



Experiencia N°3/10 - 11 al 17 de Abril

Región invitada:	Paphos (Cyprus, CCE2017)
Invitada:	Marios Efstathiou (Hotel Annabelle)
Región de cogida:	Ribera Navarra - Tafalla
Anfitriones:	Nicolás Ramírez - Túbal

PROGRAMA:

Lunes 7 de Marzo

- 21.10 Recogida del visitante al Aeropuerto de Bilbao y viaje hacia Olite.
- 23.30 Llegada a Olite y alojamiento en el Hotel.

Martes 8 de Marzo

Mañana

- Recogida de la visitante en el Hotel.
- Visita plantación de espárragos.
 - El espárrago es uno de los productos emblemáticos de la fértil e inigualable despensa natural que constituye La Ribera del Ebro. El espárrago se cultiva con la técnica del acaballonado, que consiste en amontonar la tierra sobre la línea de plantación formando un montículo que retrasa el tiempo de emergencia al exterior de los espárragos. Esto es lo que les proporciona su tradicional color blanco, pues si salieran al exterior, se volverían verdes por la incidencia de la luz solar.
- Visita plantación de alcachofa.
 - Denominada la flor de la huerta por su característica forma, en Navarra se cultiva únicamente la variedad "Blanca de Tudela" y se distingue de otras por su forma más redondeada y por tener un orificio circular en la parte superior debido a que las brácteas u hojas no llegan a juntarse para cerrar la cabezuela. La recolección es manual, seleccionando los capítulos según su estado de maduración y con pases sucesivos de recogida, con intervalos de una semana como media.
- Visita Fábrica El Navarrico.
 - La empresa comenzó hace cincuenta años embotando artesanalmente los productos hortofrutícolas de los campos de San Adrián. Las generaciones que han venido después han dado el impulso definitivo a esta asentada empresa manteniendo la misma filosofía de negocio: conocer la tierra y seleccionar lo mejor de cada cosecha, respetando los ritmos de la naturaleza. Su gama de productos es muy amplia y cuidada, con los productos emblemáticos de Navarra, Espárrago de Navarra, Piquillo de Lodosa y Alcachofa de Tudela como estandarte.

- Comida en un Txoko que tiene Conservas El Navarrico.
 - Comida a base de una selección de productos elaborados por la conservera, acompañados de una selección de vinos de la D.O. Navarra. A la comida, se incorporará David Palacios, presidente de la Denominación de Origen del Vino, que explicará y proporcionará las notas de cata de los distintos vinos.

Tarde

- El Vino DO Navarra.
 - Antigua sede de los Reyes de Navarra, Olite es también la capital del vino desde los tiempos más remotos, pues se han encontrado bodegas romanas, jarras y tinajas que se utilizaban para servir y guardar el vino, además de lápidas mortuorias en las que aparecen esculpidas parras y uvas. En la actualidad, la localidad está rodeada de viñas entre las que están ubicadas más de una docena de bodegas. Acompañados por el presidente de la Denominación de Origen Vino de Navarra, en Olite visitaremos:
 - Sala de los aromas, de Bodegas Marco Real, única en España y en la que están registrados más de 45 aromas que pueden encontrarse en el vino.
 - Palacio Real. Declarado monumento nacional en 1925, constituye el ejemplo más importante del gótico civil de Navarra y uno de los más notables de Europa. La vista de los viñedos que rodean el castillo desde sus almenas es espectacular.
 - Museo del Vino. Centro de exposiciones articulado en 3 plantas comunicadas a través de un atrio interior abierto que permite la contemplación de diversas pinturas relacionadas con el vino. Cada piso se dedica a un aspecto del vino.
- Cena-maridaje en el Hotel Merindad de Olite.
 - Cena maridaje a cargo del formador de vinos de la DO Navarra Gonzalo Celayeta y propietario del Hotel.

Miércoles 9 de Marzo

Mañana

- Recogida de la visitante en el Hotel.
- Visita a las Bardenas Reales de Navarra en buggies.
 - Parque Natural de belleza salvaje declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO. Un paisaje semidesértico de 42.500 hectáreas que impacta y sorprende. En Bardenas Reales, la erosión de sus suelos de arcillas, yesos y areniscas ha esculpido caprichosas formas creando un mundo de apariencia casi lunar poblado de barrancos, mesetas planas y cerros solitarios. Es fuente de inspiración de pintores y escritores y escenario de anuncios televisivos, videoclips musicales y películas. Pasaremos por arrozales, por la Cañada Real, conoceremos la fauna y flora.
- Queso Roncal.
 - El valle de Roncal durante siglos ha basado buena parte de su economía en la ganadería. El pastoreo ha sido, y lo es todavía, uno de los oficios tradicionales. Pero esta actividad humana tiene en el Roncal una peculiaridad que le distingue; es la trashumancia. Cada año, en el mes de septiembre, los rebaños roncaleses se desplazan hasta las Bardenas Reales, en la Ribera de Navarra. Allí pasan todo el invierno, alejados de las nieves que cubren el valle de Roncal, para regresar en el mes de mayo, cuando los pastos en el Pirineo alcanzan todo su verdor. Almorzaremos Queso Roncal y Vino D.O. Navarra en la Bardena.
- *Lunch* con menú de verduras en el restaurante Bodegas Príncipe de Viana de Murchante de José Aguado.

Tarde

- Visita a una almazara de Aceite de Navarra.
 - El aceite de Europa que más al norte se produce. Este factor, unido a las condiciones edafoclimáticas del área de producción (suelos calizos, clima seco y soleado y fuertes oscilaciones térmicas entre el día y la noche en el periodo de maduración); y a la necesidad de recolectar pronto para evitar el periodo de heladas, determinan el bajo grado de madurez con el que se recoge la aceituna.
- Cena de pinchos por Tudela.

Jueves 10 de Marzo

- Recogida de la visitante en el Hotel.
- Stage en el Restaurante Túbal de Tafalla con el anfitrión Nicolás Ramírez.

Viernes 11 de Marzo

- 09.00 Recogida del visitante en el Hotel de Olite y viaje hacia Donostia.
- 10.30 Llegada y alojamiento al Hotel Arrizul Centro de Donostia.
- 11.00 Visita al Casco Viejo de Donostia.
- 12.30 Pintxos en el Casco Viejo de Donostia.
- 15.00 Entrada en la Sociedad Gastronómica Vasconia y preparación de la cena-curso.
- 20.30 Llegada de los clientes y presentación del proyecto y de la cena-curso.
- 21.00 Servicio.
- 23.30 Fin del evento y despedida de los clientes.

Sábado 12 de Marzo

- Mañana de ideación de recetas y compra en el mercado.
- Comida libre.
- 15.30 Entrada en la sede de DSS2016 y preparación del evento showcooking y cata.
- 19.00 Llegada de los asistentes y presentación del proyecto más showcooking de tres recetas.
- 20.00 Degustación de una receta para 250 personas.
- 22.00 Fin del evento.
- 23.00 Cena de despedida en la Bodega Donostiarra.

Domingo 13 de Marzo

- 08.00 Recogida del visitante al Hotel y viaje hacia el Aeropuerto de Bilbao.
- 09.00 Llegada al Aeropuerto de Bilbao y despedida del visitantes (el vuelo sale a las 10.50).