

Navarra promocionará su oferta gastronómica en FITUR

10 de enero 2014.- Navarra destacará este año su excelencia gastronómica en la Feria Internacional de Turismo Fitur, que se celebrará del 22 al 26 de enero en Madrid. Con este fin presentará la Ruta “**Navarra, Reyno de la buena mesa**”, un recorrido que potencia y reconoce la gastronomía de Navarra como uno de los mayores atractivos de la Comunidad foral.

En esta edición, la marca Turismo Reyno de Navarra, que insistirá en su lema “Déjate abrazar, llevará a la autora de la Trilogía del Baztan, la escritora Dolores Redondo, a departir en la feria sobre la magia y misterios que esconde este fantástico valle que inspiró sus novelas. Además, la cita madrileña será el escenario de la presentación del nuevo Museo de Arte Contemporáneo de la Universidad de Navarra y de una demostración de cosmética natural de las verduras, entre otras actividades.

La Ruta Navarra, Reyno de la buena mesa

La Dirección General de Turismo y Comercio ha preparado esta ruta en colaboración con diversas entidades y organismos como **INTIA-Reyno Gourmet**, la Asociación de Hostelería de Navarra, Asociación de Restaurantes del Reyno, Anapeh y otros colectivos navarros vinculados al turismo y la gastronomía.

Este itinerario se organiza alrededor de cuatro grandes categorías: restaurantes y bares, fiestas y eventos, productos de Navarra, primas y obsequios. Dentro de los restaurantes y bares, se destacarán, a su vez, tres niveles: los restaurantes de alta cocina y cocina de autor; los de cocina tradicional junto con asadores y sidrerías, y los pinchos, con una selección de los mejores lugares y rutas para su degustación.

La **Ruta de la Gastronomía** destacará también los distintos eventos que se organizan en Navarra a lo largo del año y que tienen a la gastronomía como elemento esencial. Entre ellos figuran: el Día de la Tostada de Arróniz, las Jornadas de Exaltación de la Verdura de Tudela, el Día de la Cereza de Milagro, el Día del Espárrago en Dicastillo, el del Rosado en San Martín de Unx, las ferias del Queso de Etxalar o de Roncal, el Artzai Eguna o Día del Pastor en Uharte Arakil, las Jornadas de las Pochas de Sangüesa, el Día de las Migas de Ujué, la Fiesta de la Vendimia de Olite, las Semanas del Pincho y la de la Cazuelica y el Vino en Pamplona y varias localidades navarras o las Ferias de la Trufa en la Valdorba y Metauten.

El tercer polo de interés será el de los productos de Navarra entre los que destacan verduras y productos de la huerta tan conocidos como los espárragos, los pimientos del piquillo de Lodosa o las alcachofas, las setas y las trufas, las carnes de todo tipo, los vinos con denominación de origen, los quesos y productos lácteos o el pacharán. También en este campo se promocionarán las experiencias relacionadas con la producción, (el cultivo o la cría, recolección, elaboración), así como las bodegas, rutas del vino y museos temáticos, además de la compra de productos gastronómicos autóctonos en mercados locales y comercios especializados.

Los obsequios (pacharán, queso, botella de vino, etc.) serán la base de la cuarta categoría en la que se basa la Ruta de la Gastronomía, que ayudará también a promocionar los productos que los turistas compran y se llevan a sus lugares de origen y que se venden en establecimientos especializados repartidos por toda Navarra.

Un stand que evoca un abrazo

El stand que presentará Navarra en Fitur se ha diseñado evocando un abrazo, en línea con el lema de la campaña “**Déjate abrazar**”, que incluye seis vitrinas. Se trata de un “escaparate de los sentidos”

NOTA DE PRENSA

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra
Tel.: +34 948 01 30 45/679 43 13 08 Contacto – Itziar Inza iinza@intiasa.es
www.reynogourmet.com



que permitirá escuchar sonidos, oler aromas o tocar objetos relacionados con Navarra. De esta manera, Turismo “Reyno de Navarra” desea potenciar lo sensitivo, lo sensorial y lo sentimental, en un stand diseñado para obtener la participación del público.

El stand contará con un mostrador general y varios específicos en los que se brindará información sobre alojamientos (de la mano de la Asociación de Hostelería de Navarra, de ANAPEH y de la Federación de Turismo Rural de Navarra), naturaleza y ecoturismo, gastronomía, turismo cultural y fiestas, propuestas turísticas concretas y específicas y otros productos como el turismo de congresos y salud.

Navarra reeditará este año en FITUR la campaña de comunicación y publicidad de Turismo de Navarra “Déjate abrazar”. Esta iniciativa se enmarca en la renovada estrategia y oferta turística del Plan Integral de Turismo de Navarra, que tiene sus pilares principales en la naturaleza, la cultura y la gastronomía.

Con el hilo conductor de la frase “Déjate abrazar” se van presentando los principales productos turísticos de la Comunidad, en una campaña de comunicación que pretende seguir promocionando a Navarra por la vía de las emociones. Como se ha indicado, el abrazo es un lenguaje universal y, mediante este gesto, se pretende decir a los visitantes que Navarra les “abrazo” con su cultura, su naturaleza, sus fiestas, su gastronomía y sus vinos, etc.

Nutrido programa de presentaciones

En la Feria de Fitur se desarrollará un amplio programa de presentaciones, que tendrán su culminación en el acto institucional del “Día de Navarra”, que se traslada este año a la jornada del viernes 24 de enero.

Turismo “Reyno de Navarra” abrirá FITUR con una demostración de **cosmética natural de las verduras**. Se trata de una iniciativa en la que se han implicado **INTIA y la marca de calidad Navarra Reyno Gourmet**, junto con el restaurador **Koldo Rodero** –que cuenta con una estrella Michelin-, y el **Laboratorio Aurum Cosmetic**, del Valle de Ultzama. Durante todos los días de la Feria, de 11 a 13 horas, se presentarán estas cremas faciales y corporales con esencia de espárrago, pimiento del piquillo, alcachofa, borraja y aceite con denominación de origen Navarra. Estos productos, con propiedades beneficiosas para la piel, alta cosmética y alta calidad, se distribuyen actualmente en centros de spa, relax y en el propio restaurante Rodero de Pamplona.

Además, Dolores Redondo, la autora de la Trilogía del Baztan (El guardián invisible; Legado en los huesos y Ofrenda a la tormenta), hablará el miércoles sobre la magia del valle que inspiró estos títulos y contará cómo este paraje de los Pirineos se ha convertido en el escenario de sus novelas. Además, se estrenará en FITUR un video en el que la propia Dolores Redondo muestra los lugares de Elizondo y del Valle del Baztan que aparecen en su trilogía.

Las verduras y la gastronomía serán de nuevo protagonistas de las presentaciones que tendrán lugar el jueves 23 de enero, día en el que destaca también la presentación del nuevo Museo de Arte Contemporáneo de la Universidad de Navarra.

El viernes 24 de enero se celebrará el Día de Navarra y tendrá lugar el acto institucional. Además de la presentación de las novedades en Fitur 2014, los asistentes podrán disfrutar de una fusión entre danza contemporánea y música navarra.

El fin de semana el stand estará amenizado por la mascota del Parque de la Naturaleza Sendaviva y habrá sesiones a las 13:00 y 16.30 horas de acrobacia y música de Navarra, así como de las ecoexperiencias que se proponen desde Tierras de Iranzu.

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra
Tel.: +34 948 01 30 45/679 43 13 08 Contacto – Itziar Inza iinza@intiasa.es
www.reynogourmet.com



Coyuntura turística

De los últimos datos disponibles, relativos a enero-noviembre de 2013, se deduce que los establecimientos turísticos de Navarra han alojado hasta noviembre a 1.043.858 turistas, quienes han realizado 2.193.052 pernoctaciones. (Instituto Nacional de Estadística).

Estos viajeros suponen un 2% más de clientes, un dato por encima de la media española (0,9% más de viajeros) y similar al obtenido, por ejemplo, en una Comunidad tan turística como Canarias (2,2% más de viajeros).

Se trata de un dato positivo, muy vinculado al fuerte aumento del turismo extranjero, -una parte importante llegados a través del Camino de Santiago-, pero también al esfuerzo en precios realizado por el sector hotelero navarro, que hace unos años viene bajando sus tarifas.

Gracias a este incremento de clientes hoteleros y al aumento del turismo extranjero en particular (la Comunidad Foral lidera en España este crecimiento en el sector hotelero con un 17,2%), la situación global para el conjunto de la oferta de alojamiento turístico navarro es mejor que la registrada, por ejemplo, en Asturias, La Rioja, País Vasco o Cantabria.

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra
Tel.: +34 948 01 30 45/679 43 13 08 Contacto – Itziar Inza iinza@intiasa.es
www.reynogourmet.com

