Dossier de prensa de turismo enogastronómico

Reyno de Navarra
Nafarroako Erresuma

Índice

En Navarra, manda la tierra

Sabores de Navarra: Productos que hablan por sí solos 3

Una gastronomía autóctona muy viva 4

Navarra es pequeña, pero eso nos hace grandes

El valor de nuestros productos

Excelencia agroalimentaria: Denominaciones de Origen y productos icónicos 5

Nada sabe mejor que un secreto bien guardado 9

La tradición se respeta…

Navarra es tierra de Estrellas 10

… pero las voces nuevas también importan 11

Nuestros favoritos de siempre

Comer, beber y callar: turismo gastronómico en Navarra 13

Deja que cada plato te cuente un secreto

Sabores que cuentan historias 14

Paisajes gastronómicos 15

Cocina en acción 16

Del origen al plato 17

Eventos a pequeña escala, grandes emociones 18

Despierta tus sentidos 19

De la tierra a la mesa: Navarra apuesta por una gastronomía sostenible 20

Innovación en productos y experiencias 21

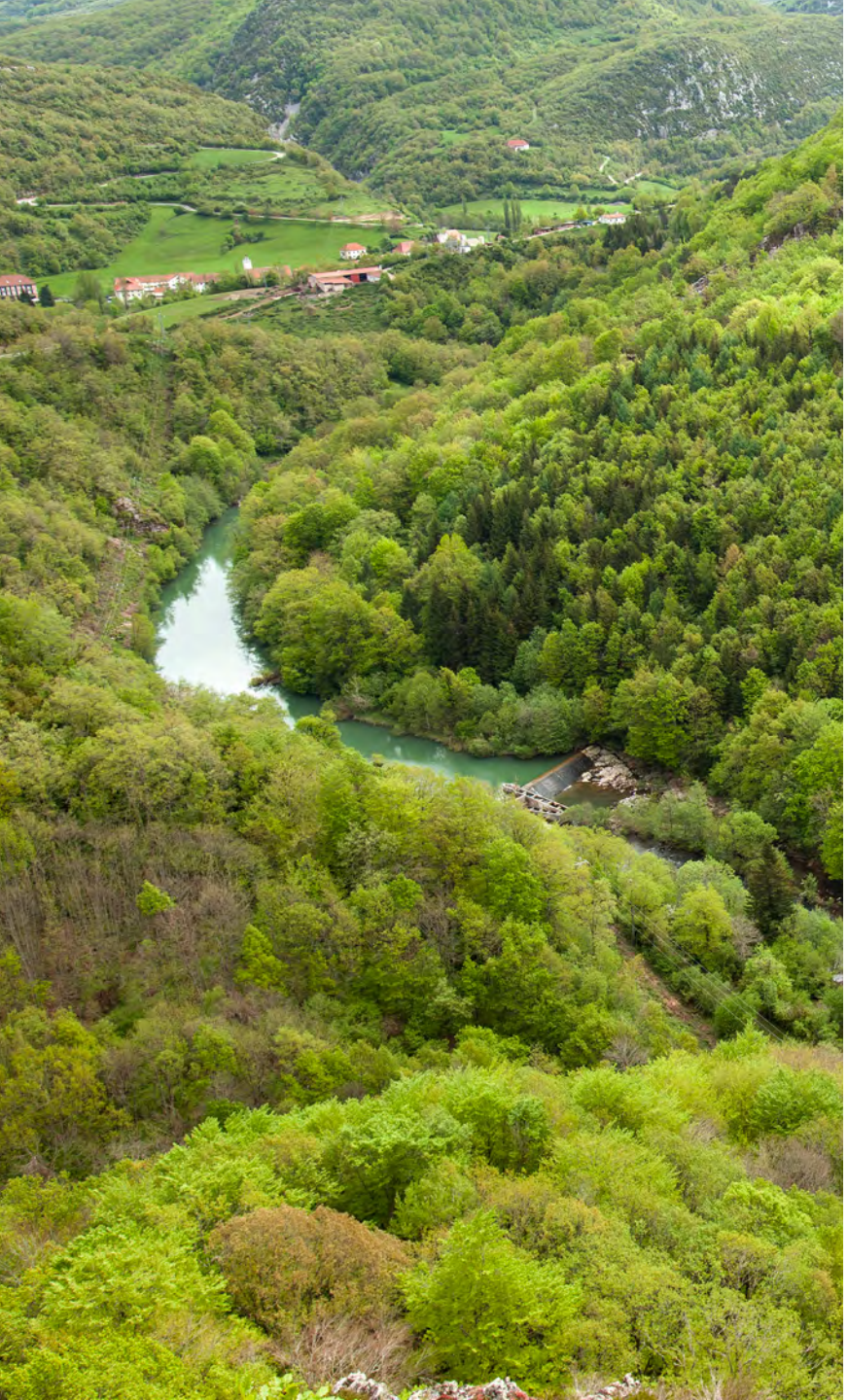
Competitividad turística y excelencia gastronómica 22

Estrategias de comunicación y marketing digital

Promoción y comercialización global 23

Formación e innovación: la Cátedra de Turismo y Gastronomía

Nada saber mejor que un secreto bien guardado 24



En Navarra, *manda la tierra*

En Navarra, la tierra no solo alimenta, también inspira. Nos enseña a vivir respetando sus ritmos, escuchando su sabiduría y trabajando en armonía con ella. Desde siempre, nuestra identidad se ha construido sobre este vínculo profundo, una relación que nos recuerda que el verdadero progreso nace del respeto al entorno.

Frente a un mundo globalizado que tiende a homogeneizarlo todo, incluida la gastronomía, Navarra se erige como un territorio que preserva su autenticidad. Nuestra cocina, aún viva y vibrante, es el reflejo de un paisaje diverso, único en España, que nos regala una materia prima excepcional. Desde las emblemáticas verduras de nuestras huertas hasta los viñedos que cuentan historias de generaciones, pasando por productos agroalimentarios que todavía esperan ser descubiertos por el público, como las nueces de Navarra.

En Navarra, tradición e innovación van de la mano. Nuestra cocina no solo recoge siglos de historia culinaria influenciada por las culturas vecinas —vasca, riojana, aragonesa y francesa—, sino que también se reinventa con creatividad y un profundo respeto por el producto local. Este equilibrio convierte cada plato en una experiencia única, donde se entrelazan sabor, saber y tradición. Por ello, Navarra es un territorio de Estrellas Michelin, con cuatro restaurantes galardonados que ofrecen menús repletos de sorpresas.

En Navarra, guardamos silencio cuando la tierra habla. Escuchamos sus tiempos y respetamos sus ciclos, conscientes de que solo así es posible mantener la calidad de vida que nos caracteriza. De esta relación entre el hombre y la naturaleza surge una gastronomía sostenible, de temporada y de kilómetro cero, junto a unos alimentos cuya calidad nos distingue.

Todo ello hace de la gastronomía navarra un secreto que merece ser degustado con cada mordisco. Porque en Navarra, la tierra manda y la vida se saborea.

Sabores de Navarra: *Productos que hablan por sí solos*

Una gastronomía autóctona muy viva

Navarra es pequeña, pero eso nos hace grandes

La reducida extensión de nuestro territorio favorece que los productos agroalimentarios lleguen de la tierra a la mesa en tiempo récord, sin la intervención de intermediarios. Esto permite disfrutar de productos frescos, locales y de kilómetro cero, que conservan todo su sabor y calidad. La cocina tradicional de Navarra se basa en esta cercanía, combinando autenticidad con un enfoque sostenible que respeta tanto el medio ambiente como las raíces gastronómicas de la región.

El valor de nuestros productos

Excelencia agroalimentaria: Denominaciones de Origen y productos icónicos

Navarra se distingue por ser un territorio con una gran riqueza gastronómica. Y esto se traslada en sus más de 15 Denominaciones de Origen y marcas de calidad bajo el sello de Reyno Gourmet. A continuación, te invitamos a un viaje único lleno de sabores auténticos, para disfrutar del placer de comer cada día. Nuestra gran variedad gastronómica nos presenta como una de las regiones más ricas de la península ibérica.

Entre nuestras **Denominaciones de Origen** contamos con el **Aceite de Navarra, el Piquillo de Lodosa, el Queso Idiazabal, el Queso Roncal, los vinos D.O Navarra, y D.O. Ca. Rioja, así como el D.O. Cava.**

Aceite de Oliva Virgen Extra, de la DOP Aceite de Navarra: es el Aceite de Oliva Virgen Extra de Europa que más al norte se produce, y que da como resultado un aceite equilibrado, complejo y afrutado. Navarra lleva más de dos mil años cultivando el olivo. Este producto se obtiene de la aceituna de vuelo de las siguientes variedades: Arróniz, Empeltre y Arbequina. El reconocimiento y prestigio internacional de la Dieta Mediterránea, como fuente de salud, ha impulsado la demanda del AOVE dentro y fuera de nuestras fronteras. Gracias a ello, el sector olivarero ha entrado en una etapa de crecimiento y expansión.

Piquillo de Lodosa: es un pimiento de color rojo intenso, carnoso, compacto, consistente y de textura turgente sin llegar a ser dura. Tiene un sabor dulzón nada ácido y con cierto regusto al asado. Esta variedad se cultiva en 8 municipios de Navarra y su conservación se elabora mediante asar el pimiento, pelándose en seco y envasando para poder disfrutarlo durante todo el año.

Queso Roncal: elaborado a partir de la leche cruda de oveja de Latxa y Navarra, tiene una maduración mínima de cuatro meses, y se elabora exclusivamente en los siete municipios del Valle de Roncal. Fue el primer queso español en recibir la denominación de orígen. La elaboración del Queso Roncal es totalmente artesanal, siguiendo el método tradicional, y en su composición no entran elementos ajenos a la leche, el cuajo animal y la sal, de manera que nunca ha perdido su sabor y aroma característicos. El tiempo de maduración mínimo es de 4 meses, lo que permite ir adquiriendo lentamente todo su aroma, textura y sabor únicos.

Queso de Idiazabal: desde tiempos inmemoriales se ha elaborado con leche cruda de oveja Latxa y Carranzana. Este apreciado queso maduro de pasta prensada convive con las más modernas técnicas de elaboración, y consigue un queso de una calidad inigualable. El queso con Denominación de Origen Idiazabal es único e irrepetible ya que sus matices sensoriales varían según la época del año, la zona del pasto, la climatología y la maestría quesera.

Vinos D.O. Navarra: los vinos de Navarra son para todas las ocasiones, y se adaptan a todos los paladares. La D.O. de Navarra crea un universo del vino donde cada cual puede encontrar su favorito. Y lo conseguimos gracias a este marco varietal del que dispone nuestro territorio, con rosados, blancos jóvenes y con madera, tintos jóvenes y con madera, dulces. Sabemos cuándo levantar la copa y cuándo bajar la voz. Las más de 10.200 hectáreas de la Denominación de Origen se asientan en todo tipo de ecosistemas y situaciones de cultivo: laderas, riberas, mesetas, llanuras, y definen cinco áreas de producción diferenciadas: Baja Montaña, Valdizarbe, Tierra Estella, Ribera Alta y Ribera Baja.

Vinos D.O. Ca. Rioja: a la amplia gama de vinos de D.O Navarra añadimos el amparo de ocho localidades con D.O. Calidad Rioja: Andosilla, Aras, Azagra, Bargota, Sartaguda, Mendavia, San Adrián y Viana con un total de 6.220 hectáreas inscritas. Pertenecen a la subzona Rioja Oriental, que posee un clima más seco y cálido debido a la influencia mediterránea, predominando en ella los suelos aluviales y arcillo-ferrosos. El viento del norte mece las viñas y permite conseguir uvas de una

excelente condición, madurez y calidad, que definen la esencia del territorio y sus vinos.

D.O. Cava: aunque el Cava es originario del Penedès, por motivos históricos,también se encuentra en otros puntos de nuestra geografía. Esta amplitud geográfica de la D.O. Cava permite que al disfrutar de una copa de Cava la experiencia sea mucho más enriquecedora, degustando los matices que le aporta su tierra y la riqueza del microclima del cual procede. El Valle del Ebro engloba los viñedos para Cava, ubicados en la parte más septentrional de la Denominación de Origen. Así, Mendavia y Viana son los únicos municipios de Navarra donde se puede elaborar Cava.

Además de la Denominación de Origen, Navarra también tiene una amplia variedad de productos que llevan la **Certificación de Calidad**, considerados con una excelencia superior, aún encontrarse en otras localidades de la Península Ibérica, En esta categoría encontramos:

La alcachofa de Tudela: conocida como la flor de la huerta navarra, es una de las verduras más valoradas por los amantes de la buena gastronomía. Nuestra variedad es la Blanca Tudela. Ya sea en fresco o en conserva, es protagonista tanto de las recetas tradicionales como de las más atrevidas. Actualmente comprende un total de 33 localidades de la Ribera navarra, con su centro neurálgico en la comarca de Tudela.

El espárrago de Navarra: catalogado como una Indicación Geográfica Protegida, es uno de los productos

emblemáticos de la Ribera del Ebro. Se consume tanto en fresco como en conserva.

El cordero de Navarra: nacido y criado aquí. Se produce a partir de dos razas autóctonas de gran calidad, la raza Latxa y la Navarra. La Indicación Geográfica Protegida Cordero de Navarra vela también por la calidad de la carne que producen nuestros ganaderos. Criados en un régimen excelente, nuestros corderos se nutren de los pastos, forrajes y cereales, siguiendo las prácticas tradicionales de cada zona.

La ternera de Navarra: basada en la raza Pirenaica y en un sistema de ganadería extensiva, nuestra carne de ternera se distingue por su **excelencia**, con un bajo nivel de engrasamiento y un color que varía entre el rosa, el rojo claro y el rojo intenso. La **Ternera de Navarra** cuenta con el prestigioso sello europeo IGP (Indicación Geográfica Protegida), que garantiza su origen local y la **máxima calidad**. Además, una parte del ganado posee el distintivo que certifica su autenticidad como 100% **Raza Autóctona Pirenaica Navarra**, otorgado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Esta carne es 100% navarra, ya que tanto su nacimiento como su crianza se realizan en nuestra tierra.

El pacharán navarro: Nuestra bebida insignia, el Pacharán Navarro, tiene sus raíces en la Edad Media para aliviar malestar intestinal y se elabora mediante la maceración de endrinas en anís natural. Este proceso da lugar a una combinación única de aromas y contrastes: suave e intenso, dulce y ácido, seco y afrutado. El resultado es una bebida de color rojo, cuya intensidad varía según la fórmula de cada elaboración, siempre fresca, joven y versátil. Lo que lo hace único es que se elabora exclusivamente con endrinas 100% navarras, maceradas sin añadir agentes aromatizantes ni colorantes, ni azúcares. El azúcar natural del anís aporta dulzura y equilibrio, suavizando la astringencia característica del fruto y creando una bebida amable y de largo recuerdo. Tras una maceración lenta y en reposo, el Pacharán Navarro hereda todos los aromas, matices y texturas de sus ingredientes, convirtiéndose en una auténtica joya líquida de nuestra tierra.

Independientemente de la certificación de origen y de-

nominación de origen, encontramos la **certificación para nuestro producto más popular: la chistorra de Navarra**. La marca colectiva "Chistorra de Navarra" fue registrada en Europa en septiembre de 2021 y en agosto de 2023 ha obtenido la protección nacional transitoria como IGP, concedida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) convirtiéndose en Indicación Geográfica en 2023. La chistorra es un derivado cárnico obtenido a partir de carne y grasa de porcino, picado y adobado con sal, pimentón y ajo, embutido en tripa natural de cordero o envoltura de colágeno comestible y sometido a un corto proceso de maduración mínima de dos días. El proceso de elaboración sigue estos pasos: acondicionamiento de las materias primas, picado, adobo, amasado, embutición y oreo. Debido a la reputación y gran difusión que adquiere, es consumido por toda la geografía española

Nuestro territorio es tierra de agricultores y ganaderos, y para nosotros es igual de importante lo que producimos, como la calidad de lo que producimos. Por ello, nuestros productos también han obtenido certificaciones de calidad. Entre estas certificaciones, destacamos la **Producción Ecológica**, así como los **Alimentos Artesanos** y la **Producción Integrada**. Estas tres certificaciones dan un valor añadido a los productos, asegurando que lo que el consumidor obtiene son productos que han formado parte de una cadena sostenible, de kilómetro cero, y respetuosa con el medio ambiente y con la economía local, todo esto sin olvidar también las marcas colectivas, tal como la Nuez de Navarra y la Cereza de Milagro.

¿Y qué sería de una sólida cultura gastronómica sin los deliciosos productos de temporada? En Navarra, el otoño se convierte en el momento ideal para disfrutar de nuestra variada oferta de setas, con los hongos como protagonistas. Otro producto estacional muy apreciado es la caza, con platos elaborados a base de perdiz, jabalí, ciervo o corzo. Además, no podemos olvidar las castañas, que dan lugar a exquisitos postres preparados con este sabroso ingrediente.

Nada sabe mejor que *un secreto bien guardado*

Navarra es un territorio de excelencia culinaria, tanto en el campo como en la mesa. Como un círculo bien cerrado, Navarra ofrece una circuito de restaurantes que satisface a todos los paladares, desde los más atrevidos hasta los más tradicionales. Es la mezcla perfecta entre innovación y raíces.

Por ello, los visitantes encontrarán una variada selección entre restaurantes con Estrella Michelín, Soles Repsol, así como también los tradicionales asadores, y sidrerías de ciclo completo. Te presentamos aquí todo lo que Navarra tiene por ofrecer.

La tradición se respeta...

Navarra es una región que honra profundamente sus tradiciones y raíces, especialmente en el ámbito de la gastronomía. La Asociación de Restaurantes del Reyno, una agrupación de cocineros de prestigio, refleja este compromiso al fusionar el respeto por la identidad culinaria navarra con la promoción de la creación e innovación, siempre utilizando materias primas de la más alta calidad.

Navarra es tierra de Estrellas

Y, entre los restaurantes que forman parte de la **Asociación de Restaurantes del Reyno**, cabe destacar aquellos que han sido galardonados con las reconocidas **Estrellas Michelín**, símbolo de excelencia en la gastronomía mundial. Y en Navarra se encuentran cuatro locales que han sido premiados con este merecido galardón.

Así, si lo que buscamos es una experiencia culinaria única e irrepetible, te recomendamos que visites alguno de estos cuatros locales. Déjate apasionar por:

Molino de Urdániz (**) de David Yárnoz. El Molino de Urdániz mantiene sus dos estrellas un año más, gracias al trabajo de David Yárnoz y su equipo. Dos estrellas conseguidas en 2007 y en 2018 a las que además suman la estrella verde. Ubicado en un antiguo caserón navarro en la ruta del Camino de Santiago, Yárnoz asumió el liderazgo del restaurante familiar en 2004 expandiendo además sus negocios en el continente asiático, donde también cuenta con otras dos estrellas que dejan la suma total en cuatro. Lo que menos te esperas en un caserón con estas características, testigo en piedra del tránsito de peregrinos que se dirigen a Santiago de Compostela, es una cocina de autor digna de hacer un alto en el camino.

Rodero (*) de Koldo Rodero. A veces, no hay nada mejor que una frase del mismo chef para entender un proyecto. “Rodero es una familia. Tratamos de hacer feliz a la gente con nuestro trabajo, intentando hacer las cosas bien y con cariño”. Ubicado en Pamplona, no te dejará indiferente.

Europa (*) de la familia Idoate. En pleno corazón de Pamplona, a unos pasos de la plaza del Castillo y de la mítica calle Estafeta, mundialmente conocida por su vinculación con los encierros de San Fermín, se encuentra este clásico de la gastronomía local, donde oficia Pilar Idoate.

Kabo (*) de Aarón Ortiz, y Jaoine Aizpurua, es el último restaurante navarro en ganar una estrella, el pasado 2024. Con un agradable ambiente contemporáneo, nos presenta platos con historia, en su ubicación privilegiada, en pleno centro de Pamplona. Su nombre proviene de la lengua masái, y significa “mariposa”.

La presencia de estos restaurantes con estrellas Michelin resalta el equilibrio entre tradición e innovación que define la gastronomía de Navarra. En nuestra tierra, y a través de asociaciones como Restaurantes del Reyno, se promueve y proyecta esta cocina de autor, que, mientras se alimenta de nuestras raíces y tradiciones, impulsa la creatividad y la excelencia en cada plato.

… pero las voces nuevas también importan

Y porque Navarra es también tierra de innovación, de este deseo de cambio nace Zaldicook, un movimiento gastronómico, desarrollado por chefs y sommeliers navarros de prestigio, que comparten un gusto por la tradición, pero que no temen salpicarla con ideas creativas y arriesgadas. Puedes descubrir aquí la lista completa de los restaurantes que forman parte de este movimiento: Zaldicook.

Nuestros favoritos de siempre

Si quieres saborear la auténtica esencia de la cocina tradicional navarra, una visita a una sidrería es imprescindible. Es una experiencia única, especialmente entre enero y mayo, cuando el menú típico se despliega con delicias irresistibles: choricitos a la sidra, tortilla de bacalao, taco de bacalao con pimiento verde, el venerado chuletón y, para el final, queso con nueces y membrillo.

¿Y lo mejor? Todo va acompañado de sidra de temporada, servida directamente de la kupela. No es solo una comida, es una tradición que te conecta con lo más auténtico de Navarra.

A continuación compartimos una selección de sidrerías que elaboran la sidra en ciclo completo: cultivan las manzanas, producen la sidra, la almacenan en kupelas y la embotellan. Estos templos de la sidra, abiertos de enero a abril-mayo, son:

Larradea, en Lekaroz

Lindurren Borda, en Lesaka

Toki-Alai, en Lekunberri

Martitxonea, en Aldatz

Juanluzenea, en Oderitz

Larraldea, en Lekaroz

Además, la experiencia no estaría completa sin visitar un **asador**. Porque a la brasa, todo sabe mejor, y en estos templos de la brasa, se pueden degustar carnes excepcionales como chuletón, solomillo, costillas de cordero o gorrín, maridados con un buen vino con Denominación de Origen Navarra. Pero no solo destacan por sus carnes: su carta de pescados salvajes a la parrilla también es digna de mención. Una experiencia que une tradición, sabor y autenticidad para acercarte a la esencia gastronómica navarra.

Aquí se está cociendo algo más tradicional, y este estilo se ve perfectamente complementado por la gran variedad de restaurantes de cocina navarra, distribuidos a lo largo del territorio, especialmente en pequeñas poblaciones. Estos locales ofrecen platos y guisos, secretos que pasan de generación en generación, la base de nuestra gastronomía. Algunos de estos platos son: la menestra de verduras, el ajoarriero, las pochas, el cordero al chilindrón, la trucha a la navarra, el gorrín asado, así como nuestros postres más emblemáticos, como la cuajada, los canutillos, la goxua, la costrada, las alpargatas o los caramelos de café con leche.

Y no puede faltar la visita a las **barras de pinchos**. Pamplona es el lugar más popular, pero encontrarás un sinfín de locales a lo largo del Reyno que ofrecen nuestra gastronomía en miniatura, que se degustan generalmente con la mano, sin emplear cubiertos, tanto tradicionales, como de vanguardia, gracias al impulso de distintos certámenes convocados por las asociaciones de hostelería. Divertidos y listos para ser compartidos en buena compañía, los pinchos son la oportunidad perfecta para degustar Navarra. Además, si lo que buscas es una experiencia única, aprovecha la Semana del Pincho, nuestro apetitoso acontecimiento que conmemora la cultura del pincho.

Comer, beber y callar:

turismo gastronómico en Navarra

Con esta gran variedad de productos y restauración, Navarra se convierte en el lugar perfecto para el turista gastronómico. Y no solo por la variada gama de restaurantes, donde poder degustar la cocina navarra, sino también gracias a nuestra amplia oferta de actividades y nuestro extenso calendario gastronómico. En Navarra se come muy bien, eso lo sabe quién ha visitado esta tierra e incluso quien aún no ha tenido la oportunidad de hacerlo. Es un paraíso natural, pero también un paraíso foodie, tremendamente ligado al producto local y de temporada.

Si te apasiona la gastronomía y el producto local de calidad, te proponemos una ruta para conocer Navarra de plato en plato y de producto en producto con la mejor calidad de este Reyno Gourmet.

Deja que cada plato te cuente un secreto

Y lo hacemos a través de experiencias inolvidables que combinan tradición, innovación y los sabores más auténticos de nuestra tierra. Te invitamos a descubrir experiencias gastro-turísticas singulares de interés, tales como experiencias de degustación y maridaje, experiencias en paisajes gastronómicos, experiencias de showcooking, talleres de cocina, experiencias relacionadas con la elaboración del producto gastronómico, micro-eventos en industrias, paisajes gastronómicos, experiencias gastronómicas sensoriales...., lee y empieza a imaginar.

Sabores que cuentan historias

Déjate llevar por el placer de combinar sabores únicos con vinos y bebidas cuidadosamente seleccionados. Desde catas exclusivas hasta maridajes inesperados, cada experiencia está diseñada para resaltar la riqueza y la diversidad de nuestra gastronomía. Aquí te abrimos boca, pero muchos más planes te esperan, para sorprenderte y llevar tus papilas gustativas a otro nivel:

Visita a Bodegas Ochoa: vivimos el vino. Disfruta de un recorrido guiado por la bodega Ochoa, donde descubrirás su forma de entender el vino, que desde hace seis generaciones, es fiel a sus principios, la tierra y la historia. Todo contado de manera cercana, sencilla y familiar.

Experiencia 'Pinceladas entre vinos' en la Bodega Cosecheros de Olite. Sumérgete en una experiencia enológica única en la Bodega Cosecheros de Olite, una de las cooperativas vinícolas más antiguas de Navarra. Esta visita guiada te invita a descubrir el encanto de una bodega centenaria.

Enoexperiencia en Bodegas Irache. Bodegas Irache es una de las más antiguas de Navarra. Fundada en 1891, ofrece una experiencia enoturística única, con un recorrido por su historia, sus instalaciones y una cata de sus vinos del año. ¿El gran final? Apúntate y lo descubrirás.

Paisajes gastronómicos

Navarra cuenta con unos paisajes de ensueño, y sería imposible concebir una conexión más profunda con la tierra que disfrutando de su gastronomía en escenarios naturales. Recorre viñedos, olivares y huertas mientras descubres la relación inseparable entre el entorno y los productos locales. ¿Te animas?

Visita guiada en la Bodega Pago de Larrainzar. Disfruta de una experiencia que combina naturaleza, tradición, y los mejores vinos de Pago de Larrainzar, una pequeña bodega boutique, reconocida internacionalmente por la calidad de sus vinos tintos. En su visita, podrás adentrarte un poco más en el mundo de la viticultura, visitando su viñedo de 17 hectáreas.

Itinerarios por Navarra. Te invitamos a descubrir la diversidad de Navarra a través de varias rutas, donde podrás disfrutar de nuestra gastronomía, conocer nuestras costumbres y tradiciones, y conectar con nuestra gente. Todo esto, guiado por los mejores expertos, para ofrecerte una experiencia única e inolvidable.

Paseo al viñedo en carreta de caballos en las Bodegas Lezaun. ¿Te imaginas recorrer un paisaje de viñedos en una carreta tirada por caballos? En Bodegas Lezaun, ubicada en las faldas de las sierras de Urbasa y Andia, podrás hacerlo mientras disfrutas de una cata de vinos ecológicos. El recorrido incluye un paseo panorámico por los viñedos, cata comentada de vinos y mostos, y una explicación sobre la historia y prácticas vitícolas.

Cocina en acción

La magia de la cocina cobra vida en primera persona. Aprende de expertos y descubre los secretos que convierten ingredientes locales en platos excepcionales. Cada taller es una invitación a crear, descubrir y disfrutar. Aquí te van algunas ideas:

Trufa Experiencia. Conviértete en protagonista del mundo de la trufa con una visita guiada al Museo de la Trufa de Metauten, en una de las zonas más tradicionales de recolección en Navarra. Participa en la caza de trufas con perros truferos y culmina la experiencia con una degustación de productos trufados, eligiendo entre una pequeña degustación, un menú premium, un almuerzo gourmet de la tierra o una tabla de trufados. ¡Una experiencia única para los amantes de la gastronomía!

Talleres creativos con vino y producto gourmet. ¿Te atreves a combinar creatividad y vinos de Navarra? En Olite, podrás diseñar tu propia etiqueta, pintar una acuarela o crear pendientes de cerámica, mientras disfrutas de una cata de vinos acompañada de productos gourmet. Una experiencia que despierta tu lado artístico y enogastronómico.

Ruta de la casquería. La casquería, tradicional "cocina de abuela" de Navarra, incluye platos como callos, patorrillos, carrilleras y manitas de cerdo, elaborados con ingredientes menos nobles pero de gran sabor. La Ruta de la Casquería atrae a participantes de Pamplona y otras localidades navarras, ofreciendo tanto versiones tradicionales como innovadoras de estos exquisitos platos.

Del origen al plato

Descubre el arte detrás de los productos más icónicos de Navarra. Visitas que te sumergen en el proceso de elaboración de los productos tradicionales de nuestra tierra y te invitan a valorar cada detalle de lo que los hace únicos al resto. Descubre algunas propuestas que te cuentan secretos bien guardados que están en boca de pocos:

Oleoturismo en Aceite Artajo. Ubicado en un entorno único, podrás disfrutar de la naturaleza, mientras aprendes todo lo que necesitas saber sobre el aceite de oliva virgen extra que elaboran de manera ecológica, a partir de las olivas cultivadas en su propiedad.

Visita guiada quesería Aldaia. Visita guiada a la quesería y a la granja con degustación de quesos D.O. Idiazabal, gazta zaharra, quesos ahumados y naturales y chorizo de oveja.

Visitas guiadas entre olivares ecológicos. En Allo, Tierra Estella, la Asociación de Agricultura y Ganadería Ecológica ofrece cuatro experiencias de oleoturismo. Conocerás los olivares ecológicos, el proceso de obtención del aceite, plantarás un olivo y disfrutarás de un baño antiaging con jugo de oliva. Además, explorarás la flora local, aprenderás técnicas tradicionales y degustarás aceites y productos en su ekodenda.

Eventos a pequeña escala, grandes emociones

Y si lo que a ti te gustan son los eventos en pequeño comité, aquí reunimos un seguido de propuestas de pequeños encuentros con encanto, donde los productos locales y sus creadores son los protagonistas. Vive de cerca la tradición y el cuidado artesanal en entornos únicos que conectan la producción con el placer de disfrutar lo auténtico.

Visita agroecológica al rebaño y quesería Axuribeltz. Sumérgete en una experiencia única donde descubrirás el cuidado de un rebaño de ovejas ecológicas, la gestión de la quesería y el trabajo en la huerta. A través de divertidos talleres prácticos, aprenderás a elaborar queso fresco, requesón o cuajada, mientras te conectas con la tradición y los sabores más auténticos. ¡Una actividad imprescindible para los amantes de la naturaleza y la gastronomía!

Visita a la mielería Gorena. En esta visita guiada, conocerás de cerca la actividad apícola, el proceso de recolección y el tratamiento de la miel, y podrás disfrutar de una degustación de mieles y dulces elaborados con este delicioso producto.

Visita con cata a un obrador de cerveza artesana Km0. ¿Te apetece un plan único en Olite? Visita este obrador de cerveza artesanal en el casco histórico y descubre el proceso de elaboración con ingredientes de kilómetro 0. Disfruta de una cata de 4 cervezas maridadas con productos típicos de Navarra. ¡El plan perfecto para un día completo en la villa medieval!

Despierta tus sentidos

La gastronomía se convierte en un arte que despierta todos los sentidos. Texturas, aromas, colores y sabores se combinan en actividades diseñadas para sorprender y emocionar, llevando la experiencia culinaria a un nivel completamente nuevo. Aquí te dejamos una selección:

Experiencia 'Música en vino', en Unsi Wines. Si para tí la música y el vino són sinónimos, esta es tu actividad. Una experiencia en que podrás visitar las instalaciones de Unsi Wines en Olite, catar sus vinos y disfrutar de un viaje musical en directo

Experiencia Alma de Unx. En San Martín de Unx, viaja al pasado en las históricas Bodegas San Martín. Descubre su evolución con una visita guiada que combina tradición y tecnología gracias a la realidad virtual. El recorrido culmina con una cata de sus exquisitos vinos, ofreciendo una experiencia inolvidable para compartir.

Experiencia sensorial en Bodegas Cosecheros de Olite. Adéntrate en la historia de 1913 con una visita exclusiva a la parte más antigua de Bodega Cosecheros. Recorre sus antiguos depósitos de cemento mientras disfrutas de un viaje sensorial y audiovisual lleno de emociones.

De la tierra a la mesa: *Navarra apuesta por una gastronomía sostenible*

Navarra se consolida como un referente en el turismo gastronómico sostenible gracias a un ambicioso plan estratégico, impulsado por el Gobierno de Navarra, a través de la Dirección General de Turismo, y financiado con 2,4 millones de euros procedentes de los fondos europeos Next Generation.

Este proyecto tiene como objetivo transformar y fortalecer la cadena de valor gastronómica en toda la región, promoviendo una conexión más profunda entre la riqueza culinaria, el entorno y los valores de sostenibilidad.

El plan se estructura en torno a cuatro ejes fundamentales que trabajan de manera conjunta para maximizar el impacto: **Creación de producto y experiencias, Competitividad turística y gastronómica, Plan de comunicación 360º y Plan de promoción y apoyo a la comercialización del turismo gastronómico.**

Innovación en productos y experiencias

Uno de los aspectos más destacados es el desarrollo de productos y experiencias que capturan la diversidad y autenticidad de Navarra. En este sentido, destaca la creación del **Club del Producto**, una plataforma que agrupa iniciativas locales y productos de alta calidad, con el objetivo de ofrecer una propuesta única y fácilmente reconocible.

Además, **la red de Paisajes Gastronómicos** pone en valor los entornos naturales donde se originan las materias primas, invitando a los visitantes a explorar estos paisajes desde una perspectiva sostenible. Esta experiencia se complementa con **itinerarios temáticos** y eventos que celebran la riqueza culinaria de Navarra, reforzando el compromiso de la región con el medio ambiente y la sostenibilidad.

En este contexto, el proyecto **Ruta del Vino de Navarra**, que forma parte de la red de **Ruta del Vino de España**, aporta un valor diferencial, conectando a los viajeros con la tradición vitivinícola de la región a través de experiencias en bodegas, viñedos y espacios singulares. Esta iniciativa integra el patrimonio enológico con la gastronomía, permitiendo a los visitantes sumergirse en la cultura del vino y disfrutar de maridajes únicos que reflejan la esencia de Navarra.

Navarra es una tierra de contrastes cargada de historia y pasión por las cosas bien hechas. La relación cultural de nuestras gentes con el vino es tan antigua como el amor que profesamos por las tierras donde plantamos las vides que cultivamos con cariño, vendimiamos y fermentamos en nuestras apreciadas bodegas.

Os invitamos a conocer más sobre nuestra completa propuesta enoturística acompañada de un amplio patrimonio histórico, infinidad de actividades culturales y la mejor propuesta gastronómica. Ven a conocer la historia del vino en Navarra, te apasionará.

Competitividad turística y excelencia gastronómica

El fortalecimiento de la **competitividad turística y gastronómica** es otro eje clave. Se han diseñado programas de formación para los productores, ayudándoles a integrar el turismo en su actividad, y se fomenta la especialización del sector turístico para garantizar servicios de calidad e innovación.

Además, la organización de viajes técnicos y encuentros entre profesionales facilita el intercambio de buenas prácticas y el desarrollo de nuevas ideas que impulsan la excelencia del sector.

Estrategias de comunicación y marketing digital

La comunicación estratégica desempeña un papel central en este proyecto. El plan incluye la creación de una **marca única** que encapsula la identidad gastronómica de Navarra y el desarrollo de un **Plan de Marketing Digital** que aprovecha las redes sociales y otras plataformas digitales para conectar con un público global.

Se han diseñado soportes digitales y físicos que aseguran una promoción coherente y atractiva de la oferta enogastronómica de la región, destacando su riqueza y su compromiso con la sostenibilidad.

Promoción y comercialización global

El robusto plan de promoción y comercialización busca posicionar a Navarra como un destino de referencia a nivel nacional e internacional. La presencia en ferias especializadas, la colaboración con redes de productos globales y la organización de viajes para operadores, periodistas e influencers gastronómicos son algunas de las acciones diseñadas para destacar el potencial del turismo gastronómico navarro.

Formación e innovación: la Cátedra de Turismo y Gastronomía

La **Cátedra de Turismo y Gastronomía** es una de las iniciativas más innovadoras de este plan. Este espacio pionero permitirá que la universidad y la empresa trabajen juntas para transferir conocimiento especializado, fomentando la excelencia y la innovación en los sectores gastronómico y turístico.

Nada saber mejor que un secreto bien guardado

Con estas acciones, Navarra no solo refuerza su compromiso con la sostenibilidad y la autenticidad, sino que también pone en valor su entorno y tradiciones. Proyectos como el **Club del Producto, la Ruta del Vino de Navarra y la red de Paisajes Gastronómicos** consolidan a la región como un destino imprescindible para quienes buscan experiencias auténticas, responsables y profundamente conectadas con la tierra...

Todo ello sin olvidar la Movilidad limpia y sostenible. En nuestro plan de acción está prevista la activación de un plan de sensibilización y una línea de ayudas para facilitar la movilidad sostenible, a la hora de adquirir vehículos eléctricos, y bicicletas, para la generación de experiencias gastronómicas. Estamos muy concienciados en las medidas que minimicen el impacto ambiental, que promuevan la responsabilidad social y aseguren la viabilidad económica a largo plazo.

Navarra es un destino único, donde la autenticidad y la calidad se mantienen intactas, resistiendo el paso del tiempo y las modas pasajeras. Con una profunda conexión con nuestra tierra, seguimos cultivando y creando productos de calidad, y queremos compartir este secreto con vosotros.

Aquí manda la tierra, aquí cada sabor es auténtico y cada experiencia, genuina. Y ya sabes, nada sabe mejor que un secreto bien guardado...