

Navarra en la Feria SALICAL y el Salón del GOURMET -2005

Navarra, asistirá próximamente a estas dos citas, dos ferias agroalimentarias a las que no podía faltar, por ser punto de encuentro de negocio para los mejores productos del sector de la restauración y la industria alimentaria.



1. SALICAL



Del 13 al 16 de marzo, una representación institucional acudirá al VIII Salón Internacional de Productos Alimentarios, Vinos y Bebidas con Indicación de Calidad y Productos Ecológicos, SALICAL 2005. La cita será en Logroño, y bajo un Pabellón Institucional de alrededor de 70 m², donde estarán representados los Consejos Reguladores de todas las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas navarras.

Navarra ha estado presente en este evento desde su primera edición, en el año 1991, por ser un excelente observatorio del sector agroalimentario, foro para el análisis y escenario de nuevas tendencias. Aquí se dan cita todas las Denominaciones de Calidad de España, y se discuten temas que afectan a todas ellas. En esta edición se tratarán temas de gran importancia y actualidad: la obligatoriedad que tienen todas las empresas del sector de contar con un plan integral de control de trazabilidad a partir del 2005 y la entrada en vigor de la nueva Política Agraria Común prevista para el 2006.

El coste previsto, que engloba el alquiler del suelo y la construcción, asciende a 14.500 €, financiado en su totalidad por el Gobierno de Navarra.

2. SALÓN DEL GOURMET

Por otro lado, del 4 al 7 de abril tendrá lugar el XIX Salón Internacional del Club de Gourmets, que se celebrará en el recinto ferial de la Casa de Campo de Madrid. Participarán en el Salón 28 empresas navarras de las que veinticinco acudirán con apoyo económico del Gobierno, mientras que las tres restantes lo harán por su cuenta en stands propios.

Empresas bajo el apoyo Económico del Gobierno

■ 8 Vinos

- Bodega Virgen Blanca, de Lerín
- Bodega Inurrieta, de Falces
- Bodegas del Romero, de Cascante
- Bodegas Orvalaiz, de Obanos
- Bodegas Otazu, de Echauri
- Ochoa Viñedos y Bodegas
- Vinos y Viñedos Dominio Lasierpe
- Viñedos de Calidad, de Corella

■ 1 Licores: Destilerías Lafuente, de San Adrián

■ 6 Conservas vegetales y precocinados:

- Camporel Delicatessen, de Cintruénigo
- Cevenasa - Danza, de Marcilla
- Conservas Anko, de Cadreita
- Conservas Artesanas El Navarrico, de San Adrián

- Conservas Gutarra, de Villafranca
- Conservas Simes, de Azagra

■ 3 Productos del pato:

- Conservas Martiko, de Bera de Bidasoa
- M. Etxenike, de Burguete
- Katealde Artesanos, de Alsasua

■ 2 Aceites:

- Aceite Artajo, de Tudela
- Aceites Sandúa, de Ablitas

■ 1 Salazones: Salazones Udana, de Le-saka

■ 1 Congelados: Fridela, de Tudela

■ 1 Cárnicos y platos preparados: Floristán

Empresas que acuden por libre

- Conservas La Catedral, de Mendavia
- Conservas Artesanas Rosara, de Andosilla
- Aceite - Hacienda Queiles, de Tudela

Además, estarán presentes los Consejos Reguladores de las Denominaciones que existen en la Comunidad Foral: Espárrago de Navarra, Pimiento del Piquillo de Lodoso, Queso Roncal, Queso Idiazábal, Vino D.O. Navarra, Vinos D.O. Calificada Rioja, Pacharán Navarra, Ternera de Navarra, Cordero de Navarra y Alcachofa de Tudela.

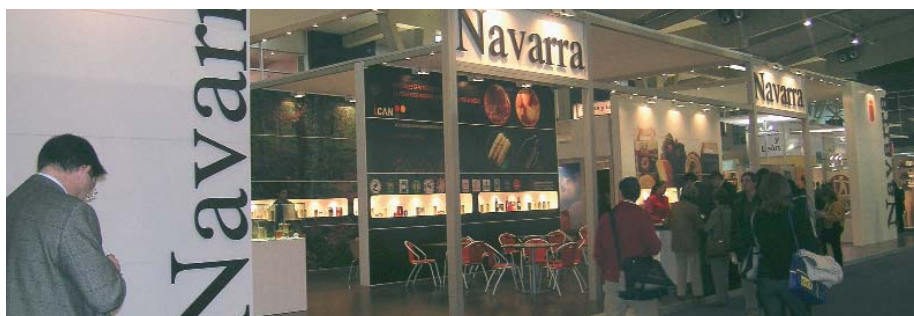
Por último, estarán representados también la Producción Agraria Ecológica de Navarra; la Producción Integrada; los Alimentos Artesanos de Navarra; la Estación de Viticultura y Enología de Navarra y el Servicio de Promoción e Imagen Turística de la Comunidad Foral.

El stand institucional ocupará una superficie de 400 m². En primera línea de fachada se contará con una zona de recepción y atención a los visitantes, donde habrá una zona de mesas y sillas para atender visitas y una zona de exposición de nuestros productos donde estarán representados todos los Consejos Reguladores de la Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de la Comunidad Foral. En esta zona de recepción se atenderán todas las consultas sobre los productos navarros y habrá una pequeña cocina para poder ofrecer degustaciones de la amplia oferta gastronómica de Navarra. A continuación, se ha dispuesto el área de empresas que se dividirá en 25 módulos con una superficie de alrededor de 12 m² cada uno a distribuir entre los expositores. Cada módulo estará equipado con mesa y sillas para atender visitas, estanterías para exposición de los productos, mostrador y un pequeño almacén.

La organización de este Salón correrá a cargo de ICAN- Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra, empresa pública dependiente de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno Foral.

El coste previsto de la participación en esta feria (alquiler de suelo y construcción)

asciende a 185.000 €, de los que 70.000 € serán aportados por las empresas participantes y el resto corre a cargo del Gobierno Foral.



El Primer Salón de Gourmets se celebró en el año 1987 y nació con la filosofía de ser el punto de encuentro entre fabricantes y consumidores de los productos de alimentación y bebidas de gama alta del mercado español. Se trataba de divulgar la pluralidad y bondad de los productos gastronómicos de máxima calidad a los especialistas y gourmets tanto nacionales como extranjeros. Participaron en aquella ocasión 73 expositores con un total de 8.000 visitantes entre profesionales del sector, chefs, periodistas y aficionados a la gastronomía y los vinos. El Salón está hoy plenamente consolidado siendo la primera feria de productos gastronómicos de calidad de España y ostentando el título de única de Europa en su género. En la pasada edición (2004), el salón contó con más de 1.000 expositores, y 45.000 visitantes profesionales acreditados.

Constituido ya como indiscutible punto de encuentro, en él se dan cita fabricantes y consumidores de los productos de alimenta-

ción y bebidas de alta gama. . Constituye un punto de negocio y encuentro muy importante para las empresas del sector, de cara a divulgar la pluralidad y bondad de los productos gourmets.

En esta edición, con el patrocinio del MAPA, se celebra también el [II EcoGourmets](#) que contará con un espacio exclusivo donde estarán representadas todas las Comunidades Autónomas con su producción ecológica. Navarra participará con un stand en esta zona reservada para las autonomías, además de estar presente en el Pabellón Institucional.

Paralelamente al Salón, se ha organizado el [VI Taller de los sentidos](#), creado con el propósito de acercar a los consumidores toda la información sobre el apasionante mundo de los alimentos de calidad. Concebido como un gran escaparate y accesible al público en general, se exhiben y degustan productos similares a los que se exponen en el Salón de Gourmet.

En el taller de los sentidos tendrán lugar las siguientes actividades:

- Túnel del Aceite de Oliva Virgen
- Túnel de Quesos españoles
- Túnel del Vino
- Túnel de los productos Eco

Una zona interesante del Salón es la de Nuevos productos, donde se reúnen todas las novedades. Las empresas de esta edición que hayan sacado al mercado un producto novedoso durante el año 2004, podrán exhibirlo en unas vitrinas preparadas para tal fin.

Nuevos cargos en los *Consejos Reguladores*

Los Consejos Reguladores de las denominaciones de calidad alimentaria de Navarra se han renovado a raíz de las últimas elecciones, celebradas el pasado 24 de enero. Los nuevos cargos electos son los siguientes: Gerardo Marzo Cuenca como Presidente del Consejo de la D.O. "Pimiento del Piquillo de Lodosa"; Joseba Elosúa Urquiri y Antonio Gascue Larráyo, presidente y vicepresidente respectivamente del Consejo de la D.O. "Roncal"; Fernando Velasco Esquide y Juan Ignacio Velasco Baquedano, presidente y vicepresidente del Consejo de la D. Específica "Pacharán Navarro"; Carlos Bienzobas Aznar, presidente del Consejo de la Producción Ecológica de Navarra; Pedro Manuel Barbería Echarri y Luis M^a Zuazu Erroz, presidente y vicepresidente de la IGP "Ternera de Navarra-Nafarroako Aratxea"; Serafín Osta Jiménez y Enrique Castel-Ruiz Calvo, presidente y vicepresidente de la IGP "Alcachofa de Tudela"; y José Miguel Petrirena Alzuguren y Javier Ahechu García, presidente y vicepresidente de la IGP "Cordero de Navarra-Nafarroako Arkumea".

La lluvia, el sol...

y las ventajas de un líder.

Control de Avena loca, Alpiste, Vallico y Cola de zorra
Con un solo producto se eliminan
las 4 principales malas hierbas.

Amplio periodo de aplicación

Elija el momento más adecuado
para su aplicación.

Bajas dosis y rápida degradación en el suelo

Respeto el medio ambiente y los
futuros cultivos.

Absorción por las malas hierbas en tan solo 2 horas

Una lluvia posterior no afecta
su eficacia.

syngenta

Topik[®]

El herbicida líder en cereales