



Reyno Gourmet reúne una amplia representación de la gastronomía navarra en la feria Madrid Fusión

■ La presentación de los restauradores navarros en el stand de la marca de calidad, que este año era muy minimalista, fue de versiones de recetas clásicas con verduras de la huerta navarra pero creando platos actuales

La tecnología ha sido la mejor baza de la marca de calidad Reyno Gourmet para mostrar todos los productos que ofrece nuestra Comunidad Foral, y desde todos los sectores y perspectivas durante su participación en la decima edición de la cumbre culinaria Madrid Fusión, que se celebró del 24 al 26 de enero en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid. El stand, más minimalista que nunca, permitió a todas las personas que se acercaron al mismo conocer a través de una pantalla de LED algunas de las maravillas de Reyno Gourmet.

En este espacio se repartieron una serie de platos que al colocar frente a la cámara de vídeo, instalada en el stand, mostraba en realidad aumentada en la pantalla todos nuestros productos: vino, pacharán, carnes, quesos, aceites, pimientos del piquillo, espárragos y alcachofas, entre otros.

Y ahora todo aquel que quiera descubrir las maravillas de Reyno Gourmet desde su casa, Reyno Gourmet ha habilitado una dirección web donde todos los usuarios pueden vivir la misma experiencia. www.reynogourmet.com/descubrelasmaravillas/.

La presentación de los restauradores navarros giró en torno a recetas clásicas elaboradas con verduras como la alcachofa y la borraja, pero versionándolas y creando unos platos actuales y sorprendentes.

Fernando Flores, del Restaurante Enekorri, preparó dos elaboraciones con borraja. La primera, con el nombre 'La Borraja y el Mar' y consistía en una emulsión de almeja, borraja natural, almejas, pimienta rosa y granizado de vino rosado. Destacó la renovación de un plato clásico de borraja con almejas,

además de que se haya transformado en una creación fría, en el que el sabor natural de borraja, que contiene toques yodados, combina a la perfección con los moluscos fundiéndose perfectamente con la pimienta rosa y con el vino rosado. El segundo plato presentado por el Restaurante Enekorri fue la 'Borraja en Texturas', una elaboración en la que



Stand de Reyno Gourmet en la feria



Ponencia de los restauradores navarros en Madrid Fusión

○ *Fernando Flores, de Restaurante Enekorri, elaboró dos platos con borraja*

○ *Koldo, del Restaurante Rodero, preparó dos clásicos con alcachofa reversionados*

se encuentra la borraja tanto licuada, como cocida y como en forma de chips previamente macerados en lima.

El **Restaurante Rodero**, de la mano de **Koldo**, presentó dos creaciones con alcachofa. La primera fue un caldo ahumado y tallos crudos de alcachofas, jengibre, puerro y cebolletas con serrín de hígado de pato. Este plato es la revisión de uno clásico del recetario navarro de alcachofas con foie, pero incluye técnicas culinarias japonesas así como la novedad de presentarlo como un pla-

to frío con un caldo caliente que consigue que se fusione y ensamble en la boca. La segunda creación de Koldo fue la menestra navarra, muy típica de la Ribera, elaborada con cordero, rediseñada al introducir casquería del cordero, encurtidos de cardo y alcachofa, que refrescan en su paso por la boca, siendo un buen contrapeso del untuoso caldo oscuro.

También formó parte de la ponencia **Ángel Regueiro**, jefe de sala del **Restaurante Enekorri**, que explicó la tres

formas de elaboración del rosado de Navarra. Para el maridaje de los platos presentados seleccionó tres rosados de Navarra, buscando la buena armonía entre la comida y el vino. El rosado de lágrima de Bodegas Ochoa acompañó las dos recetas de borraja, elaboradas por el Enekorri; el rosado Albret barrica se maridó con el caldo ahumado y tallos de alcachofas con serrín de hígado de pato, y el rosado Inurrieta sobre lías se presentó junto con la menestra con cordero, ambos platos de Koldo Rodeiro. Ángel Regueiro destacó que el vino Rosado de Navarra es muy versátil y buen compañero de cualquier verdura, sin importar que el acompañamiento sea de carne o pescado.

Segunda edición de Enofusión

Y por último, tenemos que destacar que en el marco de esta cita en Madrid Fusión se celebró por segundo año Enofusión, donde también hubo una importante participación navarra. “Think in Pink: el rosado está de moda”, que fue el título de la cata que planteó Pilar García Granero, presidenta de la D.O. Navarra, en la que hizo un recorrido por



Pilar García Granero, presidenta de la D.O. Navarra, durante la cata

diferentes rosados con distintas elaboraciones.

Desde los más jóvenes y frescos, hasta otros con crianza con sus propias lías y en barrica. Los vinos rosados de Navarra se elaboran en su mayoría a partir de la uva Garnacha, pero recientemente, las bodegas, en su apuesta decidida

por la innovación y el desarrollo, han incorporado nuevas variedades para conseguir otros matices en sus rosados.

La bodega Domaines Lupier también participó en la cata “Garnachas: La nueva generación”. Y Bodegas Ochoa realizó otra cata bajo el título “Los dulces de España”.

■ El navarro Álex Múgica, ganador del IX Concurso de Bocadillos de Autor organizado por la empresa Berlys

Sin duda alguna, el Concurso de Bocadillos de Autor es una de las actividades más seguidas y que mayor interés mediático cosecha dentro del foro Madrid fusión. Este año el ganador del certamen, que celebra su novena edición, ha sido el navarro Álex Múgica, del restaurante La Cocina de Álex Múgica, con su bocadillo de centollo, anchoa y aceituna negra, que ya conquistó el primer puesto del II Concurso de Bocadillos, organizado por Panasa y la Asociación de Hostelería.

Tras el gran éxito de las ocho anteriores ediciones, la empresa Berlys, uno de los más importantes grupos alimentarios españoles especializado en la producción y comercialización de productos precocidos y congelados de panadería, bollería y pastelería, ha convocado esta novena edición en la que se han inscrito casi un centenar de cocineros de toda España y del extranjero. De estos, seis fueron seleccionados para participar en la final. Además de Álex Múgica (Pamplona), fueron finalistas: Xavi Carbonell, del restaurante Cal Pintxo (Sitges); Íñigo Rodríguez, del Hotel Pachá (Ibiza); Pantxo Bendialauneta, del Bar Cantábrico (Ondarroa); Héctor Cancho,



Presentación del bocadillo de centollo, anchoa y aceituna negra, ganador del certamen y presentado por Álex Múgica

de Medems Catering (Madrid), y Cecilia González, de AC Hotel Palacio de Santa Ana (Valladolid).

El jurado del certamen estuvo presidido, como en anteriores ediciones, por el periodista y gastrónomo Lorenzo Díaz (Onda Cero), e integrado por reconocidos profesionales de la crítica gastronómica, la comunicación, o la cocina, entre los que se encontraban los prestigiosos cocineros Martín Berasategui y Ángel León; conocidos periodistas como Pepe Ribagorda y Marta Fernández, o el actor Juan Echanove. La maestra de ceremonias fue la conocida periodista especializada en gastronomía, Concha Crespo, del Canal Cocina.

■ El sector agroalimentario de Navarra celebra la última reunión para buscar un nuevo posicionamiento de sus productos

■ El clúster, que agrupa a las empresas y centros tecnológicos, ha diseñado una hoja de ruta para atender los nuevos tipos de demanda y aprovechar las sinergias con otros sectores productivos de futuro como la biomedicina o el turismo sostenible

El clúster agroalimentario de Navarra ha celebrado la tercera y última reunión de un ciclo dedicado a buscar un nuevo posicionamiento de sus productos en una demanda emergente basada en la llamada "industria del bienestar". El clúster agroalimentario es una apuesta del nuevo modelo de desarrollo económico de Navarra, contenido en el Plan Moderna, y está coordinado por la empresa pública Centro Europeo de Empresas e Innovación de Navarra (CEIN), del Gobierno de Navarra.

El objetivo de estas sesiones de trabajo era diseñar una hoja de ruta para atender a los nuevos tipos de demanda que registra el sector y que aproveche las sinergias con otros sectores productivos de futuro en Navarra como, el turismo sostenible, la biomedicina y los servicios sanitarios, las energías renovables y la sostenibilidad del medio ambiente.

En las sesiones de trabajo se han identificado proyectos y actuaciones en el corto, medio y largo plazo con especial énfasis en los que fueran de carácter innovador y requirieran la participación de diversos agentes. Los intervinientes han examinado los factores y procesos de la producción



Momento de la última reunión

agroalimentaria y han seleccionado diversas iniciativas teniendo en cuenta la cadena de valor y las sinergias regionales.

Materia prima ecológica y certificada sin incremento de costes, desarrollo y aplicación de aditivos naturales, envases biodegradables y adaptados a la demanda del usuario y el desarrollo del clúster asociado a la salud son algunas de las ideas surgidas en esta jornada de trabajo. El último paso de esta iniciativa es la redacción de la hoja de ruta que el clúster agroalimentario difundirá en las próximas semanas.

El ciclo de sesiones del clúster agroalimentario se ha desarrollado durante tres meses. En la primera sesión, que se celebró el pasado 30 de noviembre, se mostraron las tendencias del nuevo consumidor para ayudar a adaptar el tejido empresarial a las nuevas necesidades del mercado.

Mediante ejemplos y casos prácticos se explicó cómo es el nuevo consumidor post crisis en el siglo XXI y cómo las empresas a nivel internacional se están adaptando a ellos mediante nuevos productos, servicios y canales de distribución; además se analizaron los avances de la industria de la alimentación, salud y placer.

En la segunda sesión, celebrada el 15 de diciembre, se presentaron las tendencias que más impacto pueden tener en el consumidor y se mostraron nuevas actuaciones de mercadotecnia, con especial atención a las que mejor se corresponden con el sector agroalimentario, relacionadas con el bienestar y la salud y los productos ecológicos y de moda. Las sesiones han estado dinamizadas por Ángel Bonet, uno de expertos en marketing y ventas más acreditados de España.

■ Una delegación turca visita Navarra para conocer las ayudas agroalimentarias a zonas esteparias

Una delegación del Gobierno de Turquía ha visitado Navarra para mejorar su conocimiento acerca de las ayudas agroambientales a zonas esteparias. La delegación estaba formada por 16 representantes, acompañados por dos expertos provenientes de Holanda y Estonia. La delegación ha participado en una sesión técnica sobre la gestión

de estas ayudas que realiza el Departamento de Desarrollo Rural, Industria, Empleo y Medio Ambiente. Posteriormente han visitado una explotación agraria en la Ribera de Navarra donde se aplican medidas correctoras para proteger los hábitats esteparios. La visita se encuadra en los trabajos del Instrumento de Ayuda de Preadhesión

(IPA), que ofrece asistencia a los países que ha emprendido un proceso de adhesión a la Unión Europea, para el refuerzo de la capacidad institucional, la cooperación transfronteriza, y el desarrollo económico, social y rural.

El objetivo de estas ayudas, enmarcadas en el Programa de Desarrollo Rural 2007-2013, es contribuir al sostenimiento de explotaciones competitivas de la mitad sur de Navarra, limitando el impacto que producen sobre la fauna y la flora de los sistemas esteparios.

Medio centenar de agricultores e investigadores visitan la finca experimental del Gobierno de Navarra en Sartaguda

- Los asistentes conocieron los ensayos que se están realizando con cultivos de invierno como la lechuga batavia y la modalidad de cultivo de hidroponía

El Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias (INTIA) del Gobierno de Navarra organizó una visita a su finca experimental de Sartaguda para mostrar diversos ensayos en cultivos de invierno. A la visita asistieron un grupo de 55 agricultores de invernadero e investigadores de la Universidad Pública de Navarra y del Centro Nacional de Biotecnología del CSIC.

Los visitantes conocieron los ensayos que se desarrollan en variedades de lechuga tipo batavia, en el que se experimenta con 14 variedades para comprobar su adaptación a nuevas condiciones de cultivo. La batavia es el principal cultivo de los invernaderos de Navarra en época invernal y estos ensayos ofrecen información sobre qué variedades son interesantes para las explotaciones comerciales de invernadero.



El grupo visitante, en la finca experimental que Intia tiene en Sartaguda

En la visita, se mostró también, por primera vez en Navarra, la modalidad de cultivo en hidroponía en sistema NGS (New Growing System), que consiste en realizar el cultivo en ausencia de sustrato, directamente sobre una solución nutritiva que circula por canaletas plásticas. También se visitaron cultivos de lechuga y cogollos en bandejas flotantes y NFT (nutrient film technique),

sistema en el que el Intia ha estado trabajando en los últimos años.

Los ensayos mostrados en esta jornada, que se celebró el pasado 19 de enero, incluyeron también el cultivo de la achicoria en fase de semillero para obtener un producto de calidad y la adaptación del cultivo de cardillo de invernadero para su posterior consumo en fresco.

Navarra y Brasil estudian colaborar en los ámbitos de infraestructuras y de energías renovables

La consejera de Desarrollo Rural, Industria, Empleo y Medio Ambiente, Lourdes Goicoechea, y el consejero de Cultura, Turismo y Relaciones Institucionales, Juan Luis Sánchez de Muniáin, han recibido a una delegación de representantes institucionales de Brasil interesada en conocer el desarrollo de energías renovables y analizar posibles vías de colaboración en aspectos energéticos.

Los consejeros les han explicado el desarrollo de Navarra en energías renovables así como los proyectos más importantes que se han impul-

sado. La visita a Navarra ha sido promovida por el Centro Nacional de Energías Renovables (CENER), que han podido visitar y conocer sus laboratorios de ensayo y mantener una reunión de trabajo.

El fuerte crecimiento que está experimentando Brasil le convierte en un mercado potencial considerado como muy importante. Por ello, los representantes de Brasil quieren ver las posibilidades de colaboración que puedan existir con administraciones y empresas privadas en los ámbitos de infraestructuras y de energías renovables.

Los aprovechamientos forestales en Navarra se recuperan un 19% en 2011

El Gobierno de Navarra autorizó en 2011 la corta de 322.726,46 m³ de madera, lo que supone un aumento del 19% respecto al año anterior. Estos datos confirman la recuperación del sector forestal hasta niveles anteriores al huracán Klaus, que en el año 2009 provocó una grave crisis al desbordar el mercado con 45 millones de m³ de madera no previstos.

Esto ha tenido una importante repercusión social, económica y medioambiental en Navarra, ya que hay 400 empresas que operan en el sector y que emplean a 5.000 trabajadores.

■ Abierto el plazo de solicitud de ayudas de la PAC 2012 hasta el 30 de abril

■ El Gobierno de Navarra firma un acuerdo con cinco entidades financieras y agrarias para ampliar el servicio de atención y asesoramiento a los agricultores y ganaderos para la tramitación de las solicitudes

La presentación de solicitudes de ayudas a la campaña de la PAC 2012 puede realizarse desde el 1 de febrero hasta el 30 de abril. Se prevé recibir alrededor de 17.600 solicitantes, que mediante una única solicitud, pueden acceder a 31 ayudas diferentes que suponen, en conjunto, 137 millones de euros. 19 líneas de ayuda se dirigen a compensar la renta de los agricultores y ganaderos y pertenecen al "primer pilar" (ayudas financiadas íntegramente por el Fondo Europeo Agrícola de Garantía).

La campaña de ayudas de 2012 mantiene las mismas características que las de años anteriores, pero tiene la peculiaridad de que pone fin al periodo de desacoplamiento e integra a todos los sectores en el pago único. En este momento la PAC se prepara para un nuevo modelo de ayudas que se desarrollará en el periodo 2014-2020, cuya reglamentación está debatiéndose en este momento entre los estados miembros.

Asimismo, destacar que el Gobierno

de Navarra ha firmado con cinco entidades, financieras y agrarias, un convenio de colaboración para las próximas cuatro campañas de la PAC, por el que estas entidades se comprometen a prestar servicio de atención y asesoramiento en la tramitación de las ayudas a agricultores y ganaderos. El convenio se ha firmado con UAGN, EHNE, UCAN, Caja Navarra – Banca Cívica y Caja Rural de Navarra.

El Gobierno de Navarra dará formación al personal de las entidades colaboradoras, les facilitará las herramientas informáticas y el acceso a los datos de la solicitud única y a los derechos de pago único atribuidos a cada solicitante, en el marco de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de datos de carácter personal.

Así, se amplía la cobertura de las oficinas que prestan este servicio. Se calcula que un 90% de los solicitantes va a poder contar con un punto de acceso en su propio municipio, lo que evitará desplazamientos y permitirá una mejor tramitación de los expedientes.

■ Navarra participará en un grupo de trabajo para consensuar la nueva PAC

Navarra participará con el resto de comunidades autónomas en un grupo de trabajo promovido por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, que tiene por objeto alcanzar una posición común de todas las regiones ante la próxima reforma de la Política Agrícola Común (PAC). La Comunidad Foral estará representada en esta comisión por el director general de Agricultura y Ganadería, Ignacio Guembe.

El Ejecutivo foral coincide con el Ministerio en la necesidad de hacer una defensa común para que "existan mecanismos de regulación del mercado que puedan permitir a los agricultores y ganaderos afrontar situaciones complejas en momentos complicados". Asimismo, considera que la nueva PAC (para el periodo 2014-2020) debe contemplar el principio de reciprocidad. "Los agricultores europeos se encuentran en desventaja frente a los productores de terceros países puesto que tienen que cumplir con condiciones de calidad y seguridad alimentaria más estrictas".

VIVEROS TIRSO AGUIRRE

viveristas especializados en arboles frutales

OLIVOS: Arbequina IRTA i-18, Arróniz, Empeltre, Redondilla de La Rioja, Royuela de La Rioja, Hojiblanca, Manzanilla Fina, Negral de Sabinán, Gordal Sevillana.

ALMENDROS: Guara, Ferrañes, Ferraduel, Lauranne, Soleta (R), Belona (R).

PERALES: Conferencia, Blanquilla, Rocha, Abate Fetel, Ercolini, Willians, Limonera. etc.

MANZANOS: Gala Schniga (R), Fuji Kiku-8 Brak (R), Golden, Reineta Blanca y Gris, etc

CIRUELOS: grupo REINA CLAUDIA.

CEREZOS, ALBARICOQUEROS: Novedades.