



Erik Wolf, a la izquierda, con representantes del museo e invitados al evento. Fotos: cedidas

Una de las degustaciones que ofrecieron con pimientos.

El Museo de la Conserva de San Adrián potencia el producto gastronómico local

Enmarcado en un encuentro internacional, ofrecieron una visita y una cata de espárragos y pimientos

✎ **María San Gil**

SAN ADRIÁN – El museo de la conserva de San Adrián, conocido también como La Fábrica Vieja, un espacio de 300 metros cuadrados en el que antiguamente se situaba la fábrica de Conservas El Navarrico, ha participado en el IV Congreso Internacional de Turismo Gastronómico FoodTreX 2021, un evento patrocinado por el Gobierno de Navarra. Ayuntamiento de

Pamplona e Intia-Reyno Gourmet y que cuenta con la colaboración de la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra y de la World Food Travel Association.

La edición de este año, explican desde San Adrián, ha estado centrada “en la recuperación del turismo gastronómico tras la pandemia y en las estrategias y herramientas necesarias para reactivar nuestro sector a través de la tecnología,

la innovación y la colaboración”. El formato, insisten, ha sido mixto y ofrece la posibilidad a los participantes de asistir de forma remota o presencial tanto a las ponencias y talleres como a los encuentros comerciales (B2B).

VISITA Y CATA En el caso adriánés, desvelan, ofrecieron una visita técnica en la que participó Erik Wolf, fundador y director ejecutivo de la World Food Travel Association, “la princi-

pal autoridad mundial en turismo de alimentos y bebidas”.

Esta iniciativa “nace con el objetivo de facilitar la comercialización de los productores de turismo gastronómico a través de los diversos canales comerciales presentes en el mercado, encuentros entre vendedores tales como empresas proveedoras de turismo gastronómico, productores, organizadores y creadores de productos de turismo gastronómico, así como comprado-

res como pueden ser touropeadores y agencias de viajes emisoras especializadas en turismo gastronómico o con interés en este sector”, reiteran.

La cita en San Adrián culminó con una degustación al aire libre ofrecida por Conservas El Navarrico a base de productos Denominación de Origen Navarra y aclamados por el turismo internacional como el espárrago blanco y el Pimiento del Piquillo de Lodosa. ●