



Edorta Lezaun, Iñigo Ziganda y Enrique Burón, durante la mesa redonda ayer en Baluarte.

El turismo gastronómico navarro enseña sus cartas

EL PROYECTO 'DEL CAMPO A LA MESA' ES UN EJEMPLO DE SOSTENIBILIDAD QUE CONECTA A 50 PRODUCTORES CON 50 ESTABLECIMIENTOS NAVARROS

Un reportaje de **Josu Álvarez de Eulate**  Fotografía **Iñaki Porto**

“Poner el nombre de un productor en la carta de mi restaurante es una maravilla. Es una oportunidad perfecta para convertir la sostenibilidad en una estructura operativa y que aporte valor a nuestra oferta gastronómica y turística”. Así resumió Enrique Burón, responsable del restaurante La Hacienda de Mutilva, el proyecto *Del campo a la mesa*, que conecta a 50 productores con otros tantos establecimientos de hostelería de Navarra, creando un catálogo de más de 500 referencias.

Edorta Lezaun, de Bodegas Lezaun; Iñigo Ziganda, de Ekoalde; y Enrique Burón, de La Hacienda de Mutilva, explicaron durante el primer Congreso Internacional de Turismo Enogastronómico celebrado ayer en Baluarte el funcionamiento de esta pionera plataforma de suministro, distribución y comercialización de productos agroalimentarios.

La iniciativa, impulsada por el Gobierno de Navarra en colaboración con Intia y financiado con fondos Next Generation, integra los pedidos, el control de calidad, la distribución y la facturación. Es decir, no se trata únicamente de promover el producto local, sino de crear una infraestructura que lo haga viable, competitivo y accesible para la restauración. Un ejemplo de cómo el turismo gastronómico navarro empieza a enseñar sus cartas con una propuesta que bus-

ca coherencia entre discurso, economía local y desarrollo rural. Para Iñigo Ziganda, el proyecto resuelve varios problemas históricos tanto del sector productor como del hostelero. “Ekoalde agrupa a más de 50 agricultores y ganaderos repartidos por toda la Comunidad Foral y son ellos mismos los que organizan toda la logística. De esta manera, por ejemplo Julien Azkona, un pequeño agricultor de Puente La Reina con unas verduras increíbles, tiene más herramientas para llegar a Enrique Burón, un hostelero de primer nivel que es a la postre quien se hace emba-

jador de ese producto. Que haya este punto de encuentro es maravilloso”.

“Nos viene de lujo”, continuó Enrique Burón. “Tenemos en nada todos los productos ecológicos o de kilómetro cero que necesitamos. Poner el nombre de un productor en la carta y que el cliente lo lea es increíble. Siempre presumimos de productos de otras zonas, pero también hay que hacerlo de los de nuestra tierra”.

UNA DEMANDA CRECIENTE Los tres coincidieron en que la sostenibilidad ya no es solo una cuestión ética, sino también una demanda creciente del consumidor. “Eso sí, tiene que ser honesta y sincera. Si es solo blanqueamiento, se acaba viendo”, advirtió Ziganda. El trabajador de Ekoalde señaló que, entre las ventajas concretas del modelo está la optimización logística. “Varios productores comparten transporte, reduciendo desplazamientos, costes, emisiones y todo lo que ello conlleva”.

Lezaun insistió en la necesidad de “bajar el concepto de la sostenibilidad a la tierra”. A su juicio, más que predicar hay que practicar. “Exigir alimentos de proximidad, analizar etiquetas y conocer el origen real de lo que se consume”.

“LA SOSTENIBILIDAD SÍ VENDE” Burón añadió que la sostenibilidad “razonable y real sí que vende”. El restaurante, explicó, actúa como último esla-

“Existe el mito de que el producto local es más caro, pero realmente no es así: su calidad lo vale”

EDORTA LEZAUN
Responsable de Bodegas Lezaun

“La hostelería navarra tiene que hacer bandera del producto de la tierra, que es extraordinario”

IÑIGO ZIGANDA
Trabajador de Ekoalde

“Poner el nombre de un productor local en la carta del restaurante es una auténtica maravilla”

ENRIQUE BURÓN
Jefe de La Hacienda Mutilva



Roberta Garibaldi. Foto: Iñaki Porto

“El turismo tiene que adaptarse a la IA sin perder su esencia”

La experta internacional Roberta Garibaldi remarcó que “el viajero busca verdad y contacto con lo local”

PAMPLONA – La consultora italiana Roberta Garibaldi analizó en el primer Congreso Internacional de Turismo Enogastronómico celebrado en el Baluarte las principales tendencias globales que están redefiniendo el sector. Su diagnóstico es claro: el crecimiento continuará en 2026, pero el turismo gastronómico deberá adaptarse a nuevas demandas, lenguajes y tecnologías.

“El turismo tiene que adecuarse a las nuevas tecnologías y a la IA, pero sin perder su esencia. La gastronomía es ya uno de los principales motivos de viaje en Europa y a nivel internacional. En los últimos diez años, hemos pasado de que un 17% de los viajeros considerara memorable la experiencia gastronómica a más del 90%. Es un cambio estructural y hay que tener en cuenta que el viajero actual busca conexión real, autenticidad, verdad y contacto con la comunidad local”, remarcó.

Entre los principales desafíos del turismo enogastronómico, Garibaldi destacó la necesidad de implantar sistemas de medición continua, la corresponsabilidad entre actores públicos y privados y la importancia de reforzar la cohesión territorial y social.

La Inteligencia Artificial, en su opinión, transformará profundamente el sector en cuestión de meses. “Muchos turistas planean ya sus vacaciones a través de la IA y hay que saber estar en esos algoritmos. Además, nos permite llegar a personas de todo el mundo”.

En definitiva, el mensaje de Garibaldi fue claro: el turismo enogastronómico vive un momento de expansión, pero debe saber integrar sostenibilidad, digitalización e innovación en el nuevo modelo de negocio. – **Josu Álvarez**

El Post-it

● La jornada incluyó una visita a la bodega Señorío de Otazu.

El congreso continuó ayer por la tarde en la Bodega Señorío de Otazu, donde los asistentes conocieron proyectos de I+D vinculados al sector. Además, participaron en una visita técnica y en una cata de vinos, consolidando el networking profesional en un entorno real de enoturismo. Así, el Congreso reforzó su carácter dual, uniendo teoría, estrategia y producto.