

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

## Los productos de las denominaciones de origen, protagonistas del stand de Navarra en Fitur

*Los productos tradicionales cocinados con técnicas de vanguardia dan a conocer la gastronomía navarra en la feria turística de referencia*

Sábado, 21 de enero de 2017

Cientos de personas han acudido al stand de Navarra en la 37ª Feria Internacional de Turismo (Fitur), que se celebra en Madrid, para participar en una degustación de quesos y vinos con denominación de origen. Los productos agrícolas han sido protagonistas en los distintos eventos y presentaciones que han tenido como escenario el stand navarro desde que se inició la feria turística.



La cata de vinos y quesos que ha tenido lugar esta mañana.

El espacio de Navarra en Fitur ha mostrado desde el pasado miércoles toda la oferta turística de Navarra a través de los diferentes caminos, senderos y rutas que tejen la Comunidad Foral y que han sido testigos a lo largo de los siglos de su desarrollo histórico y cultural. Un entorno natural diverso en el que se cultivan sus renombrados y reconocidos productos hortícolas que divulgan el nombre de Navarra y la dan a conocer a nivel internacional.

Hoy sábado ha sido el turno de los quesos más representativos D.O. Roncal y D.O. Idiazabal que han podido saborearse en la degustación 'Armonía de quesos y vinos D.O. Navarra'. Quesos regados con una selección de caldos con denominación de origen Navarra de Bodegas Ochoa, Bodegas Otazu, Pagos de Araiz, Gran Feudo y Palacio de Sada y que han reunido a cientos de personas para saborear los productos navarros.

En la jornada de ayer, Día de Navarra, el Restaurante Marisol, de Cadreita, ofreció una degustación de pintxos elaborados con productos Denominación de Origen Navarra entre los que

destacaron la degustación de quesos de Roncal e Idiazabal con pan de especias, las alcachofas fritas de Tudela con foie, los pimientos del piquillo rellenos en salsa, los lomos de bacalao con crema de verduras y aire de vino navarro o carrilleras de ternera de Navarra con hongos.

Por su parte el Ayuntamiento de Tudela, dio a conocer el pasado jueves los productos más representativos de la huerta del Ebro bajo el lema 'Tudela, Verduras todo el año'. Y gracias a la Asociación Mascotas Verdes se pudo degustar ayer por la tarde uno de sus productos estrella, los cogollos de Tudela, repartiéndose más de 2.000 raciones. Además, la asociación instaló en el stand de Navarra unos bancales para mostrar a los visitantes la forma tradicional de cultivar esta verdura.

Cabe destacar, a lo largo de toda la feria, la colaboración entre Turismo de Navarra y el Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias (INTIA), bajo la marca Reyno Gourmet, así como con el Consejo Regulador Denominación Origen Navarra y con la Denominación Específica Pacharán Navarro.



El stand, durante la degustación de los cogollos de Tudela.