

upna

Universidad Pública de Navarra  
Nafarroako Unibertsitate Publikoa



# Navarra: gastronomía, cultura y vino



CURSO DE VERANO

01 - 03 de septiembre

Anexo 4 de la Sala  
Fernando Remacha.  
Edificio El Sario. UPNA.



# Lunes 1 de septiembre

CURSO DE VERANO

9:00 h - 9:30 h

## Acreditaciones y recepción

9:30 h - 10:00 h

## Sesión de apertura

10:00 h - 12:00 h

### Ponencia

- **Navarra: Destino gastronómico de calidad, saludable y sostenible**

**Patxi Sáenz.** Director del Servicio de Marketing y Producto Turístico. Departamento de Cultura, Deporte y Turismo de Gobierno de Navarra

- **Sector primario: pilar de la gastronomía navarra**

**Natalia Bellostas.** Directora gerente de INTIA

- **I+D+i: Ciencia de alimentos para la innovación gastronómica**

**María José Beriain.** Catedrática de Nutrición y Bromatología de la UPNA

### Mesa redonda con los ponentes

Convenio para el fomento del Turismo Enogastronómico de Calidad en Navarra: Sinergias institucionales para el desarrollo sostenible del territorio.

12:00 h - 13:30 h

## Charla, degustación, diálogo con asistentes

- **Identidad y evolución de los vinos de Navarra**

**Pilar García-Granero.** Enóloga, consultora y profesora especialista en Basque Culinary Center.

**Montserrat Navarro.** Titular de Universidad en Tecnología de Alimentos. UPNA.

13:30 h - 15:00 h

## Experiencia gastronómica

15:00 h - 17:00 h

### Actividad a elegir

- **Actividad 1.** Salida a Lekunberri. Maskarada: de la granja a la mesa. Visita guiada y degustación de producto.
- **Actividad 2.** Finca de prácticas de la ETSIAB: Haz tu propio Patxaran.
- **Actividad 3.** Uvas para vinificación: identidad del vino y su territorio.
- **Actividad 4.** Lúpulo y estilos de cerveza.

# Martes 2 de septiembre

CURSO DE VERANO

9:30 h - 10:00 h

## Apertura

10:00 h - 12:00 h

## Ponencia

- **Gastronomía sostenible: cocina de equilibrio**

**David Yárnoz.** Chef del restaurante Molino de Urdaniz. Navarra

- **Producto y técnica: raíces navarras**

**Eneko Izkue.** Consultor y profesor universitario en Basque Culinary Center

- **Cultura alimentaria: un enfoque histórico**

**Almudena Villegas.** Escritora e historiadora especializada en gastronomía y alimentación

## Charlas, debate entre ponentes y demostraciones

12:30 h - 13:30 h

## Ponencia

- **Gastronomía para un desarrollo territorial sostenible; enfoque socio-cultural**

**Fernando Peñuela.** Consultor internacional en gastronomía social para el turismo y desarrollo territorial.

12:30 h - 13:30 h

## Ponencia

- **Circuitos cortos de comercialización y venta directa**

**Ana Barandiaran.** Técnica de Cadena de Valor en INTIA

- **Mesa de alimentación de Mendialdea. Alimentación sostenible impulsada desde entidades locales.**

**José Manuel Zubillaga y Mikel Huarte.** Alcaldes de Araiz y Larraun. Navarra

## Charlas, debate entre ponentes y diálogo abierto con asistentes

13:30 h - 15:00 h

## Experiencia gastronómica

15:00 h - 17:00 h

## Actividad a elegir

- **Actividad 5.** El sabor de las plantas.
- **Actividad 6.** Finca de prácticas de la ETSIAB: Semilleros.
- **Actividad 7.** Fermentaciones: salsas ancestrales y tendencias en alimentación.
- **Actividad 8.** Fermentaciones: elabora tu propia kombucha.
- **Actividad 9.** Jugando con gominolas: tendencias y licores.

# Miércoles 3 de septiembre

CURSO DE VERANO

9:30 h - 10:00 h

## Apertura

10:00 h - 12:00 h

## Ponencia

- **Jóvenes navarros por la gastronomía sostenible**

**Goiza Isiegas.** Akari Gastroteka. Navarra

- **Gastronomía navarra: una mirada desde la salud**

**Débora Villaño.** Titular de Universidad en Nutrición y Bromatología. UPNA

- **#AgroinfluencersUAGN: comunicación con raíces. Nuevas narrativas para el campo**

**Susana Villanueva.** Responsable de comunicación UAGN

- **Comportamiento del consumidor**

**Isabel Salazar.** Research and data manager. SAM Research-Germany

## Charlas, diálogos y debate abierto

12:00 h - 12:30 h

## Clausura y degustación de producto navarro

12:30 h - 19:00 h

## Recorrido gastronómico

- **Actividad 10.** Salida a Tudela y Bardenas Reales: de la mano de un chef y un pastor.
- **Actividad 11.** Enoturismo en Olite: una experiencia con Reyna de copas.