



(i-d) Joseba Beitia, Ana Rivas, Luis Cortés y Carlos Andrés Uganda, en la sala de prensa de Baluarte este miércoles.

# NAVARTUR CELEBRA SU 20ª EDICIÓN CON 175 EXPOSITORES

● Tendrá lugar entre el 20 y 22 de febrero ● Por primera vez acuden la Comunidad de Madrid, Asturias y Castilla-La Mancha ● El 1º Congreso Enogastronómico invitará a Italia

✍ **Sagrario Zabaleta Echarte**  
 📍 **Unai Beroiz**

**PAMPLONA** – Navartur, la Feria Internacional de Turismo-Reyno de Navarra, cumple este 2026 su 20ª edición en Baluarte, con un incremento del 17% de superficie expositora ante la presencia de 175 stands. Entre el viernes 20 y el domingo 22 de febrero, “los visitantes pueden explorar propuestas únicas de turismo de interior, rural, cultural y enogastronómico, además de destinos de costa, turismo activo, rutas de senderismo y cicloturismo pensadas para todo tipo de viajeros y estilos de escapadas”, dijo Luis Cortés, director de la muestra.

Como cada ejercicio, la sala de prensa de Baluarte acogió este miércoles la presentación de esta cita, que se ha consolidado en el calendario como una visita imprescindible para los apasionados de los viajes en el norte de España. Tanto navarros y navarras como personas procedentes de comunidades limítrofes se convierten en los asistentes de este evento. El año pasado casi 52.000 *aventureros* pasearon por los stands de Navartur, cifra que Cortés espera que se repita, o incluso aumente. “Los destinos que vienen a la feria

quieren captar a los turistas navarros, porque son los más viajeros, junto a los procedentes de la CAV y la Comunidad de Madrid”, manifestó Cortés. En la rueda de prensa también intervinieron Ana Rivas, directora general de Turismo; Joseba Beitia Oregi, coordinador de Cadena de Valor INTIA-Reyno Gourmet; y Carlos Andrés Uranga, del área de Turismo del Ayuntamiento de Pamplona.

La oferta turística de las comunidades se mezclará con las internacionales, como Francia y Portugal, y con circuitos exclusivos por Asia, América y África. Rivas recordó que la Comunidad Foral contará con espacio propio en Navartur para ofertar naturaleza, deporte, paisaje y gastronomía. La industria turística representa ya el 5,5% del PIB foral, con un volumen de 1.600 millones de euros y unos 30.000 empleos, adelantó Rivas.

Cortés explicó las tendencias de los viajeros este año: quieren evitar las zonas masificadas y aprender de las tradiciones de las zonas rurales; utilizan la inteligencia artificial para personalizar sus demandas; en ocasiones, se decantan por escapadas cortas y bien pensadas; optan por viajar fuera de temporada; reclaman senderismo, cicloturismo y actividades al

## APUNTE

● **Turoperadores.** El viernes 20 de febrero por la mañana habrá un *workshop* con turoperadores y agencias especializadas de Alemania, Reino Unido, Francia, Bélgica, España y Suiza. El *Meet Navartur B2B* se llevará a cabo en la sala Muralla de Baluarte, con un formato de reuniones pre-agendadas de un máximo de diez minutos, seguido de un almuerzo de networking.

● **Horarios de Navartur.** Viernes 20 y sábado 21 de febrero, de 11.00 a 14.00 y de 16.00 a 20.30 horas. El domingo por la mañana el mismo horario que en las jornadas anteriores; y por la tarde se extiende de 16.00 a 20.00 horas.

## LA FRASE

**LUIS CORTÉS “HEMOS INCREMENTADO LA SUPERFICIE EXPOSITORA”**

Cortés señaló que en 2026 Navartur ofrece la oferta más completa de todas las ediciones.

## ENTRADA CON INVITACIÓN

● **¿Dónde obtenerla?** Navartur 2026 mantiene su carácter abierto, accesible y familiar, con una experiencia completa para todos los públicos. La entrada será gratuita con invitación, y para obtenerla hay que acceder a la siguiente página: [www.navartur.es/visitar](http://www.navartur.es/visitar)

aire libre, y también turismo de bienestar; y piden experiencias enogastronómicas tejidas con productores, cocineros y operadores turísticos.

Joseba Beitia recordó que la gastronomía se ha convertido en un eje estratégico desde el relato del productor para atraer a turistas que quieren aprender las enseñanzas de estos profesionales. Detalló que INTIA ha impulsado dos proyectos: una plataforma que ha unido agricultores y ganaderos con hosteleros; y una iniciativa en la que diez jóvenes del sector primario han aportado sus alimentos a una decena de cocineros para que elaboren diferentes platos.

“El turismo cohesionó el territorio, ya que reparte la riqueza que se genera en los distintos puntos de Navarra”, dijo Rivas. Pamplona también se encuentra entre las paradas deseadas. Carlos Andrés Uranga destacó que el 96% de los visitantes queda satisfecho de su estancia en la capital navarra. “Próximamente presentaremos un estudio en el que se comprueba que Pamplona se encuentra lejos de la masificación, con una presión turística baja”, detalló.

**ACTIVIDADES** Además de los destinos, Navartur, coordinado por Events&Holidays, ofrecerá *show cookings*, catas de vinos y productos locales, actividades para los más pequeños, sorteo de vuelos y estancias, y propuestas participativas.

El jueves 19, tendrá lugar en Baluarte el 1º Congreso Internacional de Turismo Enogastronómico para conectar producción, cocina, operadores turísticos y destinos, con el ejemplo de Italia. Está organizado por el Gobierno, con fondos europeos. ●