

Productores e industrias se unen en el proyecto turístico Gaturi

• Participarán 600 agentes agroalimentarios como bodegas o queserías de Bearn, País Vasco, La Rioja, Navarra y País Vasco francés

Efe. Pamplona

Más de 600 productores e industrias agroalimentarias visitables como bodegas, queserías, conserveras o cervceras, entre otros establecimientos, museos y vendedores, se han unido en el proyecto de turismo gastronómico Gaturi, del que forman parte Bearn, Euskadi, La Rioja, Navarra y País Vasco francés.

El proyecto Gaturi, que se presentó ayer en Baluarte, supone la creación de un "destino único" internacional de los productos y recursos gastronómicos, agroalimentarios y turísticos de los cinco territorios que participan en el mismo.

Tras año y medio de trabajo, el "mapa de recursos" de Gaturi consta de 44 productos con denominación de origen e indicaciones geográficas protegidas; más de 60 museos, granjas escuela y centros de interpretación; y más de 500 eventos gastronómicos, como días singulares, ferias o jornadas.

Este espacio también cuenta con más de 70 establecimientos "kilómetro cero" que apuestan por el producto local; 500 locales de restauración "auténticos", como sidrerías, asadores y bares de pintxos; y cerca de 200 locales de restauración con distinción (estrellas Michelin, soles Repsol y Maître Restaurateur).

Contará con unos 1.000 espacios de comercialización y puntos de venta especializados en producto local, entre los que se incluyen más de 600 productores y productoras que hacen venta directa. De esta forma, Gaturi pone de manifiesto que la gastronomía y el producto local son líneas estratégicas y fundamentales para la puesta en marcha de destinos turísticos sostenibles en sus tres vertientes (ambiental, social y económica).

Gracias a este proyecto se han identificado una serie de propuestas turísticas y agroalimentarias, como la visita a productores e industrias; la degustación de la gastronomía característica de cada territorio y la compra del mismo; o la participación en eventos gastronómicos como fiestas, tradiciones y eventos relacionados.

Se apuesta por ofrecer experiencias gastronómicas, como ser pastor por un día, una jornada de vendimia o talleres de cocina, y por realizar rutas o itinerarios gastronómicos en torno a los productos de mayor poder de atracción como las rutas del vino y del queso, la de las denominaciones de origen o la de experiencias de autenticidad y tradición, o las de alta gastronomía.

