

Interreg
POCTEFA
GATURI



UNIÓN EUROPEA
UNION EUROPÉENNE

ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
Y TURISMO
N A V A R R A

PROYECTO INTERNACIONAL POCTEFA EFA 338/19 GATURI

Interreg
POCTEFA
GATURI



UNIÓN EUROPEA
UNION EUROPÉENNE

ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
Y TURISMO
N A V A R R A

Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra
c/ Pedro I, nº 1, 1º - 31007 (Pamplona)
• T+ 948 268412 • F+ 948 172756
• E-mail: info@hostelerianavarra.com

QUÉ ES

GATURI (Gastronomía y Agroalimentación por un destino Turístico Único Internacional) pretende mejorar la competitividad de las pymes de los sectores turístico y agroalimentario del espacio transfronterizo a través de la construcción de un “destino único” entre Navarra, Euskadi, La Rioja, Pays Basque y Pau-Béarn, diseñando estrategias de comercialización e internacionalización conjuntas.

El proyecto ha sido cofinanciado al 65% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Interreg V-A España-Francia-Andorra (POCTEFA 2014-2020). El objetivo del POCTEFA es reforzar la integración económica y social de la zona fronteriza España-Francia-Andorra. Su ayuda se concentra en el desarrollo de actividades económicas, sociales y medioambientales transfronterizas a través de estrategias conjuntas a favor del desarrollo territorial sostenible.

Duración del proyecto: del 1 de enero de 2020 al 31 de mayo de 2022.

QUIÉN LO IMPULSA

La Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra es la líder del proyecto.

SOCIOS

- * Instituto Navarro para la Transferencia e Innovación en el Sector Agroalimentario (INTIA)
- * Basquetour Agencia Vasca de Turismo S.A.
- * La Rioja Turismo
- * Chambre de Commerce et de L'industrie Bayonne Pays Basque
- * Chambre de Commerce et d'industrie Pau-Béarn

ANTECEDENTES

En los territorios participantes se han identificado sectores y recursos de gran calidad y con un elevado potencial de desarrollo:

1. Agroalimentación: productos con reconocimientos de calidad, D.O., IGP... (vino, lácteos, frutas, hortalizas o aceite)
2. Turismo: patrimonio natural (Costa, Pirineos...) y cultural (Guggenheim, Camino de Santiago, folklore...) y un entramado de empresas HORECA de los cuatro regiones.
3. Gastronomía: restaurantes de fama mundial y centros de formación como el Basque Culinary Center
4. Pymes con necesidad de mejorar su competitividad/sostenibilidad y su internacionalización. A pesar de ello, dichos sectores cuentan con un gran potencial para la internacionalización en torno a la alimentación, gastronomía y turismo, como así lo señalan estudios de la Organización Mundial del Turismo o diversos planes regionales del País Vasco, La Rioja o Navarra

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Intercambio de conocimiento de productos agroalimentario, formas de elaboración y oferta turística de cada una de las regiones, promoviendo la mejora de la competitividad de las pymes y el alto potencial para la internacionalización de manera conjunta (productores, elaboradores, HORECA y profesionales del turismo)
2. Dotar a las empresas de un modelo conjunto para su internacionalización y de herramientas necesarias para ésta (Destino Único, plataforma, guías, catálogo y estructura de gestión) para mejorar su competitividad y que garanticen la viabilidad y sostenibilidad futura
3. Firma de acuerdos internacionales para la comercialización y sostenibilidad del Destino único con agentes clave

RESULTADOS ESPERADOS

1. Estudio de la demanda de mercados objetivo a nivel internacional
2. Mapa de recursos y agentes de las 5 regiones de los sectores de turismo, agroalimentario y HORECA
3. Jornadas de transferencia de conocimiento entre productores, restauradores y operadores turísticos de los 5 territorios
4. Creación de una estrategia y marca conjunta para la promoción del “destino único”
5. Creación de 4 rutas de turismo gastronómico
6. Plataforma de comercialización del destino único que contemple:
 - 4 rutas de turismo gastronómico
 - 1 catálogo de experiencias accesibles en la que se vean reflejadas las potencialidades de los 5 territorios en cuanto a producto local, elaboración y gastronomía, y lugar destino cultural y naturaleza

COOPERACIÓN

GATURI pretende tomar como base al producto y recursos del territorio como eje para la internacionalización de la gastronomía, los productos agroalimentarios y el turismo. El partenariado abordará los retos planteados mediante el intercambio de conocimiento intersectorial e interregional tanto de producto alimentario como de elaboración, la creación de un modelo conjunto de explotación del turismo mediante un destino único de experiencias y rutas que incluya herramientas para la internacionalización como mapas de recursos, guías de internacionalización, plataforma de difusión y comercialización de productos y desarrollo de actividades de promoción para la internacionalización.

La cooperación transfronteriza permitirá a las empresas dotarse de herramientas y recursos para su internacionalización, generar sinergias, aunar recursos, aprendizaje, promocionar productos propios en el resto de los territorios, etc...