

POCTEFA 2014 - 2020

**EVENTO DE PRESENTACIÓN
DE RESULTADOS**

**ÉVÉNEMENT DE PRÉSENTATION
DES RÉSULTATS**

Proyecto EFA 338/19 GATURI

GATURI

GATURI 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 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).

DURACIÓN DEL PROYECTO: 1 de enero de 2020 – 31 de mayo de 2022



GATURI



40 Denominaciones
de Origen e IGP



42 Restaurantes
con Estrella



1000 experiencias y
eventos gastronómicos,
bodegas, asadores,
sidrerías, queserías,
conservas, bares de pintxos...



Naturaleza
Camino de Santiago
Origen, Historias,
Mar y Montaña,
Sabores



Interreg
POCTEFA
GATURI



UNIÓN EUROPEA
UNION EUROPÉENNE

GATURI

Mapa de recursos y agentes en las 5 regiones (turismo, agroalimentario y HORECA).

Estudio internacional de la demanda en mercados objetivo.

Jornadas de transferencia de conocimiento entre productores, restauradores y operadores turísticos de los 5 territorios.

Creación de una estrategia y marca conjunta para la promoción del Destino Único.

Creación de Rutas transfronterizas de turismo gastronómico.

Plataforma Internacional para la comunicación y comercialización del Destino Único: Escaparate al mundo para dar a conocer, por un lado, las **rutas y experiencias** del Destino y, por otro lado, los **recursos** como son:

- Productos agroalimentarios y sus productores.
- Puntos de venta
- Establecimientos de hostelería: alojamiento y restauración.

Decálogo de acciones de promoción para la internacionalización.

Guía de apoyo a la internacionalización.

GATURI

LA RIQUEZA DE NUESTRO TERRITORIO

- **44 productos con Denominación de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas**
- **Más de 600 productores e industrias agroalimentarias visitables registradas:** bodegas, queserías, conserveras, cerveceras...
- **Más de 60 museos, granjas escuela y centros de interpretación**
- **Más de 500 eventos gastronómicos:** días singulares, ferias, jornadas....
- **Más de 70 establecimientos km0** que apuestan por el producto local, **500 de restauración auténticos** (sidrerías, asadores y bares de pintxos) y cerca de **200 establecimientos de restauración con distinción** (Estrellas Michelin, Soles Repsol y Maîtres Restaurateurs).
- **1000 espacios de comercialización y puntos de venta especializados en producto local,** entre los que se incluyen más de **600 productores y productoras** que hacen venta directa.



GRACIAS - MERCI

Interreg
POCTEFA



UNIÓN EUROPEA
UNION EUROPÉENNE