



(Izda-dcha) Natalia Bellostas, Maitena Ezkutari, Luis Cortés, Carmen Alba y Ana Berriáin, en Baluarte.

La 17ª feria de turismo Navartur contará con más de 150 expositores

Entre el 24 y 26 de febrero regresa la oferta de destinos en Baluarte

✎ **Sagrario Zabaleta Echarte**
 📍 **Javier Bergasa**

PAMPLONA – Los lugares escogidos por las series de Netflix para contar sus historias comienzan a pesar entre los viajeros, también navarros, para escoger sus vacaciones. “La demanda se extiende tanto a países, como Nueva Zelanda por *el Señor de los Anillos* o Islandia por *Juego de Tronos*, como a comunidades autónomas o destinos locales como Baztan por la trilogía de Dolores Redondo, por ejemplo”, comentó Luis Cortés, director de la Feria Internacional de Turismo Reyno de Navarra, Navartur.

Baluarte acogió ayer la presentación de la 17ª edición de esta muestra que contará con más de 150 expositores entre el viernes 24 y domingo 26. Cortés señaló que “el mayor consumo de series en plataformas influye en los destinos escogidos por la ciudadanía”. Por ese motivo, los rodajes en Navarra se convierten en una oportunidad económica tanto en el momento de las grabaciones como posteriormente ya que favorece la promoción de la Comunidad como referencia para el turismo.

REGRESO A LA NORMALIDAD Cortés recordó que “regresa la normalidad a Navartur, después de las restricciones por la covid”. Reiteró que la pandemia ha provocado que los viajeros planifiquen sus escapadas con menos antelación, además de optar por espacios al aire libre. “Resulta una locura para los agentes del sector que el 48% de

las personas organice sus viajes con menos de dos semanas de antelación, pero esa es la tendencia”, aclaró.

Cortés estuvo acompañado de Maitena Ezkutari, directora general de Turismo de Navarra; Carmen Alba, concejala de Turismo del Ayuntamiento de Pamplona; Natalia Bellostas, directora gerente de Intia-Reyno Gourmet; y Ana Berriáin, presidenta de la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra. Todas ellas representan a entidades que colaboran con Navartur y con el 5º Congreso Internacional de Turismo Gastronómico-Navartur Summit.

Cortés manifestó que entre los más de 150 expositores van a mantenerse

“las ofertas exitosas” de otras ocasiones, y que en esta ocasión la novedad reside en nuevas empresas que van a acudir, como la de cruceros MSC. Los asistentes podrán disfrutar por primera vez de cocina en directo.

Maitena Ezkutari puntualizó que el turista gastronómico gasta un 30% más que uno generalista, y que este perfil favorece que Navarra acoga de manera fluida turistas durante todo el año, no solo en épocas concretas.

Natalia Bellostas puso en valor los productos amparados en la marca Reyno Gourmet, como incentivo para atraer a estos perfiles de visitantes. Y remarcó que el turismo se presenta como una oportunidad para potenciar la venta directa entre las personas agricultoras y ganaderas. “El sector primario debe ser un agente activo con los turistas que cohesionan el territorio, y estrechar las relaciones con la hostelería”, detalló.

Por su parte, Ana Berriáin reiteró que la hostelería se forma para ofrecer un servicio óptimo a los visitantes. Además, puntualizó que el fenómeno del tardeo aparece como un motivo más para captar personas de otros lugares. “Gente de Barcelona o Zaragoza ya nos ha visitado por esta razón. Hay que tenerlo en cuenta”, remarcó. Carmen Alba hizo hincapié en las características de la gastronomía para potenciar el turismo en Pamplona y Navarra. Y esta vez el Navartur Summit abordará la sostenibilidad desde tres ámbitos: económico, medioambiental y sociocultural, con 20 expertos de nueve países. ●

EN BREVE

- **Visitantes.** El año pasado más de 28.000 personas se acercaron hasta Baluarte para recorrer la feria, una cifra que esperan superar en 2023. Para asistir, pueden descargar la invitación de manera gratuita en la web de Navartur y si no, deben pagar cuatro euros al llegar al recinto.
- **Navartur Summit.** 20 expertos de países como Albania, Turquía, Austria o Portugal expondrán los retos y posibles soluciones a la eficacia económica del turismo gastronómico, la equidad social, y la conservación cultural y medioambiental del sector.