



El broche del festival fue la fiesta que se celebró en La Terraza de Baluarte, donde diseñadores y amantes de la gastronomía pudieron compartir un rato muy ameno. Fotos: ceditidas

Éxito de la primera edición de Nort Festival

EVENTO - Cerca de trescientas personas han participado en talleres, actividades y ponencias que constituirían el programa del Nort Festival, que comenzó en Baluarte el viernes 7 y se prolongó hasta bien entrada la noche del sábado 8 de febrero.

Durante la mañana del viernes se sucedieron diferentes talleres y masterclass. A primera hora, los alumnos de La Escuela de Arte de Pamplona, del módulo de diseño, participaron activamente en el taller GastroFont de Reyno Gourmet; le siguió la masterclass Pacharán Zoco de la mano de **Adrián Subia**; y la mañana terminó con una estimulante cata de vinos rosados de Navarra y chucherías, impartida por **Pilar García Granero**.

Experiencias, casos de éxito, reflexiones y análisis en torno al *Food Design* de la mano de acreditados ponentes se suce-

dieron... La tarde comenzó con **Luis Pujol** de Saborea España y el proyecto de LOLA, inteligencia artificial sobre el sabor; y a continuación, **Ignacio Muguro**, director creativo de la agencia madrileña Morillas, analizó el reto de cambiar un icono como es la botella de Zoco. Le siguió la mesa redonda en la que se debatió hitos históricos y situación actual de la gastronomía de la mano de los chefs **Pilar Idoate**, **David Yáñez**, **Koldo Roder** y **Leandro Gil**, con **Cristina Martínez** de moderadora. Tras un descanso, Estudio Montalbán, de Zaragoza, estimuló a la sala con una dinámica ponencia; le sucedió **Ricardo Arambarri**, del grupo de Bodegas Vintae, que con la cata de diferentes vinos insufló de creatividad a los asistentes; y se clausuró la jornada con **Gem Romero** y **Néstor García**, de la agencia madrileña LOLA MullenLowe.

El ritmo ágil continuó durante la mañana del sábado con el estudio de diseño logroñés Botánico, que se centró en diferentes casos de *packaging* gastronómico; le sucedió el cocinero **Enriqueto Martínez** con la actividad *Espárragos al plato*, en la que los asistentes aprendieron y concursaron por llevarse el mejor emplatado de espárragos; y posteriormente, **Patxi Larumbe**, de Cocuus System, quien explicó diferentes ideas de su laboratorio gastronómico de innovación culinaria. La mañana finalizó con los reporteros gastronómicos **Pepe Marín** y **Leticia Álvarez**, con sus anécdotas y peripecias viajeras por los cinco continentes.

La jornada de la tarde del sábado, llena de creatividad e intensa de contenidos, comenzó con Eide Estudio, un estudio gráfico de Mutilva, creador del diseño de la primera edición del Nort. Siguió el fotogra-

fo creativo **Mikel Muruzábal** con una retrospectiva de fotografías publicitarias en torno a los alimentos hasta la actualidad a través de sus imágenes. **Íñigo Ruiz**, de Visual Comunicación, mostró una serie de vídeos del cocinero malagueño **Dani García** centrados en la decisión de cerrar su restaurante una vez conseguida su tercera Estrella Michelin. Tras un descanso, la diseñadora catalana **Elsa Yranzo** mostró la unión entre el mundo del diseño y la comida mediante espacios gastronómicos; para continuar con **Sergio Puertollano**, director de Villa Mcluhan, que analizó cómo el *packaging* se ha convertido en la decisión más determinante en el proceso de comunicación de las empresas de alimentación.

El broche de estos dos días maratónicos fue la cata *El sabor del sonido de la viña de Navarra* con **Pedro Bujanda**. ●



Un balance muy positivo de esta primera edición hace que la organización ya esté trabajando en el Nort 2021. Foto: ceditida