

Jornadas gastronómicas “Ciudadela Gourmet”

Junto a los doce productores navarros de ‘Reyno Gourmet’ participarán por primera vez diez productores artesanos de la zona de Bayona

21 de julio de 2014.- Las ‘Jornadas gastronómicas Ciudadela gourmet’ ofrecen, en la Sala de Armas de la Ciudadela desde el viernes hasta el domingo, distintos actos gastronómicos como degustaciones y venta de productos, catas de vino, talleres o demostraciones de cocina, todos ellos animados con conciertos musicales. La actividad está organizada en colaboración con la **división alimentaria de INTIA**, empresa pública encargada de la promoción de los productos con las distintas denominaciones de calidad y de la marca **Reyno Gourmet**.

Abrirán sus puertas el viernes de 18 a 21 horas, el sábado de 11 a 14 y de 18 a 21 horas y el domingo de 11 a 14 horas. La entrada es gratuita y entre los participantes se sortearán lotes de productos. En esta edición las jornadas agrupan puestos de venta de doce productores navarros todos ellos elaboradores de productos amparados por el sello "Reyno Gourmet" y diez productores artesanos de la Asociación Idoki, de la zona de Bayona.

La representación navarra está compuesta por Dulces Virgen de Ujué (garrapiñadas, almendras, piruletas, bastones...), Ardiarana (quesos de oveja), Cervecería Marbel, Naparbier, Arbizu, Chocolates Subiza, Aidin Mermeladas, Loreki (centros de frutas con chocolate), Quesos Larra - DOP Roncal, Hacienda Salinas (mantecadas y cookies), Frisafarán (azafrán ecológico) y Pastas Urrutia. Desde Bayona llegarán productos como jamón, chocolate, queso de cabra, pastel vasco, vino blanco y sidra, paté y foie gras, miel, cerdo Kintoa, pimiento dulce y cerveza Akerbeltz.

Inscripciones gratuitas en el mismo recinto para talleres y demostraciones de cocina

Los tres talleres infantiles se desarrollarán en la carpa instalada en el exterior de la Sala de Armas y tienen las plazas limitadas. Se desarrollarán el viernes a las siete de la tarde con mermeladas Aidin. El sábado a las doce horas con Mantecadas Salinas y a las 13.00 horas taller de fabricación de miel con La ferme Harizkazuia.

La **inscripción** a estos talleres y a las demostraciones de cocina o show cookings se realizarán en el punto de información instalado en la Sala de Armas. Las show cookings se realizarán el sábado a las 12 horas con una demostración a cargo del cocinero francés Alain Darroze y el domingo a las doce horas con el cocinero navarro Javier Múgica y a las 13 horas con el cocinero de Bayona Claude Fernández.

Apuntarse para las catas de vino en la Oficina de Turismo de la Plaza Consistorial

Las ‘Jornadas gastronómicas Ciudadela gourmet’ también ofrecerán dos sesiones de catas de vino en las que se degustarán cuatro caldos: un blanco, un rosado y dos tintos con la colaboración de la Denominación de Origen Navarra. En este caso para apuntarse hay que dirigirse a la Oficina de Turismo de la Plaza Consistorial y los tiques cuestan cinco euros. Las catas serán viernes y sábado a las ocho de la tarde.

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



A la cita gastronómica también se unirá la música con tres conciertos. El primero será el viernes a las siete y media de la tarde y actuará el grupo Jazz Friday Quartet. El sábado, también a las siete y media, será el turno del grupo musical Kadjo. Para finalizar, el domingo a las doce subirá al escenario de la Sala de Armas el Otxote Gaztelu.

Otra de las citas gastronómicas del verano también tendrá la Ciudadela como centro, ya que 'Ciudadela Gourmet' instalará en el exterior de la Sala de Armas un módulo con un bar Fortius en donde se podrá degustar una oferta que incluye pinchos con productos navarros de calidad y vinos Denominación de Origen de Navarra además de otras bebidas. Será del 1 al 31 de agosto.

JORNADAS GASTRONÓMICAS CIUADELA GOURMET. SALA DE ARMAS DE LA CIUADELA. ENTRADA GRATUITA

Horario: viernes de 18 a 21 horas, el sábado de 11 a 14 y de 18 a 21 horas y el domingo de 11 a 14 horas

Productores de Navarra: Dulces Virgen de Ujué (garrapiñadas, almendras, piruletas, bastones...), Ardiarana (quesos de oveja), Cervecería Marbel, Naparbier, Arbizu, Chocolates Subiza, Aidin Mermeladas, Loreki (centros de frutas con chocolate), Quesos Larra - DOP Roncal, Hacienda Salinas (mantecadas y cookies), Frisafrán (azafrán ecológico) y Pastas Urrutia

Productos de Bayona. (Asociación Idoki): jamón, chocolate, queso de cabra, pastel vasco, vino blanco y sidra, paté y foie gras, miel, cerdo Kintoa, pimienta dulce y cerveza Akerbeltz

Talleres infantiles. Inscripciones gratuitas en el punto de información

Mermeladas Aidin. Viernes 25 de julio a las 19 horas

Mantecadas Salinas. Sábado 26 de julio a las 12 horas

Fabricación de miel. Sábado 26 de julio a las 13 horas

Demostraciones de cocina. Inscripciones gratuitas en el punto de información

Sábado 26 de julio a las 12 horas con el cocinero francés Alain Darroze.

Domingo 27 de julio a las 12 horas con el cocinero navarro Javier Múgica

Domingo 27 de julio a las 13 horas con el cocinero de Bayona Claude Fernández.

Catas de vino. Inscripciones 5 euros en la Oficina de Turismo de la Plaza Consistorial

Viernes 25 de julio a las 20 horas

Sábado 26 de julio a las 20 horas

Conciertos de música

Viernes 25 de julio a las 19.30 horas. Jazz Friday Quartet

Sábado 26 de julio a las 19.30 horas. Kadjo

Domingo 27 de julio a las 12 horas. Otxote Gaztelu

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

