



La plaza de la Bourse, en Burdeos, Francia, país que tendrá un expositor en Navartur. CEDIDA

## Navartur ofrece 150 expositores a final de mes donde planear viajes

La feria quiere adaptarse a la tendencia de planificar con poco tiempo, así como a la de elegir destinos de acuerdo a series de televisión en plataformas

**LAURA PUY MUGUIRO**  
Pamplona

Organizamos los viajes de vacaciones con menos antelación. Lo consideran los expertos en turismo, que lo atribuyen a la incertidumbre que reinó los dos años de pandemia, y lo muestran las cifras: el 48% planifican con menos de dos semanas y un 20% solo con dos meses o más de tiempo, una nueva tendencia a la que quiere adaptarse la próxima edición de Navartur, la número 17. Y no solo a esta tendencia: el sector ha descubierto otras interesantes que han surgido a raíz del mayoritario consumo de series de televisión en plataformas, Netflix, por ejemplo. "Muchos", señalaba ayer el responsable de Navartur, Luis Cortés, "estamos influenciados por los destinos que aparecen en esas series y lo tenemos muy en cuenta al elegir nuestras vacaciones". De ahí, añadió, que lugares como Navarra trabajen desde hace tiempo en la captación de visitantes a través de los rodajes para cine y televisión. Con 150 expositores del 24 al 26 de febrero en Baluarte y después de dos años en los que se buscaban los destinos al aire libre, vuelven a la Feria Internacional de Turismo Reyno de Navarra los destinos culturales en ciudades con "una potente programación".

Y regresa también con la feria el Congreso Internacional de Turismo Gastronómico, el quinto que, va a centrarse en la sostenibilidad económica, medioambiental y sociocultural, de la que hablarán veinte expertos de nueve países en mesas redondas y conferencias durante la jornada del 24 de febrero. Porque al día siguiente el Congreso cambiará totalmente de escenario: se llevará a los participantes a conocer Navarra, con excursión a Bodegas Pago Larrainzar, experiencia campestre con un experto trufficultor, vista al Museo de la Trufa, degustación y ruta de pinchos por Pamplona. Paralelamente al Congreso y a la feria, el día 24 está prevista una jornada B2B, "encuentro entre profesionales del sector del turismo gastronómico y agencias especializadas que quieren conocer nuevas propuestas en Navarra y alrededores para incorporarlas en sus programas en el futuro".

**Desestacionalización**  
 Junto a Cortés, Maitena Ezkutarri, directora general de Turismo del Gobierno foral, se refirió a la propuesta *Otro turismo* de Navarra en Fitur en enero que la "posiciona como destino sostenible, priorizando esa sostenibilidad, como promoción turística y porque la región tiene componentes e indicadores suficientes para demostrarlo", en alusión a que estudios recientes sitúan a Navarra como la comunidad que mejor está implementando los objetivos de desarrollo sostenible. "Es muy importante cuidar el público navarro y el mercado interior en este momento del año", continuó Ezkutarri, siendo la desestacionalización una de las líneas de trabajo —"los datos de 2022 son muy buenos en cuanto a la recuperación del turismo y a la recuperación de la desestacionalización que buscamos"—.

**Del 24 al 26 de febrero** en Baluarte. **Horario** de 11 a 14 horas y de 16 a 20.30 horas, excepto el domingo, en que la feria terminará media hora antes por la tarde, a las 20 horas. **Entrada gratuita con invitación** que puede descargarse en la web [www.navartur.es](http://www.navartur.es) o adquirirla en Baluarte por 4 euros. **Más de 150 expositores con actividades** los tres días de la feria en los **estands** de Tierra Estella, Tierras de Iruñe y Comunitat Valenciana. **B2B Navartur Meeting**. Espacio para profesionales para conectar en reuniones presenciales a empresarios con agencias y touroperadores. El día 24 de 10 a 19 horas. **Congreso internacional turismo gastronómico Navartur Summit** con ponencias y mesas redondas el día 24 y visitas técnicas a recursos de turismo eno-gastronómico de Navarra el día 25.

Ya respecto del Congreso gastronómico, agradeció Ezkutarri la

coincidencia con la feria, al poder marcar Navarra como destino gastronómico de referencia con la presencia de expertos. "El turismo gastronómico es para nosotros protagonista indispensable: el turista gastronómico tiene un nivel de gasto más alto e interesa mucho porque se mueve a lo largo de todo el año, haciendo muchas más escapadas que otro tipo de turista". Y es que ese tipo de turismo puede contribuir a mejorar esos momentos de baja ocupación en determinados lugares".

Y de hecho, apuntó Carmen Albal, concejala de Turismo en el Consistorio pamplonés, el turismo gastronómico "es una de las

fortalezas" de la ciudad, un turismo transversal, además, ya que hay quien la visita solo por la gastronomía y para quien es un complemento a la motivación que ha tenido para visitar Pamplona.

Fue Natalia Bellostas, directora general de Intia-Reyno Gourmet, quien destacó que "el potencial de colaboración entre el sector primario, la hostelería y el turismo es enorme", y congresos como este remarcan las oportunidades que supone para el sector primario. "Porque nos permite mostrar que detrás de los productos locales y de calidad hay personas que los producen y que están en el territorio; que es fundamental que el sector agrario estreche relaciones con la hostelería y que esta se abastezca cada vez más de él, y que el turismo es una forma de dar a conocer nuestro patrimonio gastronómico de nuestra agrobiodiversidad y las razas autóctonas".

"La sostenibilidad", siguió, "implica que el medio rural sea un medio para producir y el medio donde se da la actividad de consumo y se disfrutan esos productos. Queremos reivindicar que el sector primario sea un agente activo". Así, productores presentarán en esta edición sus productos—degustación y venta— y cocineros de distintos destinos cocinarán en directo.

Y junto a ellas, Ana Beriáin, presidenta de la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra, que, si bien pidió cautela con la próxima temporada turística, señaló que las reservas a nivel nacional están siendo bastante mejores que el año pasado, de modo que, "si nada cambia, la expectativa es buena". "Estamos viendo que el turista europeo y nacional está reservando con mucha más anticipación que el año pasado. Hay optimismo en el sector".