

DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

Reyno Gourmet incorpora tres nuevas marcas de Calidad Navarra

Navarra, por su diversidad climática, produce una gran variedad de productos agrícolas y ganaderos. Su estrecha vinculación con el territorio y un sin fin de tradiciones gastronómicas, le confieren su autenticidad. Hablar de Navarra es hablar de productos cultivados y elaborados con mimo por personas que trabajan cada día por su tierra y que son el resultado de esa diversidad paisajística.

Con la elección de productos con certificación de calidad a la hora de comprar, se afianza una apuesta por el producto local y de temporada de Navarra, lo que conlleva la pervivencia de las zonas rurales, la vertebración del territorio y el apoyo de la economía rural.

Reyno Gourmet es una marca de garantía que fue creada en el año 2007 por el Gobierno de Navarra y se gestiona desde la sociedad pública INTIA, con el objetivo de identificar, amparar y promocionar los productos con certificación de calidad de Navarra, así como aquellos que, por sus características específicas, son susceptibles de diferenciación, proyectando una imagen común que favorece la implantación en el mercado y el reconocimiento por parte de la población.

De esta forma, Reyno Gourmet se ha consolidado como la marca de Calidad Navarra, que agrupa a 7 denominaciones de origen protegidas de Navarra, 6 indicaciones geográficas protegidas, y otras certificaciones de calidad:

Pimiento del Piquillo de Lodosa, Aceite de Navarra, Queso Roncal, Queso Idiazabal, Vino D.O. Navarra, Vino D.O. Ca Rioja y Cava.

Espárrago de Navarra, Alcachofa de Tudela, Ternera de Navarra, Cordero de Navarra, Pacharán Navarro.

Alimentos Ecológicos de Navarra.

Alimentos Artesanos de Navarra.

Producción Integrada de Navarra.



Navarra cuenta con dos quesos con Denominación de Origen: Roncal e Idiazabal.

TRES NUEVAS MARCAS DE CALIDAD SE SUMAN A REYNO GOURMET

La 'Chistorra de Navarra/Nafarroako Txistorra', la 'Cereza de Milagro' y la 'Nuez de Navarra/Nafarroako Intxaurrea', son las nuevas marcas que entran a formar parte de Reyno Gourmet. La presencia de la chistorra en la gastronomía navarra data de principios del siglo XIX y por ello 'Chistorra de Navarra/Nafarroako Txistorra', está en tramitación de la Indicación Geográfica y pronto se convertirá en figura de calidad a nivel europeo.

La 'Cereza de Milagro', se produce en once municipios de la ribera de Navarra que reúnen unas condiciones agroclimáticas similares e idóneas y están ubicados en las vegas del Río Ebro y sus afluentes. Todo ello le confiere unas características que la hacen tan especial y valorada. De hecho, hoy 18 de junio, celebra "El día de la Cereza de Milagro" un día para conocer y disfrutar esta deliciosa fruta.

Por su parte la producción de nuez siempre ha estado ligada a Navarra con pequeñas plantaciones y árboles diseminados. El buen hacer de las personas productoras en las últimas décadas ha dado lugar a un fruto grande y lleno, de altísima calidad, que es recogido por manos expertas en su momento óptimo de madurez. Un patrimonio gastronómico que está a punto de ver la luz gracias a la

unión del sector, bajo el nombre de una marca colectiva propia 'Nuez de Navarra/Nafarroako Intxaurrea'.

LAS VERDURAS DE NAVARRA Navarra es siempre reconocida por la variedad y calidad de los productos de su huerta. I.G.P. Alcachofa de Tudela, I.G.P. Espárrago de Navarra y D.O.P. Piquillo de Lodosa son las marcas de calidad que ponen en valor tres de los alimentos más característicos de la huerta navarra, sin olvidar, en el ámbito de las producciones vegetales, a la D.O.P. Aceite de Navarra, que ampara la producción de aceite de oliva virgen extra basada en la variedad autóctona arróniz, con aceituna procedente de olivares navarros. Se trata del aceite de oliva que más al norte de Europa se produce, dando como resultado un característico aceite, equilibrado, complejo y muy afrutado.

Bajo la Indicación Geográfica Protegida Alcachofa de Tudela se certifica producto de la variedad local denominada blanca de Tudela, cultivada y elaborada en 33 localidades de La Ribera y con una serie de requisitos y controles que dan lugar a un producto único, característico, y de gran calidad, tanto en fresco como en conserva.

De la misma forma, Espárrago de Navarra, protegido por la I.G.P. que así se denomina, es uno de los pro-

ductos emblemáticos de la huerta ribera, que amplía su zona de producción a municipios con características agroclimáticas similares de Aragón y La Rioja. Se comercializa en fresco de abril a junio y en conserva todo el año, caracterizándose por su coloración blanca, su textura suave, con fibrosidad escasa o nula, y su sabor intenso y equilibrado.

El Piquillo de Lodosa se caracteriza por su carnosidad, su textura turgente, su color rojo, y su intenso sabor, con un toque dulce. La Denominación de Origen Protegida Piquillo de Lodosa ampara la producción y elaboración del pimiento de la variedad de la que toma su nombre, con un cuidado proceso de cultivo y elaboración, en ocho municipios de La Ribera Navarra, además de Lodosa, Andosilla, Azagra, Cárcar, Lerín, Mendavia, San Adrián y Sartaguda.

LAS CARNES COMO PLATO PRINCIPAL Las dos marcas de calidad en el ámbito de la carne en Navarra, Ternera de Navarra y Cordero de Navarra, protegen y ponen en valor tanto a las razas autóctonas como sus sistemas de producción basados en la ganadería extensiva y en los métodos de cría tradicionales, con las consiguientes externalidades positivas que ello conlleva desde el punto de vista del desarrollo rural, la sostenibilidad y el mantenimiento del paisaje.



Reyno Gourmet identifica, ampara y promociona los productos con certificación de calidad de Navarra

La 'Chistorra de Navarra', la 'Cereza de Milagro' y la 'Nuez de Navarra' son las nuevas marcas que entran a formar parte de Reyno Gourmet

DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE



La 'Cereza de Milagro' y la 'Nuez de Navarra', dos de las nuevas marcas que entran a formar parte de Reyno Gourmet.



MÁS DE 2.626 PRODUCTOS REYNO GOURMET, UNA APUESTA POR LA CALIDAD NAVARRA Reyno Gourmet aúna bajo un mismo paraguas más de 2.626 referencias de 109 empresas, que incluyen el logotipo de la marca en su etiqueta como símbolo de diferenciación, garantía y de apuesta por la calidad.

Además de las marcas de calidad descritas, existen otras dos diferenciaciones dentro de Reyno Gourmet: los Alimentos Artesanos y los alimentos singulares.

La marca Alimentos Artesanos, regulada por el Gobierno de Navarra, certifica alimentos que se diferencian cualitativamente de productos de su misma naturaleza, por ser unos productos que se elaboran con materias primas de primera calidad, respetando o imitando los procesos naturales, y que tienen restringido el uso de aditivos. Estos productos, están comprendidos en el Repertorio de Oficios de Artesanía Agroalimentaria y cada oficio está regulado por Normas Técnicas Específicas Artesanas.

En cuanto a los alimentos singulares, engloban productos agroalimentarios que no están regulados ni protegidos por ninguna figura de calidad. Son pequeñas producciones de variedades o razas autóctonas de gran valor para el patrimonio agrario local que están en peligro de desaparición y producciones locales tradicionales y reconocidas. Se trata del ajo de Falces, el melocotón de Sartaguda, la cereza de Etxauri, la trufa, la pocha de Sangüesa, el tomate feo de Tudela y otros de variedades antiguas, el cardo rojo de Corella, las manzanas autóctonas, la patata del Pirineo, el zikiro de Sasi Ardi, el buey Betizu y el Euskal Txerri.

EL PESO DE LAS PRODUCCIONES AGRARIAS DE CALIDAD

En total, las producciones agrarias de calidad de Navarra acogen a 533 empresas, amparadas en las 14 Denominaciones de Origen (155 empresas) e Indicaciones Geográficas protegidas (85 empresas), así como en Producción ecológica (184) y otras certificaciones de calidad (99 en Alimentos artesanos y 10 en Producción Integrada). Además, los sellos de calidad acogen las producciones de un total de 6.553 productores en Navarra (5.613 agricultores y 940 ganaderos).

Más información:
www.reynogourmet.com

La Indicación Geográfica Protegida Ternera de Navarra / Nafarroako Aratxea protege y ampara la carne de vacuno principalmente de la raza pirenaica, aunque también de las razas blonde d'Aquitaine, parda alpina, charolais y sus cruces. Es una carne que se distingue por su bajo nivel de engrasamiento y por su color, que oscila entre el rosa y el rojo. La zona de producción comprende la totalidad de la Comunidad Foral excepto el Parque Natural de las Bardenas Reales.

El Cordero de Navarra proviene de la raza navarra y la raza latxa, ambas autóctonas. Bajo el amparo de esta marca de calidad se produce tanto cordero lechal como ternasco, en función de su peso y alimentación. La IGP recoge todo el saber atesorado por los pastores navarros y lo complementa con toda una serie de procesos de control de calidad que hacen del Cordero de Navarra un producto sin igual.

DELICIAS DEL PATO, UNA EXQUISITEZ CON SELLO NAVARRO Ya sea como parte de un aperitivo o como plato principal, el pato o cualquiera de sus derivados constituyen una excelente opción para disfrutar los momentos más entrañables, deleitando a los paladares más exigentes. Un alimento exquisito, amparado por la marca de calidad Reyno Gourmet, que en Navarra se elabora desde hace más de tres décadas.

La relación de Navarra con la producción de derivados de pato se remonta a los años 80, cuando varios emprendedores pusieron en marcha explotaciones para la producción de patos para foie gras en la Comunidad foral.

El empuje y la visión de aquellos empresarios favoreció la creación y fortalecimiento de una nueva actividad ganadera e industrial en Navarra que popularizó el consumo de pato, un mercado hasta ese momento prácticamente inexistente.

Más de 30 años después, los derivados del pato y la oca se siguen elaborando en Navarra de manera artesanal y continúan generando empleo en entornos rurales, regenerando el sector primario.

QUESOS, POSTRES LÁCTEOS, VINO Y PACHARÁN NAVARRO Navarra cuenta con dos quesos con Denominación de Origen y de gran arraigo: Roncal, la más antigua a nivel estatal, e Idiazabal. El Queso Roncal debe elaborarse con leche cruda de oveja de raza latxa y navarra, con una maduración mínima de cuatro meses, en alguno de los siete municipios del Valle de Roncal: Ustarroz, Isaba, Urzaínki, Roncal, Garde, Bidangoz y Burgi. Además, el Queso Idiazabal que se elabora con leche cruda de oveja latxa y carranzana, ambas razas autóctonas, en queserías de toda Navarra a excepción del Valle de Roncal.

Como acompañante excepcional del queso se presenta el vino D.O. Navarra, que atesora una gran riqueza con sus más de 9.800 hectáreas de viñedo. El 70% de las viñas pertenecen a variedades tradicionales como la garnacha, el tempranillo o el moscatel de grano menudo, mientras que el 30% restante está compuesto por las más famosas variedades internacionales, como la chardonnay. El resultado son unos vinos líderes en rosados, auténticos gra-

cias a su Garnacha y frescos.

Además, ocho localidades navarras pertenecen a la D.O. Calificada Rioja (Viana, Aras, Bargota, Mendavia, Sartaguda y Andosilla), en concreto, a la subzona Rioja Oriental. Estos vinos se caracterizan por unas peculiaridades únicas, con personalidad e identidad reconocible.

La tercera denominación vitivinícola que se produce en Navarra es la D.O. Cava, en las localidades de Men-

davia y Viana.

En el ámbito de los licores y espirituosos, se encuentra el emblemático Pacharán Navarro, que también cuenta con el sello de Indicación Geográfica, única en España de esta bebida. Se elabora a base de endrinas y un anisado. El resultado es una bebida de baja graduación (25-30%), de color rojo cereza y de intensidad baja, con aroma afrutado sobre un fondo anisado. El broche de cualquier comida o reunión lo ofrece una copa de Pacharán Navarro.

ALIMENTOS ECOLÓGICOS En Navarra hay una tendencia claramente ascendente en la producción de alimentos ecológicos y el desarrollo de una gran variedad de productos medioambientalmente sostenibles, de excelente calidad nutritiva, sanitaria y organoléptica, que ayudan a mantener la diversidad genética del sistema agrario y su entorno y favorecen el desarrollo rural.

La marca Reyno Gourmet ampara también a estos alimentos de producción ecológica, que son controlados y certificados por CPAEN / NNPEK, que garantiza el cumplimiento de la normativa europea de Producción Ecológica.

PRODUCCIÓN INTEGRADA Del mismo modo, bajo el paraguas de Reyno Gourmet se certifican alimentos de Producción Integrada. Este sello, regulado en Navarra desde 1997, identifica a una serie de alimentos que acatan en su proceso productivo una reglamentación que garantiza la aplicación racional y restringida de abonos minerales y productos fitosanitarios. Los cultivos autorizados son: alcachofa, espárrago, kiwi, tomate transformado, manzana, pera, melocotón, nectarina, lechuga, escarola, crucíferas, arroz, tomate fresco, patata y cereales de invierno. En el caso de producción animal, Navarra ha sido pionera en la producción y envasado de leche de vacuno, leche envasada UHT y pasteurizada, y están aprobadas también las normas para productos lácteos, lechón, carne de potro, pollo, conejo y gallinas ponedoras.

En Navarra hay una tendencia ascendente en la producción de alimentos ecológicos, de excelente calidad nutritiva, que ayudan a mantener la diversidad genética del sistema agrario y su entorno

