

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

La consejera Elizalde participa en Bruselas en la presentación de la red de regiones para la gastronomía y alimentación

El objetivo es reunir a las regiones europeas que se consideran referentes en agroalimentación para colaborar en proyectos e intercambiar conocimiento

Martes, 29 de noviembre de 2016

Bruselas ha acogido la presentación de la Red de Regiones Europeas para la Gastronomía Alimentaria (REGAL), asociación a la que pertenece Navarra desde el [pasado mes de junio](#), con el objetivo de presentar la nueva red a las instituciones europeas, a otros posibles socios regionales y a los grupos de interés más relevantes a nivel europeo. La Consejera de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local, Isabel Elizalde, presentó los rasgos distintivos del tejido agroalimentario navarro en una sesión celebrada ayer en la que participaron también representantes de Euskadi, Liguria y Lombardia.



La consejera Elizalde, con los representantes de Euskadi, Liguria y Lombardia.

Navarra se adhirió a la red para trabajar de manera conjunta en materia de formación, innovación y emprendimiento en el ámbito de la gastronomía alimentaria, entendida como excelencia gastronómica ligada tanto al territorio como al producto y al saber hacer locales.

Las regiones participantes se comprometen a impulsar el intercambio de conocimiento y experiencias en el ámbito rural, agrario y alimentario con la intención de desarrollar proyectos en común. Así, REGAL se concibe como un punto de intercambio de aquellas herramientas -didácticas, de innovación, de dinamización empresarial...- que permiten a cada una de las regiones ser referentes en gastronomía alimentaria y facilitan la actuación conjunta de cara al desarrollo de nuevas iniciativas.

En concreto, los ámbitos en los que se desarrolla esta colaboración entre regiones son: Calidad y origen de los productos agroalimentarios locales, mediante la potenciación de los circuitos cortos de comercialización; Intercambio de conocimiento e innovación; Creación de un grupo de regiones líderes en innovación en ámbito rural, agrícola y

agroalimentario en el ámbito europeo; Intercambio de buenas prácticas y proyectos de educación alimentaria que tienen como objetivo promover las tradiciones gastronómicas, e Intercambio de buenas prácticas y proyectos de promoción de circuito corto: *Farmermarkets*, venta directa, etc.

Los componentes de esta red se comprometen también a ir difundiendo el proyecto e ir integrando en nuestro trabajo a aquellas otras regiones con las que se comparta visión y liderazgo, tanto en materia agroalimentaria como en el manejo de herramientas de formación, innovación y emprendimiento.

La cadena de valor de la alimentación navarra

Durante su intervención, la consejera Elizalde puso de manifiesto que el sector agroalimentario es uno de los sectores líderes de la industria navarra, "tanto por la riqueza de su tejido empresarial, como de la variedad y prestigio de sus agentes. Además, al estar distribuido a lo largo de todo el territorio, contribuye al desarrollo equilibrado de Navarra. Cuenta con unas 481 empresas, y genera más de 13.000 empleos", recordó la responsable de la Consejería de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local, quien añadió que las inversiones previstas en el sector sumaban, en 2016, 85 millones de euros.

Isabel Elizalde indicó también que Navarra cuenta con 15 productos acogidos a certificaciones de Calidad que se engloban bajo la marca Reyno Gourmet, de los que 7 cuentan con una denominación de origen protegida (Pimiento del Piquillo de Lodosa, Queso Roncal, Queso Idiazabal, Vino de Navarra, Aceite de Navarra, Vino de Rioja y Cava); 5 son indicaciones geográficas protegidas (Espárrago de Navarra, Alcachofa de Tudela, Ternera de Navarra, Cordero de Navarra y Pacharán navarro), y a ellos hay que sumar los Alimentos Artesanos de Navarra, los de Producción Ecológica y los de Producción Integrada. "En total 1.724 referencias de 90 de empresas incluyen el logotipo de la marca Reyno Gourmet en su etiqueta, símbolo que garantiza esa apuesta permanente por la calidad".

Finalmente, la consejera dijo que Navarra se adhirió a la red REGAL "porque le ofrece la posibilidad de trabajar, junto con otras regiones europeas, en materia de formación, innovación y emprendimiento en el ámbito de la gastronomía y de la alimentación", y por entender que "la colaboración entre regiones puede suponer una oportunidad para el óptimo desarrollo y mejor posicionamiento de nuestras políticas agroalimentarias".

Agregó Isabel Elizalde que el sector agroalimentario y, especialmente, la industria alimentaria relacionada con los productos locales, ofrecen importantes oportunidades de crecimiento y desarrollo y equilibrado del sector primario y del territorio, y advirtió que "las tradiciones gastronómicas también deben seguir jugando un papel importante en consolidación de los productos y marcas de calidad locales, por lo que espero que a través de la Red Regal también podamos avanzar en el impulso a los circuitos cortos de comercialización, así como en el intercambio de buenas prácticas y proyectos de educación alimentaria para evitar que, en una sociedad cada más globalizada, se pierda el saber hacer de las generaciones que nos han precedido".