

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

## El Espárrago de Navarra y los Txakolis de Euskadi, protagonistas en el Basque Culinary Center de un acto de promoción de producto

*Ambos gobiernos comparten interés en apoyar la alimentación y la gastronomía de calidad, que tiene en los productos amparados por denominaciones y certificaciones de origen uno de sus ejes angulares*

Jueves, 10 de mayo de 2018

El Espárrago de Navarra y los Txakolis de Euskadi han sido protagonistas esta tarde en el Basque Culinary Center de Donostia / San Sebastián de un acto de promoción de producto, presidido por las consejeras de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local del Ejecutivo foral, Isabel Elizalde; y de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco, Arantxa Tapia. Ambos ejecutivos comparten interés en apoyar la alimentación y la gastronomía de calidad, que tiene en los productos amparados por denominaciones y certificaciones de origen uno de sus ejes angulares.



Las consejeras, junto a los presidentes de las denominaciones de origen.

El evento ha consistido en un maridaje entre el Espárrago de Navarra y Txakoli de las tres Denominaciones de Origen de Euskadi (Araba, Bizkaia y Getaria), y ha contado con la presencia de los cocineros Hilario Arbelaitz (restaurante Zuberoa” de Oiartzun – Gipuzkoa-), nombrado recientemente embajador del Espárrago de Navarra, y Javier Díaz (restaurante “Alhambra” de Pamplona), quien ha realizado una demostración culinaria. Asimismo, han participado profesionales de toda la cadena alimentaria y con el respaldo de los agentes públicos y privados implicados en la producción, distribución, venta y consumo de los productos.

En su intervención, la consejera Isabel Elizalde ha destacado que el consumo de espárrago ha aumentado en los últimos años y que las previsiones para este año es que se produzcan 200.000 kilos más que el ejercicio pasado, en el que se produjeron 3,1 toneladas certificadas. Ha resaltado que “detrás de estos buenos resultados encontramos el trabajo excelente realizado por los hombres y mujeres del campo. Día a día luchan por conseguir valorizar nuestros productos y continuar cultivándolos, articulando así el desarrollo económico, la sostenibilidad y, en definitiva, la vida del territorio en el que se asientan. Son 452 productores, que proporcionan espárragos a 42 conserveras asentadas también en la zona de producción”.



Las consejeras y representantes de las denominaciones de origen, junto a los cocineros.

Por su parte, la consejera Tapia ha subrayado que “tanto la etiqueta navarra Reyno Gourmet como nuestro Euskolabel garantizan la superior categoría de los productos, permiten su implantación e identificación en el mercado, e impulsan su notoriedad y prestigio entre los consumidores”. “No debemos olvidar – ha añadido- que el proceso para que un producto sea distinguido con estas etiquetas de calidad es muy laborioso. Existen unas tareas previas que incluyen, fundamentalmente, estudios del sector productivo y transformador, de los canales de comercialización y de mercado y de la propia naturaleza del producto. A partir de estos estudios se procede a la definición precisa de todas sus características en un reglamento, así como la forma de producción y comercialización, envasado y etiquetado y sistema de control.”

### **Equilibrio entre Espárrago y Txakoli**

Las mismas características que hacen del espárrago un manjar, especialmente su ligero amargor, provocan también que sean pocas las bebidas con las que encuentre un buen equilibrio. Una de ellas es el txakoli, ya que su peculiar aroma, la acidez fresca y agradable debido al clima de Euskadi, y el liguero amargor que aporta la variedad autóctona “Hondarrabi Zuria” y “Hondarrabi Beltza” armoniza perfectamente con el espárrago, respetando y ensalzando así los matices característicos del Espárrago de Navarra y el Txakoli.

Por ello, en la presentación de hoy se ha optado por estos vinos, de las tres denominaciones de Euskadi, para la degustación de los platos elaborados por uno de los cocineros más reconocidos por su saber hacer con las verduras: Javier Díaz, especializado en cocina con verduras, principalmente de la huerta navarra, con una propuesta de fusión de autor, creativa y tradicional al mismo tiempo, en la que se ensalza el producto de temporada.

En el acto ha participado también el chef Hilario Arbelaitz que desarrolla una cocina tradicional vasca actualizada, en la que el producto se alza como el rey de unas propuestas aparentemente sencillas, sabrosas y naturales. Cabe recordar que Arbelaitz fue el encargado de abrir la temporada en la VIII Cata del primer Espárrago de Navarra, que se celebró a finales del pasado mes de abril en Cabanillas para ensalzar el fruto y comenzar la campaña.

### **Espárrago de Navarra con I.G.P.**

El Espárrago de Navarra es una de las marcas que está bajo el paraguas de Reyno Gourmet, creada en el año 2007 por el Gobierno de Navarra, y que ampara productos agroalimentarios con certificación de calidad de la Comunidad Foral. El Espárrago de Navarra está acogido a Denominación Específica desde el año 1986, y a Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) desde el año 2003. Es un

producto con personalidad propia cuyo cultivo a orillas del río Ebro ha sido tradicional y se ha transmitido a lo largo de muchas generaciones. Tiene una coloración blanca, textura suave, una fibrosidad escasa o nula y un perfecto equilibrio en la suavidad de su amargor en el paladar, debido fundamentalmente a las frías noches existentes en la zona de producción y a la calidad de las aguas y sistemas de cultivo empleados en su obtención.

Todos los procesos de cultivo, elaboración, envasado y certificación del producto final son supervisados por la sociedad pública Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias, S.A. (INTIA), organismo de control de la IGP, acreditado por ENAC conforme a la Norma Europea UNE-EN 45011. El sistema de certificación implantado se basa en diversas inspecciones, tanto en el campo, como en almacenes, industria transformadora y producto terminado.

### **Txakolis de Euskadi**

Euskadi cuenta con tres Denominaciones de Origen de Txakoli: Araba, Bizkaia y Getaria.

-DO Txakoli de Araba: en la campaña 1998-99 de las 20 ha de plantación de viñedo ya existentes en Araba se obtuvieron cerca de 70.000 botellas de txakoli. En las siguientes campañas se fueron incrementando las producciones hasta rondar las 280.000 botellas. Actualmente se

mantienen los ritmos productivos en alrededor de 350.000 botellas al año. Desde 2010 la D.O. Arabako Txakolina cuenta ya con siete bodegas inscritas y 100 Ha. de viñedos.

Debido a las heladas sufridas en el territorio en abril del año pasado, la producción del txakoli alavés se ha reducido este año un 43%, pasando de etiquetar 580.000 botellas en 2016 a 350.000 unidades que empezarán ya a sacarse al mercado. Sin embargo, esta reducción de la producción no ha influido para que la añada de este año haya obtenido una catalogación de 'muy buena'.

-DO Txakoli de Getaria: produjo el pasado año 3.784.000 kilos y 3,4 millones de botellas. En 2017 se cultivaron en Gipuzkoa 431 hectáreas de viña, con 150 viticultores trabajando en los viñedos y 33 bodegas inscritas.

Su principal mercado sigue siendo Gipuzkoa y el resto de Euskadi, que suman el 80% de la producción. Un 10 % se vende en Madrid y Barcelona y el 10 % restante se destina a la exportación, fundamentalmente a Estados Unidos, que adquiere el 66 % de la producción exportada, seguido de Francia, con un 12 %; Reino Unido, con un 8 %, y Japón, con un 5 %. El otro 9% se distribuyen entre varios países. El txakoli exportado se ha vendido entre el 70 % de las bodegas inscritas.

-DO Txakoli de Bizkaia cuenta con 38 bodegas y se cultivan alrededor de 350 hectáreas. La cosecha de txakoli de Bizkaia en 2017 ha alcanzado cerca de 1,6 millones de litros, lo que supone un descenso del 12,75 por ciento con relación a la añada anterior por causa de factores climáticos.

Pese a la bajada de la producción, el volumen de txakoli de Bizkaia comercializado ha llegado a 15.708 hectolitros, un 5,65 % más que el año precedente y un nuevo récord de ventas de esta Denominación de Origen (DO), que tiene a Estados Unidos como el principal mercado exterior.