

NAVARRA DESTINA 61 MILLONES PARA IMPULSAR EL TURISMO SOSTENIBLE



Reyes Maroto, Pedro Sánchez, María Chivite, José María Aierdi, Mikel Irujo y Unai Hualde. Foto: cedida

● El Plan Territorial de Sostenibilidad Turística en Destinos recibe el apoyo de los fondos Next Generation ● La Comunidad celebra su día en la feria de Fitur ● Pedro Sánchez visita el stand

✎ Sagrario Zabaleta Echarte

PAMPLONA – La Comunidad Foral va a destinar 61 millones de euros para impulsar el turismo a través del Plan Territorial de Sostenibilidad Turística en Destinos (2021-2023), apoyado con fondos europeos Next Generation. Así lo indicó la presidenta María Chivite en su intervención en el Día de Navarra en Fitur. De esta forma, reafirmó "el compromiso del Gobierno con un turismo de calidad y seguro".

Chivite prevé que en 2022 Navarra recupere, al menos, el 100% de los visitantes de 2019 mediante propuestas centradas en la gastronomía o la sostenibilidad medioambiental, "factores de competitividad para nuestro territorio", reiteró. En relación a los números, el consejero de Desarrollo Económico y Empresarial, Mikel Irujo, añadió que "Navarra se encuentra un 20% por debajo de 2019 en número de visitantes". Sin

embargo, subrayó que "septiembre y octubre de 2021 registraron los mejores datos de esos meses de la historia, con 345.550 y 324.596 turistas, respectivamente".

Las limitaciones de aforo por la covid-19 impidieron que pudieran asistir al acto institucional todas las personas que así hubieran deseado. Entre ellas, el alcalde de Lekunberri, Gorka Azpiroz, y su equipo, que el día anterior recogieron el premio al mejor pueblo rural turístico. Teresa Gancedo, del Ministerio de Turismo, entregó dicho reconocimiento al primer edil, que estuvo acompañado de la concejala de Turismo y Comercio, María Jesús Ayestaran.

SÁNCHEZ 'VIAJA' A NAVARRA EN MADRID Pero antes de dicho acto, el stand de Navarra recibió la visita del presidente Pedro Sánchez con la ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto, y el presidente de

'SHOW COOKING'

● Las recetas Michelin de David Yárnoz. Chivite colaboró en un *show cooking* de David Yárnoz, chef del restaurante El Molino de Urdániz, con dos estrellas Michelin. Los platos fueron elaborados con productos de la tierra, un plato de huerta, cogollo marcado a la plancha con grasa de Ternera de Navarra y aderezado con un licuado vegetal, y uno de montaña, tartar de corzo con puré de chirivía, trufa de Tierra Estella y terminado con un aderezo de mostaza.

"El sector en Navarra trabaja constantemente con afán de mejora, adaptación e innovación"

"La gastronomía local es una oportunidad para emprender y crear empleo en el lugar de destino"

MARÍA CHIVITE
Presidenta del Gobierno de Navarra

Ifema, José Vicente de los Mozos. No fue el único expositor por el que se dejó ver. Sánchez y Chivite intercambiaron unas palabras, y plasmaron en una foto el encuentro, acompañados, entre otros, del vicepresidente segundo y consejero de Ordenación del Territorio, Vivienda, Paisaje y Proyectos Estratégicos, José M^a Aierdi; del consejero de Desarrollo Económico y Empresarial, Mikel Irujo; y del presidente del Parlamento, Unai Hualde.

DESTINO Y HUELLA DE CARBONO Posteriormente, las autoridades forales participaron en el acto institucional para celebrar el Día de Navarra en esta feria internacional.

Irujo recordó que el 51% de los viajeros está dispuesto a cambiar su destino para reducir su impacto medioambiental, y ante esta realidad "Navarra ha evolucionado y ya es capaz de ofrecer a turistas y residentes una solución diferente basada en la sostenibilidad e inclusión".

El consejero señaló que la Comunidad Foral forma parte de "un turismo sostenible acreditado", porque ofrece "una gastronomía basada en el consumo de productos locales y de temporada, y por sus alojamientos sostenibles e inclusivos".

Chivite manifestó que la Comunidad Foral es un destino turístico "de máxima categoría", entre otros motivos por el esfuerzo del sector, "que trabaja constantemente con un afán de mejora, de adaptación e innovación", y por los valores que tiene Navarra, como "la calidad, seguridad, diversidad, proximidad y oferta atractiva", entre otros.

Indicó que el sector turístico y el agroalimentario son "prioridades de la estrategia de especialización inteligente y sostenible, S4"; y en este sentido, destacó la gastronomía como una oportunidad para diferenciarse y aportar valor a la propuesta turística. "El turismo gastronómico contribuye al turismo sostenible, porque aprovechar la gastronomía local es una oportunidad para crear nuevos puestos de trabajo y fomentar la innovación y el emprendimiento del lugar de destino", dijo.

'OTRO TURISMO' En el stand de la comunidad visualizaron un vídeo promocional de la campaña *Otro turismo*, que consiste en una nueva forma de entender los viajes, un turismo inclusivo y sostenible que ayude a mejorar el ecosistema local mediante la construcción de economías y comunidades sostenibles. ●



Entrega del premio. Foto: Hauda

Lekunberri, mejor pueblo turístico

Su alcalde, Gorka Azpiroz, recoge el galardón en el marco de esta muestra internacional en Madrid

PAMPLONA – Los representantes de Lekunberri, localidad situada a 35 kilómetros de Pamplona y a 49 de San Sebastián, llegaron el jueves a Fitur para recoger de mano del Ministerio de Turismo el premio al mejor pueblo rural turístico otorgado por la Organización Mundial de Turismo, en el marco de la Asamblea General de la Organización Mundial de Turismo celebrada en diciembre.

Lekunberri ha sido distinguido junto a otros 41 municipios del mundo, entre 170 candidaturas de 75 países. "Hemos obtenido este reconocimiento porque han valorado el trabajo desarrollado durante estos 25 años para impulsar un turismo sostenible, que se mantiene en el tiempo, respeta tradiciones locales, preserva el medio ambiente y asegura bienestar económico y social", detalló el alcalde Gorka Azpiroz. A través de esta política el ayuntamiento ha logrado que Lekunberri haya duplicado su población en este periodo, al pasar de unos 800 habitantes a 1.624.

Azpiroz destacó que este galardón favorece "la proyección local, nacional e internacional de Lekunberri" para captar más turistas y para que los vecinos y vecinas del pueblo se beneficien también de los servicios e infraestructuras que acompañan al turismo sostenible. El alcalde aprovechó la presencia en Fitur para "estrechar relaciones con otras instituciones y establecer una hoja de ruta con el Estado y el Gobierno de Navarra para promocionar el sello conseguido". -S.Z.E.

EN BREVE

● **Talento y trabajo de cocineros y cocineras.** La presidenta María Chivite recalcó que uno de los "grandes embajadores de Navarra es la gastronomía, porque contamos con una materia prima excepcional". Esto, unido al talento y trabajo de los cocineros y cocineras, hace posible "ofrecer un viaje culinario que va mucho más allá de la gastronomía, incorporando también la interpretación cultural y etnográfica del territorio y su manejo tradicional".

● **Productos locales y de temporada que acreditan un turismo sostenible.** El consejero de Desarrollo Económico y Empresarial, Mikel Irujo, señaló que la Comunidad Foral forma parte de "un turismo sostenible acreditado", porque ofrece "una gastronomía basada en el consumo de productos locales y de temporada, y por sus alojamientos sostenibles e inclusivos".

LAS CIFRAS

51%

CAMBIAR DE DESTINO
Irujo recordó durante su intervención en el Día de Navarra en Fitur que el 51% de los viajeros está dispuesto a cambiar de destino para reducir su impacto medioambiental.

345.550

RÉCORD. El consejero de Desarrollo Económico informó de que en septiembre Navarra registró 345.550 visitantes, y 324.596 turistas en octubre, cifras hasta ahora desconocidas en ambos meses desde que se contabilizan estos datos. Chivite cree que en 2022 se podrá recuperar el ritmo de visitantes de 2019.



Valen Ormazabal, en el expositor de la Comunidad Foral. Foto: cedida

“La feria todavía no ha recuperado el ritmo de actividad precovid”

Valen Ormazabal, de la agencia de viajes Goazen Bidaiak, trabaja con un perfil de turista empresarial

PAMPLONA – Valen Ormazabal, propietaria de la agencia de viajes Goazen Bidaiak en Etxarri Aranzatz, es una de las profesionales que ha asistido a la feria bajo el paraguas del Gobierno foral.

Emprendió hace una década en el sector turístico, primero a través de su casa rural en Altsasu/Alsasua y posteriormente con su agencia. Desde 2014 ha acudido de manera ininterrumpida a Fitur, un escaparate para su negocio.

Valen, de 54 años, reconoce que todavía la feria no ha recuperado el

ritmo de la época anterior a la pandemia, pero al mismo tiempo añade que "ahora resulta más fácil contactar con proveedores y clientes".

Esta titulada técnica en empresas de actividades turísticas está sola al frente de su negocio y colabora con otras agencias y empresas para confeccionar paquetes turísticos que incluyan esta zona de Navarra como atractivo para los visitantes.

"Trabajo mucho con el perfil de turista empresarial, es decir, con personas que viajan hasta la Comunidad por motivos laborales y que quieren ocupar su tiempo de ocio conociendo el entorno", destacó Valen, que ayer por la mañana visitó el pabellón internacional de la muestra para intentar hacer contactos. "Ahora me encuentro en el Caribe mexicano", contó. – S.Z.E.