

Reyno Gourmet en el Salón de Gourmets

La Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad, que este año cumple su vigésimo octava edición, se celebra en Madrid entre el 10 y el 13 de marzo

07 de marzo de 2014. Reunir a todos los productos delicatessen en un mismo lugar sería imposible si no fuera porque existe el Salón de Gourmets, la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad que este año celebra su vigésimo octava edición. El XXVIII Salón de Gourmets, que se celebrará entre el **10 y el 13 de marzo** en el recinto IFEMA de Madrid, cuenta con unos 1.200 expositores y unos 30.000 productos procedentes de todo el mundo.

Y en esta feria, la principal a nivel europeo de su categoría, estará presente como cada año **Reyno Gourmet**, la marca de referencia de los productos agroalimentarios con Certificación de Calidad de Navarra. El stand promovido por **INTIA-División Alimentaria**, empresa dependiente del Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local del Gobierno de Navarra, acogerá además a cuatro empresas de la industria alimentaria navarra: **Conservas El Navarrico, Conservas Pedro Luis, Caramelos El Caserío y M. Etxenike.**

Reyno Gourmet estará en el pabellón **4 stand B26** con un espacio diseñado en colores blanco, rojo y negro, en el que se podrán conocer todos los productos navarros de calidad y que también será escenario de numerosas actividades que tendrán como protagonistas la Denominaciones e Indicaciones Geográficas Protegidas navarras.

Cocina en directo, catas, degustaciones, retos,...

En el stand no faltarán productos tradicionales de nuestra Comunidad como: Espárragos de Navarra al natural con Aceite de Navarra, Pimientos del Piquillo de Lodosa braseados, Alcachofas de Tudela, pochas, hamburguesa de Ternera de Navarra, foie, queso Idiazábal y Roncal, entre otros.

Los visitantes del Salón de Gourmets podrán catar cada día en el stand los nuevos **vinos rosados de la DO Navarra**, una de las más claras expresiones de la tierra y personalidad de la

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



Comunidad Foral.

Otra de las bebidas 100% navarras que tendrán cabida en el stand es el **Pacharán Navarro**, que cada tarde se enseñará a elaborar cócteles con esta bebida tan emblemática y se podrán degustar diferentes marcas de la Indicación Geográfica Protegida.

El lunes, día 10, a las 11 horas está programada una cata degustación de la DOP “Aceite de Navarra” y este mismo día, la D.O. Pimiento del Piquillo de Lodosa propone un reto a los visitantes, que si lo aciertan conseguirán un regalo seguro solo por participar.

El martes, día 11, las 12 horas, le toca el turno al **Queso Idiazábal**. En este caso la actividad consiste en demostrar las habilidades como catador y dibujante. La DO propone la cata del queso Idiazábal para posteriormente pintar las sensaciones.

El miércoles, día 12, a las 12 h y a las 16 horas, se celebrará un taller de cata y coctelería de la mano del presidente de la IGP Pacharán Navarro, Adrián Subia. Una cata que pretende ser diferente y en la que se podrán descubrir todos los secretos de esta bebida.

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

