



De izda. a dcha.: Ana Beriain, presidenta de la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra; Maitena Ezkutari, directora general de Turismo de Gobierno de Navarra; Luis Cortés, director del congreso, y Maite Gabiñondo, representante de INTIA-Reyno Gourmet, durante la presentación del Congreso FoodTrex. J.C. CORDOVILLA

Las empresas turísticas podrán conocer Navarra como destino gastronómico

El Congreso FoodTrex reunirá a agencias y productores el 20 y 21 de febrero en Baluarte

P.D. Pamplona

El turismo gastronómico sigue sumando adeptos y Navarra tiene un gran potencial para ser un destino estrella con sus verduras, vino y quesos. El Congreso Internacional de Turismo Gastronómico FoodTrex Navarra reúne touroperadores, agencias y blogueros, por lo que sus organizadores aprovecharán su tercera edición, que se celebrará los próximos viernes 20 y sábado 21 de febrero en Baluarte, dentro del marco de la feria Navartur, para mostrar la Comunidad Foral como un buen destino. Dos días en los que los participantes podrán descubrir los secretos para brindar una experiencia completa a los viajeros que se guían por el paladar se compartirán.

Este año, explicaba el director de FoodTrex, Luis Cortés Martínez, durante la presentación del evento, se han especializado en "una única temática": la comercialización. Y con esta idea se ha incluido el espacio Encuentros B2B, entre empresas compradoras y vendedoras de servicios y paquetes. la sesión de la mañana del viernes, impartida por periodistas de medios como *Forbes* o *National Geographic*, también es una novedad. "Es un encuentro muy cercano entre responsables de destino y estos periodistas para ver, con ejemplos prácticos, las claves y la mejor manera de trabajar conjuntamente", refería Luis Cortés.

Otro aspecto que se ha intentado impulsar, comentaba el director del evento, es la propia Comunidad foral como destino: "El programa de mesas y ponencias va a ir más ligero porque queremos enseñarles Navarra, para que la puedan vender y promocionar". Y no solo a nivel nacional. También se intenta ubicar la región dentro de las rutas gastronómicas y enológicas en colaboración con comunidades vecinas como País Vasco o La Rioja que, según la directora general de Turismo de Gobierno de Navarra, Maitena Ezkutari, ya se encuentran "en paquetes de interés internacional".

El congreso se dirige tanto a agencias de viajes y touroperadores como productores, hosteleros, formadores, directores de marketing, blogueros o *influencers* y periodistas especializados en este sector. La cuota de inscripción es de 125 euros, 200 si con el encuentro B2B, y se puede hacer a través de la página web (gastro-tourism.es). Las visitas a productos y productores de la región tienen un coste adicional. Los miembros de la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra tienen un descuento del 25%.

DISEÑO Y CREATIVIDAD GASTRONÓMICA

Food Design

FESTIVAL
NORT
2020
 Baluarte - Pamplona
07-08.FEB

Compra tu entrada en www.nortfestival.com





(Izda-dcha) Ana Beriain, Maitena Ezkutari, Luis Cortés y Maite Gabilondo, ayer antes de la presentación.

Turismo apetitoso

EL TERCER CONGRESO INTERNACIONAL DE TURISMO GASTRONÓMICO, 'FOODTREX NAVARRA', SE CELEBRA ENTRE LOS DÍAS 20 Y 21 EN BALUARTE

Un reportaje de Sagrario Zabaleta Echarte Fotografía Oskar Montero

Este año el 3º Congreso Internacional de Turismo Gastronómico, *FoodTrex Navarra*, va a ser más ágil porque va a ofrecer a sus asistentes visitas al Museo de la Trufa y enoturismo; un tour del Queso Idiazabal y ruta de pintxos por Pamplona; trasladarse hasta la huerta navarra en Tudela o probar el txakoli, acompañado de traineras", especificó ayer Luis Cortés, director de este evento que se va a celebrar en Pamplona entre el 20 y 21 de febrero, en el marco de la 15ª edición de Navartur.

Cortés presentó este congreso, dirigido al público profesional, que va a centrarse "en la comercialización del turismo gastronómico y sus actores". Organizarán encuentros entre vendedores (empresas proveedoras de turismo gastronómico, como agencias de viajes receptoras, y productores) y compradores (turoperadores y agencias de viajes emisoras en turismo gastronómico o con interés en el sector), entre los que habrá profesionales de España, Portugal, Reino Unido, Irlanda, EEUU y Canadá. "La gastronomía favorece a desestacionar el turismo en Navarra", aclaró Maitena Ezkutari, directora general de Turismo.

El Gobierno de Navarra aporta 15.000 euros a este congreso, organizado por Events&Holidays en alianza con WFTA (World Food Travel Association), y que también apoya Intia-Reyno Gourmet y colabora la Asociación de Hostelería y Turismo.

"Queremos que Navarra sea destino de referencia internacional para turistas gastronómicos"

LUIS CORTÉS
Director del Congreso

"La gastronomía favorece un modelo turístico más sostenible desde lo social y económico en el territorio"

MAITENA EZKUTARI
Directora general de Turismo

"Los productores ofrecen alimentos de calidad con Denominación de Origen y protección europea"

MAITE GABILONDO
Intia-Reyno Gourmet

"Este congreso es una cita importante por los contactos que pueden hacer los hosteleros"

ANA BERIAIN
Presidenta de la Asociación de Hostelería

"Gaturi, un proyecto entre Navarra, CAV, La Rioja, Pays Basque y Beárn, consiste en crear una marca gastronómica para afrontar estrategias de comercialización e internacionalización comunes. Esta iniciativa se presentará en el congreso a touroperadores de otros países para que puedan ofrecer paquetes a turistas con este perfil", ejemplificó Ana Beriain, presidenta de la Asociación de Hostelería y Turismo, que animó a sus asociados a inscribirse. "Tienen un descuento del 25%", recordó.

TRABAJAR CON LA PRENSA Entre las ponencias, mesas redondas y talleres, Cortés destacó la sesión de trabajo con periodistas, en la que se abordará cómo visibilizar cada destino. Chantal Cooke, directora de la publicación londinense *Passion for de planet*, la presentará. "Los productores tienen mucho que decir sobre la gastronomía de cada lugar: en el caso de Navarra, del vino, espárrago, ternera, cordero, queso Idiazabal y Roncal, alcañofa o pimiento del piquillo...", que tienen sello DO", dijo Maite Gabilondo, de Intia-Reyno Gourmet. La ponencia principal tendrá lugar el jueves y será impartida por Erik Wolf, director ejecutivo de *World Food Travel Association* (Portland, EEUU), que tratará *El turismo gastronómico hoy. La evolución del mercado y sus actores*. Las personas interesadas en asistir al congreso pueden consultar en: <http://gastronomytourism.es>

Expertos de 12 regiones europeas defienden la innovación social

Este modelo busca mejorar la calidad de vida de la ciudadanía mediante la actividad empresarial

PAMPLONA - Expertos de doce regiones europeas participaron ayer en Pamplona en la jornada sobre innovación social *Knowledge Exchange Platform (KEP)*, en la que se abordaron los retos para construir un ecosistema de innovación social regional. Organizada por el Gobierno de Navarra, a través de la Dirección General de Acción Exterior, junto con el Comité de las Regiones y la CE, la jornada abordó la construcción de ese ecosistema desde "la configuración de un cuadro colaborativo, superando problemas y encontrando soluciones".

La sesión, que concluyó con una muestra de buenas prácticas, fue inaugurada por la consejera de Relaciones Ciudadanas, Ana Olló, junto al vicepresidente del Comité de las Regiones, Markku Markkula. Olló se refirió a la importancia de un sector que en Navarra da empleo a cerca de 17.000 personas, más de un 7% de la población activa en 1.064 empresas, que facturan anualmente unos dos mil millones de euros.

LA PERSONA, EN EL CENTRO Además, incidió en el valor de la innovación social en su "contribución a la transformación social, para construir un mundo con relaciones más justas y humanas, una sociedad en la que las personas no seamos instrumento, sino el centro, la esencia", dijo. "La innovación social y la economía social ponen a la persona en el centro y nos hacen más protagonistas de nuestra vida en sociedad", aseveró.

Entre los participantes se encontraban, además del finlandés Markku Markkula, vicepresidente

del Comité de las Regiones, Birgitta Sacredeus, experta en ecosistemas regionales de la región sueca de Dalarna, Roberta Dall'Olio, directora adjunta de la agencia de desarrollo de Emilia Romagna, o Erdmuthe Klaer, de la red REVES de regiones por la economía social.

También participan Jörg Fürstenberger, director de la iniciativa alemana Social Impact, Kieran McCarthy, presidente del grupo European Alliance del Comité de las Regiones o Anders Bro, miembro del Grupo de Expertos en Economía Social de la UE.

Por parte del Gobierno de Navarra participaron el director general de Acción Exterior, Mikel Irujo, y la directora general de Política Empresarial, Proyección Internacional y Trabajo General de Acción Exterior, Izaskun Goñi. -Eje

EN BREVE

● **¿Qué es la innovación social?** Resolver retos sociales y mejorar la calidad de vida de la ciudadanía mediante la actividad empresarial, generando un modelo de sociedad más sostenible, participativo y centrado en las personas. De esta forma la innovación social trata de "resolver problemas sociales con soluciones innovadoras".

● **"Un mundo más justo"**, Su reto más ambicioso es "contribuir a la transformación social, a construir un mundo con relaciones más justas y humanas, una sociedad en la que las personas no seamos instrumento, sino el centro, la esencia".

● **Buenas prácticas.** La jornada, celebrada en Baluarte, concluyó con una muestra de buenas prácticas.



Asistentes a la jornada. Foto: cedida