



(l-d) Joxe Mari Aizega, Itziar Gómez, Alex Beitia, Itziar Inza, Xabier Iruretagoyena, y Edorta Salvador.

120 alumnos del Basque Culinary Center conocerán los productos de Navarra

La consejera de Desarrollo Rural, Itziar Gómez, firma un convenio con el director de la institución, Joxe Mari Aizega

PAMPLONA – 120 estudiantes del Basque Culinary Center visitarán Navarra en abril para conocer los productos agroalimentarios de la Comunidad con Reyno Gourmet. Esta acción de promoción del producto de calidad de Navarra surge del acuerdo de colaboración suscrito entre la consejera de Desarrollo Rural, Itziar Gómez, y el director general del Basque Culinary Center, Joxe Mari Aizega, y que compromete a INTIA a financiar y organizar anualmente para alumnado de primer grado y profesores un viaje de aprendizaje para saborear los mejores productos desde su producción primaria hasta su transformación.

120 estudiantes de 1º del Grado en Gastronomía y Artes Culinarias viajarán a Navarra para un *learning*

journey entre el 26 y 28 de abril. La visita incluirá el cultivo de la IGP Espárrago de Navarra y su producción en conserva, y una explotación de la IGP Alcachofa de Tudela.

Además, podrán conocer en profundidad la DO Queso Roncal y Queso Idiazabal, así como la vinculación de la ganadería con un producto local como la IGP Cordero de Navarra. Para la firma del convenio, Gómez se desplazó al Basque Culinary Center, en San Sebastián, donde fue recibida por Joxe Mari Aizega y visitó las instalaciones acompañada por Alex Beitia, director académico. Gómez destacó que “la colaboración es una oportunidad para que el alumnado conozca en profundidad toda la cadena de valor del producto de Navarra, y pueda incorporarlo a su cocina”. Puso en valor las virtudes del producto local: “Nuestras verduras se pueden consumir todo el año; y las marcas certificadas con Reyno Gourmet aglutinan productos que abarcan toda la producción primaria”. – E.P.

