

# GATURI: gastronomía y agroalimentación por un Destino Turístico Único Internacional

Euskadi, La Rioja, Navarra y las regiones francesas de Béarn y Pays Basque unen fuerzas en el proyecto Poctefa Gaturi



Maite Gabilondo Areta. INTIA

El objetivo del proyecto europeo GATURI ha sido mejorar la competitividad de las pymes de los sectores turístico y agroalimentario del espacio transfronterizo, a través de la construcción de un “Destino Único” entre Navarra, Euskadi, La Rioja, Pays Basque y Béarn, diseñando estrategias de comercialización e internacionalización conjuntas.

Las entidades socias del proyecto han conseguido unificar la oferta de estos cinco territorios en una misma plataforma web y crear un Destino Gastronómico Internacional bajo el nombre VISIT GastrOH! que da a conocer las rutas y experiencias del destino y los recursos agroalimentarios de las 5 regiones. En este artículo se presentan los resultados de este proyecto europeo tras dos años desde su lanzamiento.

## RESULTADOS DEL PROYECTO

### Mapa de recursos

El mapeo de recursos de los tres sectores —turismo, agroalimentario y HORECA— fue realizado por INTIA, con la colaboración de las entidades socias del proyecto, siguiendo unos criterios específicos de acuerdo con las líneas estratégicas del proyecto. Dicho mapeo ha dejado patente la importante cultura gastronómica del territorio, unos recursos gastronómicos de enorme valor y un buen número de elementos transversales de autenticidad, en los que el sector primario juega un papel fundamental.

Los datos obtenidos revelan que la unión de las cinco regiones acoge nada menos que:

- 47 productos con Denominación de Origen (DO) e Indicación Geográfica Protegida (IGP).
- Más de 600 productores e industrias agroalimentarias visitables registradas: bodegas, queserías, conserveras, cerveceras...



- Más de 60 museos gastronómicos, granjas escuela y centros de interpretación.
- Más de 500 eventos gastronómicos: días singulares, ferias, jornadas...
- Más de 70 establecimientos kilómetro cero que apuestan por el producto local, 500 de restauración auténticos (sidrerías, asadores y bares de pinchos) y cerca de 200 establecimientos de restauración con distinción (Estrellas Michelin, Soles Repsol y Maîtres Restaurateurs).
- 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.

GATURI muestra así que la gastronomía y el producto local son líneas estratégicas fundamentales para la puesta en marcha de destinos turísticos sostenibles en sus tres vertientes (ambiental, social y económica); pero, sobre todo, que desde la definición de un destino turístico gastronómico se puede contribuir al equilibrio y a la cohesión territorial.

El sector primario no es un telón de fondo en el turismo gastronómico, sino un agente activo en la experiencia del turista gastronómico que, a la vez, modela el territorio para que su desarrollo sea más sostenible y cohesionado.

### Propuesta conjunta de valor

La propuesta de valor del destino único ofrece nume-

rosas posibilidades para el viajero gastronómico: tanto las ofertadas por el sector privado (múltiples actividades y experiencias turísticas ofertadas por productores, restaurantes, alojamientos y otros agentes que forman parte de la cadena de valor) como las fiestas y eventos organizadas desde cada territorio.

Todas ellas forman parte del producto y el viajero podrá adentrarse en el destino para conocer toda la oferta y seleccionar aquellas propuestas más acordes a sus intereses y necesidades.

Gracias al proyecto GATURI se han identificado una serie de propuestas turísticas y agroalimentarias, acordes a los intereses y necesidades del turista:

- Visitar productores/as e industrias.
- Degustar la gastronomía característica de cada territorio, comprar producto y realizar actividades gastronómicas.
- Conocer el patrimonio gastronómico tangible e intangible del territorio (museos, paisajes, costumbres, oficios, ...).
- Participar en eventos gastronómicos: fiestas, tradiciones y eventos relacionados con la cultura gastronómica, asociada a los productos locales, amparados por marcas de calidad y sostenibilidad atribuibles al origen (DO, IGP, ECO y otras certificaciones) y la cocina tradicional.
- Vivir experiencias gastronómicas: propuestas de consumo originales y singulares (elabora tu queso, día de vendimia, talleres de cocina, ...), memorables para el turista, con un alto componente experiencial y claramente ligadas al territorio y la cultura gastronómica local.
- Realizar rutas o itinerarios gastronómicos en torno a los productos de mayor poder de atracción como las rutas del vino y del queso, la ruta de las denominaciones de origen, las de alta gastronomía y la identidad gastronómica de destinos con nombre propio.

### Destino VISIT GastrOH!

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. Un destino gastronómico que, como se ha indicado ya, acoge a casi medio centenar de productos con DO e IGP, cerca de 200 establecimientos de restauración con distinción y más de un millar de actividades y eventos gastronómicos, que garantizan en este nuevo destino un hilo conductor que hará las delicias de los visitantes.

Estas cifras reflejan la apuesta de estos territorios por un turismo gastronómico internacional de primer nivel, que aporta sostenibilidad, diversidad, olores y sabores únicos a sus paisajes, y llena de vida el medio rural. Convirtiendo la visita a esta 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 VISIT GastrOH!

Este nuevo destino internacional pretende ayudar a las empresas creando un modelo conjunto para su internacionalización y unas herramientas que, por un lado, permitan aumentar la promoción y el posicionamiento gastronómico y turístico internacional del territorio transfronterizo y, por otro lado, les ayuden 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 acoge las diferentes rutas de turismo gastronómico y un amplio catálogo de experiencias. Permite al viajero seleccionar aquellas propuestas más acordes a sus intereses y necesidades y, al mismo tiempo, ofrece un amplio escaparate de venta de productos agroalimentarios del territorio común, dirigido tanto al cliente final como al canal HORECA.

“[www.VISITGastrOH.com](http://www.VISITGastrOH.com) es un escaparate al mundo de los productos y recursos gastronómicos, agroalimentarios y turísticos de los cinco territorios.

## 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, ...). Además, engloban

una amplia y estructurada oferta de servicios (de los sectores primario, secundario y terciario) para constituir una propuesta de valor, 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 de Vino:** el turista podrá descubrir los paisajes de viñedos y unos pueblos y ciudades que viven por y para el vino. Podrá sumergirse en la cultura del vino mediante un viaje único por distintas zonas productoras. Bodegas familiares, centenarias, tipo *château*, de llamativa arquitectura, y cooperativas, abren sus puertas de par en par.
- **Destino de 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 de Denominaciones 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 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:** VISIT GastrOH! recoge 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, Repsol y Maîtres Restaurateurs). 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, caseíos solitarios, bosques frondosos de robles y hayedos, huertas junto al río, playas y pueblos pesqueros, espectaculares bodegas ... todos ellos a su paso por este gran tour gastronómico. Carreteras solitarias que llevan hasta el corazón de un territorio donde la gastronomía es el modo de vida. Adéntrate en los 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 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.

## Análisis de la demanda

El destino único VISIT GastrOH! constituye una oferta diferenciada con respecto a la oferta actual de cada una de las regiones por separado. Por ese motivo, la sociedad pública INTIA se encargó de realizar un análisis para identificar cuáles serían los países objetivo, así como los segmentos de cliente/s, a quienes debería ir dirigida la propuesta dentro de dichos mercados.

El estudio se desarrolló en tres fases. En una primera fase, tomando como base los estudios elaborados por las regiones socias, se extrajo información de valor con el objetivo de identificar los principales mercados objetivos y tipología de clientes para VISIT GastrOH! y qué rumbo se debía tomar en la promoción del destino en la coyuntura actual.

En una segunda fase se llevaron a cabo entrevistas en profundidad con personal experto internacional de turismo gastronómico. El objetivo fue valorar cualitativamente el potencial de la oferta VISIT GastrOH! en los mercados objetivo, identificar nuevos mercados potenciales, nuevos segmentos de clientes, así como destinos similares y posibles acciones de promoción y comercialización a realizar.

Una vez recabada toda esta información, en una tercera fase, se recopilaron las conclusiones que recoge las perspectivas de futuro y recomendaciones para la estrategia a desarrollar, con el objetivo de enfocar la mejora y promoción futura de VISIT GastrOH!

## Transferencia de conocimiento

Una de las acciones previstas en el proyecto era desarrollar cinco jornadas de transferencia e intercambio de conocimiento entre productores, elaboradores, HORECA y profesionales del turismo de las cinco regiones, en un formato de exposición y gastro-demo. Con la celebración de estas jornadas se pretendía dar a conocer los productos de la región anfitriona (lácteos, vino, hortalizas y verduras y otros productos a elegir) a los restauradores y profesionales del turismo de las demás regiones, y en ellas, los restauradores debían hacer una gastro-demo con los productos.

Debido a la delicada situación del sector hostelero y a las limitaciones, tanto de movilidad como de aforo, impuestas en ambos países a causa de la pandemia de la COVID-19, esta acción no pudo ser desarrollada en 2020 ni en 2021. Por ese motivo, las entidades socias del proyecto tomaron la decisión de realizar una única gastro-demo conjunta en el Basque Culinary Center y varios videos de producto. Todos los vídeos se han recogido en la web [www.visitgastroh.com](http://www.visitgastroh.com). Además, coincidiendo con la liberalización en Francia del



uso de mascarillas en interiores, la región de Béarn logró organizar una gastro-demo en Pau el pasado 28 de marzo.

## Eventos realizados

En la **Tabla 1** se puede ver una recopilación de los diferentes eventos celebrados durante el periodo de ejecución del proyecto.

Tabla 1- Eventos realizados

Año	Fecha	Evento
2020	16 de enero	Primera reunión de consorcio en presencia de representantes de los cinco territorios que conforman el proyecto POCTEFA GATURI
	23 de enero	Presentación Oficial del proyecto en el stand de Turismo de Navarra en la Feria Internacional de Turismo en FITUR
	16 de febrero	Presentación del proyecto en HIP (el salón profesional dedicado a la innovación en hostelería)
	20 de febrero	Presentación del proyecto en el 3º Congreso Internacional de Turismo Gastronómico, FoodTrex Navarra
2021	27 de mayo	Presentación de los primeros avances del proyecto en el Palacio de Congresos y Auditorio de Navarra, Baluarte, en el marco del 4º Congreso Internacional de Turismo Gastronómico FoodTrex
	11 de octubre	Presentación en el Salón HORESTA (Salon Professionnel de l'Hôtellerie, Restauration et Métiers de l'Alimentation) de cinco rutas transfronterizas de turismo gastronómico
	28 de octubre	Presentación del proyecto en el Evento Final Navarrefa
2022	20 de enero	Presentación del nuevo Destino Turístico Gastronómico Internacional VISIT GastrOH! en el Stand de La Rioja en FITUR
	24-25 de febrero	Primer Press Trip Gastronómico de presentación del Destino VISIT GastrOH! en Pamplona y Lekunberri al que acudieron cerca de 20 reconocidos periodistas nacionales e internacionales
	25 de febrero	Participación en el evento profesional B2B de Navartur
	25-27 de febrero	Presencia con stand de VISIT GastrOH! en la feria Navartur
	8 de marzo	Gastro Demo de los 5 territorios en el Basque Culinary Center
	17-20 de marzo	Presencia con stand de VISIT GastrOH! en el Salon Mondial du Tourisme de Paris
	28 de marzo	Gastro Demo de presentación de los productos del Béarn en el Palacio Beaumont de Pau
1 de abril	Presentación del destino VISIT GastrOH! en el evento B2B ACAVE Travel Market en el marco de la feria B-Travel de Barcelona	

## Promoción internacional

En los últimos meses de proyecto las entidades socias han trabajado conjuntamente en una intensa promoción internacional del destino VISIT GastrOH!, principalmente en me-



dios digitales, y en el desarrollo de los últimos entregables, una Guía de apoyo a la internacionalización para las empresas, un decálogo de acciones de promoción para la internacionalización y el plan de sostenibilidad que permitirá dar continuidad a la plataforma, su promoción y dinamización y a la colaboración entre los cinco territorios.



## PROYECTO GATURI

**Periodo de ejecución:** enero de 2020 y mayo de 2022.

**Presupuesto:** 1.358.777 €.

**Financiación:** el proyecto ha sido cofinanciado al 65 % por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del programa Interreg V-A España-Francia-Andorra (POCTEFA 2014-2020). Estos proyectos de investigación en los que participa INTIA se desarrollan en el marco del Convenio entre el Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente e INTIA, S.A. para el fomento de la I+D+i en el ámbito agrario.

**Participantes:**

Socios: la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra (AEHN), que lo lidera, el Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias

(INTIA), la Agencia Vasca de Turismo Basquetour, La Rioja 360 Grados Avanza, la Cámara de Comercio e Industria de Bayonne Pays Basque y la Cámara de Comercio e Industria de Pau Béarn.

**Asociados:** la Dirección General de Turismo, Comercio y Consumo de Gobierno de Navarra, la Agencia de Atractivo y Desarrollo Turístico de Béarn – Pays Basque, la Asociación Riojana de Hoteles, la Asociación de Hostelería de Bizkaia, SEA – Hostelería Ostalaritza y la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa.

**Más información:** [www.gaturi.org](http://www.gaturi.org) y [www.visitgastroh.com](http://www.visitgastroh.com)