

GOBIERNO DE NAVARRA
PRESIDENCIA JUSTICIA E INTERIOR
ECONOMIA Y HACIENDA
RELACIONES INSTITUCIONALES Y
PORTAVOZ DEL GOBIERNO
ADMINISTRACION LOCAL
EDUCACION
SALUD
**DESARROLLO RURAL Y MEDIO
AMBIENTE**
ASUNTOS SOCIALES FAMILIA
JUVENTUD Y DEPORTE
CULTURA Y TURISMO
OBRAS PUBLICAS TRANSPORTES Y
COMUNICACIONES
VIVIENDA Y ORDENACION DEL
TERRITORIO
INNOVACION EMPRESA Y EMPLEO
SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

Estella acoge la tercera edición del Encuentro de bloggers de Navarra Gourmet

Tres mesas redondas tratan diversos aspectos de la difusión de la gastronomía en internet

Jueves, 02 de junio de 2011

El [III Encuentro de Bloggers Gastronómicos Navarra Gourmet](#) se celebra los días 3 y 4 de junio en el hotel Tximista de Estella, con la participación de sesenta bloggers inscritos y más de un centenar que se presentan al Premio Navarra Gourmet.

El programa del encuentro comprende tres mesas redondas. La primera de ellas, que se celebrará este viernes, 3 de junio, a las 10:00 horas, reunirá, bajo el título "Profesionalización de los blogs gastronómicos", a Txaber Allue, titular de el [Cocinero Fiel](#), con cientos de miles de reproducciones de sus vídeos en la red; Javier y Mar, de [Gastronomía y Cía](#), el blog gastronómico que más lectores tiene en España; Isabel Llano ([Isasaweis](#)), blogger que en la actualidad tiene un programa de TV en Antena 3; Mikel Iturriaga, [El Comidista](#), blogger de El País; y Anna Mayer, del blog [Lions and Pancakes](#).

La segunda mesa tendrá lugar a las 12:30 del mediodía con el título "Guías, recomendaciones y comunidades on line" y la participación de, Montse Fernández, de Guía Repsol; Amaia Markuleta, de la empresa navarra Contimarku; el cocinero alicantino Nacho Vázquez, y Pierina Papi, del blog peruano [Cucharas Bravas](#), ganadora del Mejor Blog Gastronómico Internacional de la edición de 2010 y que viaja desde Perú para asistir al Encuentro.

El encuentro terminará el sábado a las 9:00 horas con la celebración de la tercera mesa redonda, "Turismo gastronómico, bloggers trips", en la que participarán Laura Farinelli, de la empresa [Nomaders](#); María Victoria Rodríguez, del blog [El próximo viaje](#); Puy Trigueros, directora de comunicación de [La Rioja Turismo](#); y Jorge Guitián, del blog [Diario del Gourmet de provincias](#) y ganador del Mejor Blog Gastronómico en la edición de 2009. Las tres mesas estarán moderadas por José Luis Orihuela, profesor de la Universidad de Navarra, fundador del blog [eCuaderno](#), autor del libro *La revolución de los blogs* y de *Mundo Twitter*.

Las tres mesas se emitirán en directo por Internet (Streaming) en <http://www.ustream.tv/channel/gastronav>

y podrá seguirse en Twitter utilizando el hashtag: #gastronav.

Premio Navarra Gourmet

El Premio Navarra Gourmet a los Mejores Blogs Gastronómicos reconoce y fomenta la utilización de los medios sociales para la

promoción y difusión de la gastronomía, en general, y de los valores asociados a la misma, en particular. En esta ocasión ha contado con tres categorías: Mejor Blog Gastronómico (con 70 blogs inscritos de todo el mundo); Mejor Uso de Medios Sociales en Gastronomía (con 25 participantes) y Mejor Uso Corporativo de Medios Sociales en Gastronomía (con 13 empresas inscritas). Los premios consistirán en 1.000 euros y un trofeo de plata grabado con motivo del Encuentro, excepto en el caso del Mejor Uso Corporativo de Medios Sociales que no contará con dotación económica por estar dirigido a empresas.

El profesor José Luis Orihuela preside el jurado del que también forman parte, Antonio Cambroner, autor de *Blogpocket*; Txaber Allué, *El Cocinero Fiel*, videoblogger; Pierina Papi, blogger peruana y ganadora del Mejor Blog Gastronómico Internacional en la edición de 2010; y Marta Borrue, periodista y blogger.

Actividades gastronómicas

Con ocasión del encuentro, Reyno Gourmet ha organizado visitas y actividades relacionadas con la gastronomía y los productos agroalimentarios de Navarra. Hoy jueves, día 2, los participantes del Encuentro recibirán la bienvenida con una selección de pintxos de Reyno Gourmet y vinos de Denominación de Origen Navarra.

El almuerzo de este viernes estará a cargo de David Yárnoz, chef con una estrella Michelin, en cuyo menú tendrá parte destacada el lechón Pío, uno de los productos de Reyno Gourmet muy conocido y apreciado en la zona de Estella. Por la tarde, los participantes cursarán una visita a las Bodegas Aroa donde les será mostrados los viñedos, de agricultura ecológica/biodinámica, y tendrán ocasión de catar los caldos, certificados por el Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra.

El sábado, día 4, está prevista la visita a la Quesería Aísa, de la Denominación de Origen Idiazabal, y después a las Bodegas Chivite, en Aberin, para catar los caldos Pagos de Arinzano de esta bodega, y degustar un almuerzo servido por el cocinero Enrique Martínez, del restaurante Maher de Cintruénigo.

Los participantes que prolonguen su estancia en Navarra hasta el domingo, Licores Baines ha preparado en sus bodegas una cata de pacharanes guiada por la enóloga Sara García, y un almuerzo con productos navarros de Reyno Gourmet.