona entre el **31 de marzo y el 3 de abril**, y que dará cabida a más de 3.800 empresas líderes en fabricación y distribución de alimentos y bebidas en sus más de 85.000 metros cuadrados de exposición.

Navarra participa como Comunidad Autónoma desde 1984 y en esta edición contará con la representación de **40 empresas** procedentes de los distintos sectores de la industria agroalimentaria. Hay que destacar que en la Comunidad Foral este sector constituye la segunda actividad económica con mayor peso en el sistema industrial. De estas marcas, 22 acudirán bajo el apoyo económico del Gobierno de Navarra y 18 lo harán a título individual.

La encargada de organizar la participación en dicho evento es [INTIA](#), empresa dependiente del departamento de Desarrollo Rural y Administración Local del Gobierno Foral.

Hay que destacar que la riqueza de la gastronomía navarra estará representada y distribuida por sectores en los 14 salones monográficos en los que se estructura Alimentaria 2014.. Así, prácticamente cada producto tiene su espacio propio. Estos son: **Intervin** (vinos y espirituosos), **Intercarn** (productos cárnicos y derivados), **Olivaria** (aceite de oliva y aceites vegetales), **Interlact**, (productos lácteos y sus derivados), **Multiproducto** (productos alimentarios en general), **Mundidulce** (dulcería, galletas y confitería), **Expobebidas** (aguas, bebidas refrescantes y cervezas), **Expoconser** (conservas y semiconservas), **Interpesca** (productos del mar, acuicultura y piscifactoría), **Congexpo** (productos congelados), **Alimentación Ecológica**, **Restaurama** (alimentación fuera del hogar), **Pabellón de las Autonomías**, con las participaciones de las diferentes CC.AA. y diputaciones, y el **Pabellón Internacional**, con empresas y representaciones institucionales de 50 países.

Productos Reyno Gourmet

La **D.O. Navarra** estará presente en Intervin, donde dará a conocer la nueva campaña de vinos rosados con un slogan de lo más sugerente: "Tú no eres como todos", dirigida especialmente al público más joven y en la que se ensalzan los valores de este caldo asociándolo a la frescura y juventud. Y que mejor forma de promocionar este vino que probándolo. Por eso la D.O. ha organizado la elaboración de cócteles cuyo protagonista será el rosado navarro, y que dará a probar a todos los

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
www.reynogourmet.com



asistentes.

En Expoconser estarán representados los Consejos Reguladores de tres de los productos estrella de la huerta navarra: IGP Espárrago de Navarra, DOP Pimiento del Piquillo de Lodosa y IGP Alcachofa de Tudela.

En el Pabellón de las Autonomías no faltará representación de las IGP's Ternera y Cordero de Navarra, de las DOP's Queso Roncal e Idiazábal, la Producción Agraria Ecológica, la Producción Integrada, los Alimentos Artesanos, el Aceite de Navarra y el Pacharán Navarro.

Además la marca de calidad **Reyno Gourmet** tendrá un protagonismo muy especial, habrá un espacio de exposición destinado a todos los productos de las marcas acogidos a la misma.

Los productos ecológicos también cuentan con su propio espacio en esta feria y en este caso Navarra tiene mucho que aportar. Así, el Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra (CPAEN), acude al Pabellón de la Alimentación Ecológica, donde estarán todos los consejos de producción ecológica de España, y donde estarán representadas también empresas navarras.

Premios a un queso navarro

Y en el marco de esta gran cita agroalimentaria, el próximo 31 de marzo el ministro de Agricultura, Miguel Arias Cañete, entregará los premios “**Alimentos de España al Mejor Queso 2013**”. Entre los premiados se encuentra la quesería navarra Patxi Amillano de la localidad de Alsasua perteneciente a la Denominación de Origen Queso Idiazábal, galardonada en la modalidad de Mejor Queso Producción Ecológica

Empresas participantes con Gobierno de Navarra

A continuación se detallan las empresas navarras que acudirán a esta cita junto al Gobierno de Navarra:

Pabellón de las Autonomías: Aceites La Maja (Mendavia); Katealde Artesanos (Alsasua); Aceites Sandua (Ablitas); M. Etxenike (Espinal); Ubidea (Vera de Bidasoa).

Pabellón de Expoconser: Conservas Anko (Cadreita); Conservas Pedro Luis (Lodosa); Conservas El Navarrico (San Adrián); Aceitunas El cabildo (Andosilla); Conservas Vela (Mendavia).

Pabellón de Interven: Bodegas Artajona (Artajona); Envasados Eva (Lecumberri); Bodegas Vega del Castillo (Olite); Bodegas Tandem (Lorca); Bodegas Corellanas (Corella); Viña Aliaga (Corella).

Pabellón de Interlact: Lácteos Goshua (Iraizoz).

Pabellón de Intercarn: Embutidos Galar (Tafalla).

Pabellón de Congelexpo: Fridela (Tudela).

Pabellón Mundidulce: Pastas Urrutia (Ujué); Antonio Anaut (Pitillas).

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
www.reynogourmet.com

