

Tudela · Pamplona 17·18·19·20 de mayo 2009



NAVARRA  
**gourmet**  
vive las verduras





**NAVARRA GOURMET** Es un gran evento internacional que ha aunado recursos y conocimiento, innovación y experiencia para tratar de convertirse en el gran referente gastronómico del año. Con la organización de esta vasta y compleja cita, nuestra Comunidad muestra a la sociedad un perfecto ejemplo de colaboración entre organizaciones y profesionales, entre empresas y proveedores, que han trabajado con el objetivo final de conseguir el mejor posicionamiento posible en los mercados internacionales de las verduras y los productos navarros.

Con la coordinación del Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra (ICAN), empresa pública dependiente del Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno Foral, Navarra Gourmet agrupará y promocionará actividades que ya se venían celebrando en nuestra Comunidad en distintos meses y formatos. La pretensión del comité organizador, en esta primera edición de 2009, ha sido potenciar al máximo la promoción, la gastronomía y los productos de esta tierra, sumando iniciativas y aunando esfuerzos individuales y recursos económicos.



# NAVARRA gourmet

vive las verduras

Es en momentos de incertidumbre cuando hay que aunar esfuerzos para lograr resultados satisfactorios.

Este es el objetivo de NAVARRA GOURMET, uniendo los eventos más representativos de la Comunidad Foral para lograr el congreso gastronómico, tal vez, más importante hasta este momento.

Es nuestra ilusión y la queremos compartir con todas aquellas personas vinculadas, de una u otra manera, con este apasionante mundo de la gastronomía, la salud y del conocimiento

Koldo Rodero

Por tercer año consecutivo nos damos cita en Pamplona, para exaltar la gastronomía vegetal, a través de los productos frescos y transformados, bien por los cocineros, bien por la industria alimentaria. Será una simbiosis de la identidad local y universal, en la que una pléyade de cocineros navarros y llegados de diferentes países darán a conocer sus últimas creaciones. Sesiones más interactivas; filosofía que se trasladará a diferentes catas y degustaciones. Tras el éxito multitudinario que supuso el Túnel del Pincho, en esta ocasión pondremos en marcha dos: Recetario Histórico y Productos 10 de Navarra. El objetivo, acercar lo mejor a los profesionales y a la ciudadanía a precios populares y en un ambiente festivo.

Rafael García Santos



## La inauguración, en Tudela

17 18 19 20  
DOM LUN MAR MIE



El congreso comenzará en Tudela, el 17 de mayo, donde está previsto que pronuncien un pregón de apertura El Gran Wyoming y Usun Yoon, una de sus colaboradoras en el espacio de televisión 'El Intermedio' que diariamente emite 'La Sexta'. Además de "abrir" oficialmente el evento, la conocida pareja pasará por las calles y las sociedades gastronómicas de la capital ribera.

Además, la organización de Navarra Gourmet rendirá un homenaje a la **Orden del Volatín** y a la Ciudad Agroalimentaria de Tudela, por su labor en la divulgación de la calidad y reconocimiento de las verduras y la huerta de la Ribera del Ebro.

La Orden del Volatín comenzó su actividad en 1969, cuando un grupo de amigos se unieron para recuperar, potenciar y mejorar las tradiciones navarras con especial hincapié en las de la Ribera Navarra; y mejorar el conocimiento de nuestra realidad y de nuestros productos fundamentales. Desde entonces, la Orden ha organizado toda clase de actividades recreativas fomentando del folklore, la cultura popular y costumbres de la zona de la Ribera Navarra; conferencias culturales, reuniones para entretenimiento y temas de actualidad; promoción de productos gastronómicos típicos de Navarra.



## III Congreso Internacional



Más de cuarenta grandes cocineros, científicos y catedráticos participarán en el Congreso Navarra Gourmet-Vive las Verduras, que tendrá lugar en Pamplona los días 18-19 y 20 de mayo, organizado por el Gobierno de Navarra, en colaboración con más de veinte organismos y empresas, asociaciones y denominaciones de origen. La dirección técnica de este congreso ha correspondido al crítico gastronómico Rafael García Santos y al cocinero navarro, Koldo Rodero.

Navarra Gourmet es un gran evento internacional (con participación de ponentes de 6 países: Alemania, Brasil, China, España, Francia e Italia) en el que se han unido recursos y conocimiento, innovación y recetas tradicionales. Navarra ofrece a la sociedad, con la organización de este evento, el que puede ser un perfecto ejemplo de colaboración entre organizaciones y profesionales, entre empresas y proveedores, teniendo como objetivo final el mejor posicionamiento posible en los mercados internacionales de las verduras y productos navarros.

Entre los cocineros españoles que presentarán sus mejores platos y recetas se encuentran los ganadores del premio 'Reyno de Navarra' en 2007 y 2008, que ha pasado a denominarse 'Navarra Gourmet': Ferrán Adrià y Martín Berasategui, además de Pedro Subijana, Josean Martínez Aluja, Dani García, Quique Dacosta, Xavier Pellicer (Abac) o Ricardo Camarena (Arrop).

Junto a cocineros de Italia, Francia y Alemania, acudirán también a Pamplona los restauradores brasileños Helena Rizzo y Daniel Redondo 'Mani', titulares del mejor local de Sao Paulo, o el propietario de 'Whampoa Club' en Pekín y Shangai: Jereme Leung. Con una novedosa ponencia sobre "verduras orientales y en especial tailandesas" hará su presentación en Pamplona el cocinero Willian Ledeuil.

Participarán también como ponentes representantes de los establecimientos navarros: Café Niza, Rodero, Alhambra, Maher, El Molino de Urdániz, Treintaitrés y Túbal. Comenzarán las ponencias del congreso: el pamplonés Iñaki Rodaballo, Fernando Pérez Arellano (Zaranda-Madrid) y Valeria Piccini (Caino-Montemerano) que hablará sobre las legumbres del centro de Italia.

17 18 19 20  
DOM LUN MAR MIE



## Premio Navarra Gourmet a Michel Bras

El cocinero francés Michel Bras, uno de los más influyentes de los últimos años, recibirá el Premio Navarra Gourmet el próximo 19 de mayo.

Bras, que cuenta con tres estrellas Michelin desde 1999, ha creado un estilo que ha cambiado el curso de la cocina contemporánea. Pocos elementos distintos en el plato, uso de hierbas autóctonas recogidas apenas unas horas antes, abolición de natas y salsas, nitidez, minimalismo, sensibilidad, rigor, extremo respeto por la estacionalidad de los productos y un fuerte arraigo a las propias raíces.

Se trata de una cocina filosófica e intelectualmente influenciada por el Aubrac, una región virgen y salvaje donde el contacto directo con la naturaleza es inevitable. La genialidad y

la sincera pasión de Michel Bras por todo lo bueno, bonito y auténtico han hecho el resto.

Michel Bras nació el 4 de noviembre de 1946 en Gardiac, en el Aveyron. Realizó sus estudios en el colegio Espallion, en esa misma región. A algunos pasos de la empresa familiar: El hotel restaurante Lou Mazuc de Lagliole. Desde que sale de la escuela, guiado por su madre, se inicia en la cocina del terruño. No sale de Lagliole para complementar su formación; ni París, ni grandes brigadas. Se instruye sólo, compensando su aislamiento estudiando con pasión la literatura gastronómica.

Uno de los platos más emblemáticos de Bras es el Gargouillou de verduras (Gargouillou de jeunes légumes, dit

classique, relevé des grains germées & d'herbes champêtre). Un plato compuesto por más de 30 verduras diferentes cocidas por separado. Que por último se saltean ligeramente en una sartén con una loncha de jamón, y se les añaden varios brotes y hierbas aromáticas.

Cocineros de la talla de Ferrán Adrià o Martín Berasategui recibieron también este galardón en las ediciones del congreso Vive las Verduras de 2007 y 2008.

17

DOMINGO

## Inauguración de Navarra Gourmet

El acto de apertura de Navarra Gourmet tendrá lugar en Tudela el 17 de mayo, a las 12:00 del mediodía en la Plaza Mercadal (Centro Castel Ruiz). El pregón correrá a cargo de El Gran Wyoming, director del programa El Intermedio que emite diariamente La Sexta, y de Usun Yoon, una de sus colaboradoras habituales.

A continuación, la organización rendirá un homenaje a la Orden del Volatín y a la Ciudad Agroalimentaria de Tudela.

El acto finalizará con un recorrido por las sociedades gastronómicas de los alrededores.



18

LUNES

## Primera Jornada del Congreso Navarra Gourmet

09h30



**Iñaki Rodaballo**

CAFÉ NIZA en Pamplona

“Lechugas en la niebla”

10h00



**Fernando Pérez Arellano**

ZARANDA en Madrid

“Verduras y ahumados”

10h30



**Valeria Piccini**

CAINO en Montemerano

“Legumbres del centro de Italia”

11h00



**Andree Köthe**

ESSIGBRAETLEIM en Nürnberg

“El color del sabor”

11h30



**Pedro Subijana**

AKELARRE en San Sebastián

“La radicalidad del sabor”

12h15

Gastronomía y Salud  
“Gastronomía y Astronomía: la salud del universo”

Moderador: Jordi Estadella



**Daniel García**

CALIMA en Marbella



**Ramón Nuñez**

Director del Museo Nacional de Ciencia y Tecnología en La Coruña



16h30



**Mauro Colagreco**

MIRAZUR  
en Mentón

“Vegetación”

18h00



**Carlo Crisci**

LE CERF  
en Cossonay-Ville

“Equilibrio y estructura  
a través del vegetal”

17h00



**Koldo Rodero**

RODERO  
en Pamplona

“Verduras de Navarra:  
alimentos para la piel,  
presentación cosmética D.O.”

18h45

Gastronomía y Salud  
“Vino y aceite. Salud líquida”

Moderador: Jordi Estadella



**Joan Roca**

EL CELLER  
DE CAN ROCA  
en Girona

17h30



**Marcos y  
Pedro Morán**

CASA GERARDO  
en Prendes

“Fabes y pochas”



**Agustín Santolaya**

Director General  
de Bodegas Roda  
y de Aceites en Dauro



**Mikel Zeberio**

Periodista gastronómico  
Director de Viandar Vinos

## Actividades

18  
LUNES

### mañana

- Apertura Alimenta 09
- Inauguración oficial de Navarra Gourmet y del XXI Salón de Hostelería
- Talleres y catas de producto

### mediodía

- Il Pasarela del Pincho y el Vino de Navarra” (Sala Mezanina)
- Degustación del recetario histórico de Navarra (Sala de la Muralla)

### tarde

- Talleres y catas de producto
- Il Pasarela del Pincho y el Vino de Navarra” (Sala Mezanina)
- Degustación de los Accésit de Oro de la Ciudad Agroalimentaria de Tudela a los 10 mejores productos de nuestra gastronomía (Sala de la Muralla)
- Cine y Gastronomía “Dieta mediterránea” 20,00 h en el cine Carlos III

+info: [www.navarragourmet.com](http://www.navarragourmet.com)



Programa provisional.

19

MARTES

## Segunda Jornada del Congreso Navarra Gourmet

09h30



**Javier Díaz**

ALHAMBRA  
en Pamplona

“Brócoli: ciencia y gastronomía”

10h00



**Ricardo Gil**

TREINTAITRES  
en Tudela

“Técnicas tradicionales  
en la cocina actual: encurtidos y  
escabeches de verdura”

10h30



**Helena Rizzo y  
Daniel Redondo**

MANI  
en Sao Paulo

“Frutas y verduras brasileñas”

11h00



**Thomas Bühner**

LA VIE  
en Osnabrück

“Muesli de verduras”

11h30



**Ricardo Camarena**

ARROP  
en Valencia

“Tubérculos valencianos”

12h45

Gastronomía y Salud  
“Ecogastronomía saludable”

Moderador: Jordi Estadella



**Michel Bras**

BRAS en Laguiole  
Francia



**Josep Pamiés**

Agricultor bioecológico

13h15

Entrega de  
Premio Reyno Gourmet

**Michel Bras**

Presentado por Pepa Fernández

16h30



**Enrique Martínez**

MAHER  
en Cintruénigo

“La vaporización de las sales,  
las verduras”



17h00



**Massimo Bottura**

OSTERÍA  
LA FRANCESCANA  
en Módena

“La aplicación de la vanguardia sobre la verdura de tradición”

17h45



**Quique Dacosta**

EL POBLET  
en Denia

“Alagas”

18h15



**Martín Berasategui**

“Las Verduras y la Salud en la Cocina de Martín Berasategui”

19h00

Gastronomía y Salud  
“Evolución de la gastronomía.  
La importancia de la salud a través de los tiempos”

Moderador: Jordi Estadella



**Albert Adrià**

Presentación del libro  
“Natura”



**Manuel Toharia**

Director del Museo de las Ciencias Príncipe Felipe de Valencia



Programa provisional.

# Actividades 19

MARTES

## mañana

- Primera Mesa Redonda del I Encuentro de Bloggers
- Talleres y catas de producto
- Medallas de Oro de la Ciudad Agroalimentaria de Tudela
- Premio Navarra Gourmet a Michel Bras (Sala de Cámara)

## mediodía

- Final del Campeonato de Sociedades Gastronómicas (Sala de la Muralla)
- II Pasarela del Pincho y el Vino de Navarra” (Sala Mezanina)

## tarde

- Segunda Mesa Redonda del I Encuentro de Bloggers
- II Pasarela del Pincho y el Vino de Navarra” (Sala Mezanina)
- Degustación de los Accésit de Oro de la Ciudad Agroalimentaria de Tudela a los 10 mejores productos de nuestra gastronomía (Sala de la Muralla)
- Cine y Gastronomía “Estómago” 20,00 h en el cine Carlos III

+info: [www.navarragourmet.com](http://www.navarragourmet.com)

20

MIÉRCOLES

## Tercera Jornada del Congreso Navarra Gourmet

09h30



**David Yarnoz**  
EL MOLINO  
DE URDÁNIZ  
en Urdániz

“Las verduras y el aceite”

10h00



**Luigi Taglienti**  
ANTICHE CONTRADE  
en Cuneo

“La nueva cocina ligure,  
entre Liguria y Piamonte”

10h30



**Oriol Rovira**  
ELS CASALS  
en Sagàs-Berguedà

“Cerrando círculos”

11h00



**Willian Ledeuil**  
ZE KITCHEN GALERIE  
en París

“Verduras orientales y,  
en especial, tailandesas”

11h30



**Denis Martin**

“Arquitectura  
culinaria con verduras”

12h00



**Jereme Leung**  
WHAMPOA CLUB  
en Pekín y Shanghai

“Vegetales típicos chinos  
y su tratamiento culinario”

12h30

Gastronomía y Salud  
“Alta cocina y salud  
¿son realmente compatibles?”  
Moderador: Jordi Estadella



**Xabier Pellicer**  
ABAC  
en Barcelona



**Eduardo Alegría**  
Consultor del Servicio  
de Cardiovascular  
de la Clínica Universitaria  
de Navarra

16h30



**Nicolás Ramírez**  
TUBAL  
en Tafalla

“Cocina para disfrutar”

17h00



**Moreno Cedroni**  
MADONNINA DEL  
PESCATORE  
en Senigalia

“El mundo dulce  
y salado del apio nabo”



17h30



**Josean Martínez**  
GUGGENHEIM  
en Bilbao

“La verdura...  
lenguaje, evolución, sutileza”

19h00



**Ferrán Adrià**  
EL BULLI  
en Roses

“Tengo una pregunta  
para Ferrán Adrià”  
Disertación y Coloquio.

18h00

Gastronomía y Salud  
“Gastronomía y Placer.  
Cinco sentidos, salud y sexo”

Moderador: Jordi Estadella



**Marcelo Tejedor**  
CASA MARCELO  
en Santiago de Compostela



**Raimundo  
García del Moral**  
Catedrático de Anatomía  
Patológica de la Universidad  
en Granada

19h30

**Clausura del Congreso  
Ferrán Adrià**

20h30

**Entrega  
Premios EVA**  
Sala Principal

22h00

**Cena de clausura**

## Actividades **20**

MIÉRCOLES

### mañana

- Tercera Mesa Redonda del I Encuentro de Bloggers y entrega de Premios
- Talleres y catas de producto

### mediodía

- Il Pasarella del Pincho y el Vino de Navarra” (Sala Mezanina)
- Degustación del recetario histórico de Navarra (Sala de la Muralla)

### tarde

- Talleres y catas de producto
- Il Pasarella del Pincho y el Vino de Navarra” (Sala Mezanina)
- Degustación de los Accésit de Oro de la Ciudad Agroalimentaria de Tudela a los 10 mejores productos de nuestra gastronomía (Sala de la Muralla)
- Entrega de los Premios EVA (Sala Principal)
- Cine y Gastronomía “El pollo, el pez y el cangrejo real” 20,00 h en el cine Carlos III

+info: [www.navarragourmet.com](http://www.navarragourmet.com)



Programa provisional.



## Medallas de Oro y Accesit de La Ciudad Agroalimentaria de Tudela



Las Medallas de Oro de la Ciudad Agroalimentaria de Tudela se conceden al mejor plato preparado nacional y al mejor Vino navarro. En esta edición han participado un centenar de empresas que han presentado más de 150 productos y platos preparados. Un jurado compuesto por una decena de profesionales seleccionará cinco finalistas de entre los que se elegirá al ganador. Y para seleccionar al mejor Vino navarro, se realizará una cata ciega entre los diez vinos seleccionados por el Panel de Cata oficial de Navarra. Todos ellos estarán disponibles en la enoteca de Reyno Gourmet para ser catados por el público en general.

Y como novedad este año se entregarán los Accesit de Oro a los diez mejores productos navarros. Las empresas participantes presentaron al concurso los productos que ellas mismas consideraron. La lista final incluía: aceites; conservas de Espárrago de Navarra, Pimiento del Piquillo de Lodosa y Alcachofa de Tudela; chistorra, relleno y morcilla; migas; pimientos del cristal; queso Roncal e Idiazabal; productos derivados del pato; postres lácteos; encurtidos; mousses y salsas; y productos ecológicos. Todos ellos fueron sometidos a una cata ciega y a un sistema homogéneo de puntuaciones que ha dado como resultado la obtención de los diez mejores productos de este año 2009.



La Ciudad Agroalimentaria de Tudela (CAT) es una iniciativa pública del Gobierno de Navarra promovida por la Sociedad de Inversiones e Infraestructuras de Navarra (SPRIN) y ubicada en Tudela. Este pionero parque industrial, dedicado al servicio del sector agroalimentario, ocupa en esta primera fase (S-1) una superficie de 1.200.000 m<sup>2</sup>, y en el futuro están previstas dos fases de ampliación del polígono, hasta llegar, en total, a los 3.000.000m<sup>2</sup>. El objetivo es convertirse en un parque agroalimentario de referencia nacional e internacional, donde se compartan infraestructuras de forma sostenible y se ofrezcan servicios de formación e innovación para mejorar la competitividad de las empresas. Todo ello con la misión principal de ahorrar costes y esfuerzos a las empresas del sector agroalimentario.

Tudela es el emplazamiento idóneo por su acceso a mano de obra, por disponer de más de 5.000.000m<sup>2</sup> de suelo industrial y su posición geoestratégica desde el punto de vista logístico.

La Ciudad Agroalimentaria de Tudela estará compuesta por empresas productoras, auxiliares, infraestructuras, servicios e instituciones que apoyen la industria, con una oferta de servicios que potenciará la competitividad del sector; reforzará la imagen de marca y se desarrollarán productos de mayor valor añadido.



## IV Premios Eva

17 18 19 20  
DOM LUN MAR MIE



La cuarta edición de los Premios Internacionales EVA se celebrará en Pamplona, en el Palacio de Congresos y Auditorio de Navarra, Baluarte el 20 de mayo. La entrega de estos galardones, promovidos por la Asociación de Mujeres Empresarias y Directivas de Navarra (AMEDNA), será el broche final para la clausura de Navarra Gourmet.

El proyecto nació con el objetivo de reconocer el liderazgo de las mujeres en diferentes ámbitos de la gastronomía, y con dos ideas básicas: la originalidad y la obligatoriedad. La primera atiende a la creación de unos premios o galardones dirigidos a las mujeres de la gastronomía internacional, elenco cada vez más importante en un mundo generalmente dominado por hombres. Y la segunda es tan justa como obvia: Navarra es y ha sido una tierra pródiga a lo largo de su historia contemporánea en damas relacionadas con lo culinario. Se podrá aseverar, sin lugar a equívoco, que en Navarra la cocina es eminentemente fe-

menina; una cocina trazada en muchos casos desde el anonimato de los hogares hasta el servicio y los fogones importantes de los restaurantes más severos.

Un jurado compuesto por quince prestigiosos profesionales del mundo de la gastronomía y las sucesivas ganadoras de las ediciones anteriores, establecen anualmente los reconocimientos en seis diferentes categorías: Cocinera del año, Periodista Gastronómica, Mujer del Vino, Empresaria Gastronómica, Mujer Tendencias, y Una Vida Gastronómica.

Mujeres como la desaparecida Simone Ortega; cocineras "Tres Estrellas" como Carmen Ruscalleda y Anne Sophie Pic; la bodeguera Gaia Gaja; periodistas como Jancis Robinson; artistas y diseñadoras como Fiorella Faltoyano, Amaya Arzuaga y Cristina Higuera...son algunas de las damas del mundo gastronómico galardonadas en anteriores ediciones de los Premios Internacionales EVA.





# Alimenta 2009

17 18 19 20  
DOM LUN MAR MIE



alimenta'09



Encuentro internacional del sector agroalimentario navarro  
Navarra food and wine international meeting

Alrededor de 50 importadores de más de 15 países conocerán los productos elaborados por empresas agroalimentarias de la Comunidad foral, con motivo de la III Exposición de alimentos y bebidas de Navarra, Alimenta'09. Organizada por la Cámara de Comercio, la cita tendrá lugar el 18 de mayo en la Sala Ciudadela, en Baluarte. Se trata del principal encuentro de promoción internacional de la industria agroalimentaria foral, que este año además, se celebra en el marco de Navarra Gourmet.

Participarán por primera vez países como Polonia, Suiza y Turquía, además de invitados en anteriores ediciones como Alemania, Brasil, Canadá, China, Estados Unidos, Francia, India, Irlanda, Japón, Países Bajos, Países Nórdicos, Reino Unido, República Checa y Rusia.

Información e inscripciones:

- Maite del Portillo  
mdelportillo@camaranavarra.com  
T. 948 077 070 ext. 153
- Ainara García  
agracia@camaranavarra.com  
T. 948 077 070 ext. 167





## XXI Sal6n Profesional de Hostelería de Navarra



El Sal6n de Hostelería de Navarra cumple este a6o su vigésima primera edici6n, habiéndose convertido en un acontecimiento y una cita esperada para el profesional de la hostelería.

El Sal6n de Hostelería de Navarra es la feria sectorial m1s importante de cuantas se celebran en Navarra. Su finalidad es la de ser punto de encuentro de hosteleros y acercamiento entre proveedores y profesionales; es lugar donde se presentan novedades y se establecen numerosos contactos comerciales, tal es así que un 80% de expositores repiten y acuden al Sal6n para contactar con sus clientes y para captar otros nuevos.

Uno de los esfuerzos que realiza la Organizaci6n es conseguir la profesionalidad de los asistentes consiguiendo así una muestra de gran eficacia y muy positiva para los expositores y visitantes.

A lo largo de las veintiuna ediciones anteriores, el Sal6n va m1s all1 de ser una muestra ceñida exclusivamente a la Comunidad Foral.

Son cada vez m1s los expositores y visitantes que llegan de otras comunidades. Las empresas que acuden son las m1s representativas de los sectores de la alimentaci6n, bodegas, maquinaria, mobiliario, menaje, decoraci6n, informática, distribuci6n, etc. . . .

El Sal6n de Hostelería de Navarra est1 organizado por la Asociaci6n de Hostelería y la Cooperativa, m1ximos exponentes del sector en Navarra.

La Feria cuenta con el apoyo de las autoridades e instituciones m1s representativas de Navarra acudiendo todos los a6os a esta cita.

El Sal6n de Hostelería registra una masiva asistencia de profesionales hosteleros, que acuden con interés para ponerse en contacto con sus proveedores y conocer las novedades que puedan mejorar su establecimiento. Se calcula una asistencia de ocho a diez mil profesionales de la hostelería.

A lo largo de los d1as de feria, se organizan actos que son de interés para el visitante, adem1s de jornadas técnicas y presentaciones de productos concretos.

17 18 19 20  
DOM LUN MAR MIE



Entidades y Empresas que han anunciado su presencia en el Salón de Hostelería 2009.

**Instituciones y entidades**

ASOCIACIÓN DE HOSTELERÍA  
COOPERATIVA DE HOSTELERÍA DE NAVARRA

BANCO DEVASCONIA  
BANCO POPULAR

DIRECCIÓN GENERAL DE TURISMO DEL GOBIERNO DE NAVARRA

ICAN - Reyno Gourmet

**Distribuciones y representaciones**

DISTRIBUCIONES ARAMENDIA

**Vinos, licores y bebidas**

BODEGAS ALCONDE  
BODEGAS JULIÁN CHIVITE  
OCHOA VIÑEDOS Y BODEGAS - CODENOR  
GRUPO LA NAVARRA  
VINÍCOLA NAVARRA  
ZOCO (PERNOD RICARD ESPAÑA S.A.)  
BOD. CASTILLO DE MONJARDÍN  
BODEGAS PRÍNCIPE DE VIANA

BODEGAS FINCA ALBRET  
BODEGAS RIOJA VEGA  
AGUA INSALUS

**Alimentación**

PANADERÍAS NAVARRAS  
CAFÉS LA BRASILEÑA  
MARTIKO  
CONSERVAS EL NAVARRICO  
PANADERIAS OGI BERRI

**Vajilla y cubertería**

GAMECHO Y ERRANDONEA

**Cuchillería**

M.TELLERIA

**Decoración**

DECOSTUDIO PAMPLONA

**Informática**

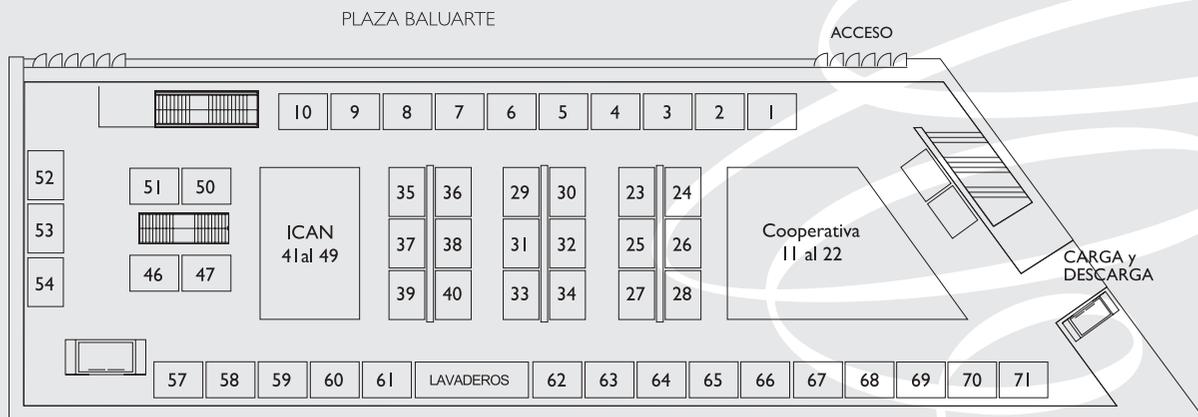
AXIS, ASESORES EN NUEVAS TECNOLOGÍAS

**Publicidad y comunicación**

EIDE ESTUDIO

**Medios de comunicación**

ONDA CERO RADIO  
POPULAR TELEVISIÓN





# I Encuentro de Bloggers

17 18 19 20  
DOM LUN MAR MIE



En los últimos años la gastronomía se ha transformado y se ha visto sometida a numerosos y profundos cambios. Lo mismo ha ocurrido con la Comunicación, que se ha convertido en un instrumento al alcance de todos nosotros. Conscientes de la importancia de esta transformación y de la repercusión que este hecho ha tenido y tendrá en la sociedad en general y en el mundo de la gastronomía en particular, hemos organizado este encuentro de bloggers gastronómicos y la institución del primer premio "Navarra Gourmet" al mejor blog gastronómico amateur.

El encuentro, que se celebrará los días 19 y 20, contará con tres mesas redondas, moderadas por **José Luis Orihuela**:

- **La blogosfera gastronómica ¿Una realidad emergente?**
- **Bloggers frente a críticos gastronómicos ¿Nuevos prescriptores?**
- **Videoblogs y blogs de micronicho sobre gastronomía ¿Nuevas oportunidades?**

La participación es libre para todos los bloggers y personas interesadas que lo deseen. En el marco de dicho encuentro se hará entrega del Premio, concedido por un Jurado presidido por el profesor José Luis Orihuela, profesor universitario, conferenciante, blogger y considerado como uno de los grandes teóricos y referentes de la blogosfera.



## VI Muestra de Cine y Gastronomía



17 18 19 20  
DOM LUN MAR MIE



La 'Sexta Muestra de Cine y Gastronomía', que organiza el "Cine Club Lux" de Pamplona en colaboración con Saide, discurrirá paralela a Navarra Gourmet, siguiendo con la buena acogida de que ha disfrutado por parte del público asistente en las ediciones anteriores. Las películas que se van a proyectar son 'Dieta mediterránea' (2009), 'Estómago' (2008), y 'El pollo, el pez y el cangrejo real' (2008), teniendo lugar las sesiones en el Cine Carlos III, a las 20.00 horas. Como de costumbre, serán presentadas por conocidos especialistas en la materia.

En los últimos años la gastronomía se ha convertido en un acontecimiento en auge. Los grandes 'chefs' se han transformado en artistas y alquimistas de un oficio en plena expansión creativa, gozan de un aura reverencial y sus fogones, transmutados en laboratorios, son objeto de una constante atención mediática. Proliferan en televisión los programas de cocina y los canales temáticos, se abren nuevos restaurantes bajo distintas advo-

caciones, los mercados rebosan de productos exóticos y ecológicos, el enoturismo está en alza, crecen las escuelas de cocina, los concursos culinarios... Antes, una buena comida significaba quedar saciado. Hoy pasa forzosamente por una experiencia sublime donde el ingenio y la imaginación del "chef" conducen a elevar el alma de los comensales.

En este panorama, la edición de libros y la producción de largometrajes sobre el tema tampoco se ha quedado a la zaga. Cada año son varias las películas que hacen de la gastronomía el núcleo de su historia. La reunión de varias personas en torno a una mesa bien surtida es un recurso dramático idóneo para hablar no sólo de guisos y olores, sino también de amores, sueños, soledades, desilusiones, preocupaciones y añoranzas, microcosmos que por extensión se erige en una alegoría sobre eso que se llama la condición humana.

Bon appétit!





## II Pasarela del Pincho y del Vino de Navarra

17 18 19 20  
DOM LUN MAR MIE



Por segundo año consecutivo, la Pasarela del Pincho y del Vino de Navarra, se instalará en la Sala Mezanina, en el sobre piso del XXI Salón Profesional de la Hostelería, del 18 al 20 de mayo.

Un total de 15 bares ofrecerán, a precios populares los pinchos más representativos de sus establecimientos. Diez de ellos representan las cocinas en miniatura más punteras del mapa español y, cinco, a bares de Navarra, ganadores de los premios con D.O. en la XI Semana del Pincho, que se celebra a finales de marzo.

Establecimientos como 'Estado Puro', con la dirección de Paco Roncero; 'Sula', de Quique Dacosta; 'Aris Bar', de Juan Pablo Felipe, 'La Taberna Viavélez', de Paco Ron, de Madrid, y 'La Taberna del Gourmet' dirigida por María José San Román, de Alicante, ya han confirmado su asistencia.



## Recetario Histórico

17 18 19 20  
DOM LUN MAR MIE



Uno de los objetivos de Navarra Gourmet ha sido, desde el principio, involucrar al público y hacerle partícipe de esta fiesta de la gastronomía. Todo ello ahondando en nuestras raíces culinarias y redescubriendo nuestros productos. Por eso, entre los actos más populares, se enmarca este homenaje a nuestro Recetario Histórico. En diez cocinas que se instalarán expresamente para la ocasión en la Sala de la Muralla de Baluarte, se elaborarán platos emblemáticos de la gastronomía navarra a precios populares. Cinco de esas diez cocinas, estarán dedicadas a nuestras verduras y a la cocina de la Ribera con platos como Espárragos de Navarra con aceite; Cebolletas; Cogollos de Tudela; Alcachofas de Tudela, ajetes y Espárragos de Navarra en tempura; y Menestra de verduras. En las otras cinco se cocinarán platos tan nuestros como el Bacalao al ajoarriero, las pochas, migas, Cordero de Navarra al chilindrón o costrada de Aoiz.

El ajoarriero es un plato, ante todo, popular. En su más clásica concepción, es una

mezcla bien lograda de bacalao desmenuzado, ajos, patatas, tomate y pimientos secos.

Las pochas son una suculencia veraniega. Por San Fermín empiezan a aparecer en las mesas navarras aunque es en agosto cuando alcanzan su culminación. Resultan excelentes simplemente estofadas aunque están también muy bien en compañía de derivados cárnicos como el chorizo o el jamón.

Las migas son el plato popular por excelencia. Desde antiguo, la recena más afamada en las fiestas de muchos pueblos de Navarra eran las migas, hechas con un buen pan, mejor cabezón y seco de tres o cuatro días, ajos y sebo de cordero o de oveja.

El Cordero al chilindrón es un plato de fiesta que exige que se aproveche la menor ocasión para disfrutarlo. Es un guiso clásico de toda Navarra en el que entran, además, del Cordero, productos de la huerta en armonía de sabor. Los entendidos dicen que el chilindrón es pimiento



o guiso de pimiento. Por eso el chilindrón auténtico no tiene tomate, ni tiene agua, sólo pimiento.

Y la costrada de Aoiz. La costrada es el postre tradicional de Aoiz y recibe este nombre por la superficie dorada y seca, la costra, que se consigue al hornearla. Es una especie de tarta que combina una corteza similar a la de un bizcocho con un interior de crema suave de exquisito sabor. La costrada se sirve templada, en porciones y puede acompañarse de una natilla ligera.



## Concurso Sociedades Gastronómicas

17 18 19 20  
DOM LUN MAR MIE



Un total de 8 sociedades gastronómicas, previamente seleccionadas por un Jurado de entre todas las que se han apuntado, participarán el 19 de mayo en un campeonato de platos típicos de la cocina navarra. Cada sociedad realizará, in situ, tres platos basados en bacalao en ajoarriero, Cordero de Navarra al chilindrón y, un tercero, a elegir; que tenga como ingrediente al Espárrago de Navarra. Deberán cocinar cinco raciones de cada uno de los platos.

Las fases previas se celebrarán los meses de marzo y abril. Tras una selección de cinco finalistas, elegidas de entre las diez mejores, se otorgarán tres premios: el primero, Premio Navarra Gourmet a la Mejor Sociedad Gastronómica, valorado con 3.000 euros; el segundo con 2.000; y el tercer premio, dotado con 1.000 euros.



## Talleres y Catatas de Producto

17 18 19 20  
DOM LUN MAR MIE



Navarra Gourmet ha apostado por elaborar un completo programa de actividades participativas y formativas encaminadas a ampliar el conocimiento y educar sobre la alimentación en general.

Conocer los beneficios que aportan a la salud determinados alimentos, descubrir nuevos sabores y propiedades, viajar a los orígenes de un producto o saborear la riqueza de un territorio son algunas de las propuestas que el público en general podrá disfrutar en Navarra Gourmet.

Talleres y catatas didácticas de libre acceso para todo el que lo desee con la pretensión de intentar profundizar en el conocimiento y la difusión de determinados productos singulares que gozan de un reconocido prestigio o que se van haciendo un hueco entre nuestras preferencias. Es el caso del aceite, el chocolate, el pan, los microvegetales, las algas o la trufa, productos, todos ellos, de enorme actualidad y que se presentarán en maridaje con los distintos Vinos de la D.O. Navarra.

Entre los ponentes, podemos destacar a Xavier Barriga, nacido en Badalona en el año 1969 en el seno de una familia de panaderos, se inicia en este arte en el obrador familiar a los 14 años. Pronto descubre su pasión por el pan y empieza a asistir a cursos, demostraciones y charlas técnicas por toda España. Su continuado contacto con panaderos de toda España y parte de Europa lo llevan en el año 2001 a montar la empresa Atecpan, dedicada al asesoramiento para empresas de panificación.

Y también a Santiago Botas, un experto en la promoción del aceite de oliva internacionalmente reconocido. Como asesor especializado ha trabajado para distintos organismos, consultoras y empresas en España y en otros países. Botas ha conducido seminarios y catatas de aceite por todo el mundo y es colaborador habitual en las actividades de promoción que realizan la Asociación Española de Exportadores de Aceite de Oliva (Asoliva) y el Consejo Oleícola Internacional.







www.navrargourmet.com



Gobierno de Navarra



Ayuntamiento de Pamplona  
Iruñeko Udala



Ayuntamiento de Tudela

