

ALIMENTOS NAVARRA

VISIT GastrOH!: nuevo destino turístico gastronómico internacional



Presentado oficialmente en FITUR 2022

Navarra, Euskadi y La Rioja, junto a las regiones francesas Béarn y Pays Basque (territorios del departamento francés de Pirineos Atlánticos) presentaron en FITUR 2022 el nuevo destino turístico gastronómico internacional VISIT GastrOH!, un escaparate al mundo de los productos y recursos gastronómicos, agroalimentarios y turísticos de los cinco territorios como destino único.

La creación del Destino VISIT GastrOH! es uno de los principales logros alcanzados en el marco del proyecto Internacional GATURi, que ha sido desarrollado dentro del programa INTERREG POCTEFA con la cofinanciación del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER).

Acoge a casi medio centenar de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas, cerca de 200 establecimientos de restauración con distinción (Estrellas Michelin, Soles Repsol y Maîtres Restaurateur) y más de un millar de actividades y eventos gastronómicos que garantizan en este nuevo destino una experiencia realmente auténtica y singular para ese visitante que viene con ganas de conocer y disfrutar la gastronomía.

Además de INTIA, participan en la iniciativa: AEHN (Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra) como jefe de filas del proyecto; Basquetour - Agencia Vasca de Turismo; La Rioja 360 Grados Avanza; la Cámara de Comercio e Industria Bayonne Pays Basque y la Cámara de Comercio e Industria Pau Béarn.

El 20 de enero tuvo lugar, en el Stand de La Rioja en FITUR, la presentación de un nuevo Destino Turístico Gastronómico Internacional VISIT GastrOH! La presentación contó con la presencia destacada del Director General de Turismo de La Rioja Ramiro Gil, el Director General de Desarrollo Rural de Navarra, Fernando Santafé, el Director de Servicio de Planificación e Innovación Turística del Gobierno de Navarra, Alberto Eca, el Responsable del área de marketing y producto de Basquetour, Lander Imaz Goiri; el Director del Clúster de Turismo de Béarn, representante de la Cámara de Comercio e Industria de Pau - Béarn, Jean Othax; el Representante de la Cámara de Comercio e Industria de Hendaye Pays Basque, Jean-Baptiste Fagoaga y Ana Beriáin, Presidenta de la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra, entidad que lidera el proyecto. La presentación se pudo seguir en streaming a través del canal de YouTube de La Rioja 360 Grados Avanza.

Lo que en su momento supuso un idílico sueño de cinco territorios vecinos, a ambos lados de los Pirineos, hoy va camino de convertirse en realidad.



Fernando Santafé, en un momento de su intervención.

Tal y como dijo el Director General de Desarrollo Rural del Gobierno de Navarra, Fernando Santafé, este trabajo en común **refleja la apuesta de las cinco regiones implicadas por un sector agrario de primer nivel**: *“Las cinco regiones tenemos una cultura gastronómica con muchos puntos en común, pero los indicadores que mejor muestran la autenticidad son las figuras agroalimentarias de calidad diferenciada, los sistemas de producción ecológica o las más de 20 marcas colectivas que amparan unos productos excelentes, que cumplen con los más altos estándares europeos de certificación.”*

Las cifras reflejan la apuesta de nuestros territorios por un turismo gastronómico internacional de primer nivel, que aporta sostenibilidad, diversidad, olores y sabores únicos a nuestros paisajes, y llena de vida nuestro medio rural. Convirtiendo la visita a nuestra tierra en una experiencia verdaderamente auténtica y singular para ese visitante que viene con ganas de conocer y disfrutar la gastronomía.

Así, el **territorio gastronómico internacional común** conformado por Euskadi, Béarn, La Rioja, Navarra y Pays Basque se constituye en uno solo con la creación de un Destino Turístico Gastronómico Único Internacional, **conocido como VISITGastrOH!**

Este nuevo destino de marca común pretende ayudar a las empresas creando un modelo conjunto para su internacionalización y proporcionándoles unas herramientas que permitan aumentar la promoción y el posicionamiento gastronómico y turístico a nivel mundial del territorio transfronterizo. El objetivo es ayudarles a alcanzar con mayor facilidad otros mercados turísticos internacionales.

La principal herramienta internacional es la plataforma VISITGastrOH.com, un escaparate al mundo de los productos y recursos gastronómicos, agroalimentarios y turísticos de los cinco territorios. Esta plataforma acogerá las diferentes rutas de turismo gastronómico y un amplio catálogo de experiencias, permitiéndole al viajero seleccionar aquellas propuestas más acordes a sus intereses y necesidades y ofreciéndole, al

mismo tiempo, un amplio escaparate de venta de productos agroalimentarios del territorio común, dirigido tanto al cliente final como al canal HORECA.

LAS RUTAS

Las rutas o itinerarios turísticos temáticos constituyen la integración de recursos y servicios de los cinco territorios que forman el destino VISIT GastrOH! en torno a un producto gastronómico concreto (vino, queso, ...), englobando una amplia y estructurada oferta de servicios de los sectores primario, secundario y terciario, para constituir una propuesta de valor y potenciar el trabajo en red de todos los agentes y fomentar la promoción conjunta del territorio a nivel internacional.

Estos productos, además de garantizar una calidad extraordinaria y estar ligados estrechamente al territorio en el que se elaboran, son uno de los elementos transversales que se encuentran presentes en el destino VISIT GastrOH!

✂ **Destino del Vino:** El turista podrá descubrir los paisajes de viñedos y unos pueblos y ciudades que viven por y para el vino. Sumergirse en la cultura del vino mediante un viaje único por distintas zonas productoras: Bodegas familiares, centenarias, tipo “chateau”, cooperativas y de llamativa arquitectura abren sus puertas de par en par.

✂ **Destino del Queso:** Los quesos del destino VISIT GastrOH! siempre han mantenido su sabor y aroma característicos, elaborándose de forma natural y artesanal. A través de las queserías artesanas, granjas y refinerías el turista podrá conocer los paisajes, pueblos y valles que dan nombre a algunos de los quesos más afamados del mundo.

✂ **Destino Denominación de Origen:** En el Destino VISIT GastrOH! el turista internacional encontrará productos amparados por más de 40 Denominaciones de Origen Protegidas y otros sellos de calidad diferenciada como IGP (Indicación Geográfica Protegida) o ETG (Especialidad Tradicional Garantizada). Cada uno de estos sellos reconocidos por la Unión Europea garantiza unos alimentos de calidad con características singulares atribuibles al origen, donde se siguen unos métodos de elaboración artesanales y diferenciados.

✂ **Ruta Eco-Gastronómica:** Una ruta genuina por los sabores exclusivos de las regiones que forman parte de VISIT GastrOH! a través de los productores y fincas ecológicas en la que abrazar la sostenibilidad y el sabor que el turista encontrará en ellas y sus espectaculares espacios y parques naturales.



✂ **Ruta Gourmet – Alta Gastronomía:** En VISIT GastrOH! encontrarás la mayor concentración de restaurantes con distinciones del mundo. El turista podrá viajar por algunos de los mejores restaurantes del mundo, distinguidos por prestigiosas Guías (Michelin o Repsol o Maestro Restaurador). El paisaje se sienta a la mesa en forma de innovadoras elaboraciones realizadas por algunos de los mejores chefs del mundo. Los chefs se han convertido en verdaderos protagonistas del nuevo arte que es la gastronomía.

✂ **Gran Roadtrip – Tour GastrOH!** Esto es viajar sin prisas, disfrutando de los contrastes de un territorio considerado un paraíso gastronómico. Mares de viñedos entre pueblos amurallados, montes con verdes pastos, caseríos solitarios, bosques frondosos de robles y hayedos, huertas junto al río, playas y pueblos pesqueros, espectaculares bodegas ... todo ello a tu paso por este gran tour gastronómico. Carreteras solitarias que te llevan hasta el corazón de un territorio donde la gastronomía es nuestro modo de vida. Adéntrate en nuestros pueblos para saborear la gastronomía local y sentir el ambiente de sus mercados de productos locales.

✂ **Los sabores del Camino de Santiago.** Un camino colmado de sabores en cada una de sus etapas que alimentará el espíritu viajero del turista y del peregrino. Las propuestas gastronómicas internacionales del camino otorgan la pausa y las fuerzas necesarias para disfrutar de este gran viaje. Una forma original de conocer los paisajes más agrícolas y ganaderos y todos los productos de la tierra. Un camino que permite conocer la cultura gastronómica de los distintos pueblos que atraviesa.

PRÓXIMOS EVENTOS

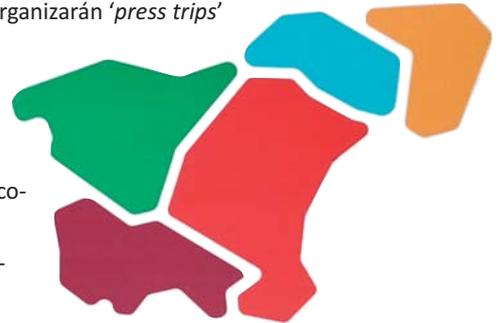
Durante estos últimos 5 meses del proyecto y hasta su finalización en mayo de este año, se está trabajando en el intercambio de conocimiento entre las distintas regiones, elaborando vídeos formativos para enseñar a profesionales y consumidores cómo identificar, elaborar y ofrecer nuestros productos con la mejor calidad.

A finales del mes de febrero, VISIT GastrOH! estará presente en la Feria Internacional de Turismo NAVARTUR, así como en el Congreso Internacional de Turismo Gastronómico FoodTrex con touroperadores internacionales.

Además, se está preparando una Gastro-Demo conjunta de los cinco territorios en el Basque Culinary Center (BCC) que tendrá lugar el día 8 de marzo de 2022.

En esta jornada, reconocidos cocineros de las cinco regiones colaborarán para elaborar platos fusión con producto de sus respectivas regiones, contando con la asistencia de reconocidos periodistas gastronómicos y estudiantes del BCC.

En la misma línea de promoción y comercialización, se organizarán 'press trips' con periodistas internacionales en torno al Destino para promocionar y comercializar su oferta gastronómica y turística.



“Esta iniciativa de colaboración será el primer paso de un largo camino de cohesión territorial y cooperación internacional.”

