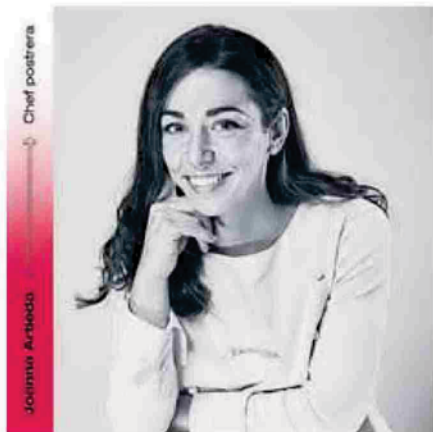
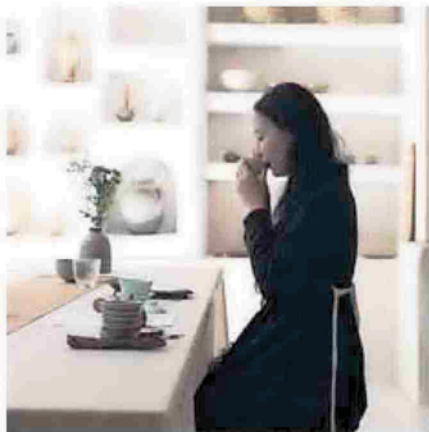


PROTAGONISTAS

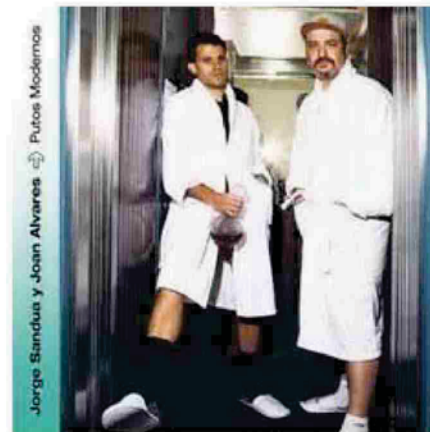
Gastronomía y creatividad se dan la mano en la segunda edición del **Nort Festival**



Artesanía y vanguardia en la propuesta de Joanna Artieda, el arte de confitería convertida en una experiencia única. NORT FEST



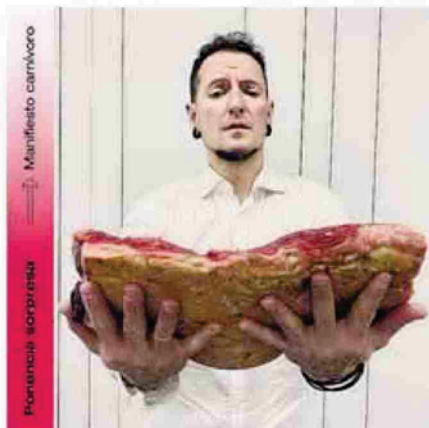
Jenny Chih-Chieh mostrará su trabajo alrededor de la gastronomía asiática, el té oriental y la caligrafía china. NORT FEST



La 'aproximación metafísica' de PutosModernos® será una de las propuestas más rompedoras de estos encuentros. NORT FEST



Txaber Allué, más conocido en YouTube como el Cocinero fiel, también tendrá su espacio en estos encuentros. NORT FEST



Una de las sorpresas de la jornada vespertina del sábado será la puesta en marcha de un 'Manifiesto carnívoro'. NORT FEST



El enólogo Gonzalo Celayeta invitará a los asistentes a descubrir en su cata 'Los colores de la garnacha'. NORT FEST

Desde hoy, viernes 18 de febrero y durante todo el sábado, día 19, Baluarte se va a convertir en un espacio único en el que van a converger el sector agroalimentario, diseñadores, artistas y artesanos, chefs y foodies. Todo un acontecimiento 'food&design' desarrollado bajo la marca Nort Festival.

La segunda edición de los denominados 'Encuentros para la creatividad gastronómica' trae a Pamplona un evento único, arriesgado, que busca fomentar el diseño y la creatividad gastronómica a través de un programa variado y que va a permitir disfrutar en Pamplona de algunos de los nombres propios más in-

El 18 y 19 de febrero, Baluarte será testigo de este evento gastronómico, con un programa cargado de originalidad y ponentes de gran interés

teresantes de este sector. Puedes descubrir todos los ponentes en la web de este festival.

Este acontecimiento cultural ofrece ponencias, catas sensoriales, mesas redondas, experiencias gastronómicas, talleres de packaging, desfiles de moda, zona de exposición e incluso un original manifiesto carnívoro.

El objetivo es fomentar y alentar el diseño gastronómico, una disciplina emergente en nuestro país.

Nace un concepto de espacio

YA NO SÓLO VALE COMER BIEN, HAY QUE CONTAR ALGO, SORPRENDERNOS EN EL ACTO DE LA COMIDA, UTILIZAR TODOS NUESTROS SENTIDOS

que no existe, en el que los asistentes disfrutará de una experiencia gastronómica creativa. "Ya no sólo vale comer bien, hay que contar algo, sorprendernos en el acto de la comida, utilizar todos nuestros sentidos", analizan desde la organización de este festival.

Dirigido a los que creen en el diseño y la creatividad aplicada a la publicidad y el marketing; a empresas jóvenes, empresas del sector agroalimentario, estudiantes y emprendedores que

quieran asimilar nuevas tendencias en un espacio de encuentro.

La cita busca ser una revolución de la comida a través de la creatividad: "Desde la producción, pasando por el proceso de innovación hasta la presentación de lo que comemos. Dejando a un lado lo convencional". Todo ello con el objetivo de ver hacia dónde va el futuro de la alimentación, donde se está invirtiendo y las tendencias culinarias que marcarán los próximos años.

Si quieres conseguir tu entrada para el evento, puedes hacerlo a través de la página web oficial: www.nortfestival.com

ACTIVIDADES

Toda la programación del Nort Festival 2022

Nort Fest ofrece en su programación una propuesta vanguardista y ecléctica que une gastronomía y diseño: ponencias, mesas redondas, catas sensoriales, exposición de productos, talleres de packaging o desfiles de moda son algunas de ellas

VIERNES 18 DE FEBRERO

11:00 - 13:00 h

TALLER 'Esparraging' (Espárrago + Packaging) by Leire Morales - Eide Estudio

Esparraging (Espárrago + Packaging) es un taller enfocado en un producto local de calidad y prestigio, el Espárrago de Navarra, y en el diseño del packaging.

Partiremos a nivel creativo desde cero, manchándonos las manos y trabajando directamente con el producto. Diseñaremos con el Espárrago de Navarra una creatividad que posteriormente aplicaremos digitalmente sobre el packaging y se visualizará nuestro diseño sobre el producto final.

12:30 - 14:00 h

CATA Los Colores de la Garnacha. Vinos D.O. Navarra
 La Garnacha, una de las variedades más arraigadas en Navarra. La cata nos permitirá conocerla en sus tres colores; blanco, rosado y tinto y conocer las peculiaridades de esta uva.

Gonzalo Celayeta es el enólogo de Bodegas San Martín, subzona navarra de Baja Montaña que puede presumir de ser uno de los reductos de garnachas viejas de la denominación.

16:00 - 16:40

La mesa de Garbancita: La fotografía del futuro en la alta gastronomía

La fotografía gastronómica es un arte que, por partida doble, transmite la belleza de una creación culinaria, a la vez que debe de comunicar aspectos como las técnicas de elaboración y la calidad de las materias primas utilizadas.

El fotógrafo Gorka Álava y la experta en gastronomía Cristina Martínez, Garbancita, profundizan en el concepto de relato gastronómico. Un análisis que abarca desde los bodegones preciosistas del siglo XVII, hasta la tecnología más vanguardista.

Es el caso de la fotografía 360° de la que se podrá ver una demostración en vivo del funcionamiento y uso de Packshot Creator, un dispositivo que permite realizar trabajos de fotografía digital de alta precisión.

16:40-17:20

Ana Roquero. La conexión emocional con la mesa - Cookplay

Ana Roquero, bilbaína y alma creativa de Cookplay. Diseña vajilla sostenible y orgánica que enamora a multitud de chefs con Estrella.

Ella nos contará sus últimos proyectos en el Nort.

@cookplay trabaja por una idea honesta creando una nueva generación de menaje con diseños sostenibles. Un juego visual de formas orgánicas que expresan movimiento y sensualidad.

17:30 - 18:00

Mellow Sheng - Living Culture (cultura viva)

De la mano de Jenny Chih-Chieh podremos disfrutar de la ceremonia del té. Una sesión meditativa de acceso limitado en la que exploraremos las diferentes capas de los tés mientras «viajamos» a través de varias zonas de la isla de Formosa.

Además, mediante una ponencia explicará su trabajo en el que une gastronomía asiática, té oriental y caligrafía china.

@mellowsheng

18:00 - 18:30

Vinos de Navarra + Cata
 2022 Concurso Mundial de Garnachas en la D.O. Navarra

¿Qué relación hay entre la Garnacha y Navarra? ¿Qué supone para una región celebrar este tipo de eventos? Javier Santafé, gerente de la D.O. Navarra responderá a esta y otras cuestiones mientras catamos una Garnacha D.O. Navarra.

18:30 - 19:00

Maitte Ilundáin - El Yogur del Pirineo Goshua, sabor en todos los sentidos.

Maitte es la responsable de marketing y comunicación de Lácteos Goshua y nos contará la estrategia de comunicación para el lanzamiento de uno de sus productos estrella: El Yogur del Pirineo en formato cartón 100% biodegradable, mediante una experiencia gastronómica que se celebró en Bodegas Otazu.

Durante la ponencia, podremos vivir parte de esa experiencia en la que nos darán a conocer el producto a través de la vista, oído, gusto, tacto y olfato.

19:00 - 19:45

Vidorreta Design - Diseñando productos Horeca del futuro

Javier Vidorreta es el CEO & Founder de Vidorreta Design, un espacio inspirador en el que se mezcla la creatividad, la experimentación y la co-creación. Colaboran con Exkal, diseñando armarios de refrigeración; con Continued Beer, reinventando el pinchado de barriles de cerveza; con Almotech, un proyecto sostenible sobre el reciclado del aceite y otros muchos. Además nos contarán un proyecto muy creativo de arte-diseño-ilustración con el que están colaborando con la Pizzeria El Mono Charlie de Pamplona.

19:45 - 20:30

EXPERIENCIA Panettone y Champagne - Glamour navarro en tu mesa

Con un panettone sólo se puede beber con concordancia. En esta experiencia gastronómica el tándem José Luis Díez, de Taittinger, e Iñigo Sarobe, reconocido panadero artesano de Bera, nos abrirán la mente a una original unión de dulce con burbujas teniendo en cuenta la aromática del panettone.

SÁBADO 19 DE FEBRERO

11:00 - 12:00

EXPERIENCIA Mellow Sheng - La ceremonia del té - Terraza de Baluarte

Usando el método Gongfu cha, nos sumergimos en las características únicas del té en cada uno de sus hervores, a la vez que permitimos que nuestros sentidos se dejen llevar por esta experiencia meditativa. Un momento para apreciar la naturaleza, las personas y el tiempo.

11:30 - 12:15

Fashion Creative + Exposición 'GASTRONOMY-DESIGN. By Creanavarrá'

La fusión del diseño, la moda y la gastronomía será una realidad en 'Fashion Creative'. Un desfile único que tendrá como punto de partida la riqueza gastronómica de nuestra tierra, conjugado con looks donde los límites creativos no existirán. El diseño en su máximo esplendor gracias a las creaciones del

alumnado de Creanavarrá Centro Superior de Diseño. Será una experiencia sensorial con todos los ingredientes para impulsar el diseño: talento joven, imaginación y mucha, mucha creatividad.

Un desfile que contará con un punto expositivo con looks desarrollados por los futuros profesionales de la moda y que premiará los mejores diseños vinculados al mundo gastronómico gracias al Concurso 'Fashion Creative', abierto a jóvenes diseñadores que nunca se han puesto límites.

Para finalizar el desfile una explosión de danza urbana con la actuación de 'Arkadia Dance' que pondrá el broche final a una mañana de moda-gastronomía y diseño.

16:00 - 16:20

Mireia Ribé - El mejor producto en el mejor envase

Patatas Marinas da un paso más en el compromiso con el mar y lanza el primer envase 100% libre de plástico.

Desechable en el contenedor orgánico, sus componentes vegetales cumplen con el principio circular de sostenibilidad.

16:20 - 16:40

Ulzama Packaging - El Cold Foil como herramienta creativa y sostenible en el packaging alimentario

Ponente: José Ignacio Oteiza, director de Grupo Ulzama.

16:40 - 17:00

Manifiesto Carnívoro, ponencia sorpresa

17:00 - 17:15

Sorteo

17:15 - 18:00

PutosModernos® ¿Atún o pollo? Una aproximación metafísica al sándwich vegetal

PutosModernos® es un maridaje de esnobismo y postpostureo, una parodia a la modernidad desde la modernidad. ¿Y qué es la modernidad? La modernidad es correr estresado a tu clase de mindfulness, buscar vuelos baratos desde un móvil muy caro o comprar pan bajo en sal para hacerse un bocadillo de anchoas. La modernidad eres tú, la modernidad somos

todos. Y quién esté libre de culpa que tire el primer gintonic.

Su ponencia será un mentedegustación del que solo pueden avanzar el título, ya que aún está en la cocina.

18:15 - 18:35

Origen, salud y calidad en un mismo producto. Packaging
 Ponentes: Alberto Loizate y Anna Carreras, Alea Origen

18:35 - 19:15

Txaber Allué - Del merch a la moda sostenible

Txaber Allué, además de ser El Cocinero Fiel en YouTube, trabaja con Gvtarra en el desarrollo de su estrategia digital. Explorará uno de los últimos proyectos con Oihane Pardo, diseñadora de Amarenak, responsable del desarrollo de una colección de ropa de cocina para la marca. Su presentación fue en la GK Green Fashion, un desfile de moda sostenible que se celebró en San Sebastián a finales del año pasado.

19:15 - 19:30

Joanna Artieda - Confitería Vanguardista

La confitería es un arte clásico de la pastelería que a través de los siglos y los años no ha tenido grandes evoluciones.

Las chucherías o golosinas populares podría ser la forma más 'moderna' en las que todos conocemos el arte de la confitería, sin embargo, este tipo de productos se encuentran muy lejos de ser productos saludables y artísticos.

Joanna Artieda a través de su experiencia con las técnicas de confitería tradicionales y las técnicas de cocina y pastelería de vanguardia a creado un estilo único en el mundo donde revisita las chucherías de vanguardia llevándolas por todo el mundo a través de productos de temporada, creando experiencias en el paladar muy divertidas y por supuesto aportando un nuevo valor a la salud creando una nueva técnica de confitería que hasta ahora no había sido estudiada.

19:30 - 21:00

Experiencia Cacao & Vino. Una pareja que seduce el paladar
 Por Joanna Artieda y Iñaki Oñatevia.