

GOBIERNO DE NAVARRA

ECONOMÍA, HACIENDA, INDUSTRIA Y EMPLEO

CULTURA, TURISMO Y RELACIONES INSTITUCIONALES

PRESIDENCIA, JUSTICIA E INTERIOR

EDUCACION

DESARROLLO RURAL, MEDIO AMBIENTE, Y ADMINISTRACIÓN LOCAL

SALUD

POLÍTICAS SOCIALES

FOMENTO

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

## Navarra presenta sus productos con certificación de calidad en la Feria Salón de Gourmets

*El stand de Reyno Gourmet acoge a las denominaciones de origen, indicaciones geográficas protegidas y a empresas agroalimentarias*

Lunes, 10 de marzo de 2014

Reyno Gourmet, marca de referencia de los productos agroalimentarios con certificación de calidad de Navarra, participa desde hoy con stand propio en la vigésimo octava edición de la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad, [Salón de Gourmets](#).



Imagen del stand de Reyno Gourmet.

Su presencia ha sido promovida por [INTIA-División Alimentaria](#), empresa dependiente del Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local, que financia el stand con 73.000 euros.

Participan en él todos los consejos reguladores de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de Navarra, así como cuatro empresas de la industria alimentaria navarra: [Conservas El Navarrico](#), [Conservas Pedro Luis](#), [Caramelos El Caserío](#) y [M. Etxenike](#).

Salón de Gourmets, principal feria de su categoría a nivel europeo, reúne hasta el jueves, 13 de marzo, a unos 1.200 expositores y unos 30.000 productos procedentes de todo el mundo.

Reyno Gourmet participa de la feria en el pabellón 4 stand B26, con un espacio diseñado en colores blanco, rojo y negro en el que se dan a conocer todos los productos navarros de calidad y donde se han previsto numerosas actividades de cocina en directo, catas, degustaciones, etc. para darlos a conocer.

El stand exhibe los 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 y queso Idiazábal y Roncal, entre otros productos tradicionales de Navarra.

Los visitantes del Salón de Gourmets tienen también la oportunidad

de catar los nuevos vinos rosados de la DO Navarra, y de probar el pacharán navarro, del que se degustarán diferentes marcas de la Indicación Geográfica Protegida. Con este producto se enseñará, además, a elaborar a los presentes diversos cócteles.

### **Programa de presentaciones y degustaciones**

Hoy lunes, día 10 de marzo, a las 11 horas, se ha celebrado una cata degustación de la DOP “Aceite de Navarra” y está previsto que la D.O. Pimiento del Piquillo de Lodosa proponga un reto de sabores a los visitantes.

Mañana martes, día 11 de marzo, a las 12 horas, será el turno del queso de Idiazábal, que promoverá una demostración de las habilidades de los visitantes como catadores.

Finalmente, el miércoles, día 12, a las 12 y a las 16 horas, se celebrará un taller de cata y coctelería de la mano del presidente de la Indicación Geográfica Protegida Pacharán Navarro, Adrián Subia, en la que se podrán descubrir todos los secretos de esta bebida.