



Manifiesto por la Gastronomía Sostenible de Navarra

El Manifiesto por la Gastronomía Sostenible de Navarra surge como una iniciativa del sector agroalimentario y gastronómico y que fue apoyada por la Dirección General de Turismo, Comercio y Consumo del Gobierno de Navarra. La iniciativa recoge y da voz a las demandas e inquietudes de las y los diferentes agentes que forman la cadena de valor de la Gastronomía navarra y su principal objetivo se centra en posicionar a Navarra como referente gastronómico sostenible.

La creación del Manifiesto busca identificar las claves del legado gastronómico a las nuevas generaciones, tocando temas como la biodiversidad, las prácticas agroganaderas sostenibles, el valor de la cultura del vino navarro, la cocina de aprovechamiento y entender el hecho gastronómico vinculado a la salud y a la calidad de vida; en clave de innovación para asegurar la adaptación al cambio.

La gastronomía es una herramienta clave del desarrollo sostenible de Navarra. Este valor es parte fundamental de nuestro patrimonio cultural y culinario, por lo que es nuestra voluntad proteger y transmitir este legado a las siguientes generaciones.

Con el objetivo de promover la biodiversidad de especies y variedades autóctonas, priorizaremos el uso de ingredientes y productos locales: carne, lácteos, setas, huerta y bebidas. Consideramos que la mano de los y las productoras, el suelo navarro y nuestro clima tienen un carácter diferenciador.

Pondremos en valor las prácticas agroganaderas sostenibles, como la agricultura regenerativa y la trashumancia, a través de experiencias gastronómicas vinculadas con el cuidado del territorio y las personas.



#ManifiestoGastro
#NavarraOtroTurismo

Gobierno de Navarra  Nafarroako Gobernua

Reino de Navarra  Nafarroa Erresuma

Defenderemos el valor de la cultura del vino navarro, en especial nuestras variedades antiguas, parte fundamental de nuestra cultura y de arraigo en nuestros pueblos. Fomentaremos su vínculo con la gastronomía entre nuestros vecinos y vecinas y visitantes.

La estacionalidad marca lo que cocinamos. Defenderemos el calendario del campo y las técnicas tradicionales como el embutido nos ayudarán a conservar y ofrecer siempre el producto en su mejor momento.

La gastronomía saludable será nuestra insignia. Entendemos el hecho gastronómico vinculado a la salud y a la calidad de vida relacionada con el consumo de producto fresco, de temporada y poco procesado.



#ManifiestoGastro
#NavarraOtroTurismo

Gobierno de Navarra  Nafarroako Gobernua

Reino de Navarra  Nafarroa Erresuma

Lo que otros y otras consideran subproductos serán nuestra materia prima: practicaremos la cocina de aprovechamiento reinterpretando el trabajo de las generaciones anteriores.

Documentaremos la riqueza de los pueblos, sus productos y técnicas. Hay tantas menestras como navarros y navarras. Los restaurantes serán entonces la expresión de su microentorno y las personas.

Impulsaremos la innovación gastronómica con la tradición como punto de partida, con el objetivo de que los productos y recetario navarro formen parte de nuestro día a día, y así adaptarnos al cambio reforzando nuestra propia identidad.



Trabajaremos para transmitir a la sociedad todo lo anterior, en un relato que integra el campo, el recetario y el acto de comer y beber en comunidad. Este compromiso debe ser compartido con espacios educativos formales e informales.

Usaremos también nuestra creatividad para impulsar modelos de negocio sostenibles que atraigan el relevo generacional, y promuevan el emprendimiento gastronómico con énfasis en zonas rurales.

Exigiremos una transferencia efectiva del conocimiento generado por nuestras universidades y centros tecnológicos al sector.



#ManifiestoGastro
#NavarraOtroTurismo

Gobierno
de Navarra  Nafarroako
Gobernua

Reino de
Navarra  Nafarroa
Erresuma

Nos asociaremos entre los y las productoras, transformadoras, cocineras, restaurantes, bares y gastrobares, comercios gastronómicos, alojamientos, mercados y otros servicios turísticos, para hacer visible toda la cadena de valor y abogar por políticas que apoyen al territorio.

Adoptando estos principios, las tradiciones y la innovación gastronómica de Navarra se afianzarán en la forma de ser y hacer de las generaciones futuras.



#ManifiestoGastro
#NavarraOtroTurismo

Gobierno de Navarra  Nafarroako Gobernua

Reino de Navarra  Nafarroa Erresuma

Participaron en la creación de este manifiesto:

Chefs: David Yarnoz (El Molino de Urdaniz), Rubén Morillas (Europa), Luken Vigo (Baserriberri), Nacho Gómara (Verduarte), Sergio Lerga (La vieja Iruña), Haizea Luzuriaga-Badiola (Donamariako Benta), Virgilio Martínez (Restaurante Beethoven), Jose Ignacio Jauregui (Maskarada), Raquel Punzano (chef independiente), Eneko Izcue (chef independiente), Goiza Isiegas (Akari Gastroteka)

Productores y productoras: Andrea Urzáiz (aceite Artajo), Miguel Ángel Vicente (Bodega de Liédena), Marta Mayora (Finca La Guindalera), Jesús Antonio Blasco (Finca La Guindalera).

Otros y otras agentes: Alberto Ecay (Servicio de Planificación e Innovación Turística), Idoia Fernández-Pan (UPNA), Antxon Elizalde (Hotel Don Carlos y Asociación de Sumilleres de Navarra)

Estuvieron presentes: Iñaki Mendioroz (UAGN), Nacho Calvo (AEHN), Susana Villanueva (UAGN), Beatriz Huarte (ANAPEH), Koldo Balda (Europa), Alberto García (La Fábrica de Gomas), Berta Seco (UPNA)

Documentó la jornada: Bernat Alberdi y Kepa Aranburu

Musicalizó: Pedro Perles

Diseñó este documento: Sofía Simon-Sasyk

En una sesión facilitada por

Mycelium Gastronomy:
Estefania Simon-Sasyk, Constanza Díaz del Castillo Velásquez, Elisabet Puiggros Ruiz

Promovido por: Dirección General de Turismo de Navarra





Nafarroako Gastronomia Jasangarriaren Manifestua

Nafarroako Gastronomía Jasangarriaren Manifestua nekazaritzako elikagaien eta gastronomiaren sektorearen ekimen gisa sortu da, Nafarroako Gobernuko Turismo, Merkataritza eta Kontsumo Zuzendaritza Nagusiaren babesarekin. Nafarroako Gastronomiaren balio-katea osatzen duten eragileen eskaerak eta kezkak jaso eta horiei ahotsa ematen die ekimenak, eta Nafarroa erreferente gastronomiko jasangarri gisa posizionatzea du helburu nagusi.

Manifestuaren bidez, ondare gastronomikoa belaunaldi berriei transmititzearen gakoak identifikatu nahi dira, gai hauek jorratzen direla, besteak beste: biodibertsitatea, nekazaritzako eta abeltzaintzako jardunbide jasangarriak, nafar ardoaren kulturaren balioa, aprobetxamenduko sukaldaritza eta egitate gastronomikoa osasunari eta bizi-kalitateari lotua ulertzeari; hori dena, berrikuntzan oinarrituta, aldaketarako egokitzapena ziurtatzeko.

Gastronomia funsezko tresna bat da Nafarroako garapen jasangarrian. Balio hori gure kultura- eta sukaldaritza-ondarearen funsezko zati da, eta, beraz, gure nahia da ondare hau babestea eta hurrengo belaunaldiei transmititzea.

Bertako espezie eta barietateen biodibertsitatea sustatzeko xedez, tokiko osagai eta produktuen erabilera lehenetsiko dugu: haragia, esnekiak, perretxikoak, baratzea eta edariak. Ekoizlearen eskua, nafar lurzorua eta gure klima bereizgarriak direla jotzen dugu.

Nekazaritza eta abeltzaintzako jardunbide jasangarriak, hala nola nekazaritza birsortzailea eta transhumantzia, balioetsiko ditugu, lurraldea eta pertsonak zaintzearekin lotutako esperientzia gastronomikoen bidez.



#ManifiestoGastro
#NavarraOtroTurismo

Gobierno de Navarra Nafarroako Gobernua

Reino de Navarra Nafarroa Erresuma

Nafarroako ardoaren kulturaren balioa defendatuko dugu, eta bereziki gure antzinako barietateak, gure kulturaren funtsezko zati baitira, oso errotuak gure herriean. Gastronomiarekin duen lotura sustatuko dugu herrikideen eta bisitarien artean

Urtarokotasunak markatzen du zer prestatu gure sukaldeetan. Landaren egutegia defendatuko dugu, eta ohiko teknikek, hala nola elikagaiak potetan sartzeak, produktua kontserbatzen eta bere unerik onenean eskaintzen lagunduko digute.

Gastronomia osasungaria izango da gure entseina. Egitate gastronomikoa osasunarekin eta produktu freskoa, garaikoa eta gutxi prozesatua kontsumitzearin dakarren bizi-kalitatearekin lotua ulertzten dugu.



#ManifiestoGastro
#NavarraOtroTurismo

Gobierno de Navarra  Nafarroako Gobernua

Reino de Navarra  Nafarroa Erresuma

Beste batzuek
azpiproduktutzat jotzen
dutena gure lehengaia
izango da:
aprobetxamenduko
sukaldaritza egingo dugu,
urreko belaunaldien lana
berrinterpretatuta.

Herrien oparotasuna, haien
produktuak eta teknikak
dokumentatuko ditugu.
Nafar adina menestra daude.
Jatetxeak, beraz, beren
mikroingurunearen eta haren
pertsonen adierazpena
izango dira

Berrikuntza gastronomikoa
bultzatuko dugu tradizioa
abiapuntu gisa hartuta,
Nafarroako produktuak eta
erezetak gure
egunerokoaren parte izan
daitezen, eta, hartara,
aldaketara egokitu gaitezen,
gure nortasuna indartuta.



#ManifiestoGastro
#NavarraOtroTurismo

Gobierno de Navarra  Nafarroako Gobernua

Reino de Navarra  Nafarroa Erresuma

Aurreko guztia gizarteari helarazteko lan egingo dugu, landa, errezetak eta komunitatean jan eta edatearen ekintza biltzen dituen narrazio batean.

Konpromiso hau hezkuntza-eremu formalekin zein informalekin partekatu behar da.

Gure sormena erabiliko dugu, halaber, belaunaldi-erreleboa erakarri eta gastronomia-ekintzaileta sustatuko duten negozio-eredu jasangarriak bultzatzeko, batez ere landa-eremuetan.

Gure unibertsitateek eta zentro teknologikoek sortutako ezagutza sektorera eraginkortasunez transferitzea exijituko dugu.



#ManifiestoGastro
#NavarraOtroTurismo

Gobierno de Navarra Nafarroako Gobernua

Reyno de Navarra Nafarroa Ertzuna

Gu, ekoizle, transformatzaile, sukaldari, jatetxe, taberna eta gastrotaberna, saltoki gastronomiko, ostatu, merkatu eta bestelako zerbitzu turistikook, elkartu egingo gara, balio-kate osoa ikusgai egiteko eta lurraldeari laguntzen dioten politiken alde egiteko.

Printzipo hauek gure gain hartuta, Nafarroako tradizioak eta berrikuntza gastronomikoa Etorkizuneko belaunaldien izateko eta egiteko moduan finkatuko dira.



#ManifiestoGastro
#NavarraOtroTurismo

Gobierno
de Navarra  Nafarroako
Gobernua

Reino de
Navarra  Nafarroa
Erresuma

Manifestuaren sorreran parte hartu zuten:

Chefak: David Yarnoz (El Molino de Urdaniz), Rubén Morillas (Europa), Luken Vigo (Baserriberry), Nacho Gómara (Verduarte), Sergio Lerga (La vieja Iruña), Haizea Luzuriaga-Badiola (Donamariako Benta), Virgilio Martínez (Restaurante Beethoven), Jose Ignacio Jauregui (Maskarada), Raquel Punzano (chef independiente), Eneko Izcue (chef independiente), Goiza Isiegas (Akari Gastroteka)

Ekoizleak: Andrea Urzáiz (aceite Artajo), Miguel Ángel Vicente (Bodega de Liédena), Marta Mayora (Finca La Guindalera), Jesús Antonio Blasco (Finca La Guindalera).

Beste eragile batzuk: Alberto Ecay (Servicio de Planificación e Innovación Turística), Idoya Fernández-Pan (UPNA), Antxon Elizalde (Hotel Don Carlos y Asociación de Sumilleres de Navarra)

Bertan izan ziren: Iñaki Mendioroz (UAGN), Nacho Calvo (AEHN), Susana Villanueva (UAGN), Beatriz Huarte (ANAPEH), Koldo Balda (Europa), Alberto García (La Fábrica de Gomas), Berta Seco (UPNA)

Jardunaldia dokumentatu zuen: Bernat Alberdi y Kepa Aranburu

Musikatu zuen: Pedro Perles

Dokumentu hau diseinatu zuen: Sofía Simon-Sasyk

Mycelium Gastronomy-k egindak

saio batean:

Estefania Simon-Sasyk, Constanza Díaz del Castillo Velásquez, Elisabet Puiggros Ruiz

Sustatzen du: Dirección General de Turismo de Navarra

