



Navarra promociona sus productos:

Feria Alimentaria 2004 y

■ *Feria Alimentaria*

La decimoquinta edición del Salón Internacional para la Alimentación y Bebidas-Alimentaria 2004 se celebró en Barcelona, del 8 al 12 de marzo. Se trata de una de las ferias más importantes del mundo. Las empresas agroalimentarias navarras han tenido una importante representación en ella tanto en los salones dedicados a conservas, bebidas, dulces, carne o vino como en el de las Autonomías o el novedoso pabellón de alimentos ecológicos.

El presidente del Gobierno de Navarra, Miguel Sanz y el Consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Javier Echarte, realizaron una visita oficial a la Feria el 10 de marzo, donde fueron recibidos por el presidente de la misma. A lo largo de dicha jornada visitaron los distintos pabellones en los dos recintos feriales y mantuvieron contactos con los empresarios navarros allí presentes.

Durante su estancia en Alimentaria, Miguel

Sanz resaltó la importancia del sector agroalimentario dentro de la economía navarra. Es la segunda actividad industrial con mayor peso específico en la Comunidad Foral y con una gran repercusión social por su ubicación descentralizada en áreas rurales y por su nivel de empleo. En el año 2003 su facturación total anual ascendió a 1.517 millones de euros. Este sector engloba a 1.095 empresas que emplean a unas 10.000 personas, es decir, al 14% de los trabajadores industriales.

Como novedad de esta edición hay que resaltar la creación de un nuevo salón dedicado a la Alimentación Ecológica, donde no pudo faltar la representación del Consejo de la Producción Ecológica de Navarra. También estuvieron presentes los Consejos Reguladores de las diferentes Denominaciones existentes en la Comunidad Foral: "Espárrago de Navarra", "Pimiento del Piquillo de Lodosa", Queso "Roncal", Queso "Idiazábal", "Alcachofa de Tudela", "Ternera de Navarra", "Cordero de Navarra", las dos denominaciones de vinos D.O. "Navarra" y D.O. Rioja" así como la Denominación Específica "Pacharán Navarro", además del Servicio de Turismo del Gobierno foral y la Estación de Viticultura y Enología de Navarra (EVENA)

Una nutrida representación de empresas agroalimentarias navarras, junto con los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas y las instituciones públicas dedicadas al turismo y a potenciar la calidad alimentaria (ICAN y EVENA) han llevado los productos más emblemáticos de esta tierra a las dos ferias españolas más importantes y con mayor proyección internacional: la Feria Alimentaria de Barcelona y el Salón del Club de Gourmets de Madrid. El Gobierno de Navarra ha subvencionado la asistencia de las pequeñas empresas para "ayudarlas a dar el salto para comercializar sus productos", según las palabras del Consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación. Los resultados han sido satisfactorios para los empresarios.

Salón del Gourmet

Salón del Club de Gourmets

Al Salón de Gourmets acuden fabricantes nacionales y extranjeros de productos alimentarios de calidad para establecer contacto con propietarios, chefs, personal de sala de los mejores restaurantes, jefes de compra de cadenas hoteleras y alimentarias, compradores de tiendas especializadas, periodistas gastronómicos así como amantes de la buena mesa. Navarra no podía faltar a este evento que se celebró del 18 al 22 de abril. En su representación acudieron alrededor de 25 empresas, 20 con el apoyo económico del Gobierno y otras 5 por libre, pertenecientes a los distintos sectores de la Industria Agroalimentaria:

La primera gran novedad de Navarra en esta feria fue la presentación del espárrago blanco en fresco con distintos envases, para potenciar su venta y consumo en supermercados y restauración. La segunda fueron los productos ecológicos, un sector que ha crecido y que cuenta con un apoyo creciente por parte del consumidor. Destacaron los vinos ecológicos, por los que Navarra está apostando fuerte, que empiezan a contar con una calidad muy alta y un prestigio internacional cada vez más reconocido.

Empresas navarras participantes en Gourmet-2004, en los stands institucionales

La representación institucional navarra ha acogido a un total de **20 empresas pertenecientes a distintos sectores y que son las siguientes:**

- ★ **6 Bodegas:** Bodega de Sarria de Puente la Reina; Bodega Virgen Blanca, de Lerín; Bodegas del Romero, de Cascante; Viñedos de Calidad, de Corella; Bodegas Orvalaiz, de Obanos; Bodega Inurrieta, de Falces.
- ★ **2 Licores:** Destilerías Lafuente, de San Adrián; San Fermín Dos, de Viana.
- ★ **3 Conservas vegetales y precocinados:** Camporel Delicatessen, de Cintruénigo; Conservas Simes, de Azagra; Conservas Artesanas El Navarrico, de San Adrián.
- ★ **3 Productos del pato:** Conservas Martiko, de Bera; Katealde Artesanos, de Alsasua; M. Etxenike, de Burguete.
- ★ **2 Aceite:** Lorenzo Sandua, de Ablitas; Loma del Prior, de Tudela.
- ★ **1 Empresa de Salazones:** Salazones Udana, de Lesaka.
- ★ **1 de Legumbres:** Exclusivas Ubidea, de Bera de Bidasoa.



En la imagen, Miguel Sanz y Javier Echarte con el presidente del Consejo Regulador del "Espárrago de Navarra" y los premiados.

Entrega de los premios "Espárrago de Navarra"

En el marco de Alimentaria-2004, el presidente del Gobierno de Navarra, Miguel Sanz, y el Consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Javier Echarte, hicieron entrega de los premios "Espárrago de Navarra" del Concurso de Escuelas de Hostelería de Cataluña. A dicho concurso concurrían escuelas de Cataluña, Aragón, Navarra, La Rioja y Madrid que presentaban recetas gastronómicas con dicho producto navarro como base. El primer premio fue para la Escuela Cett de Barcelona por su propuesta "helado de espárrago de Navarra con gelatina de orejones y crujiente de frutos secos". Sus autores, Jaime Camacho y Joel Tubert, decidieron destinar el importe del premio, 3.000 euros, para una beca de estudios de la propia escuela. Asimismo se entregaron dos accésits al centro Sant Pol de Mar y a la Escuela de Restauración y Hostelería de Barcelona.

Empresas participantes en Alimentaria-2004, en los stands institucionales

La representación institucional navarra ha acogido a un total de **59 empresas pertenecientes a distintos sectores y que son las siguientes:**



Miguel Sanz y Javier Echarte con los presidentes de los Consejos Reguladores.



Javier Echarte con la gerente de ICAN, Inmaculada Matias y representantes del Consejo de la Producción Ecológica de Navarra.

★ 10 empresas de conservas: ANGEL MANERO, ANKO S.L., CAMPOREL DELICATESSEN S.L., CEVENASA, CONSERVAS ANGEL RÍA S.A., CONSERVAS CÁRCAR, CONSERVAS EL NAVARRICO, CONSERVAS VIS, PRECOMAR, TABOADA.

★ 29 bodegas: B. VEGA DEL CASTILLO, B. VALCARLOS, B. PALACIO DE MURUZÁBAL, ASENSIO VIÑEDOS Y B., B. VIÑA MAGAÑA, VIÑA ALIAGA, BODEGAS CORELLANAS, B. SAN MARTÍN, B. PIEDEMONTE, B. SAN MIGUEL, B. VIRGEN BLANCA, B. INURRIETA, B. LEZAUN, B. SAN SALVADOR, B. PALACIO DE AZCONA, B. Y VIÑEDOS QUADERNA VIA, OCHOA VIÑEDOS Y B., B. NTRA. SRA. DEL CAMINO, B. Y VIÑEDOS ALZANIA, B. CAMILO CASTILLA, B. CASTILLO DE MONJARDÍN, B. DE CALIDAD-ALEX, B. ARMENDÁRIZ, VIÑEDOS DEL CAMINO REAL, B. SEÑORÍO DE OTAZU, VINÍCOLA CORELLANA, B. MACAYA, VIÑEDOS Y B. FERNÁNDEZ DE ARCAJA, B. ORVALÁIZ.

★ 5 de licores y pacharán: HIJOS DE PABLO ESPARZA-BODEGAS NAVARRAS, DESTILERÍAS LAFUENTE, LICORES BAINES, LICORES BAZTÁN y SAN FERMÍN DOS.

★ 6 de productos cárnicos y precocinados: COC&COC, CÁRNICAS PAMPLONA, CÁRNICAS FLORISTÁN, COPO S.A., MAMANDUCA, PICHÓN ARAIZ.

★ 1 en el pabellón Ecológico: GALLETAS ECOLÓGICAS BELSI (INACO).

★ 3 derivados del pato: CONSERVAS MARTIKO, KATEALDE ARTESANOS, M. ETXENIKE.

★ 2 de aceites: AGRÍCOLA LA MAJA y ACEITES SANDÚA

★ Otros: NAPAR BIDEAK, S. COOP. (cooperativa de alimentos artesanos), PASTAS URRUTIA (repostería artesana), SALAZONES UDANA (salazones).

Ayudas y subvenciones

■ PLANES DE REESTRUCTURACIÓN Y RECONVERSIÓN DEL VIÑEDO

Los nuevos planes de reestructuración y reconversión de parcelas de viñedo en el territorio navarro, tanto de la D.O. "Navarra" como de la D.O. "Rioja", deberán presentarse en EVENA. Serán colectivos y deberán agrupar, al menos, 25 ha de superficie y cinco socios viticultores. Las subvenciones se concederán en función de las operaciones a realizar en la reestructuración: transformación del viñedo, reconversión varietal, etc. A la ayuda concedida a cada una de las medidas contempladas en el plan, se sumará otra complementaria para compensar a los productores participantes la pérdida de ingresos derivada de la ejecución del plan. Esta ayuda para compensar la pérdi-

da de ingresos será para la campaña 2004/2005, tanto para los nuevos planes que se aprueben como para los planes ya aprobados con anterioridad, de 600,00 euros/ha para la D.O. "Navarra" y 829,00 euros/ha para la D.O. "Rioja". Se concederá durante dos campañas para las medidas de reestructuración cuando la parcela de viñedo a reestructurar se haya arrancado con posterioridad al 1 de agosto de 2000 y antes del 15 de noviembre de 2004

■ ADQUISICIÓN DE SEMENTALES SELECTOS DE RAZAS AUTÓCTONAS

Se ha regulado la concesión de ayudas para la adquisición de sementales selectos de razas autóctonas. Los sementales tendrán una edad mínima de: 15 meses, para

caballar; 12 meses, para vacuno; 7 meses, para ovino.

■ A LAS INVERSIONES EN REGADÍO EN EXPLOTACIONES AGRARIAS Y PRIMERA INSTALACIÓN DE JÓVENES

Las inversiones en la transformación de regadío o mejora de los existentes serán computables en los planes de inversión en explotaciones agropecuarias y en las primeras instalaciones de jóvenes agricultores, y recibirán subvención. En ningún caso se contemplarán inversiones en regadíos cuya certificación final sea anterior al 1 de julio de 2003 ni las inversiones realizadas o comenzadas antes de la fecha de registro de la solicitud.