



De izda a dcha: Kuca Oficialdegui (Gutarra-The Real), Itziar Sauleda (directora Nort Festival), Carmen Alba (concejala de Turismo), David Palacios (Vinos D.O. Navarra), Itziar Inza (Reyno Gourmet), Alicia Nicolás (directora comercial Diario de Navarra) y Carlos Rodríguez (ANAPEH). EDUARDO BLUXENS

PROGRAMA

Viernes, 18 de febrero 11 a 13 h., taller "Esparraging" (Espárrago+ Packaging) con Leire Morales. 12.30 a 14 h., cata Los Colores de la Garnacha, vinos D.O. Navarra. 16.40, conferencia de Ana Roquero (Cookplay). 17.20 h., break. 17.30 h., Living Culture con Mellow Sheng. 18 h., concurso mundial de garnachas en la D.O. Navarra. Cata. 18.30 h, charla Maite Ilundáin & El Yogur del Pirineo Goshua. 19 h., Diseñando productos Horeca de Futuro con Vidorreta Design. 19.45 h., experiencia gastronómica Pannettone & Taittinger Champagne. Glamour navarro en tu mesa.

Sábado, 19 de febrero 11 h., experiencia La ceremonia del té, Mellow Sheng. 11.30 h., Fashion Creative + exposición Gastronomy-Design (Creanavarra). Danza urbana con Arkadia Dance. 16 h., El mejor producto en el mejor envase, con Mireia Ribé. 16.20 h., Putos Modernos Studio. 16.50 h., Working for your inspiration by Ultzama Packaging. 17.10 h., Manifiesto Carnívoro. 17.30 h., sorteo. 17.45 h., break. 18 h., Del merch a la moda sostenible con Txaber Allué. 18.30 horas, Confeitería vanguardista con Joanna Artieda. 19 h., experiencia gastronómica Cacao & Vino, la pareja que seducirá tu placer. Entradas 70 € (pack ponencias y experiencias). Entre 20 y 40€, según ponencias. Gratuitas: "Esparraging", Los colores de la Garnacha y Fashion Creative + exposición. Venta de entradas en nortfestival.com

Las experiencias gastronómicas protagonizarán Nort Festival

Cocineros, diseñadores, publicistas y bloggers se darán cita el 18 y 19 de febrero en un festival que busca fomentar la creatividad gastronómica

CRISTINA ALTUNA
Pamplona

Las experiencias en cuanto a maridajes, fusión de sabores, aromas y productos, centrarán la segunda edición de Nort Festival, un encuentro de diseño y creatividad gastronómica. Dicho festival, que se celebrará el 18 y 19 de febrero, llevará a Baluarte más de una veintena de actividades entre po-

nencias, talleres, catas sensoriales y otras propuestas.

Aunque Nort Festival gira en torno a la gastronomía, los cocineros no serán los únicos profesionales que participarán en el evento. También acudirán profesionales del sector agroalimentario, diseñadores, publicistas, profesionales de marketing, así como bloggers activos en redes sociales, como Txaber Allué o Cristina Martínez, "Garbancita", además de foodies (aficionados a la gastronomía). Todos ellos compartirán experiencias laborales y creatividad con el objetivo de fomentar y alentar el diseño gastronómico.

Itziar Sauleda, directora del festival, explicó que la programación diseñada en torno al Food Design, disciplina que aúna el mundo de la

comida con el del diseño, no ofrecerá únicamente conceptos teóricos. Todo lo contrario. En su segunda edición, Nort Festival ha querido acercar el trabajo creativo al público a través de actividades. "Es un entorno en el que van a pasar cosas. No se trata solo de escuchar lo que dicen los profesionales, sino de vivir experiencias".

Un impulso al sector

Entre las experiencias citadas por la directora del festival, destaca una cata de garnachas con vinos D.O. Navarra, así como a una paleta de cacao que se presentará con distintos vinos para seducir al paladar y aprender a identificar olores y sabores. Dicha sesión estará conducida por la chef postrera pamplonesa Joanna Artieda e Iña-

ki Oñatevia, de vinos Chivite. El panadero navarro Iñigo Sarobe, al frente de un establecimiento en Bera, propondrá una fusión de sabores por la original unión del champán con los dulces panettones de albaricoque y fruto de almendra o los clásicos de pasas, frutas confitadas y chocolate.

La segunda edición de Nort Festival (el año pasado no pudo celebrarse por la pandemia) está organizado por Nort Experiencias y Diario de Navarra, además del Ayuntamiento de Pamplona como promotor institucional. El evento cuenta con patrocinadores como Reyno Gourmet, Caja Rural, Espárrago de Navarra, además de la Asociación Navarra de Pequeños Empresarios de Hostelería (ANAPEH). Otras empresas colabora-

doras son Vinos D.O. Navarra, Cooperativa de Hostelería, Goshua, Gutarra-The Real Green Foos Co., Gráficas Ultzama, Eide Estudio y Harinas Urdánzo.

Los representantes de las distintas entidades destacaron la necesidad de impulsar al sector de la hostelería y apostaron por la innovación y la creatividad para hacer de la gastronomía un referente en la comunidad. Alicia Nicolás, directora comercial de Diario de Navarra, añadió que "Navarra cuenta con una gastronomía de primer orden y hay mucho talento en torno a lo que gira alrededor de esta disciplina. Pero ya no vale con comer bien, hay que contar algo, las personas queremos experimentar algo único y convertir en inolvidable el acto de la comida".

PARTICIPANTES DE DISTINTOS SECTORES DARÁN UN TOQUE CREATIVO A LA GASTRONOMÍA

JOANNA ARTIEDA

Creció en una pastelería familiar y es una chef versátil a la que le gusta la cocina de autor. La pamplonesa lidera un estudio de investigación gastronómica dedicado al mundo del dulce. Dirigirá una experiencia sobre los sabores del cacao y el vino en el paladar.



MIREIA RIBÉ

Directora de comunicación del Grupo Apex. RSC & Brand Manager de la marca de patatas Marinas, hablará sobre los envases de los productos, los efectos del plástico y su degradación. Apostará por los envases vegetales, el respeto al medio ambiente y la sostenibilidad.



TXABER ALLUÉ

Conocido en las redes como @elcocineroofiel, ha revolucionado la cocina a través de Internet desde que en 2007 decidiera mostrar en youtube una receta de tortilla de patata que se hizo viral. Tiene millones de seguidores y colabora con chefs y marcas, como la empresa Gutarra.



IÑIGO SAROBE

Panadero artesano de Bera, de una familia panadera desde 1952. Desvelará secretos sobre el panettone, dulce original de Milán que es tendencia y cuya elaboración con masa madre necesita meses de preparación. El panettone y sus aromas se unirán con las burbujas del champagne Taittinger.

