

GOBIERNO DE NAVARRA

DESARROLLO ECONÓMICO

DERECHOS SOCIALES

HACIENDA Y POLÍTICA FINANCIERA

PRESIDENCIA, FUNCIÓN PÚBLICA,
INTERIOR Y JUSTICIA

RELACIONES CIUDADANAS E
INSTITUCIONALES

EDUCACIÓN

SALUD

CULTURA, DEPORTE Y JUVENTUD

DESARROLLO RURAL, MEDIO
AMBIENTE Y ADMINISTRACIÓN LOCAL

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

“Catar Navarra”, una innovadora propuesta que une gastronomía e historia, vivencias y espectáculo

Los días 16 y 17 de noviembre, Navarra, su gastronomía y sus historias estarán presentes en Bilbao

Jueves, 15 de noviembre de 2018

Los próximos días 16 y 17 de noviembre, Bilbao acoge la iniciativa de promoción “Catar Navarra / Nafarroa Dastatu” cuyo objetivo es dar a conocer en la capital vizcaína los productos navarros mediante una combinación de relatos, música, historias y degustaciones.

La propuesta parte del Instituto de Tecnologías e Infraestructuras de Navarra INTIA - Reyno Gourmet y el Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local del Gobierno de Navarra. Su finalidad es promocionar nuestros productos más reconocidos poniendo en valor la labor de los hombres y mujeres que trabajan en su obtención, e intentando transmitir a las jóvenes generaciones un legado que nos ha sido transmitido, en muchos de los casos, desde tiempos inmemoriales. Una novedosa propuesta basada en tres claves fundamentales: que los territorios, la tierra, la geografía, siguen siendo necesarios en un mundo tan globalizado; que detrás de la cata de un producto encontramos en realidad la cultura y las personas que lo han hecho posible con sus sueños y proyectos; y que Navarra, en esa encrucijada entre lo global y lo local, ha apostado por los territorios culturalmente inteligentes y sostenibles.

Tres escenarios

La promoción va a constar de diversos apartados que se realizarán en tres ubicaciones diferentes: la sede de la Agrupación Bilbao Centro, el Hotel Ercilla y la calle peatonal Indautxu. Comenzará el viernes 16 por la mañana con un taller de pinchos dirigido a las y los profesionales hosteleros de la zona, y que correrá a cargo del crítico gastronómico y reciente Premio Nacional de Gastronomía, Mikel Zeberio, y del cocinero navarro Enrique Martínez. En dicho taller las personas asistentes aprenderán a elaborar tres tipos de pinchos elaborados con algunos de nuestros productos más emblemáticos: buñuelo de txistorra, Pimiento del Piquillo de Lodosa relleno de bechamel de Ternera de Navarra; y Alcachofa de Tudela con velo de Euskal Txerri. Esas elaboraciones son las que se servirán posteriormente en un pintxo-pote acompañado por un vino rosado de Navarra en el que está previsto que participen todos los bares de la zona.

Ese mismo día a las 19 horas se va a celebrar en el Hotel Ercilla, situado en el centro de Bilbao, una cata-foro-espectáculo con el objetivo

de dar a conocer los productos navarros mediante una combinación de relatos, música, historias y degustaciones a la que está previsto que acudan casi dos centenares de personas entre prescriptores y público profesional de la hostelería, gastronomía, distribución, medios de comunicación, etc.

Tras una presentación institucional de la actividad, se irán catando los diferentes pinchos acompañados de sus historias y sus raíces maridadas, además, con diferentes vinos de la Denominación de Origen Navarra. Los seis bocados que se podrán catar y en los que tendrán una importante presencia las verduras y los productos de temporada son: papada de cerdo de Euskal Txerri, pimientos del piquillo de Lodosa, vinagreta, sus cenizas y limón marinado; cardo guisado, coliflor y almendras; borraja cocida, calabaza y hongos confitados; alcachofa de Tudela cocida y rellena de tuétano de ternera de Navarra; infusión de quesos Roncal e Idiazabal, tomate, aceitunas, huevas y manzanas; cordero de Navarra lechal a la parrilla, hierbas y salsa acidulada de yogur de la Ultzama; y pan de Ujué / Uxue, chocolate templado y cremoso de aceite de oliva virgen extra de Navarra.

Mercado local y fiesta en la calle

El sábado 17 la fiesta se traslada a la calle con la puesta en marcha, en horario de mañana y tarde, de un mercado de venta directa, información y degustación de los productos navarros de calidad. Para ello, se van a instalar seis carpas en la calle Indautxu, que estará decorada y ambientada con diferentes motivos ornamentales, artísticos y musicales, en las que se proporcionará información de la marca Reyno Gourmet y de las certificaciones de calidad y se realizarán degustaciones de productos. Está previsto, además, que se lleven a cabo presentaciones de los pinchos a modo de micro relatos y pequeñas animaciones a pie de calle en las que se interactuará con el público congregado en la zona; reparto de boletos en los que se podrán conseguir premios directos, lotes de productos y una escapada a Navarra; música en vivo y muchas sorpresas más. Paralelamente, en los locales de la Agrupación Empresarial Bilbao Centro se ubicarán ocho empresas navarras que venderán sus productos a todas las personas que quieran acercarse.