

ESPECIAL



Las marismas de Huelva estarán presentes en el stand de Andalucía. CEDDA

La naturaleza y gastronomía de los territorios, apuestas de Navartur

EL ATRACTIVO NATURAL DE HUELVA PODRÁ CONOCERSE DEL 21 AL 23 DE FEBRERO EN LA FERIA

Natalia Biurrun

Dar la vuelta al mundo en tan solo un fin de semana se convierte en una realidad cada mes de febrero gracias a Navartur, la feria internacional de turismo que se celebra el próximo fin de semana, del 21 al 23, en el Palacio de Congresos y Auditorio Baluarte.

Una edición en la que participan más de 500 destinos nacionales e internacionales y en la que los viajeros aprovechan para conocer las mejores propuestas de sus futuras

vacaciones. Estancias en el Cantábrico y el Mediterráneo, rutas de turismo deportivo, enológico y gastronómico, ofertas a precios especiales de las agencias de viajes presentes en la feria o la posibilidad de realizar *trekking* en trazados naturales son algunas de las tendencias turísticas que se podrán descubrir. Por su parte, la oferta rural también tendrá un espacio en Navartur con un amplio abanico de ideas para sentir la naturaleza en familia, participando en tareas de recolección

de frutos, elaboración de queso, mermeladas, etc.

También, cabe destacar que tras años de ausencia la **Costa Brava** regresa a esta decimoquinta edición para presentar novedades como la inminente apertura de la Casa Cacao, el obrador de chocolate de El Cellar de Can Roca, o la próxima apertura del Museo Carmen Thyssen en Sant Feliu de Guíxols, así como la incorporación de dos nuevas bodegas visitables en la Ruta del Vino DO Empordà (el

Mas Geli de Pals y Viniric, en Calonge-San Antonio). Asimismo, mostrará a los asistentes el atractivo de su biosfera, que está pendiente de ser declarada en este año 2020 por la UNESCO reserva internacional.

Por otro lado, **Huelva** exhibirá en Navartur su atractivo natural, un ecosistema que alberga una diversidad única de paisajes como las marismas del Rompido, las dehesas de Puerto Moral o las actividades de piragüismo en el Guadiana.

Destinos de moda

La feria Navartur, organizada por Events & Holidays en colaboración con el Gobierno de Navarra y la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra, recoge una de las muestras más amplias del sector turístico del sur de Europa. Además de propuestas de turismo de proximidad para disfrutar de destinos como **País Vasco, Aragón o La Rioja**, el evento acercará a los visitantes destinos como la **Isla de Ré** (Francia), **República Dominicana** sin Punta Cana o rutas del vino por palacios y castillos de **Burdeos** como **Saint Émillon** o la importancia de la trufa en territorios como **Perigord**. También estarán presentes destinos habituales como **Port Aventura World**, cuya temporada arranca el 27 de marzo coincidiendo con la celebración de Pascua y para la que han preparado un inmenso huevo que intentará batir el récord del mundo por su tamaño.

A estas propuestas se suman destinos como Cáceres, que exhibirá la belleza del **Monasterio de Guadalupe** en su año jubilar; **Soria**, con una ruta que rememora la estancia de Gustavo Adolfo Bécquer por tierras castellanas; **Valencia** y el furor por los maratones y carreras populares; **Aranda de Duero**, como ciudad europea del vino; **Murcia** como capital de la gastronomía 2020; y **Granada**, con una propuesta basada en sus desiertos naturales y paisajes geológicos esculpidos por la erosión en formas de farallones rocosos, gargantas y cañones fluviales. Y como en años anteriores, **Andalucía, Cataluña, Extremadura o Galicia** también presentarán sus propuestas culturales y vacacionales.

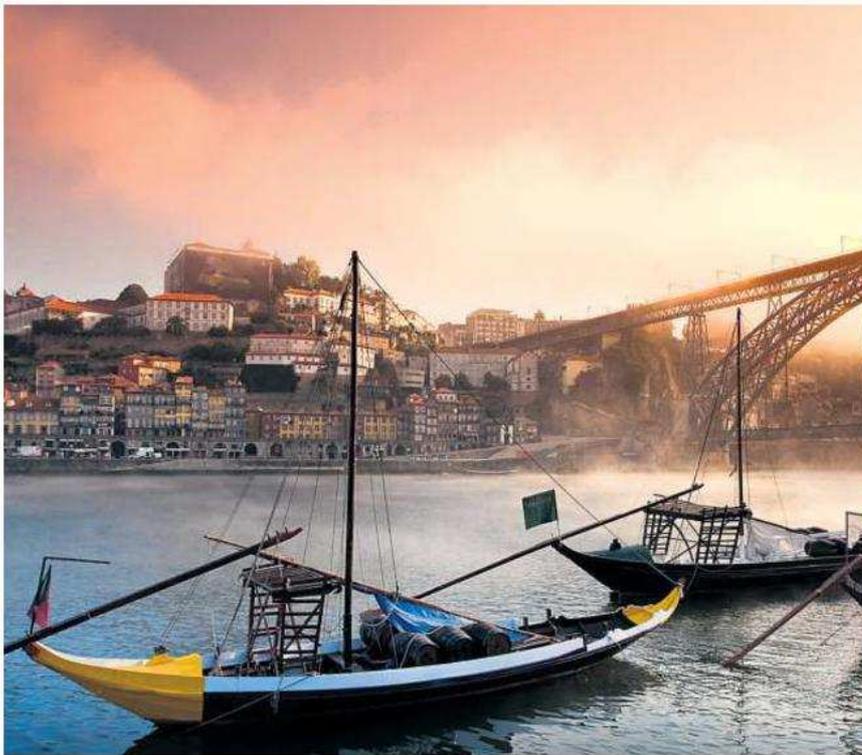
La quinta estación

Navarra presenta en esta edición de Navartur la Quinta Estación, una manera de expresar y de diferenciar el turismo existente durante todo el año, a través de la naturaleza, cultura y paisaje, con el cicloturismo y la gastronomía como protagonistas. Una estación que tiene que ver con el carácter, la forma de contar, mirar, descubrir y compartir el entorno que nos diferencia de otras regiones y que convierten a la Comunidad en singular. "Esta propuesta nace con el objetivo de desestacionalizar el turismo y de avanzar en sostenibilidad medioambiental, social y económica ofreciendo, de esta manera, actividades transversales que abarquen todas las estaciones", según explicó el pasado jueves en rueda de prensa la directora general de Turismo de Gobierno de Navarra, Maitena Ezkutarri.

Por otro lado, Tierras de Irizar vuelve a la feria como cada año para presentar su rica oferta en alojamientos rurales, recursos naturales y patrimoniales y todos los eventos de este año 2020. Una oferta que apuesta por la gastronomía y que dará a oportunidad a los asistentes de degustar exquisitos productos locales de queso, embutidos, pacharán, aceite, etc.

Experiencias sensoriales

La decimoquinta edición de Navartur viene cargada de sorpresas y



Vista de Oporto, uno de los destinos turísticos propuestos en la edición de este año de Navartur. GEDDA

atractivas propuestas para disfrutar de una experiencia única. Durante el fin de semana, la feria albergará degustaciones, catas de vino, actuaciones musicales, talleres y espectáculos infantiles, además de sorteos de grandes viajes, fines de semana en alojamientos y visitas guiadas a los artesanos locales, y descuentos especiales y ventajas exclusivas a clientes que contraten sus vacaciones a través de las agencias participantes.

Al igual que en ediciones anteriores, los más pequeños también serán protagonistas de Navartur. Los niños podrán saludar a los personajes de Sésamo en el stand de Port Aventura, realizar talleres de sales de colores y múltiples actividades en la granja Basabere en el stand de Tierras de Irizar, participar en una exhibición de parapente, o vivir la animación teatralizada *Ecorutas Mitológicas por Tierras de Irizar*. También, tendrán la oportunidad de descubrir el mundo de la bici de trial a través de una demostración de la escuela Raul Ros o disfrutar de los animales de granja y de los cinco continentes en el stand de Tierras de Irizar. Además, los no tan pequeños podrán conocer de cerca el parque Futuroscope, con nuevas atracciones, y la cercana ciudad de Poitiers.

Navartur completa su agenda con la celebración del III Congreso Internacional de Turismo Gastronómico que, como novedad, incorpora un programa *Networking* con encuentros entre vendedores y compradores procedentes de distintos países especializados en turismo gastronómico. A su vez, la feria contará con otra cita profesional, un B2B para expositores. ■



ACTIVIDADES. Durante el próximo fin de semana, los visitantes a la feria podrán degustar una gran variedad de productos locales y artesanos de la mano de Tierras de Irizar, así como de talleres, exhibiciones y charlas sobre los diferentes destinos dirigidos a todos los tipos de público. Como en anteriores ediciones, se sortearán grandes viajes, alojamientos y paquetes para conocer la gastronomía navarra y de los expositores participantes. Las agencias de viajes ofrecerán ofertas y descuentos especiales a los interesados. UNA PERDIZ

PROGRAMA

JUEVES, 20 DE FEBRERO

- ▶ **09.00 h:** Apertura oficial del III Congreso Internacional de Turismo Gastronómico, FoodTrex Navarra, a cargo de Manu Ayerdi Olaizola. Consejero de Desarrollo Económico y Empresarial, Gobierno de Navarra. Sala Ciudadela, 3ª Planta. Baluarte (se requiere inscripción).

VIERNES, 21 DE FEBRERO

- ▶ **09.00 h:** Segunda jornada del III Congreso Internacional de Turismo Gastronómico. Evento B2B.
- ▶ **11.00 h:** Apertura Feria Navartur 2020. Inauguración a las 12.00 h a cargo de María Chivite, presidenta de la Comunidad Foral Navarra.
- ▶ **11.00 a 20.30 h:** Granja Escuela Basebere. Talleres y actividades para todos los niños, en el stand de Tierras de Irizar. Animación Teatralizada "Ecorutas Mitológicas por Tierras de Irizar" y "El Bosque mágico".
- ▶ **12.00 h:** En el stand de Calafell, degustación de dos de sus platos típicos: el xató (una especie de ensalada de invierno) y una fideuá llamada "arrosajat".
- ▶ **12.00 h a 14.00 h:** Demostración de parapente.
- ▶ **12.00 h a 14.00 h:** Cata de vinos ecológicos y degustación de pintxos en el stand de Tierras de Irizar.
- ▶ **13.00 h y a 18.00 h:** Viaje a través del vino. Paseo por las Rutas del Vino de Aragón con Garbancoita (Cata comentada de Borja, Calatayud, Cariñena y Somontano). En el stand de Aragón.
- ▶ **16.00 a 18.30 h:** Degustación de pacharán, pastas artesanas y pan en el stand de Tierras de Irizar.
- ▶ **17.00 a 19.00 h:** Demostración de parapente.
- ▶ **18.00 a 19.00 h:** Presentación de "Raíces de Castilla: recursos turísticos y *showcooking* (Cocina castellana y senegalesa). Intervienen Pablo Gómez, técnico de la mancomunidad y Aronna Gassama, chef del restaurante Blanco y Negro.
- ▶ **18.00 h:** Granja Escuela Basebere. Descubre nuestro centro. Charla ambiental y exhibición. También, cata de 12 sales ecológicas con aceite de oliva virgen DO Navarra.
- ▶ **18.00 a 20.30 h:** Degustación de embutidos en stand Tierras de Irizar.
- ▶ **19.00 a 19.45 h:** Presentación "Vacaciones en Familia". Programa Family Friendly, en Sala Mezanina.
- ▶ Talleres infantiles con sales a lo largo del día.

SÁBADO, 22 DE FEBRERO

- ▶ **11.00 a 14.00 h:** Degustación de requesón de oveja labra con mermelada de arándanos

de Urbasa y Andia. En el stand de Tierras de Irizar.

- ▶ **11.30 a 14.00 h:** Cata de 12 sales ecológicas con pimientos del piquillo y aceite ecológico DO Navarra.
 - ▶ **11.30 a 14.00 h:** Cata de vinos de producción integrada.
 - ▶ **11.30 a 12.00 h:** Representación Medieval, Reino de Nájera-Fiesta de Interés Turístico de La Rioja. (posterior pasacalles por la feria). En Sala Mezanina.
 - ▶ **12.00 a 14.00 h:** Demostración de trial bici por la escuela Ros.
 - ▶ **12.00 a 14.00 h:** Talleres de caretas reciclables.
 - ▶ **13.00 h:** Paseo por las Rutas del Vino de Aragón con Garbancoita.
 - ▶ **13.00 h:** "Fungiturismo como propuesta dentro de la Ruta del Vino de La Rioja Oriental. Saborea Vino y Champiñón". En Sala Mezanina.
 - ▶ **16.00 a 18.00 h:** Degustación de pacharán, pastas artesanas y pan en el stand de Tierras de Irizar. Y cata de membrillo artesano de las monjas de Alloz.
 - ▶ **17.30 a 18.15 h:** Presentación "Viajes de novios" en Sala Mezanina.
 - ▶ **18.00 h:** Paseo por las Rutas del Vino de Aragón con Garbancoita.
 - ▶ **17.00 a 20.00 h:** Demostración de parapente.
 - ▶ **18.00 a 20.30 h:** Cata de vinos ecológicos.
 - ▶ **18.00 a 20.00 h:** Masterchef infantil. Taller de reciclaje.
 - ▶ **18.00 a 20.30 h:** Degustación de Quesos Idiazabal.
- DOMINGO, 23 DE FEBRERO
- ▶ **11.00 a 13.00 h:** Cata de mieles artesanas en el stand de Tierras de Irizar.
 - ▶ **13.00 h:** Cata de vinos ecológicos y degustación de pintxos.
 - ▶ **13.00 h:** Paseo por las Rutas del Vino de Aragón con Garbancoita.
 - ▶ **11.00 a 14.00 h:** Talleres infantiles con sales.
 - ▶ **12.00 a 14.00 h:** Demostración de parapente.
 - ▶ **11.00 a 14.00 h:** Cata de sales ecológicas de Salinas de oro con pimientos del piquillo y aceite ecológico DO Navarra.
 - ▶ **16.00 a 18.00 h:** Degustación de pacharán navarro.
 - ▶ **16.00 a 18.00 h:** Degustación de Membrillo artesano de las monjas de Alloz.
 - ▶ **17.00 a 20.00 h:** Demostración de parapente.
 - ▶ **18.00 h:** Paseo por las Rutas del Vino de Aragón con Garbancoita.
 - ▶ **18.00 a 20.00 h:** Granja Escuela Basebere. Taller de manualidades.
 - ▶ **18.00 a 20.30 h:** Cata de vinos ecológicos.
 - ▶ **17.00 a 18.30 h:** Degustación de embutidos.