DIARIO DE NAVARRA

Fecha: 18/02/2024 Audiencia: 123.494 Sección: LOCAL
Vpe: 3.623 € Tirada: 42.022 Frecuencia: DIARIO
Vpe pág: 8.550 € Difusión: 35.284 Ámbito: PRENSA DIARIA
Vpe portada: 9.435 € Ocupación: 42,37% Sector: INFORMACION GENERAL

Pág: 33

NAVARTUR 2024, donde empieza tu próximo viaje

¿Buscas inspiración y buenas ideas para tus próximos viajes? Ven a Navartur y deja que tus sueños te lleven muy lejos. Tienes una cita en la 18ª edición de la Feria Internacional de Turismo Reyno de Navarra en Baluarte del 23 al 25 de febrero

Navartur Reyno de Navarra se celebra los próximos 23, 24 y 25 de febrero en Baluarte, una edición, la 18ª, en la que Menorca es el destino estrella y que promete sorprender a todos los visitantes con expositores nacionales e internacionales, con sus miles de propuestas para los amantes de los paraísos naturales, gastronómicos o culturales, cicloturismo, senderismo, camping, costa o recorridos urbanos con mucho encanto.

175 expositores se darán cita en Baluarte en esta nueva edición repleta de nuevas propuestas para seducir a los viajeros de Navarra. Los visitantes que se acerquen a la feria disfrutarán de presentaciones de destinos, cata de vinos, cocina en directo con presencia de chefs estrella Michelín, degustaciones gastronómicas, cata de vinos, talleres de cocina para niños, sorteo de viajes y estancias…

La Feria cuenta con la colaboración de Gobierno de Navarra, Ayuntamiento de Pamplona, INTIA - Reyno Gourmet y la Asociación de Hostelería Navarra, y es una oportunidad única para posicionar Pamplona y Navarra como destinos de referencia para los viajeros amantes del cicloturismo, senderismo, gastronomía y enoturismo.

Menorca, la isla de los pequeños placeres

Menorca es el destino invitado en esta edición. Una isla singular, que sorprende por la extraordinaria riqueza de su patrimonio arquitectónico, arqueológico y cultural, y por una historia apasionante, marcada por su condición de enclave estratégico en el centro del Mediterráneo occidental. Algunos de los monumentos que reflejan esta apasionante historia son: Naveta des Tudons, el poblado talayótico de Torre d'en Galmés, la Torre de Fornells, el Fort Marlborough y la Cova de s'Aigua.

En Navartur, los visitantes además conocerán de primera mano las últimas tendencias y novedades de sus destinos favoritos, y podrán disfrutar de los descuentos especiales que las agencias de viajes ofrecen en la feria, además de participar en el sorteo de vuelos a Canarias, vuelos en ultraligero, estancias en casas rurales, visita a bodegas, paseos en barco de vela, lotes de productos gastronómicos, etc...

Navarra será durante unos días sede del turimos nacional.

Además, ofrecerá un programa de actividades para el público visitante. Algunos ejemplos:

- **Chefs con estrella Michelín** se desplazarán hasta Navartur para llevar a cabo show cookings diarios, degustación de arroces, Gastro Market con presencia de productores con degustación y venta directa de productos de distintos destinos.
- **Presentaciones de destinos exóticos** como Mozambique, cata de vinos.
- **Degustación de Jamón** de Andalucía y **cata de vinos** de Arinzano, Navarra, Rioja...

Agenda para el público infantil

La feria presenta numerosos atractivos para las familias con peques, tales como talleres de amasado de pan, de nudos marineros, talleres de sales, cuenta cuentos, animación teatralizada, horneado de pizzas, exposición de muñecas Reborn Leonor, ... ¡y hasta podrán sentir la esencia de una granja escuela y disfrutar de animales de los 5 continentes!

DESCARGA TU INVITACIÓN GRATUITA EN LA WEB

En la misma página web **www.navartur.es** también se pueden hacer las inscripciones al workshop. Puedes comprar tu entrada (4 euros) directamente en Baluarte.

DIARIO DE NAVARRA

Fecha: 18/02/2024 Audiencia: 123.494 Sección: LOCAL
Vpe: 7.557 € Tirada: 42.022 Frecuencia: DIARIO
Vpe pág: 8.550 € Difusión: 35.284 Ámbito: PRENSA DIARIA
Vpe portada: 9.435 € Ocupación: 88,38% Sector: INFORMACION GENERAL

Programa de actividades de NAVARTUR 2024

SABOREA LA PALMA

VIERNES 23, SÁBADO 24 Y DOMINGO 25

11:00 / 11:30 Desayuno saludable tostas de pan con aguacate, queso y frutas

11:45 / 12:30 Taller de elaboración de Mojo Palmero y sus variedades con degustación.

12:45 / 14:00 Tapa Palmera chicharrones en mojo hervido (viernes), Tartar de vacuno palmero con encurtido de remolacha (sábado) y Ropa vieja de pescado salado (domingo)

16:00 / 16:40 Degustación de productos palmeros.

17:00 / 18.00 Viaje por el patrimonio vitivinícola.

18:15 / 19:20 Degustación de tapa palmera. Tataki de vaca palmera y chips de plátano (viernes), Mini hamburguesa de vacuno palmero, queso palmero y mayonesa de plátano (sábado) y Albóndigas de Cabra Palmera y boniato (domingo)

19:30 / 20:00 Ron Aldea. Degustación de productos Aldea.

L´EXIQUISIT MEDITERRANI

VIERNES 23 DE FEBRERO

11:30 h Los dulces de nuestros antepasados
12:00 h Producción de nuestra tierra: Quesos
12:30 h Nuestro producto estrella: LOS ARROCES
16:00 h Maridamos con nuestros vinos
17:00 h Productos de nuestra tierra
18:00 h Como acompaña nuestro oro más preciado

SÁBADO 24 DE FEBRERO

11:00h Restaurante L´Escaleta, Cocentaina (Alicante). 2 estrellas Michelin, 3 Soles Repsol. Kiko Moya, Chef.
12:00h Producción de nuestro mar: Salazones
12:30h Nuestro producto estrella: LOS ARROCES
16:00h Maridamos con nuestros vinos
17:00h Productos de nuestra tierra
18:00h Como acompaña nuestro oro más preciado

DOMINGO, 25 DE FEBRERO

11:30h Los dulces de nuestros antepasados
12:00h Producción de nuestra tierra:Embutidos
12:30h Nuestro producto estrella: LOS ARROCES
16:00h Maridamos con nuestros cavas
17:00h Productos de nuestra tierra
18:00h Como acompaña nuestro oro más preciado

MEET NAVARTUR B2B, solo para profesionales del sector

Un evento que conecta a compradores internacionales con empresas y entidades turísticas de Navarra y de otros destinos participantes en la feria Navartur

Una sola jornada, para centralizar los negocios. En el Meet Navartur B2B participarán una veintena de compradores seleccionados entre agencias y touroperadores de EE UU, Canadá, Reino Unido, Dinamarca, Portugal, Bélgica y España. Todos ellos realizarán un Fam Trip previo de tres días por Navarra y Gipuzkoa, lo que les dará la oportunidad de conocer de primera mano la oferta del destino antes de la jornada de reuniones B2B con empresas locales.

La jornada de reuniones entre empresarios del turismo y los turoperadores se celebrará el viernes 23 de febrero, de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 18:00 en la sala Muralla de Baluarte, siguiendo un formato de 'speed dating', con reuniones de máximo 10 minutos.

Es imprescindible inscribirse previamente en la web **(www.navartur.es)** en el apartado Meet Navartur B2B.

TIERRA ESTELLA y TIERRAS DE IRANTZU

VIERNES 23 DE FEBRERO

11:00 h: Limpieza de verdura de Temporada en el stand.

12:00-12:30 h.: Degustación de producto localen stand

STAND DE TIERRA ESTELLA
Turismo sostenible y cicloturismo: bicis eléctricas en el stand.
Rincón de aventura con Mugitu.

AYUNTAMIENTO DE LODOSA
Desde las 11h.: Limpieza de verdura de temporada.
12:00-12:30 h.: Degustación de producto local.

STAND DE ASOCIACIÓN TIERRAS DE IRANZU
11:00 a 20:30 h.: Animación teatralizada "Ecorrutas Mitológicas por tierras de iranzu. el Bosque mágico".
11:00 a 14:00 h.: Saborea las mejores pizzas artesanas La Panpinela de Eraul durante toda la feria.
12:00 a 13:00 h.: Bodegas Leazaun. Cata de dos vinos ecológicos.
13:00 a 14:00 h.: Salinas Gironés. Cata de 12 sales ecológicas con pimientos del piquillo y aceite ecológico Do navarra.
18:00 a 20 h.: Saborea las mejores pizzas artesanas La Panpinela de Eraul durante toda la feria.
16:00 a 18:00 h.: Pacharán Azanza. Degustación del mejor pacharán navarro y Rosquillas Manchingo.
18:00 a 20:00 h.: Cata de diferentes variedades de nueces de navarra. Nueces de Navarra.
18:00 a 20:30 h.: Queseria Lezaun. Degustación de quesos de oveja latxa de urbasa y Andia.
18h a 20h: Salinas Gironés. Cata de 12 sales ecológicas con pimientos del piquillo.

SÁBADO 24 DE FEBRERO

Por la mañana: Ambientación de la Semana de La Brujería de Bargota en el stand. De la mano de La Comisión de la Brujería y el Ayuntamiento de Bargota.
Desde las 12:00 h.: Degustación de tostadas de aceite y guindillas. Conservas Rubio y Trujal. Mendía de Arróniz.
Desde las 18:00 h.: Degustación de guindillas y aceite de Tierra Estella-Lizarraldea. Trujal. Mendía y Conservas Rubio. Bodegas Quaderna Via
A partir de las 18:00 h.: Cata de vinos comentada. Consorcio de Turismo de Tierra Estella- Lizarraldea.

En stand de Asociación Tierras de Iranzu
11:00 a 20:30 h.: Animación teatralizada "ecorrutas Mitológicas por tierras de iranzu. el Bosque mágico".
11:00 a 20:30 h.: Talleres infantiles con sales. Sales de baño y sales de colores.
12:00 a 14:00 h.: Taller de nudos marineros Escuela de Vela para todos los públicos.
12:00 a 14:00 h.: Saborea las mejores pizzas artesanas La Panpinela de Eraul durante toda la feria.
13:00 a 14:00 h.: Salinas Gironés. Cata de 12 sales ecológicas con pimientos del piquillo y aceite ecológico DO Navarra.
16:00 a 18:00 h.: Degustación del mejor pacharán navarro. Pacharán Azanza, pastas artesanas pan de Abárzuza.
17:30 h.: Bodegas Aroa. Cata de vinos ecológicos.
18:00 a 20:00 h.: Taller de amasado de pan de pan de Abárzuza para los más pequeños. ¡ponte el delantal y amasar!
18:30 a 20:30 h.: Saborea las mejores pizzas artesanas La Panpinela de Eraul.

DOMINGO 25 DE FEBRERO

En Stand de Tierra Estella
Turismo sostenible y cicloturismo: bicis eléctricas en el stand.
Rincón de aventura con Mugitu.
Por la mañana: Degustación de aceite y cervezas. Ayuntamiento de Mendavia, Aceites la Maja y Cervezas artesanas Kondaira.
A continuación, degustación de productos de la huerta de la ribera estellesa. Ayuntamiento de Mendavia.
Degustación de guindillas y aceite de Tierra Estella-Lizarraldea. Trujal Mendía y Conservas Rubio.

En stand de Asociación Tierras de Iranzu
11:00 a 20:30 h.: Talleres infantiles con sales. Sales de baño y sales de colores.
12:00 a 14:00 h.: Saborea las mejores pizzas artesanas La Panpinela de Eraul durante toda la feria.
12:00 a 14:00 h.: Taller de nudos marineros Escuela navarra de Vela, para todos los públicos.
12:00 h.: Cata de diferentes variedades de nueces de navarra. Nueces de Navarra.
11:00 A 14:00 h.: Salinas Gironés. Cata de 12 sales ecológicas con pimientos del piquillo y aceite ecológico Do navarra.
16:00 a 18:00 h.: Degustación de Pacharán Azanza "Licores Azanza"
18:00 h.: Cata de diferentes variedades de nueces de navarra. Nueces de Navarra.
18:00 a 20:00 h.: Salineras Gironés Cata de sales ecológicas de Salinas de oro con aceite ecológico DO Navarra y pintxos ecológicos.