

Decir gastronomía es decir alimentación, pero también placer, cultura, economía y turismo.

Todas las ciudades y los territorios sueñan con poseer una gastronomía con perfil propio, porque es una carta de presentación y porque tiene que ver con la identidad.

Y Navarra la tiene.

Navarra, más allá del producto

La gastronomía de Navarra ha sido siempre una gastronomía de producto. Heredamos, poseemos y mimamos algunas de las “joyas” más preciadas de este universo: espárragos, pimientos, verduras, carnes, quesos, vinos...

Pero en los últimos tiempos, se nos han ido desvelando algunas claves nuevas.

Que tras, sobre, bajo o junto a nuestras materias primas, se mueven la historia y las historias, las canciones, los sueños, las relaciones, la tradición, es decir, el territorio.

Que en nuestra gastronomía es fundamental el “sexto sabor”, que es nuestra historia repleta de sabrosos y mágicos “intangibles”.

En la combinación de producto e intangibles se encuentra nuestra forma de entender la vida y nuestra singularidad.



www.turismo.navarra.es

© Gobierno de Navarra. Departamento de Desarrollo Económico
Dirección General de Comercio y Turismo
D.L. NA 27-2019 Ref. C006



Láminas de bacalao sobre fondo cremoso de pimiento de piquillo con verduras y crujiente de remolacha.
Restaurante Enekomri, Pamplona/Iruña.

Navarra es gastronomía



Nafarroako Gobernua  Gobierno de Navarra

Nafarroako Erresuma  Reyno de Navarra



Bordas en Berrendi, Valle de Aezkoa

Fotografía de portada: molleja de Ternera de Navarra cocinada a la brasa y acompañada de cebolla roja encurtida.
Restaurante El Molino de Urdániz, Urdániz/Urdaitz.

Catar territorio, catar paisajes

La experiencia gastronómica en Navarra consiste en catar nuestro territorio en un bocado: sentir todo lo que un plato o una receta contienen. Y proponemos una manera de hacerlo que es a través de sus paisajes.

Porque en Navarra los paisajes se pueden catar.

En los paisajes está todo, lo que se ve y lo que no, lo tangible y lo intangible. La tierra, el esfuerzo, los amaneceres y atardeceres, porque tienen olor, sabor, sonido, tacto...

Los paisajes se leen y se contemplan, se transforman y se contruyen entre todas las personas, incluidas las que nos visitan.

Navarra tiene una de las mejores y más diversas colecciones de paisajes imaginables. En pocos kilómetros nos trasladamos del bosque, al desierto, de la nieve a los sotos, del románico al minimal, del pasado al futuro.

Ven... te invitamos a una cata muy especial

La experiencia gastronómica "Catar Paisajes" en Navarra es gozar con nuestros platos y productos; conocer y escuchar a las personas que hacen los quesos, a pastores, a quienes trabajan en ganadería, agricultura, en las bodegas, conserveras, pequeñas y grandes... a quienes narran y a quienes enseñan, a abuelos, madres, cocineros y cocineras, a todas aquellas personas que han generado esos tangibles e intangibles que dan sentido a nuestra gastronomía, a nuestra cultura, a nuestro territorio: Navarra.

bOmeja!! Un homenaje a los pastores navarros, basado en la Baztan Zopa: bollo de leche de oveja, relleno con lactonesa trufada y guiso de cordero al chilindrón. Restaurante Baserriberri, Pamplona/Iruña.



Calendario para catar, sentir y disfrutar

Navarra está llena de fechas reseñables con actividades en torno a nuestros productos locales y a la gastronomía. Estas son algunas de ellas.

Puedes consultar toda la información completa y actualizada en: www.turismo.navarra.es

ENERO

Jornadas de las verduras del hielo, Pamplona/Iruña y Tudela

FEBRERO

Día de la tostada, Arróniz
Día de la matanza, Azuelo

MARZO

Semana del pincho, Navarra
Mercado de las viandas, Tudela

ABRIL

Jornadas de Exaltación de la Verdura, Ribera Vinofest, Pamplona/Iruña
Día de la alcachofa y el espárrago, Cabanillas

MAYO

Feria del espárrago, Dicastillo
Cofradía del espárrago, Mendavia
Feria del rosado de Navarra, Pamplona/Iruña
Feria ecológica de Navarra, Pamplona/Iruña

JUNIO

Día del rosado, San Martín de Unx
Día del queso, Roncal/Erronkari
Día de la cereza, Milagro
Feria del queso, Etxalar
Día de la cuajada, Arraitz-Orkin

JULIO

Jornadas de la sal, Salinas de Oro
Día del ajo, Falces
Fiesta de la vendimia, Corella



AGOSTO

Feria del melocotón, Sartaguda
Artzaí eguna/Día del pastor, Uhart-Arakil
Día del cucón, Peralta
Día del tomate, Cadreita
Agromercado, Lekunberri
El tomate feo de Tudela

SEPTIEMBRE

Jornadas de elogio de la pocha, Sangüesa/Zangoza
Feria del tomate antiguo, local y ecológico, Pamplona/Iruña
Fiesta de la vendimia de Navarra, Olite/Erriberri
Día de las migas, Ujué
Día del vino, Cirauqui/Zirauki
Feria de calabazas gigantes, Valtierra
Día del talo, Leitza
Día del arroz, Arguedas
Día de la sidra, Lekunberri
Fiesta de la vendimia, Lerga

OCTUBRE

Día del pimiento del piquillo, Lodosa
Semana de la cazuelica y el vino, Pamplona/Iruña
Día de la chistorra, Arbizu
Jornadas gastronómicas de caza, Baztan-Bidasoa
Fiesta de la gastronomía Navarra, Cintruénigo
Semana del producto local de Navarra, Pamplona/Iruña
Día del vino de Navarra, Lekunberri
Feria de las 11 denominaciones y calidad, Mendavia
Semana gastronómica, Viana

NOVIEMBRE

Lurraren eguna, Bera
Baserritarren eguna, Arantzazu
Kirikoketa Eguna, Arizkun
Inverdura, Tudela
Día del hongo, Larraintzar

DICIEMBRE

Feria de la trufa, Orisoain
Jornadas del cardo rojo, Corella
Jornadas truferas, Metauten

