

GOBIERNO DE NAVARRA

DESARROLLO ECONÓMICO

DERECHOS SOCIALES

HACIENDA Y POLÍTICA FINANCIERA

PRESIDENCIA, FUNCIÓN PÚBLICA,
INTERIOR Y JUSTICIARELACIONES CIUDADANAS E
INSTITUCIONALES

EDUCACIÓN

SALUD

CULTURA, DEPORTE Y JUVENTUD

**DESARROLLO RURAL, MEDIO
AMBIENTE Y ADMINISTRACIÓN LOCAL**

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

16 empresas agroalimentarias navarras participan desde hoy en Madrid en el “Salón de Gourmets”

La consejera Elizalde ha inaugurado esta mañana el stand de la Comunidad Foral, que mostrará sus productos hasta el jueves 27 de abril

Lunes, 24 de abril de 2017

16 empresas agroalimentarias navarras participan en Madrid en el 31 “Salón de Gourmets” (Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad) que se celebrará desde hoy lunes y hasta el próximo jueves 27 en el recinto ferial IFEMA. Con este motivo, la consejera de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración



La consejera con la ministra, el responsable de la DO Navarra y el presidente del grupo Gourmet.

Local, Isabel Elizalde, ha inaugurado esta mañana el stand de la Comunidad Foral, en el transcurso de un acto que ha contado con la presencia de la ministra de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel Tejerina. También ha participado el gerente de la sociedad pública del Gobierno de Navarra INTIA (Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias), Juanma Intxaurrendieta.

Durante estos cuatro días, el stand “Reyno Gourmet”, la marca navarra que engloba a los productos agroalimentarios de calidad reconocida y que cuenta con más de 2.000 referencias, acogerá también distintas actividades dirigidas al público asistente.

La práctica totalidad de esas 16 empresas pertenecen a “Reyno Gourmet” y proceden de muy diversos sectores alimentarios: conservas vegetales y platos preparados (Anko Conservas Artesanas, Impex Medrano, Conservas El Navarrico, Conservas Pedro Luis y Ubidea); confitería y pastas (Casa Salinas y Confitería-Cerería Donézar); productos del pato (Etxenike y Katealde); y postres lácteos (Goshua). También están presentes Bodega Inurrieta; la empresa FrutaChok con su producto de fruta fresca bañada en chocolate; el aceite de Hacienda Queiles; el pacharán navarro de Azanza; y la empresa Cárnicas Lasarte – Arbeondo.

Además de estas firmas, en el espacio “GourmetsQuesos” participa con stand propio la empresa Quesos Larra, de Burgui. En el marco de

“GourmetQuesos”, que celebra su octava edición, se celebra el Campeonato de los Mejores Quesos de España, que premiará a los mejores quesos nacionales en 15 categorías diferentes en función de la leche, la textura o la pasta, entre otros parámetros. Cabe destacar que han quedado finalistas los quesos navarros de las siguientes queserías: en la categoría 7, correspondiente a quesos de oveja semi: Ricardo Remiro, de Eulate; SC Balda Artola, de Unanua; y Quesos Larra, de Burgui. Y en la categoría 9, que distingue a quesos de oveja añejos: Ricardo Remiro de Eulate.

Además, en el stand de Navarra están representados otros productos pertenecientes a las diferentes Certificaciones de Calidad, como la Ternera y el Cordero de Navarra; los quesos Roncal e Idiazabal; el Aceite de Navarra; el Piquillo de Lodosa; así como Alcachofa de Tudela, Espárrago de Navarra, y Pacharán Navarro.

Elaboraciones en directo y degustaciones de productos

Las personas que visiten estos días el stand podrán también degustar una selección de productos elaborados por el chef navarro Enrique Martínez Burón, así como catar una selección de los mejores vinos de la D.O. Navarra y de pacharán. Está previsto además que en el espacio destinado a show-cooking se lleven a cabo demostraciones de pelado de espárrago y alcachofa.

Además, en la empresa FrutaChok enseñará a confeccionar ramos, cestas y cajitas de fruta fresca tallada y recubierta de chocolate blanco o negro. Esta demostración tendrá lugar mañana martes día 25 a las 11,30 horas. El miércoles día 26, a las 17 horas, Confitería–Cerería Donézar realizará una demostración de fabricación de “bolaos”, una elaboración de confitería muy consumida en España, especialmente en el norte, desde el siglo XVIII hasta bien entrado el XX.