

ITINERARIO DE ACTIVIDADES



NAVARTUR

Hacemos realidad tus sueños

17ª FERIA INTERNACIONAL DE TURISMO REYNO DE NAVARRA

Viernes
24 de febrero

SALA DE CÁMARA

De 9:00 a 18:00 horas:
Arranca Navartur Summit,
5º Congreso Internacional de Turismo
Gastronómico.

VESTÍBULO PRINCIPAL

De 10:00 a 19:00 horas:
Arranca Workshop
B2B Navartur Meetings.

BALUARTE

A las 11:30 horas:
Inauguración Oficial
17ª Edición Feria Navartur, presidida
por María Chivite, Presidenta de la
Comunidad Foral Navarra.

SALA MEZAN NINA

De 14:00h a 16:00h:
Presentación de Costa Daurada con
MSC Cruceros.
(Evento cerrado solo para invitados).

STAND TIERRA ESTELLA

Desde las 11:00 horas:
Limpieza de verdura de temporada.
AYUNTAMIENTO DE LODOSA

A partir de las 12:00-12:30 horas:
Degustación de producto local.
AYUNTAMIENTO DE LODOSA

A partir de las 18:00 horas:
Degustación de tostadas de aceite y
guindillas de Tierra Estella.
TRUJAL MENDIA S. COOP. Y CONSERVAS
RUBIO

STAND TIERRAS IRANZU

De 11:00 a 14:30 horas:
Actividades infantiles para disfrutar
de nuestra GRANJA ESCUELA BASABERE.

Animación teatralizada "Ecorutas
Mitológicas por Tierras de Iranzo"
EL BOSQUE MÁGICO.

11:00 horas:
Degustación de tortilla de bacalao y
sidra natural. SIDRERÍA ETXESAKAN

De 13:00 a 14:00 horas:
Cata de sales ecológicas con
pimientos del Piquillo y aceite
ecológico D.O. Navarra.
SALINAS GIRONÉS

De 16:00 a 18:30:
Degustación del mejor pacharán
navarro AZANZA y rosquillas
MANCHINGO

De 16:00 a 20:30:
Disfruta de la bicicleta eléctrica.
E-BIKE.

De 18:00 a 20:30:
Degustación de vinos ecológicos
acompañado de embutidos.
BODEGAS AROA Y EMBUTIDOS IZCUE.

STAND VALENCIA

A las 11:00:
**LOS DULCES DE NUESTROS
ANTEPASADOS**
Coca María
"Flacons" de Morella

A las 11:00:
**PRODUCTOS DE NUESTRA TIERRA: EL
EMBUTIDO**
Embutido Requena
Longaniza de pascua Requena
Perro(bu)fa Requena
Sobrasada Requena

De 11:30 a 12:30:
ELABORACIONES TÍPICAS
Cocas de la Marina
"Pericana de L'Alcoia- Comtat"

De 12:30 a 14:00:
PRODUCTO ESTRELLA: LOS ARROCES
Paella Valenciana
Caldereta Alicantina de Arroz negro
Maridado con vinos valencianos

De 16:30 a 17:30:
ELABORACIONES TÍPICAS
Turrón de la Piedra de Xixona
Maridado con Moscatel de Xaló

De 17:00 a 18:00:
**PRODUCTOS DE NUESTRA TIERRA: EL
DÁTIL**
Dátiles de Elche
Maridado con Agua de Valencia

De 18:00 a 19:00:
NUESTRO ORO MÁS PRECIADO
"Fartons" d'Alboraya
Horchata

STAND VIAJES DIVERTIS

A las 17:30 horas:
Entrevista a Carlos III

STAND GALICIA

Durante toda la feria:
Aprende a elaborar tu mismo los
Sanandresíños (los coloridos
amuletos de masa de pan), de la
mano de un artesano.

Sábado
25 de febrero

SALA MEZAN NINA

De 13:00 a 13:45 horas:
Presentación de la Ruta del Vino de la
Rioja Oriental.

Degustación en fresco de champiñón,
explicando las bondades del mismo.

Degustación de aceite de La Rioja con
pan maridado con vino tinto de Rioja,
explicando las bondades del aceite y el
vino.

Degustación de bombón de
champiñón maridado con vino blanco
de Rioja, explicando los ingredientes
del bombón y las bondades del vino.

STAND TIERRA ESTELLA

Por la mañana:
Ambientación de la semana de la
Brujería de Bargaota.
COMISIÓN DE LA BRUJERÍA Y EL
AYUNTAMIENTO DE BARGOTA

Desde las 12:00 horas:
Degustación de guindillas con aceite.
CONSERVAS RUBIO y TRUJAL MENDIA DE
ARRONIZ

Desde las 18:00 horas:
Degustación de guindillas y aceite.
CONSERVAS RUBIO de CÁRCAR

STAND TIERRAS IRANZU

De 11:00 a 20:30 horas:
Talleres infantiles con sales.
SALES DE BAÑO Y SALES DE COLORES

11:00 a 20:30 horas:
Actividades infantiles para disfrutar de
nuestra GRANJA ESCUELA BASABERE.

De 11:30 a 12:00 horas:
Cata de vinos ecológicos y pintxos.
BODEGAS Y RESTAURANTE AROA.

De 12:00 a 14:00 horas:
Cata de mieles. MIELERÍA LA SACRISTANA

A las 11:00 horas:
Taller artesanía y ecodiseño: "Haz tu
propia lámpara". BAKU BARRIKUPEL.

A las 13:00 horas:
Demostración de elaboración artesanal
de cestas. CESTERÍA DEL VALLE DE YERRI

De 13:00 a 14:00 horas:
Cata de 12 sales ecológicas con
Piquillos y aceite ecológico D.O.
Navarra. SALINAS GIRONÉS.

De 16:00 a 18:00 horas:
Degustación de pacharán AZANZA y
pastas artesanas ABARZUA.

De 18:00 a 20:00 horas:
Taller de amasado de PAN DE ABARZUA

De 18:00 a 20:00 horas:
Cata de 12 sales ecológicas con aceite
ecológico D.O. Navarra.
SALINAS GIRONÉS.

STAND VALENCIA

A las 11:00:
**LOS DULCES DE NUESTROS
ANTEPASADOS**
Pastelitos de Boniato
"Pilotes de Frare" Castellón

A las 11:00:
**PRODUCTOS DE NUESTRA TIERRA: LOS
QUESOS**
Queso servilleta (Costera de Ranes)
Queso fresco de la (Nucia)
Queso tranchón (Castelló)

De 11:30 a 12:30:
ELABORACIONES TÍPICAS
"Figatells" de Oliva
"Bonyitot al forn"

De 12:30 a 14:00:
PRODUCTO ESTRELLA: LOS ARROCES
Fideuà de Gandia
Caldereta de Gazpacho de Ayora
Maridado con vinos valencianos

De 16:30 a 17:30:
ELABORACIONES TÍPICAS
"Panfigol"
Maridado con Herbero de Sierra Mariola

De 17:00 a 18:00:
**PRODUCTOS DE NUESTRA TIERRA:
NISPERO**
Nisperos de Callosa de Ensarriá
Maridado con Licor de Naranja

De 18:00 a 19:00:
NUESTRO ORO MÁS PRECIADO
"Mona de Pascua"
Horchata

STAND VIAJES DIVERTIS

A las 12:30 horas:
Entrevista a Leonor de Trastámara.

A las 18:00 horas:
Bailarín de Danza del Viento.

STAND GALICIA

Durante toda la feria:
Aprende a elaborar tu mismo los
Sanandresíños (los coloridos
amuletos de masa de pan), de la
mano de un artesano.

Domingo
26 de febrero

STAND TIERRA ESTELLA

Por la mañana:
Ambientación de la semana de la
brujería de Bargaota.
COMISIÓN DE LA BRUJERÍA Y EL
AYUNTAMIENTO DE BARGOTA

Desde las 12:00 horas:
Degustación de guindillas con aceite.
CONSERVAS RUBIO y TRUJAL MENDIA DE
ARRONIZ

Desde las 18:00 horas:
Degustación de guindillas y aceite.
CONSERVAS RUBIO de CÁRCAR

STAND TIERRAS IRANZU

De 11:00 a 20:30 horas:
Talleres infantiles con sales: "Planta
tu semilla".

Disfruta de la bicicleta eléctrica.
E-BIKE.

A las 12:00 horas:
Cata de diferentes variedades de
nueces de Navarra con mieles.

De 11:00 a 13:00 horas:
Cata de quesos de oveja latxa y vieno
ecológico. QUESERÍA LEZAIN
BODEGAS AROA Y BODEGAS LEZAIN

De 16:00 a 18:00 horas:
Degustación de PACHARÁN AZANZA.

A las 17:00 horas:
Demostración de la elaboración
artesanal de cestas.
LA CESTERÍA DEL VALLE DE YERRI

De 18:00 a 20:00 horas:
Actividades para niños y niñas para
disfrutar de nuestra
GRANJA ESCUELA BASABERE.

De 18:00 a 19:00 horas:
Cata de sales ecológicas con aceite
ecológico D.O. Navarra
SALINAS NAVARRA.

STAND VALENCIA

A las 11:00:
**LOS DULCES DE NUESTROS
ANTEPASADOS**
"Arnadi" de Xativa
Rollitos de Anís

A las 11:00:
**PRODUCTOS DE NUESTRA MAR:
SALAZONES**
Mojama
Hueva
Capellans

De 11:30 a 12:30:
ELABORACIONES TÍPICAS
"Coques de daca de la Safor"
"Pilotes de puchero"

De 12:30 a 14:00:
PRODUCTO ESTRELLA: LOS ARROCES
Arroz a banda de Denia
Arroz al Horno Maridado con vinos
valencianos

De 16:30 a 17:30:
ELABORACIONES TÍPICAS
Turrón de Xixona
Maridado con Vino dulce Alicanteño

De 7:00 a 18:00:
**PRODUCTO DE NUESTRA TIERRA: LA
ALMENDRA**
Peladillas de Alcoy
Maridado con Cremaet

De 18:00 a 19:00:
NUESTRO ORO MÁS PRECIADO
"Coca Cristina"
Horchata

STAND VIAJES DIVERTIS

A las 11:30 horas:
Presentación de Planes en Navarra
con Define y Familylovers.

A las 12:30 horas:
Esteban Perdido y sus andanzas por el
Camino de Santiago.

De 17:30 a 18:30 horas:
Bailarinas de Danza del Viento y
entrevista a Catalina de Foix.

STAND GALICIA

Durante toda la feria:
Aprende a elaborar tu mismo los
Sanandresíños (los coloridos
amuletos de masa de pan), de la
mano de un artesano.