

España acoge el IV Congreso Internacional de Turismo Gastronómico

El próximo 27 de mayo arrancan en Pamplona las jornadas de turismo gastronómico en España

El turismo gastronómico español empieza a recuperarse de la pandemia en Pamplona. La capital navarra acoge el IV Congreso Internacional de Turismo Gastronómico, FoodTrex Spain 2021, jueves 27 y viernes 28 de mayo en el Palacio de Congresos y Auditorio Baluarte. 200 profesionales nacionales e internacionales debaten de manera presencial y online las estrategias de reactivación del sector emergente que se recuperará antes en España, según la Organización Mundial del Turismo.

En 2020 España recibió un 77'3% menos de turistas extranjeros que en 2019 a causa de la COVID-19, según el Instituto Nacional de Estadística. Una catástrofe de la que primero saldrá adelante el gastro-turismo local: "En los próximos años los turistas elegirán destinos poco masificados, motivados por su vinculación a la gastronomía y la naturaleza", asegura Xavier Medina, director de la Cátedra UNESCO de Alimentación, Cultura y Desarrollo.

"A consecuencia de la pandemia saldrá reforzado un turismo a pequeña escala más seguro y sostenible, que ya despuntaba antes del coronavirus", explica Luis Cortés, director de FoodTrex Spain. Presentado en febrero del año pasado, el informe sobre la Industria del Turismo Gastronómico 2020 de la World Food Travel Association (WFTA) apuntaba que el 53% de los turistas del mundo eligen su próximo destino motivados por el atractivo eno-gastronómico.

¿Listos para volver a viajar?

FoodTrex Spain 2021 forma parte de la 16ª Feria Internacional de Turismo Navartur, que se celebra del 28 al 30 de mayo en Baluarte. Ambos se presentaron el pasado lunes 17. En 2020 Navartur batió su récord de asistencia, con más de 44.000 visitantes de toda España. Events & Holidays organiza FoodTrex Spain y Navartur, en alianza con WFTA. Los destinos de todas las comunidades autónomas españolas protagonizan Navartur 2021, con más de 150 expositores. "Una edición para retomar la ilusión de viajar y el placer de hacerlo en España", en palabras de su director Luis Cortés. La feria puede visitarse con un riguroso protocolo anti-COVID tanto para expositores como público. Sólo se accede mediante registro previo desde Navartur.es e invitación online con código QR.

FoodTrex Spain

Organizado tanto en formato presencial como online, FoodTrex Spain 2021 reúne como ponentes a las agencias especializadas y los mayores expertos del turismo gastronómico mundial: Bárbara Zmrzlikar (Slovenian Tourist Board), Sean P. O'Rourke (EATour Specialist), Richard Cottrell (Sojern), Erik Wolf (WFTA), Elena Valdés (Turespaña), Chantal Cooke (Passion for the Planet), Juan Francisco Martínez Carrasco (Turismo de Murcia). Inscripciones y programa en [Navartur.es/foodtrex-spain-2021](https://navartur.es/foodtrex-spain-2021).

Pamplona se convierte así en punto de encuentro internacional de un sector que suponía el 40% del gasto turístico planetario antes de la pandemia. A partir de ahora marcará la pauta de la recuperación del turismo post-COVID en España y en el mundo. Ocho de cada 10 turistas extranjeros ya escogían nuestro país condicionados por su buena cocina, según el estudio del comparador de seguros de viajes Acierto.com.

Talleres, B2B, visita

Ocho ponencias y talleres prácticos componen el programa divulgativo-formativo, impartidos el jueves de 09:30 a 15:00 con asistencia presencial y online. Los talleres se dirigen a los diversos agentes del turismo gastronómico, tanto creadores y distribuidores de experiencias (hosteleros, productores públicos y privados, distribuidores alimentarios) como gestores de destinos (locales, regionales y transnacionales) y agrupaciones empresariales.

Durante el encuentro B2B compradores y promotores generan oportunidades de negocio. “En la pasada edición se cerraron cientos de operaciones y contactos comerciales”, señala Luis Cortés. Participan todos los protagonistas del sector: turoperadores, agencias de viajes, consultoras de marketing, cocineros, enólogos, periodistas, etc. Su modalidad presencial tiene lugar el viernes (09:00-14:00) y la online el viernes y sábado (09:00-21:00).

Las visitas técnicas de FoodTrex Spain 2021 cumplen con todas las medidas anti-COVID. Una parte recorre productos y lugares emblemáticos del turismo gastronómico navarro de proximidad, como el espárrago blanco de Tudela, las conservas de la Ribera del Alto Ebro, en el Museo de la Conserva de San Adrián, y la espectacular Bodega Otazu, la ‘catedral del vino’ junto al río Aral.

Como alternativa, otras visitas se dedican al patrimonio gastronómico y cultural de Pamplona, con paradas en la centenaria Confitería Cerería Donezar, el huerto ecológico de la Plaza de Santa Ana, la cocina casera de vanguardia de Hamabi, la Catedral de Santa María y la armonía molecular de vino y alimentos en el Palacio del Condestable.

Datos de contacto:

Mad&Cor
675943952

Nota de prensa publicada en: [Pamplona](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía Navarra Turismo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>