

GOBIERNO DE NAVARRA

PRESIDENCIA, ADMINISTRACIONES
PÚBLICAS E INTERIOR

ECONOMIA Y HACIENDA

CULTURA, TURISMO Y RELACIONES
INSTITUCIONALES

EDUCACION

SALUD

POLÍTICA SOCIAL, IGUALDAD,
DEPORTE Y JUVENTUDDESARROLLO RURAL, INDUSTRIA,
EMPLEO Y MEDIO AMBIENTE

FOMENTO Y VIVIENDA

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

Reyno Gourmet presentará en Madrid Fusión los productos agroalimentarios con sello de calidad de Navarra

El encuentro, que se celebrará entre el 24 y el 26 de enero, contará con una importante representación de bodegas y restauradores navarros

Viernes, 20 de enero de 2012

[Reyno Gourmet](#), la marca institucional que agrupa a los productos agroalimentarios de Navarra, participará en la décima edición del congreso gastronómico y culinario [Madrid Fusión](#), que se celebrará del 24 al 26 de enero en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid.

Este año la delegación navarra se ubicará en el stand número 49 con una presentación minimalista en la que se dará protagonismo a *las maravillas del Reyno*. Este lema es el de la nueva campaña de marketing de Reyno Gourmet que consiste en presentar los productos típicos de Navarra que cuentan con sellos de calidad reconocida en una pantalla gigante que mostrará imágenes de los productos en tres dimensiones.

En el espacio Enofusión, Reyno Gourmet y la [Denominación de Origen Navarra](#) presentarán una selección de vinos en el llamado "Enobar", un espacio de cata libre para profesionales. En este contexto, el jueves 26 de enero se presentarán varias iniciativas para promocionar variedades de vinos producidos en la Comunidad Foral. A las 13:00, la bodega de San Martín de Unx Domaines Lupier participará en la cata "Garnachas: La nueva generación"; a las 15:00 horas Pilar García Granero, presidenta del Consejo Regulador de la DO Navarra, dirigirá una cata bajo el título "Think in pink: el rosado está de moda"; y a las 18:00 horas Bodegas Ochoa participará en la cata titulada "Los dulces de España", donde presentarán moscateles y moscatos.

Como actividad paralela Madrid Fusión se pone en marcha este año *Enofestival*, que fusiona música independiente y cultura enológica. Este evento, previsto el sábado 4 de febrero contará con el patrocinio de la DO Navarra, que ofrecerá vino rosado a los asistentes.

En el marco de las actividades programadas, los restauradores navarros Koldo Rodero, del restaurante Rodero, y Ángel Regeiro, del



Una cata de vinos navarros en la edición del año pasado de Madrid Fusión.

restaurante Enekorri, ofrecerán una ponencia bajo el título “Verduras y rosados de Navarra” en la que explicarán las posibilidades de maridaje entre los vinos rosados y las verduras producidas en Navarra. El acto tendrá lugar el miércoles, 25 de enero a las 17:30 horas en la sala Polivalente. En esta misma sala, pero el día 24 de enero, el cocinero Alex Múgica, ganador del II Concurso de bocadillos para profesionales de hostelería de Navarra, presentará su bocadillo de centollo, vieira y aceituna negra en la final del IX Concurso de Bocadillos de Autor.