Navarra: gastronomía, cultura y vino

01 - 03 SEPTIEMBRE

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

0 €

Universidad Pública de Navarra

Concluido

Plazo de inscripción

Hasta 27 agosto 2025

Sala accesible para personas con movilidad reducida.

Si tiene alguna necesidad de accesibilidad, póngase en contacto con cursosdeverano@unavarra.es

Este curso de verano propone una inmersión única en la riqueza gastronómica, cultural y vitivinícola de Navarra, combinando el conocimiento científico con experiencias sensoriales y de territorio. A lo largo de tres jornadas, se abordará la historia, el presente y los desafíos del futuro de la alimentación en Navarra, desde una perspectiva divulgativa y abierta al diálogo entre ciencia, tradición e innovación.

Dirigido tanto al sector agroalimentario, gastronómico y turístico como al público general, el curso alternará sesiones matinales de contenido académico con actividades experienciales por las tardes que permitirán degustar, recorrer y vivir Navarra.

cartel

OBJETIVOS

Presentar, explorar y disfrutar Navarra mediante una experiencia de ciencia abierta basada en el turismo enogastronómico, que ponga en valor su diversidad culinaria, su patrimonio cultural y natural, y su apuesta por un modelo alimentario sostenible e innovador.

DIRECCIÓN DEL CURSO

Idoya Fernández Pan. Departamento Agronomía, Biotecnología y Alimentación. Universidad Pública de Navarra.

Es necesario inscribirse en el curso y en las actividades. Inscribirse en el curso para las sesiones generales no garantiza tener plaza en las actividades. Por razones de aforo y demanda se confirmará la plaza. Las actividades podrán reorganizarse si no hay un mínimo de 10 personas/turno, respetando siempre el mismo horario.

LUNES 01 SEPTIEMBRE

8:30 - 9:00

Acreditaciones y recepción

9:00 Sesión de apertura

Rebeca Esnaola. Consejera de Cultura, Deporte y Turismo.

Martín Larraza. Vicerrector de Investigación.

9:30 - 12:00 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.

10:00 - 12:00 ponencia

Sector primario: pilar de la gastronomía navarra

Natalia Bellostas. Directora gerente de INTIA.

10:00 - 12:00 ponencia

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

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

10:00 - 12:00 mesa redonda

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

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

Natalia Bellostas. Directora gerente de INTIA.

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

12:00 - 13:30 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 - 15:00

Experiencia gastronómica

Microgastronomía: pintxos tradicionales y creativos

Txistorra de Navarra. IGP

Estacionalidad: Tomate y huerta de navarra

Aceite: hacia la cosecha y la extracción temprana

15:00 - 17:00

Actividad a elegir

Es necesario apuntarse en el formulario a una actividad. Según el número de personas inscritas se podrán reorganizar las plazas.

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 02 SEPTIEMBRE

9:30 - 12:00 Apertura. Resumen del primer día de curso.

Ponencia: Gastronomía Sostenible: cocina de equilibrio

Ponencia: David Yárnoz. Chef del restaurante Molino de Urdaniz. Navarra.

10:00 - 12:00 ponencia

Producto y técnica: raíces navarras

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

10:00 - 12:00 ponencia

Cultura alimentaria: un enfoque histórico

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

10:00 - 12:00

Charlas, debate entre ponentes y demostraciones

Davir Yárnoz. Chef del restaurante Molino de Urdaniz. Navarra.

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

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

12:30 - 13:30 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 - 13:30 ponencia

Circuitos cortos de comercialización y venta directa

Ana Barandiaran. Técnica de Cadena de Valor en INTIA

12:30 - 13:30 ponencia

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

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

12:30 - 13:30 Charlas, debate entre ponentes y diálogo abierto con asistentes

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

Ana Barandiaran. Técnica de Cadena de Valor en INTIA.

Jose Manuel Zubillaga y Mikel Huarte. Alcaldes de Araiz y Larraun. Navarra.

13:30 - 15:00

Experiencia gastronómica

Microgastronomía: territorio y sostenibilidad
Estacionalidad y conservación de alimentos: fresco y embotado
Maridaje y experiencia. Nuevas tendencias en bebidas

15:00 - 17:00

Actividad a elegir

Es necesario apuntarse en el formulario a una actividad. Según el número de personas inscritas se podrán reorganizar las plazas.

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. Innovación en bebidas: cócteles con licores de gominola

MIÉRCOLES 03 SEPTIEMBRE

9:30

Apertura. Resumen del primer día de curso

10:00 - 12:00 ponencia

Jóvenes navarros por la gastronomía sostenible

Goiza Isiegas. Akari Gastroteka. Navarra.

10:00 - 12:00 ponencia

Gastronomía navarra: una mirada desde la salud

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

10:00 - 12:00 ponencia

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

Susana Villanueva. Responsable de comunicación UAGN.

10:00 - 12:00 ponencia

Comportamiento del consumidor

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

10:00-12:00 Charlas, diálogos y debate abierto

Goiza Isiegas. Akari Gastroteka. Navarra.

Susana Villanueva. Responsable de comunicación UAGN.

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

12:00 Clausura y degustación de producto navarro

12:30 - 19:00 Recorrido gastronómico

Es necesario apuntarse en el formulario a una actividad. Según el número de personas inscritas se podrán reorganizar las plazas.

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.

ORGANIZA

Universidad Pública de Navarra

Universidad Pública de Navarra
Nafarroako Unibertsitate Publikoa

Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernua

AGENDA 2030

NAVARRA NAFARROA
Una forma de funcionar | Our own way | Gauzak egiteko dugun modua

Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

© Universidad Pública de Navarra