

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

## Gastronomía de fusión y productos con denominación de origen, en el stand de Navarra en FITUR

*Durante la celebración de la feria de turismo, se han organizado diferentes degustaciones de productos Denominación de Origen Navarra*

Sábado, 20 de enero de 2018

Quienes se han acercado estos días al stand de Navarra en la 38ª Feria Internacional de Turismo (FITUR), que se celebra en Madrid, están pudiendo degustar una gran variedad de productos tradicionales respaldados con el sello de Denominación de Origen Navarra, así como disfrutar de los mejores pinchos de fusión.

Así, esta mañana se ha celebrado la degustación **'Armonía de vinos blancos Denominación de Origen Navarra y quesos de Navarra'** con cuatro quesos (D.O. Roncal, D.O. Idiazábal y Ecológico del Pirineo) y tres vinos blancos (Bodegas Príncipe de Viana, Nekeas y Malón de Echaide). Ya por la tarde, será el turno de **'Armonía de vinos tintos Denominación de Origen Navarra y carnes de Navarra'** que consistirá en dos preparaciones de carne con Ternera y Cordero de Navarra, acompañadas de tres vinos tintos (Bodegas Lezáun, Pagos de Aráiz y Sada).

Durante la celebración de FITUR el chef Iñaki Andradas, del restaurante Baserriberri, situado en Pamplona, ha sido el encargado de elaborar nueve pinchos creativos llenos de sabor con los que viajar por toda la geografía navarra. La base de todos ellos han sido productos locales como los espárragos y las alcachofas con Indicación Geográfica Protegida (IGP), la chistorra artesana, los Pimientos del Piquillo de Lodosa con Denominación de Origen Protegida, así como otros productos típicamente navarros como las migas de pastor, la borraja, la sidra o la cuajada.



Una de las catas de vino celebradas esta mañana.

Así, los visitantes al stand de Navarra han podido degustar *'Peregrino-Erromesa'*, *'Sakana and Roll'*, *'Paseo por el Bosque de Orgi'*, *'Almuerzo en la Bardenas – Bardeetako hamaiketakoa'*, *'VermuTako en Olite – Erriberriko VermuTaloa'*, *'De fiesta por Lodosa'*, *'Nuevos puentes aéreos – Aire zubi berriak'*, *'Selva del Irati – Iratiko basoa'*, y por último, *'Dulzura de Elizondo a la Mejana – Elizondotik heltzen den gozotasuna'*.



Degustación de productos de Sakana.

Por el stand de Navarra han pasado además otros productos locales con gran valor gastronómico como las sales ecológicas de Salinas de Oro, el pacharán o los aceites con D.O. Navarra que pudieron degustarse el miércoles.

Además, el jueves se celebró un show cooking con verduras de invierno, denominado *'Las verduras del hielo'*, a cargo de los chefs tudelanos Luis Salcedo, del Restaurante Remigio; José Aguado, del Restaurante Topero; Santiago Cordón, del Restaurante Trinquete; y Virgilio Martínez, del Restaurante Beethoven.

Así mismo, la Agencia de Desarrollo de Sakana presentó también el jueves el folleto *'Saborea Sakana'* que contiene un listado de productos y fabricantes de la zona que realizan venta directa de los mismos.

Cabe destacar la colaboración de Turismo de Navarra con el Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias (INTIA), bajo la marca Reyno Gourmet, con el Consejo Regulador Denominación Origen Navarra y con la Denominación Específica Pacharán Navarro. De la misma manera, varias bodegas han estado presentes en el stand de Navarra junto con el Consejo Regulador Denominación de Origen Navarra: Grupo Chivite, Bodega de Sada, Bodegas Ochoa y Bodega Otazu.

## Galería de fotos



Las catas y degustaciones han contado con numeroso público.