****

## PROGRAMA DE ACTIVIDADES PARA PUBLICO NAVARTUR 2020

## Viernes 21, 12:00 h

## Inauguración oficial a cargo de María Chivite, presidenta de la Comunidad Foral Navarra

**En stand de Cantabria: Visita virtual de la cueva El Soplao: “Viaje en 3D por el territorio Soplao, describiendo las tres modalidades de visita y entrada a dos salas de la modalidad de visita turística, sintiendo estar en la propia cueva”**

Exhibición de Parapente. ESCUELA NAVARRA DE PARAPENTE.

Animación Teatralizada “Ecorrutas Mitológicas por Tierras de Iranzu.” El Bosque mágico”

Demostraciones de Trialbici con TRIALBICI CON ESCUELA DE TRIALBICI RAUL ROS

Disfruta de nuestra GRANJA ESCUELA BASABERE. Animales de granja y de los cinco continentes. Talleres y actividades para todos los niños.

Inauguración. Tierras de Iranzu presenta su gastronomía más exquisita. “Los sabores en Tierras de Iranzu

Talleres infantiles con sales todos los días.

Sorteo de fines de semana en alojamientos y visitas guiadas a los artesanos

Sorteo de varios lotes de productos

LA FIESTA DE LA SIDRA. Nuestras mejores sidrerías presentan su gastronomía.

Degustaciones gastronómicas y catas de nuestras mejores Bodegas, restaurantes y artesanos.

### JUEVES 20 DE FEBRERO

**09:00h**Apertura oficial del 3º CONGRESO INTERNACIONAL DE TURISMO GASTRONÓMICO, FoodTrex Navarra, a cargo de Manu Ayerdi Olaizola. Consejero de Desarrollo Económico y Empresarial, Gobierno de Navarra. Sala Ciudadela, 3ª Planta. Baluarte (se requiere inscripción)

### VIERNES 21 DE FEBRERO

**09:00h**Segunda jornada del 3º CONGRESO INTERNACIONAL DE TURISMO GASTRONÓMICO, FoodTrex Navarra

EVENTO B2B – Encuentro empresarial entre Compradores y vendedoes de productosTurismo Gastronómico

**11.00 h**Apertura Feria Navartur 2020

## Viernes 21, 12:00 h Inauguración oficial a cargo de Maria Chivite, presidenta de la Comunidad Foral Navarra

**11:00 a 20:30 h** Disfruta de nuestra GRANJA ESCUELA BASABERE. Talleres y actividades para todos los niños, en el stand de Tierras de iranzu

Animación Teatralizada “Ecorrutas Mitológicas por Tierras de Iranzu.” El Bosque mágico”

**13:00 h** Viaje a través del vino: Un paseo por las Rutas del Vino de Aragón con Garbancita (Cata comentada de Borja, Calatayud, Cariñena y Somontano). En el stand de Aragón

**18:00 h** Viaje a través del vino: Un paseo por las Rutas del Vino de Aragón con Garbancita (Cata comentada de Borja, Calatayud, Cariñena y Somontano). En el stand de Aragón

**TALLERES INFANTILES CON SALES. SALES DE BAÑO Y SALES DE COLORES**

**12.00 h** Inauguración oficial de Navartur 2020 a cargo de Maria Chivite, Presidenta de la Comunidad Foral Navarra

En el stand de Calafell, Degustación  de dos de sus platos típcos: el xató (una especie de ensalada de invierno) y una fideuá llamada «arrossejat».

**12:00. a 14:00 h** DEMOSTRACIÓN DE PARAPENTE. ESCUELA NAVARRA DE PARAPENTE

**12:00 a 14:00 h** Cata de vinos ecológicos y degustación de pintxos BODEGAS ASADOR BODEGAS LEZAUN. En el stand de Tierras de Iranzu

**16:00 a 18:30 h** PACHARÁN AZANZA. “Degustación del mejor Pacharán navarro “, pastas artesanas PAN DE ABÁRZUZA.En el stand de Tierras de Iranzu

**17:00 a 19:00 h** DEMOSTRACIÓN DE PARAPENTE. ESCUELA NAVARRA DE PARAPENTE

**18:00 a 19:00 h** Presentación de RAÍCES DE CASTILLA: RECURSOS TURÍSTICOS Y SHOWCOOKING (COCINA FUSIÓN CASTELLANA Y SENEGALESA)

**Intervienen**

* Pablo Gómez, Tecnico de la MAncomunidad
* Aronna Gassama, Chef  del Restaurante Blanco y Negro.

**18:00 h** GRANJA ESCUELA BASABERE. Descubre nuestro centro. Charla ambiental y Exhibición

**18:00 h** a SALINAS GIRONÉS. Cata de 12 sales ecológicas con aceite de oliva virgen D. O Navarra

**18:00 a 20:30 h** EMBUTIDOS ARTESANOS IZCUE. Degustación de sus mejores embutidos

**19:00 a 19:45 h** Presentación “Vacaciones en Familia»- programa Family Friendly, en Sala Mezanina

### SABADO 22 DE FEBRERO

**11:00 a 14:00 h** QUESERIA SUSPERREGUI. Degustación de requesón de oveja latxa con mermelada de arándanos de Urbasa y Andia. En el stand de Tierras de Iranzu

**11:30 a 14:00 h** SALINAS GIRONÉS. Cata de 12 sales ecológicas con pimientos del piquillo y aceite ecológico DO Navarra.

**11:30 a 14:00 h** BODEGA TANDEM. Cata de sus mejores vinos de producción integrada

**11.30 a 12.00 h**Representación Medieval, Reino de Nájera-Fiesta de Interés Turístico de La Rioja. (posterior pasacalles por la fería). En Sala Mezanina

**12:00 a 14:00 h** DEMOSTRACIÓN DE TRIALBICI. ESCUELA TRIALBICI ROS

**12:00 a 14:00 h** Disfruta de nuestra GRANJA ESCUELA BASABERE. TALLERES “CARETAS RECICLABLES”

**13:00 h** Viaje a través del vino: Un paseo por las Rutas del Vino de Aragón con Garbancita (Cata comentada de Borja, Calatayud, Cariñena y Somontano). En el stand de Aragón

**13:00 a 13:30 h** “Fungiturismo como propuesta dentro de la Ruta del Vino de La Rioja Oriental. Saborea Vino y Champiñón”. En Sala Mezanina

**16:00 a 18:00 h** Degustación del mejor pacharán navarro. PACHARÁN AZANZA, pastas artesanas PAN DE ABÁRZUZA.

**16:00 a 18:00 h** Degustación de Membrillo artesano. MONJAS DE ALLOZ

**17:30 a 18:15 h**Presentación «VIAJES DE NOVIOS”. En Sala Mezanina

**18:00 h** Viaje a través del vino: Un paseo por las Rutas del Vino de Aragón con Garbancita (Cata comentada de Borja, Calatayud, Cariñena y Somontano). En el stand de Aragón

**18:00 a 20:00 h** DEMOSTRACIÓN DE PARAPENTE. ESCUELA NAVARRA DE PARAPENTE

**18:00 a 20:30 h** BODEGAS AROA Degustación y Cata de dos vinos ecológicos Le Naturel y Aroa Mutiko

**18:00 a 20:00 h** Disfruta de nuestra GRANJA ESCUELA BASABERE. MASTERCHEF INFANTIL, taller de reciclaje

**18:00 a 20:30 h** QUESERÍA URRIZAGA. Degustación de Quesos Idiazabal

**18:00 a 20:00 h** DEMOSTRACIÓN DE PARAPENTE. ESCUELA NAVARRA DE PARAPENTE

## DOMINGO 23 DE FEBRERO

**En el stand de Tierras de Iranzu**

**11:00 a 13:00 h** MIELERIA GORENA Cata de mieles artesanas.

**13:00 h** BODEGAS RESTAURANTE AROA. Cata de vinos ecológicos y degustación de pintxos.

**13:00 h** Viaje a través del vino: Un paseo por las Rutas del Vino de Aragón con Garbancita (Cata comentada de Borja, Calatayud, Cariñena y Somontano). En el stand de Aragón

**11:00 a 14:00 h** TALLERES INFANTILES CON SALES. Sales de baño. CASA RURAL LA MADRIGUERA DE TOMASO

**12:00 a 14:00 h** DEMOSTRACIÓN DE PARAPENTE. ESCUELA NAVARRA DE PARAPENTE

**11:00 a 14:00 h** SALINERAS GIRONÉS. Cata de sales ecológicas de Salinas de oro con pimientos del piquillo  y aceite ecológico DO Navarra.

**16:00 a 18:00 h** degustación de PACHARÁN AZANZA.

**16:00 a 18:00 h** Degustación de Membrillo artesano. Monjas de Alloz

**17:00 a 20:00 h** DEMOSTRACIÓN DE PARAPENTE. ESCUELA NAVARRA DE PARAPENTE

**18:00 h** Viaje a través del vino: Un paseo por las Rutas del Vino de Aragón con Garbancita (Cata comentada de Borja, Calatayud, Cariñena y Somontano). En el stand de Aragón

**18:00 a 20:00 h** Disfruta de nuestra GRANJA ESCUELA BASABERE. TALLER DE MANUALIDADES

**18:00 a 20:30 h** BODEGAS AROA Degustación y Cata de vinos ecológicos

**17:00 a 18:30 h** Degustación de EMBUTIDOS ARTESANOS IZKUE

## 

## PROGRAMA DE ACTIVIDADES PARA PROFESIONALES NAVARTUR 2020

## ESPACIO B2B NEGOCIO Y CONTACTO PROFESIONAL

## Con el foco puesto en el negocio y la profesionalización, Navartur 2020 presenta un encuentro especializado en turismo gastronómico

El Viernes 21 de Febrero, de 09:00h a 14:00h, tendrá lugar un Encuentro B2B  especializado en Turismo Gastronómico, con el objetivo de generar oportunidades de compra/venta de productos  de turismo gastronómico a través de los diversos canales comerciales presentes en el mercado. Tendrán lugar encuentros entre VENDEDORES (productores, agencias de receptivo) y COMPRADORES (Touroperadores especializados en Turismo Gastronómico procedentes de distintos países y agencias emisoras interesadas en conocer nuevos productos).

**Encuentro B2B**

**El Viernes 21 de Febrero, de 09:00h a 14:00h,**tendrá lugar un Encuentro B2B  especializado en Turismo Gastronómico, como evento central del congreso, con el objetivo de generar oportunidades de compra/venta de productos  de turismo gastronómico a través de los diversos canales comerciales presentes en el mercado. Para ello se organizarán encuentros entre VENDEDORES (productores, agencias de receptivo) y COMPRADORES (Touroperadores especializados en Turismo Gastronómico procedentes de distintos países y agencias amisoras interesadas en conocer nuevos productos).

**COMPRADORES PARTICIPANTES:**

* Rutas Meigas, S.L.
* Rutas del Vino, S.L.
* Viajes Madroño
* Smartbox Group Ltd. Irlanda
* Isabel Boutique Tur
* Madrid Experience
* Lexitours/Lexitravel
* Cazaventuras
* Overtrails Tour Operador
* Tenedor Tours, S.L.
* Pyrenalis Atlantic S.L / Andia Viajes
* Culinary Spain Tours
* Activa. Caminos Naturales
* A Taste of Spain
* Portuguese Table – Experiencias Gastronómicas, Lda. Portugal
* Singular Trips. Portugal
* InquisiTours. USA
* Ocio Vital
* … Y MÁS A CONFIRMAR

# NAVARTUR GASTRONOMIKA

# 3º CONGRESO INTERNACIONAL DE TURISMO GASTRONÓMICO, FoodTrex Navarra

Después de dos años de celebración del Congreso Internacional de Turismo Gastronómico en Pamplona (Navarra), es hora de pasar a la acción. Por este motivo, en el marco de la tercera edición de esta cita tendrá lugar el primer encuentro comercial B2B - business to business. Esta sesión comercial aprovecha el conocimiento acumulado en las ediciones anteriores del congreso, para generar interacciones comerciales altamente eficaces entre compradores y vendedores de ocio y turismo gastronómico.

El **3º Congreso Internacional de Turismo Gastronómico, FoodTrex Navarra 2020**, organizado por Navartur en colaboración con World Food Travel Association y el patrocinio de Gobierno de Navarra, se celebra en el marco de la **15ª Edición de la Feria Navartur del 20 y 21 de Febrero 2020**.

En FoodTrex Navarra 2020 te proponemos un encuentro comercial profesionalizado y segmentado para que le puedas sacar el máximo provecho a tu visita, tanto si eres organizador o creador de experiencias gastronómicas (visitas, rutas, talleres, etc.) como si eres agente de viajes o turoperador con actividad actual o interés futuro en organizar y comercializar estos productos de turismo gastronómico. Esta actividad estará complementada con una sección divulgativa compuesta de paneles y presentaciones sobre creación y comercialización de turismo gastronómico y, además, con un programa muy práctico y atractivo de visitas técnicas a recursos y experiencias de turismo gastronómico en Navarra.

Estamos seguros de que será una ocasión única para hacer negocios y para experimentar la potente gastronomía de Navarra.

INSCRIPCIONES DIRECTAMENTE EN LA WEB

www.gastronomytourism.es

**Objetivo de FoodTRex Navarra  2020 y del Encuentro B2B**

* Crear un espacio de encuentro entre productores, comercializadores y promotores de turismo gastronómico públicos y privados.
* Fomentar el desarrollo del sector del Turismo Gastronómico en España y de todos sus actores.
* Vender el producto creado.
* Posicionar Navarra como un destino de privilegio a nivel internacional, en el sector de Turismo Gastronómico
* Favorecer la comercialización de los productos de turismo gastronómico a través de los diversos canales comerciales presentes en el mercado.
* Crear nuevo producto. Inspirar la creación de nuevos productos de turismo gastronómico.
* Generar sinergias entre actores productores y comercializadores de Turismo Gastronómico para fomentar los objetivos anteriores.

# PROGRAMA CONGRESO 2020

## La comercialización del Turismo Gastronómico y sus actores

**(Este programa está sujeto a cambios de última hora)**

**Director: LUIS CORTÉS, Director de Navartur**

**Directora Científica: GLORIA RODRÍGUEZ**

## JUEVES 20

**SESIONES DIVULGATIVAS Y TÉCNICAS**

**9:00 h. APERTURA OFICIAL**

**Manu Ayerdi Olaizola. Consejero de Desarrollo Económico y Empresarial, Gobierno de Navarra**

**9:15 h. PONENCIA PRINCIPAL**

**EL TURISMO GASTRONÓMICO HOY. LA EVOLUCIÓN DEL MERCADO Y SUS ACTORES**

**Ponente:**[**Erik Wolf**](https://gastronomytourism.es/ponentes/#ponente4)**. Executive Director, World Food Travel Association, Portland, USA.**

**10:05 h. PAUSA CAFÉ**

**10:35 h. PRESENTACIÓN**

**LA COMERCIALIZACIÓN DEL TURISMO GASTRONÓMICO Y SUS ACTORES.**

**QUIÉN ES QUIÉN.**

[**José María de Juan. Director**](https://gastronomytourism.es/ponentes/#ponente15)**, Koan Consulting y Consejero, World Food Travel Association. Madrid, España.**

**10:50 h. PANEL 1  – PROPIETARIOS DE RECURSOS DE TURISMO GASTRONÓMICO**

**Productores, comerciantes, hosteleros, guías y otros animalitos de la gastronomía.**

**Participantes:**

[**Joseba Lazkano**](https://gastronomytourism.es/ponentes/#ponente8)**. Director, Hotel Rural Gaintza, Gaintza Txakolina, Getaria, España.**

[**Roberta Bruno**](https://gastronomytourism.es/ponentes/#ponente10)**. Marketing Manager, A Punto Centro Cultural del Gusto, Madrid, España.**

[**Bendur Joseba Elizondo**](https://gastronomytourism.es/ponentes/#ponente2)**. Cocinero independiente, San Sebastián, España.**

[**Imanol San Martín**](https://gastronomytourism.es/ponentes/#ponente6)**. Socio Fundador, Quesería Aldaia, Lezaun, España.**

[**Lise Boursier**](https://gastronomytourism.es/ponentes/#ponente16)**. Responsable de Marketing y Ventas, Bodega Otazu, Otazu, España.**

**11:50 h. PAUSA**

**11:55 h. PANEL 2 – CREADORES Y DISTRIBUIDORES DE PRODUCTOS DE TURISMO GASTRONÓMICO**

**Agencias, turoperadores, plataformas y otros especímenes del turismo.**

**Participantes:**

[**Marta Angulo**](https://gastronomytourism.es/ponentes/#ponente9)**. Socia Fundadora, A Taste of Spain, Cádiz, España.**

[**Patricia Canejo**](https://gastronomytourism.es/ponentes/#ponente13)**. Socia Fundadora, Singular Trips, Lisboa, Portugal.**

[**Felipe Ferraro**](https://gastronomytourism.es/ponentes/#ponente5)**. Jefe de Desarrollo de Negocio, Smartbox España, Dublín, Irlanda**

[**Robin Glaeser.**](https://gastronomytourism.es/ponentes/#ponente12)**Socia Fundadora, InquisiTours, Seattle, Washington Estate, USA.**

**12:55 h. PAUSA**

**13:00h. PANEL 3 – ENTIDADES PÚBLICAS Y PRIVADAS Y SU PAPEL DE APOYO A LA COMERCIALIZACIÓN**

**Participantes:**

[**Elena Valdés**](https://gastronomytourism.es/ponentes/#ponente3)**del Fresno. Jefa de área de Turismo Cultural y Marketing de Contenidos, Turespaña, Madrid, España.**

[**Anna Cuadrat**](https://gastronomytourism.es/ponentes/#ponente1)**. Responsable de promoción enogastronómica, Patronat de Turisme Costa Brava Girona, Girona, España.**

[**Tania Reyes**](https://gastronomytourism.es/ponentes/#ponente11)**. Directora, Gastronomics Projects, Gran Canaria, España.**

[**Janice Ruddock**](https://gastronomytourism.es/ponentes/#ponente7)**. Socia Directora, Briny Ocean Consulting Group y Socia, Blaze Marketing Solutions, Nueva Escocia, Canadá.**

[**Nacho Calvo.**](https://gastronomytourism.es/ponentes/#ponente14)**Secretario General, Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra, Navarra, España**

**14:00 h. COMIDA ASISTENTES**

**Productos de Navarra. Ofrecida por INTIA – REYNO GOURMET.**

**15:30 h. BRIEFING DE PREPARACIÓN PARA EL B2B**

**16:00 h. VISITAS TÉCNICAS A PRODUCTOS LOCALES DE TURISMO GASTRONÓMICO**

**A elegir entre una de las dos opciones propuestas:**

[**Opción 1 – MUSEO DE LA TRUFA Y ENOTURISMO (5 horas.)**](https://gastronomytourism.es/visitas-tecnicas/#visitar1)

[**Opción 2 – TOUR QUESO IDIAZÁBAL – RUTA DE PINTXOS EN PAMPLONA (5 horas.)**](https://gastronomytourism.es/visitas-tecnicas/#visitar2)

**21:30 h. CENA CONGRESO**

## VIERNES 21

[**SESIÓN DE COMERCIALIZACIÓN B2B**](http://www.navartur.es/encuentro-b2b)

**09:00 h. CITAS B2B**

**Citas de 10 minutos de duración y pre-establecidas.**

**SESIÓN PARA PERIODISTAS Y DESTINOS**

**9:00 h. TALLER PRÁCTICO**

**CÓMO TRABAJAR CON LA PRENSA PARA CONSEGUIR MAYOR VISIBILIDAD DE TU DESTINO**

**Dirige: Chantal Cooke. Directora, Passion for the Planet, Londres, Reino Unido.**

**Con la participación de Irene S. Levine (Forbes), Ana Belén Toribio (Gastroystyle) y más a confirmar.**

**11:00h. NETWORKING CON PERIODISTAS INVITADOS**

**14:00 h. COMIDA PARTICIPANTES B2B, PERIODISTAS Y DESTINOS**

**15:30 h. VISITAS TÉCNICAS A PRODUCTOS DE TURISMO GASTRONÓMICO DE PROXIMIDAD**

**A elegir entre una de las dos opciones propuestas:**

[**Opción 1 – TUDELA, LA HUERTA NAVARRA (4 horas y 1/2)**](https://gastronomytourism.es/visitas-tecnicas/#visitar3)

[**Opción 2 – TXAKOLI Y TRAINERAS (5 horas y 1/2)**](https://gastronomytourism.es/visitas-tecnicas/#visitar4)

### NAVARTUR 2020, FERIA INTERNACIONAL DE TURISMO REYNO DE NAVARRA

**11:00 h. APERTURA DE NAVARTUR 2020, FERIA INTERNACIONAL DE TURISMO REYNO DE NAVARRA (en planta baja de Baluarte)**

**Los inscritos al Congreso podéis visitar gratuitamente los stands de Navartur los días 21,22 y 23 de febrero**

**Horario de la feria: 11:00 a 14:00  – 16:00 a 20:30 horas.**

## SÁBADO 22

**VISITAS OPCIONALES A PRODUCTOS DE TURISMO GASTRONÓMICO DE LA REGIÓN.**

**(COSTE ADICIONAL)**

**FINALIZADO EL CONGRESO, OS OFRECEMOS ESTAS VISITAS OPCIONALES,  CON COSTE ADICIONAL, A PRODUCTOS DE TURISMO GASTRONÓMICO DE LA REGIÓN.**

**A elegir una de las opciones propuestas:**

[**Visita 1 – MUSEO DE LA TRUFA Y ENOTURISMO (PRECIO: 70€)**](https://gastronomytourism.es/visitas-tecnicas/#visitar1)

[**Visita 2 – TOUR QUESO IDIAZÁBAL + RUTA DE PINTXOS EN PAMPLONA (PRECIO: 95€)**](https://gastronomytourism.es/visitas-tecnicas/#visitar2)

[**Visita 3 – TUDELA, LA HUERTA NAVARRA (PRECIO: 70€)**](https://gastronomytourism.es/visitas-tecnicas/#visitar3)

[**Visita 4 – TXAKOLI Y TRAINERAS (PRECIO: 90 €)**](https://gastronomytourism.es/visitas-tecnicas/#visitar4)

**CONTACTO E INFORMACIÓN**

[**info@navartur.es**](mailto:info@navartur.es)

[**www.navartur.es**](http://www.navartur.es)

**#navartur2020**

**tel. 629097100**

