

Fideuás, vinos y quesos han sido los productos más reclamados en la feria de turismo, que hoy celebra su última jornada. La organización considera que esta edición ha sido un éxito, con las previsiones apuntando a batir la cifra de visitantes de 2022

LA GASTRONOMÍA REINA EN NAVARTUR

JAVIER ESTÉVEZ
Pamplona

ESTE fin de semana no hace falta coger el coche para visitar La Rioja, Galicia o Andalucía. Basta con acercarse a Baluarte, donde se está celebrando la 17ª edición de Navartur, para degustar la morcilla de Burgos, el vino riojano o el jamón de Teruel. Una feria que la organización ya califica de "éxitosa". "Está viniendo mucha más gente que el año pasado, cuando registramos más de 27.000 visitantes. Pensamos que van a acercarse en torno a un 40% de personas más que en 2022 por el número de descargas de invitaciones *online* que se han realizado hasta el momento", celebra Luis Cortés Martínez, director general de Navartur. Hoy tiene lugar la última jornada de la feria en horario de 11 a 14 h y de 16 a 20 h.

Entre todas las actividades organizadas por los diferentes stands, las que más afluencia de público registraron durante la jornada de ayer fueron, sin duda, las catas y degustaciones. No todos los días se tiene la oportunidad de probar comida de diferentes lugares de España a precio gratuito, y esa novedad ha resultado irrechazable para el público. Laura Álvarez de Eulate San Juan y Olga Olloqui Zaratiegui quedaron sorprendidas por la fideuá de Gandía. "Está muy sabrosa", resaltó Olloqui. Su compañera confesó no ser amante de ese tipo de pastas y arroces, aunque reconoció que esta fideuá estaba "muy rica". Lo mismo opinó Pedro Hernando Velasco sobre la morcilla preparada en el stand de Castilla y León: "Destaco el contraste de sabores entre la morcilla y la mezcla de membrillo con pimiento que le han puesto por encima".

Navarra juega en casa

Navartur cuenta con varios stands destinados a promover el turismo en la Comunidad foral. Sergio Ventura Pedro e Inmaculada Torrecilla Urbiola se vistieron durante la mañana de ayer de campesinos para promocionar en el stand de Tierra Estella la Semana de la Brujería en Barga, la cual sirve para conmemorar la figura de Joanes de Barga, brujo que estudió en Salamanca y fue perseguido por la Inquisición de Logroño a comienzos del siglo XVII. La edición de este año se celebrará el fin de semana del 14 al 16 de julio y contará con visitas a bodegas y un mercadillo medieval, entre otras actividades. "Ya hemos conseguido animar a algunas personas a visitarnos en julio", afirmó sonriente Ventura.



Las tostadas con aceite y sal de Tierras de Iruzu causaron sensación entre quienes se acercaron ayer a Navartur.

MIGUEL OSÉS



Los visitantes disfrutaron con la fideuá y la caldereta de Valencia. MIGUEL OSÉS

Tierras de Iruzu también formó parte de la representación navarra. Para la ocasión organizaron sorteos, talleres infantiles con sales de Salinas de Oro, demostraciones de elaboración artesanal de cestas y talleres de amasado de pan y catas de quesos, vinos, nueces, mieles y pacharanes. Aparte de los productos gastronómicos, "también hemos venido para promocionar nuestros veinte senderos y 48 ecoexperiencias. Hay gente que se ha acercado para preguntar y reservar sobre la marcha", declaró Charo Apesteguía, gerente de la Asociación Tierras de Iruzu.

En el stand del Reyno de Navarra, Leire Suárez Pérez subrayó el interés de los visitantes por conocer los Pirineos. "Estamos ofreciendo rutas de senderismo y visitas a algunos pueblos, como Ochagavía y Roncesvalles", afirmó Suárez, que destacó las Cuevas de Zugarramurdi y el Castillo de Ollite como los destinos más solicitados.

El extraño caso de Urriés

Urriés es una localidad de Aragón a medio camino entre el embalse de Yesa y Petilla de Aragón. Con apenas 49 habitantes y

con tan solo una ciudad —Pamplona— a menos de una hora de distancia, cumple con todas las características necesarias para formar parte de la España vaciada. Sin embargo, las cifras indican lo contrario: su población creció un 25% entre 2019 y 2022. Y lo que es más importante: según el INE, su población menor de 50 años ha crecido de 9 a 19 personas en el mismo periodo. El relevo generacional está servido. En esto ha influido el éxito cosechado por la localidad en las ferias de turismo, llegando a alzarse con el premio nacional al Mejor Producto de Turismo Activo en la edición de 2020 de Fitur por sus Jornadas Culturales, las cuales también fomentaron en el stand de Aragón de Navartur. "Esto refleja la voluntad de un pueblo pequeño que quiere sacar las cosas adelante con capital humano", aseguró Armando Soria Bueno, alcalde de Urriés, quien añadió otro ingrediente indispensable para completar la receta de éxito de su pueblo: "El punto más importante es la creatividad. Ser pequeños no es un tema numérico, sino de falta de creatividad y motivación".

Senderistas, a La Palma

El stand de las Islas Canarias apostó por impulsar individualmente cada una de sus islas. En lo que respecta a La Palma, Alfredo Capote Martín corroboró

que el turismo volcánico, que ya tenía bastante relevancia como consecuencia de las dos erupciones del siglo XX, se ha impulsado aún más a raíz de la erupción de 2021. No obstante, Capote aseguró que los navarros que visitan la isla suelen tener otros objetivos en mente. "Tenemos 1.000 kilómetros de senderos y fuimos la primera isla canaria en respetar toda la regulación para la indicación de los senderos, según las normas de la entonces Comunidad Económica Europea", resalta Capote. Además, la isla de La Palma fue reconocida por la UNESCO como Reserva de la Biosfera y sus cielos cuentan con la calificación Starlight, la cual certifica su calidad astronómica.

Presencia internacional

Desde Portugal también han querido buscar la complicidad del turista navarro en esta feria. Ana Guerra, representante de Turismo de Oporto y el norte de Portugal, se lamentó de que no haya vuelos directos entre Navarra y la zona septentrional del país luso, aunque confirmó que los navarros son buenos visitantes porque tienen mucho poder económico. Siguiendo la utilización de la gastronomía como reclamo turístico por parte de otros stands, organizaron catas de vinos y vendieron dulces y conservas de sardinas y atún.

