

# navarra*tour*

M A G A Z I N E

OCIO, COMERCIO, TURISMO Y GASTRONOMÍA  
EN NAVARRA  
PRIMAVERA SPRINGTER 2007 . 1,80 EUROS

**SEMANA DE LA MÚSICA DE ESTELLA ■**  
**ESTACIÓN DE AUTOBUSES DE PAMPLONA ■**  
**NUEVAS SEÑALES TURÍSTICAS ■ MUSEO DE**  
**CASTEJÓN ■ PREMIOS DE TURISMO ■ CUEVAS**  
**DE ASTIZ ■ CARLOS III RENOVADA**

# 13





# HOTEL TRES REYES

★ ★ ★ ★ Luxe

PAMPLONA



*Frente al nuevo Palacio de Congresos*

En el centro de la ciudad, habitaciones Classics, Ejecutivas y Suites

18 Salones con luz natural | Capacidad hasta 1.800 personas

Restaurante | Gimnasio | Peluquería | Golf



Fotografía:  
Óscar Argal  
Espárragos:  
Huerta de Julian  
(Berbinzana)

# 13

PRIMAVERA  
SPRING  
2007  
OCIO, COMERCIO  
TURISMO Y GASTRONOMÍA  
EN NAVARRA

NAVARRA TOUR. Nº13  
PRIMAVERA/ SPRING 2007

Edita/Published By  
**TOUR MAGAZINE**  
Mutliva Empresarial  
Polígono Industrial de Mutliva  
Baja, C/E, 1, 1º E  
31192 Mutliva Baja (Navarra)  
**Tel. 948 22 52 17**  
Fax 948 20 37 07

**Delegación en Guipúzcoa**  
C/ Prim 12, 1º Izda  
20006 Donostia - San Sebastián  
Tel: 943 47 32 02

**Delegación en La Rioja**  
C/ Hermanos Moroy 1, of. 23  
26001 Logroño (La Rioja)  
Tel: 941 25 93 58

Dirección / Management  
**Daniel Campanero**  
**José Antonio Otxoteko**

Director Ejecutivo /  
Executive Director  
**Óscar Argal**  
**Esteban Eloia**

Departamento Comercial /  
Commercial Department  
**Aitor Imaz Ortiz de Arri**  
**Mamen Domínguez**  
**José Aramburu**

Fotografía / Photography  
**Tour Magazine, Archivo fotográfico Gobierno de Navarra, Institución Príncipe de Viana, Andrés Argal, Manuel Castels.**

Colaboraciones/Staff writers:  
**Manu Méndez, Asociación Baja Montaña, Elena Doria**

Diseño / Graphic Design  
**Estudio Lanzagorta**

Maquetación / Layout  
**María Elustondo**  
**Mikel Valencia**  
**Pablo Suárez**

Impresión / Printed By  
**Gráficas Lizarra**

Depósito Legal / Legal Deposit  
**NA-1244/2004**

ISSN

**1139-742X**

Queda prohibida la reproducción total o parcial de imágenes y textos sin la autorización de

**TOUR MAGAZINE S.L.**, la empresa editora

**navarratour**, publicación trimestral, se distribuye en habitaciones de hoteles de 3, 4 y 5 estrellas de Navarra, oficinas de turismo, y en otros centros de interés para el visitante. **Tel. 948 22 52 17**

## SUMARIO

### 5 Presentación

### 6 Agenda

LOS EVENTOS DE LA PRIMAVERA

### 9 Test

LOLA VICENTE, SOCIA FUNDADORA DE CONGRESOS NAVARRA

### 11 Navarra

NAVARRA 2007, AÑO DE GRANDES EVENTOS CULTURALES  
PREMIOS DE TURISMO "REYNO DE NAVARRA"  
MUSEO CASTEJON  
HOTEL VILLA MARCILLA  
MUSEO DEL CARLISMO  
SEMANA DE LA MÚSICA EN ESTELLA  
PLAN DE DESARROLLO DEL PIRINEO NAVARRO  
MEJORA DE ESPACIOS NATURALES  
RESTAURACIÓN DEL CASTILLO MARCILLA  
CUEVAS DE ASTIZ

### 26 Pamplona

CAMINO DE SANTIAGO EN PAMPLONA  
NUEVAS SEÑALES TURÍSTICAS  
CALIDAD TURÍSTICA PREMIADA EN FITUR  
PÍO BAROJA EN EL MUSEO DE NAVARRA  
FINALIZACIÓN DE LA ESTACIÓN DE AUTOBUSES  
AVENIDA CARLOS III RENOVADA  
ANIVERSARIO DEL TEATRO GAYARRE

### 34 Empresa

OPEN BRAVO

### 36 La Buena Vida

LLEGAN LAS VERDURAS  
ALCAHOFAS DE TUDELA  
MARIDAJE DE VINOS Y PLATOS

### 41 Guía Comercial y Gastronómica

NAVARRA TOUR RECOMIENDA (NTR)

### 44 Escapada

SANTO DOMINGO DE LA CALZADA

### 46 Información Práctica

Con la colaboración de:







**L**a primavera de este año 2007 viene cargada de contenidos. Por los habituales de la primavera y porque en este periodo comienzan las actividades culturales que van a marcar el resto del año, con una interesante agenda englobada bajo el lema "Navarra07, tu cita cultural". Este proyecto aúna algunas de las actividades más atractivas que se van a realizar en la Comunidad Foral: El 5º centenario de la muerte de Cesar Borgia en Viana, el 2º centenario del nacimiento de Hilarión Eslava, la memoria de Pío Baroja, las Jornadas de Estudio del Carlismo, la exposición del monasterio cisterciense de Fitero y el Punto de Encuentro con el Arte Contemporáneo.

Destacamos además en Navarra al Museo de Castejón, un pequeño espacio donde ver la evolución de la villa desde la Edad del Hierro hasta la Era del Ferrocarril, la próxima restauración del Castillo de Marcilla, la futura apertura del Museo del Carlismo de Estella, las acciones medioambientales de las cuevas de Mendukilo y la mejora de espacios naturales llevada a cabo por el Gobierno de Navarra en colaboración con la Caixa.

En otro sentido, anunciamos la inauguración de un nuevo hotel de cuatro estrellas en Marcilla e informamos acerca de la actividad puntera de Openbravo, empresa navarra que ha alcanzado un impresionante desarrollo.

Nos detenemos también en Pamplona, galardonada con dos premios, un de Fitur por su calidad turística y otro del Consejo de Turismo de Navarra. Además, en Pamplona hay muchas novedades: El 75 aniversario del Teatro Gayarre, las nuevas señalizaciones turísticas, la próxima inauguración de la Estación de Autobuses, la finalización de las obras de peatonalización Carlos III y la inauguración de la escultura del encierro y un paseo por el centro de la ciudad siguiendo la ruta del Camino de Santiago.

Por último, cerramos hablando de las verduras, esos manjares naturales que van directamente de la huerta al plato y que en Navarra alcanzan cotas de calidad máximas.

Espárragos, alcachofas, habitas, guisantes... una despensa que alcanza reconocimiento internacional y que en esta temporada está en su mejor momento.

Nos dejamos en el tintero algunos temas, como la recién inauguración del Centro de Arte Contemporáneo de Huarte y una especial invitación a recorrer pausadamente Navarra durante los meses de primavera, cuando en el norte las lluvias propician una exuberante naturaleza que tiñe de un verde increíble los bosques y prados y el calor, que ya debería empezar a notarse, hace que la zona media se cubra del verde de los campos de cultivo, un color que hace que veamos el mundo de otra manera.

En definitiva, nos encontramos en un periodo lleno de posibilidades, y además con el anuncio de muchísimas actividades que van a hacer que Navarra, en los próximos meses, sea un lugar donde es imposible aburrirse.

# Los 10 eventos de primavera

## GAYARRE

El escenario del Teatro Gayarre va a albergar, entre los días 26 de abril y 2 de junio la segunda edición del FESTIVAL TEATRO GAYARRE; Otras miradas, otras escenas, que este año se presenta con novedades respecto a la primera edición y ofrece al público la posibilidad de acceder a quince funciones de trece espectáculos.

Entre las propuestas que recoge este festival, el espectador se va a encontrar con que uno de los escenarios va a ser la ciudad, con espectáculos de calle que harán soñar con mares y olas de espuma o nos trasladarán a universos cercanos a Julio Verne, con compañías como la francesa Malabar o la española Azar Teatro. La música nos traerá voces tan personales como las Pasión Vega o la música fronteriza



mexicano/estadounidense de Lila Down. Este festival nos permitirá acercarnos a los nuevos montajes de dos compañías que ostentan el Premio Nacional de Teatro, y otros tantos premios Max, como Animario y su "Marat Sade" y Ur Teatro con "El chico de la última fila" de Juan Mayorga. Un festival en el que tiene cabida la danza de la mano de compañías como la argelino/francesa de Heddy Maalem y su visión de "La consagración de la primavera" o la belga Ballets C. de la B. y su espectáculo "Import-Export", paradigma de mestizaje de artes. Cuenta la compañía Bramant Teatre en "Construyendo a Verónica", una experiencia irrepetible y una función diferente para cada espectador, teatro directo.

**Más info:**

**tel.: 948 222 333**

**www.teatrogayarre.com**



## BALUARTE

Ahora se presenta en los escenarios de Baluarte con un espectáculo desnudo, austero, auténtico. Sabores se ha despojado de todo ornamento y propone un viaje estrictamente musical. La elegancia y fuerza de Sara Baras tiene su extensión natural en su compañía, de la que es primera bailaora y directora.

También se cumplen los 400 años del nacimiento de la ópera. Fue en la ciudad de Mantua donde Claudio Monteverdi presentó su fábula en música dedicada al mito de Orfeo, el padre de la música. Para celebrarlo, la orquesta barroca The New London Consort, que dirige Philip Pickett, ofrece esta ópera en versión semiescenificada, el día 15 de mayo WDR Rundfunkorchester Köln con el director Michail Jurowski y violín de Anna Savytska. Entre medio Baluarte disfrutará con la música de la Orquesta Sinfónica de Euskadi en su escenario los

días 7 y 25 de mayo y 1, 7, 8, 21 y 22 de junio. y también de la Orquesta Sinfónica de Navarra los días 17, 18 y 31 de mayo y 6 de junio.

Para los amantes de la ópera también se ofrece la visita de L'orfeo de Monteverdi el día 21 de mayo. Finalmente Paloma San Basilio actuará cerrando el mes de mayo, aportando su música el día 30.

**Tel: 948 066 066**

**www.baluarte.com**

## MUSEO DE NAVARRA: "MEMORIA DE PIO BAROJA".

El Gobierno de Navarra y la Sociedad Estatal de Conmemoraciones Culturales recuerdan con esta exposición el cincuenta aniversario del fallecimiento de Pío Baroja (1872-1956), autor destacado de la literatura española y uno de los protagonistas de la Edad de Plata. En ella se recorre la trayectoria vital y literaria del escritor donostiarra a través de más de doscientas cincuenta piezas, entre las que se encuentran manuscritos, cartas, primeras ediciones de sus libros y de los escritores que le rodearon; también se pueden contemplar obras pictóricas de algunos de sus contemporáneos, algunos amigos, como Juan de Echevarría, Darío de Regoyos, Daniel Vázquez Díaz, Aureliano de Beruete, Rafael de Penagos, Gustavo de Maeztu, Ramón de Zubiaurre y Ricardo Baroja. La duración de la exposición es del día 7 de marzo al 27 de mayo de 2007 en la sala de exposiciones temporales.

**Horario al público**

**Martes a sábados: 9.30 a 14 h. y 17 a 19 h.**

**Domingos: 11 a 14 h. Lunes, cerrado**



## RUTAS TURÍSTICAS POR LA RIBERA DE NAVARRA DEL ROMÁNICO

Con el objetivo de promocionar el importante legado que la Comarca de la Ribera de Navarra, tiene de la Edad Media, Consorcio EDER, promoverá tres tipos de Rutas turísticas por El Císter y el Románico de la Ribera de Navarra. El proyecto denominado La Ribera del Románico, está financiado por la Iniciativa Comunitaria Leader +.

Las Rutas serán totalmente gratuitas y se realizarán todos los días (salvo fines de semana) desde el 7 de Mayo al 7 de Junio de 2007.

Estas primeras rutas están dirigidas principalmente a escolares de primaria y secundaria.

A partir de septiembre se realizarán para turistas en general. Las rutas son las siguientes

**1ª Opción: La Tudela Románica**

- a) Visita a la Catedral de Tudela
- b) La Iglesia de la Magdalena
- c) San Nicolás de Tudela

**2ª Opción: El Cister de Fitero y Tulebras**

- a) Visita guiada al Monasterio de Tulebras
- b) Visita a Trujal o Bodega
- c) Visita al Monasterio de Fitero y exposición

**3ª Opción: De Cabanillas a Carcastillo**

- a) Visita guiada a la Iglesia de San Juan de Jerusalén
- b) Visita guiada a la Iglesia de Fustiñana
- c) Visita monasterio Cisterciense de la Oliva

**Teléfono de Reservas: 901 10 11 68**

**Lunes a Viernes de 15:30 a 18**

**horas.ciarista@terra.es**



## NOCHE DE SAN JUAN

Las fiestas de primavera terminan la noche de San Juan -que coincide con el solsticio de verano- con numerosas hogueras y festejos en casi todos los pueblos de Navarra, entre los que cabe destacar Auritz/Burguete, donde ese día se baila el Trebolé y Torralba del Río, donde se escenifica, con participación de todo el pueblo, la captura de Juan Lobo - legendario bandido de la Baja Edad Media- y los cofrades de San Juan bailan el tradicional Baile de la Balsa, En las cuevas de Zugarramurdi, la noche del sábado más próximo a San Juan se celebra una fiesta, el Akelarre, en el que, las brujas bailan al son de la txalaparta hasta que aparecen los zanzantzar haciendo sonar sus cencerros con el fin de ahuyentarlas. Además, son interesantes los dances y paloteados que se van recuperando en algunos pueblos navarros. El más conocido es el que se celebra por estas fechas en el barrio de Lourdes de Tudela.



## FIESTA DEL AGUA DE PITILLAS

El agua es una fuente de riqueza y vida, sobre todo en lo que afecta a la flora y la fauna que nace y vive a su alrededor. Por eso mismo se considera un elemento imprescindible para cualquier ecosistema. Navarra cuenta en su geografía con un humedal conocido por los diferentes tipos de vegetación que crecen en sus casi 13 kilómetros de perímetro, la laguna de Pitillas.

Se celebra la fiesta el día 20 de mayo. Se realiza degustación de tostadas con aceite y ajo en la calle San Pedro. Justo enfrente, en la Plaza Consistorial, se encuentran puestos de exposición y venta de pro-

ductos artesanos como complementos de cristal de murano, queso, vinos, miel, colchas y pasteles. Y visitas a lo largo del día por alrededores de la laguna de Pitillas.

## ESCUELA NAVARRA DE TEATRO

En el mes de mayo se realizarán diversas muestras de talleres y finales de curso, pequeñas muestras y espectáculos que cada año es frecuente apreciar el teatro local. Entre ellos se destacan:

### • MUESTRAS DE LOS TALLERES DE JOVENES, NIÑOS Y ADULTOS

Los días 7, 8 y 9 de mayo por las tardes.

### • TALLER FINAL DE CARRERA DE LA ENT

"La edad de la ciruela". Los días 25, 26 y 27 de mayo y el 01, 02 y 03 de junio a las 20.00 horas.

### • FINAL DE CURSO DE LA ENT

Muestra trabajos de los alumnos el día 08 de junio por la tarde.

### • LAS MARAVILLAS DEL TEATRO

Teatro Gayarre. "Las Maravillas del teatro", los días 14 y 21 de mayo por las mañanas.



## DÍA DEL ROSADO DE SAN MARTÍN DE UNX

San Martín de Unx el próximo 4 de junio en una nueva edición del Día del Rosado. La jornada, organizada por el Ayuntamiento y el Consorcio de Desarrollo de la Zona Media, permitirá disfrutar de los caldos de una villa con una tradición vitivinícola ancestral que en la actualidad elaboran cuatro bodegas: Beramendi, Máximo Abete, Ayerra y Cooperativa San Martín.

La jornada comenzará con la degustación de más de 100 kilos de chistorra. A lo largo de la mañana actuarán los dantzaris de la Ikastola San Fermín, Fanfarre Ardanbera y Gaiteros de Tafalla; habrá exposición y venta de artesanía, se podrán ver los típicos reposteros colgados de los balcones, visitas guiadas, cata popular previa adquisición de un catavinos, degustación de distintos caldos y una comida popular.

## 10ª EDICIÓN DE EXTREME BARDENAS

Ya falta menos para la 10ª edición de la Extreme Bardenas. La fecha para este año será el día 1 de julio.

Cada año se prepara con mas ilusión la EXTREME BARDENAS, prueba que hace 9 años cuando un grupo de socios del Club Deportivo Ciclista Arguedano se propuso organizarla, nadie esperaba que tantos años después tendría esta repercusión, en el mundo de la BTT.

En éste evento se intenta combinar el deporte de la bicicleta de montaña, con una visita guiada a las Bardenas Reales, lugar árido y seco, pero a su vez con un encanto excepcional. Son 100km aproximadamente, en una prueba no competitiva, limitada a 1500 participantes, que esta pensada para la convivencia y el disfrute de los paisajes que se pueden ver como Castildetierra, La Punta de la Estroza, Pisquera etc. La organización lo que intenta es compaginar el deporte, paisaje, convivencia, compañerismo, dedicación, y esto, todo unido, se llama EXTREME BARDENAS

El Ayuntamiento de Arguedas facilita sus infraestructuras para el desarrollo del acontecimiento. Cabe destacar la participación voluntaria de unas doscientas personas del pueblo y la acogida por parte de todo el pueblo con sus aplausos y gritos de ánimo.



## OTEIZA

La publicación de «La escultura de Jorge Oteiza. Una interpretación», de Pedro Manterola, inaugura la edición de los «Cuadernos del Museo Oteiza» El Museo programará una exposición de dibujos de Oteiza y otra muestra de medallas inéditas Abordará la edición crítica del Quousque Tandem...! y de la obra poética e iniciará un programa de recogida de documentación.

### Más info:

Tel: 948 332 074 - Fax: 948 332 066  
info@museoteiza.org

# LOLA VICENTE

## SOCIA FUNDADORA DE CONGRESOS NAVARRA Y EXPERTA EN TURISMO CONGRESUAL

Un país que le gustaría conocer: **Bolivia.**

El viaje de sus sueños: **Un largo viaje en tren, haciendo paradas dónde te apetezca y conociendo a mucha gente.**

Un país con encanto: **un país mediterráneo. Italia.**

Una ciudad con encanto: **Brihuega.**

Su rincón preferido de Pamplona: **Plaza del Castillo.**

Un día del año para divertirse en Pamplona: **el día 6 de julio.**

La mejor hora para enseñar Pamplona:

**Una mañana soleada.**

Una zona de pinchos: **Casco Viejo.**

¿Su rincón preferido de Navarra?

**Sierra de Urbasa.**

¿Prefiere viajar sólo o en compañía?

**Unas veces sola y otras en compañía.**

Un lugar para relajarse:

**cualquiera en el que pueda leer.**

Recomiende un plato típico para este zotoño? ¿primavera?: **Alcachofas.**

No se puede abandonar Navarra sin haber probado:

**\*un buen plato de pochas!**

En su casa, ¿Quién cocina?: **mi madre.**

¿Montaña o costa? **Montaña y costa, lo que me gusta es salir de casa.**

¿Viaja con animales de compañía? **No.**

¿Utiliza guías de viaje? ¿Cuáles?

**A veces, El País, Trotamundos. Alertes.**

Cuando está fuera ¿Qué es lo que más añora?

**En general no añoro nada suelo estar bastante ocupada conociendo cosas nuevas.**

Su estación preferida para viajar es ...:

**cada estación tiene su encanto.**



Un destino para desconectar:  
**en cuanto salgo de viaje desconecto.**

Un destino para viajar con amigos:  
**turismo de interior.**

Un destino para viajar con pareja:  
**una ciudad cosmopolita: París, Nueva York.**

Un medio de transporte para viajar:  
**tren y coche, para distancias largas avión.**

¿Tiene tiempo de visitar la ciudad que visita por trabajo? **Procuro tenerlo.**

¿Qué ha aprendido viajando?

**\*Que el mundo es muy grande y lo importante**

**es la gente la que encuentras y con la que vas de viaje!**

¿Puede contar un recuerdo curioso sucedido en algún viaje?

**Hace unos años, visitando un pueblo en la ruta de "la arquitectura negra" de Guadalajara, se acercaron a recibirnos un grupo de mujeres que estaban tomando la fresca, porque vieron un coche matrícula de Navarra con unas chicas jóvenes... y pensaron que éramos amigas de la hija de una de ellas que estudiaba en Pamplona.**

## HOTEL ANDIA

*"Atención y gusto por el detalle"*

HOTEL DE TRES ESTRELLAS CON 122 HABITACIONES, TODAS EXTERIORES, EQUIPADAS CON AIRE ACONDICIONADO, CALEFACCIÓN, TV. POR SATÉLITE, CAJA FUERTE, WI-FI GRATUITO, TELÉFONO Y BAÑO COMPLETO. LAS INSTALACIONES CUENTAN CON SALONES INDEPENDIENTES EQUIPADOS PARA REUNIONES DE EMPRESA, EVENTOS Y CELEBRACIONES. ADÉMÁS DISPONEN DE APARCAMIENTO EXTERIOR E INTERIOR PRIVADO, CAFETERÍA, GIMNASIO Y CONEXIÓN WI-FI EN TODOS LOS RECINTOS. LA COCINA DE NUESTRO RESTAURANTE PREPARA CON DELICADEZA Y PROFESIONALIDAD MENÚS INNOVADORES RESPETUOSOS CON LA TRADICIÓN.

CONFÍE EN LA EXPERIENCIA Y PROFESIONALIDAD DEL HOTEL ANDIA.



# tour magazine

.NET

Tour Magazine es una empresa dedicada a la comunicación en el sector del ocio, ferias y congresos y, sobre todo, el turismo. Desde el año 1998, entre otras publicaciones, edita la revista Gipuzkoa Tour Magazine, desde enero de 2004, Navarra Tour Magazine y desde el año 2005 La Rioja Tour Magazine.

## Objetivo

El objetivo de estas publicaciones es dar a conocer, entre quienes visitan las distintas comunidades por ocio, turismo o negocios lo mejor de cada lugar. Paisajes, rutas, tradiciones, lugares de mayor interés, agenda actualizada, ocio, comercio y gastronomía serán temas prioritarios y constantes de las revistas de Tour Magazine.

## Distribución

Las revistas Tour Magazine son publicaciones de cortesía que se distribuyen en los hoteles de 3, 4 y 5 estrellas de las distintas comunidades en que se edita, oficinas de turismo y otros lugares de interés para el visitante como museos o galerías de arte.

## Periodicidad

Las revistas Tour Magazine son trimestrales, coincidiendo con las estaciones. Son por tanto cuatro ediciones anuales.

Lo mejor de cada provincia en la mesilla de tu habitación...

**gipuzkoatour**

**navarratour**

**lariojatour**



## SUSCRIBASE A **navarratour** PARA TODO EL AÑO

4 ediciones por  
tan solo 18 €

\* 25 € si reside en  
el resto de Europa  
y 40 € en  
Sudamérica y  
EE.UU.



NOMBRE   
APELLIDOS   
DIRECCIÓN

CÓDIGO POSTAL   
CIUDAD   
PAIS   
E-MAIL O TEL.

NUMERO DE CUENTA  
(20 DÍGITOS)

VISA   
MASTER CARD   
AMERICAN EXPRESS

Rellenar y enviar a:

Suscripciones  
**NAVARRA TOUR MAGAZINE**  
**MUTILVA EMPRESARIAL**  
**POLIGONO INDUSTRIAL DE**  
**MUTILVA BAJA, C/E, 1, 1º E**  
**31192 MUTILVA BAJA**  
**(NAVARRA)**

# NAVARRA 07, TODO UN AÑO DE GRANDES EVENTOS CULTURALES

EL GOBIERNO DE NAVARRA, BAJO LA INICIATIVA NAVARRA 07, AGRUPA UNA SERIE DE IMPORTANTES EVENTOS CULTURALES QUE SE CELEBRAN ESTE AÑO EN LA COMUNIDAD FORAL, CON ATENCIÓN ESPECIAL A LA CONMEMORACIÓN DE ACONTECIMIENTOS SIGNIFICATIVOS EN LA VIDA CULTURAL NAVARRA



estómago, tal vez envenenado. César soportó mejor el posible veneno. El cardenal Julio II Giuliano della Rovere es nombrado papa Julio II. Enemigo acérrimo de los Borgia ordena detener de inmediato a César que es entregado, por parte de Gonzalo Fernández de Córdoba (El Gran Capitán), en 1504, al rey de Castilla para ser juzgado en España. Es encarcelado en Chinchilla y meses después lo trasladan al Castillo de La Mota en Medina del Campo de donde escapará en octubre de 1506 refugiándose en el Reino de Navarra en casa de su cuñado. César Borgia se alistó combatiendo al lado de su cuñado el rey consorte Juan III de Albret a manos de los hombres del Conde de Lerín, contra la facción de los Beaumont, partidarios de Fernando el Católico en la sucesión navarra. Murió en el sitio de Viana, después de atacar él solo a un grupo de mercenarios. Fue enterrado en Viana. Miembro destacado de una estirpe que jugó un significativo papel en el mundo del Renacimiento, César Borgia murió en Viana en 1507. Con este motivo se ha preparado un completo programa de actos que comprende exposiciones, ciclos de conferencias, conciertos de música coral y sinfónica, espectáculos de calle, representaciones teatrales, cine de verano, y diferentes publicaciones.

La conmemoración de esta efeméride tiene como

**E**stos importantes eventos son entre otros, el V Centenario de la muerte de César Borgia, el II Centenario del nacimiento de Hilarión Eslava, Memoria Pío Baroja, I Jornadas de Estudio del Carlismo, Punto de Encuentro con el Arte Contemporáneo y Fitero, El monasterio cisterciense y su legado. Todos ellos forman parte del programa Navarra 07.

## V CENTENARIO DE LA MUERTE DE CÉSAR BORGIA (VIANA, 1507)

En 1503 César y su padre, el Papa Alejandro VI, acuden a un convite del cardenal Adriano de Fornetto. Después del banquete, el Papa se sintió visiblemente deteriorado y murió de terribles dolores en su

EL V CENTENARIO DE LA MUERTE DE CÉSAR BORGIA, EL II CENTENARIO DEL NACIMIENTO DE HILARIÓN ESLAVA, MEMORIA PÍO BAROJA, I JORNADAS DE ESTUDIO DEL CARLISMO, PUNTO DE ENCUENTRO CON EL ARTE CONTEMPORÁNEO Y FITERO, EL MONASTERIO CISTERCIENSE, FORMAN PARTE DEL PROGRAMA NAVARRA 07



objetivos, además de la difusión de la figura de César Borgia y el papel jugado por familia en el Renacimiento Europeo, la promoción del atractivo cultural y turístico que ofrecen la localidad de Viana y la Comunidad Foral.

## II CENTENARIO DEL NACIMIENTO DE HILARIÓN ESLAVA (1807-2007)

Miguel Hilarión Eslava y Elizondo, sacerdote, músico y compositor español, nació en Burlada, cerca de Pamplona, el 21 de Octubre de 1.807, y murió en Madrid el 23 de Junio de 1.878. Sus padres, propietarios de la casa solariega, conocida por el nombre de Benitorea, gozaban de buena posición económica y, a Hilarión Eslava, único hijo varón, y por tanto heredero de la estirpe familiar, le dieron una educación esmerada, dentro de las posibilidades que permitía aquella época en un pequeño pueblo. Hilarión Eslava tenía un talento especial y dedicaba gran esfuerzo a lo que hacía, por lo que a los 8 años terminó su educación primaria. Sus composiciones se caracterizan por su originalidad, severidad en la forma, riqueza de armonía, clasicismo, sobriedad en la orquestación y admirable maestría en el manejo de las voces. Sobresalió en todos los ramos musicales y se distinguió siempre por sus vastos y profundos conocimientos musicales, así como por su claro criterio en todas las cuestiones que atañen a la música. El músico burladés Hilarión Eslava, fue intérprete y compositor sobresaliente en todas las ramas musicales, llegó a ser Caballero de la gran cruz de Isabel la Católica, comendador de la de Carlos III y miembro de la Real Academia de Artes de San Fernando. Con motivo de esta efeméride, se ha previsto la celebración de una serie de actos culturales en colaboración con el Ayuntamiento de Burlada. En concreto, el programa previsto contempla una exposición titulada "Hilarión Eslava: burladés universal", un concierto extraordinario, dentro de la Semana de Música de Hilarión Eslava en noviembre y la edición de varias publicaciones.



## MEMORIA PÍO BAROJA

Del 19 al 21 de octubre está previsto un Congreso de Estudios Barojianos, dirigido por Ramón Tamames, catedrático de Economía de la UAM y Cátedra Jean Monet de la UE. La sede de esta actividad será el Museo de Navarra.

## JORNADAS DE ESTUDIO DEL CARLISMO

Los carlistas formaban el ala más conservadora de la sociedad española de la época, englobando a los denominados "apostólicos", católicos tradicionalistas y, sobre todo, a la reacción antiliberal. La lucha entre pretendientes fue realmente una lucha entre dos concepciones políticas, de una parte los defensores del Antiguo Régimen y de otra los partidarios de las reformas liberales, surgidas como consecuencia de la Revolución Francesa y de la Revolución Industrial, que habían dejado desfasada la antigua sociedad agraria predominante hasta entonces en España. Así, el carlismo tuvo escasa repercusión en las grandes ciudades, siendo un movimiento predominantemente rural.

Otro aspecto de la disputa transcurría en el terreno religioso, con el deseo de los carlistas de conservar los privilegios e influencia de la Iglesia Católica en la sociedad y el estado, así como la restauración de la Inquisición.

Además, los partidarios del pretendiente Don Carlos alentaban la reinstauración de la totalidad de los fueros de los territorios de las zonas sublevadas (si bien existen discrepancias entre los historiadores respecto si la defensa de los fueros fue un rasgo característico del carlismo desde su origen, o si se manifestó ya empezada la Primera Guerra Carlista), lo que explica el mayor auge del movimiento en los territorios que habían disfrutado de regímenes forales, caso de Aragón, Valencia y zonas de Cataluña, así como en los que aún los disfrutaban, caso del País Vasco y Navarra, donde los veían amenazados por el afán uniformizador de los liberales.

Así se conformó el ideario carlista: legitimidad dinástica, integrismo católico, monarquía absolutista y defensa de los fueros tradicionales. Su lema legendario: "Por Dios, por la Patria y el Rey".

En 2007 comienzan su andadura las Jornadas de Estudio del Carlismo que pretenden convertirse, al igual que la Semana de Estudios Medievales, en un referente científico a nivel nacional e internacional. Las jornadas con carácter anual tendrán lugar en Estella, entre el 18 y el 21 de Septiembre.

## EL MONASTERIO DE FITERO FUNDADO EN 1140 PUEDE PRESUMIR DE SER EL PRIMER CENOBIO CISTERCIENSE QUE SE CONSTRUYÓ EN LA PENÍNSULA IBÉRICA

### FITERO, EL MONASTERIO CISTERCIENSE

Fundado en 1140 en el lugar de Niencebas, el navarro monasterio de Fitero puede presumir de ser el primer cenobio cisterciense que se construyó en la Península Ibérica. Aunque no son sus únicos méritos. Desde allí, el abad encargado de dar forma, sentido y contenido al edificio emprendió una gesta religiosa y militar que culminó con la creación de la Orden de Calatrava y que el crisol de siglos posteriores se encargó de fundir con la leyenda.

Lugar codiciado por reyes, papas y señores, el monasterio de Fitero luce, orgulloso, méritos de gloriosos recuerdos militares y honores de primerizos nacimientos. Estos, porque su fundación, allá por el 1140, supone la primera referencia de la orden cisterciense en la Península Ibérica, aún en vida del propio San Bernardo, creador de la regla. Aquéllos, porque, desde aquí





se creó y organizó la orden militar de Calatrava, dedicada a la defensa de la plaza del mismo nombre. Como paso previo para la futura restauración del primer monasterio de la orden cisterciense en la península ibérica, la muestra prevista constituye el preludio de la puesta en valor de este importante conjunto patrimonial. La exposición constará de las piezas que constituyen el patrimonio ornamental de este monasterio del Císter. Patrimonio que además se conserva en su totalidad.

**Viernes 9 de noviembre, en el Centro Cultural Navarro Villoslada.**

**PUNTO DE ENCUENTRO CON EL ARTE CONTEMPORÁNEO**

Sumándose al impulso que desde el Departamento de Cultura y Turismo se está dando al ámbito del Arte Contemporáneo a través del Plan de Impulso Artístico, el apoyo al Centro de Arte Contemporáneo de Huarte y las propuestas del Museo Jorge Oteiza para este año, se inicia un programa expositivo denominado Punto de Encuentro con el Arte Contemporáneo que va a ofrecer una visión amplia y completa de la esta disciplina.



- Arte Contemporáneo Navarro. "Silencios: 22 pintores navarros" Comisario: Juan Manuel Bonet, crítico de arte.  
Del 31 de marzo al 3 de junio.

- Arte Contemporáneo Internacional: MARKUS LÜPERTZ: Comisario: Kosme de Barañano.  
Entre junio y septiembre.

- Arte Contemporáneo español. Comisaria María Corral.  
De octubre a diciembre..



La mejor opción hotelera en el Cantábrico y el Mediterráneo



**HOTEL EUROPA**  
San Martín, 52  
20007 SAN SEBASTIÁN  
tel. 943 470 880  
fax 943 471 730



**HOSTAL P... BAHÍA**  
San Martín, 54 bis  
20007 SAN SEBASTIÁN  
tel. 943 469 211  
fax 943 463 914



**HOTEL GUDAMENDI**  
Pº Gudamendi, s/n  
20008 SAN SEBASTIÁN  
tel. 943 214 000  
fax 943 215 108



**HOTEL LOS DELFINES**  
Avenida Papa Luna, 4  
12598 PEÑISCOLA (Castellón)  
tel. 964 481 361  
fax 964 480 510



PROHOGUI

GRUPO HOTELERO  
[www.prohogui.com](http://www.prohogui.com)

# PREMIOS “ REYNO DE NAVARRA” DE TURISMO 2007

EL AYUNTAMIENTO DE PAMPLONA, LA ASOCIACIÓN DE HOSTELERÍA NAVARRA, LA ORDEN DEL VOLATÍN DE TUDELA, SAGRARIO GOÑI MICHELENA, EL RESTAURANTE 33 DE TUDELA Y LA AGENCIA DE TURISMO ENOLÓGICO ENTRE VINOS SON LOS PREMIADOS EN ESTA EDICIÓN DEL 2007



La plantilla al completo de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Navarra acudió a recoger su premio en la categoría de “Asociaciones Empresariales del sector”. Abajo Ana Berrián, Presidenta de esta Asociación, recoge el galardón

**L**os premios, de carácter anual y consistentes en un trofeo y un diploma acreditativo, fueron entregados en la Gala de Turismo 2007 que organizó el Departamento de Cultura y Turismo en el Baluarte el pasado 17 de abril. El acto contó con las actuaciones del grupo humorístico Los Modernos, la Escolanía del Orfeón Pamplonés, el coro de canto gregoriano Gaudeamus y la cantante Naiara Ruiz. Tras la entrega de premios se hizo un balance de la evolución del sector en el 2006 y se presentó el “Anuario de Turismo 2007” en el que se destaca que Navarra ha superado por primera vez el millón de visitantes.

## CATEGORÍAS

La creación de estos premios, que se engloba dentro del Plan Estratégico del Turismo de Navarra, pretende reconocer la labor desarrollada por los distintos agentes a favor del turismo y servir de



estímulo para la mejora continua en los servicios y productos ofrecidos al visitante. Con este objetivo se han creado varias categorías: **Entidades locales, consorcios turísticos o instituciones públicas** (Ayuntamiento de Pamplona), **Asociaciones Empresariales del sector** (Asociación de Empresarios de Hostelería de Navarra), **Otras asociaciones turísticas** (Orden del Volatín de Tudela) por otro, y, finalmente, **Empresas turísticas**, categoría esta última dentro de la cual se distinguen tres modalidades: **Alojamientos** (Sagrario Goñi Michelena), **Restauración** (Restaurante 33 de Tudela), y **Mediación y Prestación de servicios** (Entre Vinos).

## GALARDONADOS

Los premiados han sido seleccionados por su especial contribución al desarrollo del turismo navarro:

- **El Ayuntamiento de Pamplona** destaca por su puesta en marcha, en colaboración con el Gobierno de



Yolanda Barcina, alcaldesa de Pamplona

## ESTOS PREMIOS SE ENGLOBALAN DENTRO DEL PLAN ESTRATÉGICO DEL TURISMO DE NAVARRA Y SU OBJETIVO ES RECONOCER LA LABOR LLEVADA A CABO POR LOS DISTINTOS AGENTES A FAVOR DEL TURISMO

Navarra, del Plan Estratégico del Turismo de Pamplona.

• **La Asociación de Empresarios de Hostelería de Navarra**, ha sido premiada por su trayectoria en general y por tres proyectos concretos: la implantación de los sistemas de calidad, el impulso de las diferentes asociaciones que la integran y su reciente central de reservas on-line para la comercialización de hoteles, una iniciativa pionera en Navarra.

• **La Orden del Volatín de Tudela**, institución de más de treinta años de antigüedad cuyo objetivo es promocionar las tradiciones. Esta entidad ha sido galardonada por su destacada labor para el desarrollo turístico de Tudela y de toda la Ribera a través de actos como las Jornadas de Exaltación de la Verdura, la concentración de Gigantes, la procesión de Santiago, el festival de villancicos y su ceremonia más característica declarada de interés nacional: el Volatín de Tudela, acto que simboliza la agónica muerte del traidor Judas Iscariote en la Plaza de los Fueros de Tudela y que se remonta al siglo XIV.

• **Sagrario Goñi Michelena** y su casa rural "Olase-neko Borda" en Bera-Vera de Bidasoa, ha sido merecedora de este reconocimiento por su trayectoria como empresaria especializada en el turismo rural. Su forma de entender y trabajar a consolidado a Navarra como uno de los mejores destinos para disfrutar de este tipo de turismo.



• **Restaurante 33 de Tudela**, restaurante de tradición familiar fundado en 1952 premiado por su constante promoción de la gastronomía navarra, en especial de la verdura de la Ribera.

• **Entre Vinos**, agencia de turismo enológico que centra su actividad en potenciar la cultura del vino en Navarra. Esta iniciativa ya ha sido premiada con el Almira del grupo catalán CETT y el "Best of 2006" de The Great Wines Capitals Global Network.

## MIGUEL DE LA QUADRA SALCEDO

Pamplona. 1932. Reportero. Director y presentador de múltiples reportajes y series documentales. De la Quadra Salcedo ha recibido una mención especial por su trayectoria y contribución a la divulgación de la imagen de Navarra fuera de la Comunidad. El aventurero navarro no pudo acudir por lo que recogió el galardón su hijo Rodrigo.

## VEINTISÉIS EMPRESAS TURÍSTICAS NAVARRAS RECIBEN LA "Q" DE CALIDAD

La Oficina de Turismo de Bértiz, el Parador Nacional de Olite, el Hotel Virrey Palafox de Fitero, el Balneario Virrey Palafox de Fitero, el Hotel Abba Reino de Navarra, la Casa Rural Vivienda Lantxurda de Abinzano, Casa Rural Vivienda Maitetxu y Orreaga de Bizkarreta - Gerendiain, Casa Rural Muskilda de Bizkarreta-Gerendiain, Casa Rural Habitaciones Alkeberrea de Bera/Vera de Bidasoa y 17 sucursales de la Agencia de Viajes Eroski han sido las empresas merecedoras de este reconocimiento.

Con estas incorporaciones Navarra ostenta ya un total de 80 establecimientos certificados con la "Q" de Calidad Turística que otorga el Instituto para la Calidad Turística Española. Entre ellos se encuentran un total de: 19 hoteles y apartamentos turísticos, 21 casas rurales, 4 restaurantes, 2 balnearios, 1 campamento de turismo, 2 espacios naturales protegidos (Señorío de Bértiz y Foz de Lumbier), 29 agencias de viajes y las oficinas de información turística de Pamplona y de Bértiz..

Para la obtención de estos premios el Gobierno de Navarra ha concedido a través del Departamento de Cultura y Turismo ayudas a pymes a lo largo de 2006 por importe de 220.000 euros y que han supuesto una inversión inducida de más de 1,2 millones de euros.

### Calidad como estrategia competitiva

Estos certificados así como el propio Instituto para la Calidad Turística Española tienen el objetivo común de mejorar el servicio turístico e impulsarlo. Para ello optan por la implantación de una "cultura de calidad" que ayude a mejorar y a dar a conocer nuestro turismo, un sistema autorregulado para el desarrollo de la calidad como estrategia competitiva.

### Guías oficiales

Además el certificado "Q" ofrece a los establecimientos que lo poseen una promoción especial por parte del Gobierno de Navarra que ya ha editado las guías oficiales para este año 2007 de alojamientos turísticos de Navarra y de servicios turísticos certificadas con la 'Q' de calidad turística.

# CASTEJÓN, DE LA EDAD DEL HIERRO AL FERROCARRIL

DESDE QUE CASTEJÓN SE CONVIRTIÓ EN ESTACIÓN DE ENLACE EN 1859, LA VIDA DE LA, HASTA ENTONCES, TRANQUILA VILLA A LA RIBERA DEL EBRO CAMBIÓ RADICALMENTE. ALGO SIMILAR DEBIÓ DE SUCEDER EN EL PASADO, DADOS LOS YACIMIENTOS DE LA EDAD DEL HIERRO Y LOS RESTOS ROMANOS, CELTÍBEROS, VASCONES, ÁRABES, ENCONTRADOS EN SU TERRITORIO. DESDE 2006 UN COQUETO MUSEO MUESTRA AL PÚBLICO LA TRANSICIÓN: DE LA EDAD DEL HIERRO A LA ERA DEL FERROCARRIL



**C**astejón, villa situada a orillas del Ebro, ya cerca de Tudela y muy cerca de la villa riojana del Alfaro, ha sido siempre un importante núcleo de población. Tierras regadas generosamente por el gran río, ribera fértil y asentamiento humano desde tiempos inmemoriales, la villa ha recogido en un museo parte de su historia.

De la más antigua, representada por los fabulosos yacimientos de la Edad del Hierro, de tres mil años de antigüedad, hasta la más moderna, con los radicales cambios que supuso para el pueblo la elección de su estación como zona de enlace entre trenes provenientes de distintos puntos.



El origen del museo está en la asociación Los Amigos del Tren de Castejón, que durante años se dedicaron a recopilar objetos, maquinaria, maletas... y que mostraban en el Viejo Museo del Tren, un lugar que fue sustituido por Ayuntamiento por el actual Museo.

A la par que se decidía esta nueva ubicación se comenzó la construcción de dos nuevas centrales térmicas en la villa, que vino precedida por un estudio arqueológico. La sorpresa fue que se hallaron restos de enterramientos de la Edad del Hierro, fechados en el año 1000 antes de Cristo, en una zona donde no había habido ningún tipo de actuación, lo que ha permitido una perfecta conservación.



El hallazgo hizo pensar a los responsables del nuevo Museo del Ferrocarril la manera de enlazar contenidos y aprovechar el descubrimiento para dotar de mayor contenido a la estancia. La clave: El hierro. El enlace: De la Edad del Hierro al Ferrocarril.

## EL MUSEO

La disposición del Museo permite realizar un recorrido en distintas plantas a través de la historia. La planta baja recoge los descubrimientos de la Edad del Hierro, donde se hallaron necrópolis en perfecto estado de conservación: Urnas funerarias, cerámica, espadas, exvotos, jarras y copas decoradas,

## EL ORIGEN DEL MUSEO ESTÁ EN EL TRABAJO DE RECOPIACIÓN DE LA ASOCIACIÓN LOS AMIGOS DEL TREN DE CASTEJÓN

puñales y un largo etcétera que permiten hacerse una idea de cómo se vivía tres mil años antes en la villa de Castejón.

La segunda planta recoge decenas de objetos relacionados con el mundo del ferrocarril: Desde gorras y cuños hasta una oficina completa de jefe de estación, carros apaga fuegos, maletas y un lago etcétera. Objetos curiosos recogidos desde hace años por la Asociación de Amigos del Ferrocarril de Castejón. La tercera planta albergará en el futuro una maqueta de la antigua estación de Castejón. Aunque en la actualidad está vacía, esta da paso a la terraza del edificio, desde donde se domina la actual estación, con su nudo ferroviario, y gran parte de la villa. Por último, el sótano está dedicado a exposiciones temporales de pintura y escultura. Hasta el momento, en su breve historia, ha albergado cuadros de Meyfrèn, de la Colección Thyssen Bornemisza, y del pintor navarro Ansoáin.

**HORARIOS**

**DE NOVIEMBRE A MARZO:**  
Fines de semana y festivos de 11:00 h. a 14:00 h.

**SEPTIEMBRE, OCTUBRE, ABRIL, MAYO Y JUNIO:**  
Todos los días de 11:00 h. a 14:00 h.

**SEMANA SANTA: JULIO Y AGOSTO:**  
De 11:00 h. a 14:00 h. y de 16:30 a 19:30 h.

**CERRADO:**  
Lunes, salvo festivos, 25 de diciembre, 1 y 6 de enero.

**VISITAS GUIADAS:**  
El Museo organiza actividades durante todo el año para adultos y niños.  
Tel. 948 770 065.

Mail: [museo@castejon.com](mailto:museo@castejon.com)

RESTAURANT  
EN ESTIA SAN SEBASTIAN

**LA BOULE**

**MENÚ desde 14 €**

**NUEVA SALA DE MÁQUINAS**

**HORARIO: De 10:30 a 05:00.**

**SALA DE JUEGOS**



**casinokursaal.com**

C/ Mayor, 1 (Esquina Boulevard) • Tel. 943 429 214



**CASINO  
KURSAAL**

**DONOSTIA • SAN SEBASTIAN**

CALIDAD CUATRO ESTRELLAS

# EL HOTEL VILLA MARCILLA ABRE SUS PUERTAS

EL HOTEL VILLA MARCILLA VIENE A CUBRIR LA NECESIDAD DE UNA OFERTA HOTELERA DE ALTA CALIDAD EN EL ÁREA DE MARCILLA. ESTE ESTABLECIMIENTO DE CUATRO ESTRELLAS OFRECE LOS SERVICIOS MÁS AVANZADOS EN SUS 24 HABITACIONES Y ES EL PRIMERO DE UNA CADENA DE HOTELES CON ENCANTO QUE SE COMIENZAN A COMERCIALIZAR BAJO EL NOMBRE DE SAN VIRILA.



Imágenes del Hotel Villa Marcilla y su entorno

**E**l 27 de abril se inauguró el primero de los hoteles de la marca comercial Sanvirila - Hoteles de Ensueño. Este proyecto empresarial apuesta decididamente por la promoción de un turismo rural de calidad en Navarra.

En una primera fase, la marca San Virila tiene proyectado la apertura de dos hoteles más, uno en Estella y otro en la Ulzama antes de finales de año.

## LA OFERTA HOTELERA

Hotel Villa Marcilla, proyecto desarrollado conjuntamente por la familia Baselga - Elorz y FONDETUR S.P.E.,S.A.(empresa promovida por SODENA), busca dar respuesta a las necesidades y demandas tanto





Una de las habitaciones suite del Hotel Villa Marcilla

de empresas como del visitante turístico.

Para el primer grupo de clientes el Hotel Villa Marcilla ofrece los más modernos servicios para un perfil de empresarios y ejecutivos que buscan comodidad y

un entorno que facilite el trabajo fuera de la oficina.

El Hotel Villa Marcilla espera hacer sentir a quien se aloje como en su casa, por eso la primera prioridad es crear un ambiente confortable y acogedor. En

ese sentido la decoración de cada habitación se ha cuidado hasta el mínimo detalle y en cada una de ellas el cliente dispondrá de servicio de aire acondicionado y calefacción, baño completo, teléfono, caja fuerte de seguridad, minibar con carácter gratuito, conexión ADSL, y TV con canales vía satélite.

Los clientes tendrán también a su disposición un salón completamente equipado donde celebrar sus reuniones de trabajo, seminarios formativos, consejos de administración etc...

El segundo tipo de cliente al que se dirige este nuevo Hotel es al turista. Marcilla y sus alrededores cuentan con grandes atractivos entre los que cabe destacar el Monasterio de la Oliva, los Altos de Peñalén, las Bardenas Reales y Senda Viva. La zona media de Navarra también es famosa por sus fortificaciones medievales. Además del propio Castillo de Marcilla, cabe destacar el Castillo de Olite y el Cerco de Artajona. Otro tipo de turismo en auge es el enológico y la zona también disfruta de importantes Bodegas en sus inmediaciones.

Tanto para el cliente de negocios como para el turista, está a disposición el Restaurante Villa Marcilla. Este Restaurante es muy apreciado en la zona y es el complemento perfecto para disfrutar de la mejor cocina Navarra en las inmediaciones del Hotel.

## PALACIO CASTILLO DE GORRAIZ RESTAURANTE

*Un entorno único para celebrar aquellos acontecimientos que requieren de una puesta en escena sin igual*



- Tecnología y espacios para su empresa: Reuniones, congresos y todo tipo de eventos.
- Cocina creativa a base de productos de temporada.
- Mirador de la Cuenca de Pamplona, rodeado de zonas verdes.
- A 100 metros del campo de golf de Gorraiz.

## *La mejor gastronomía de cada temporada*

# EL MUSEO DEL CARLISMO DE ESTELLA ABRIRÁ EN EL 2008

**E**l rehabilitado Palacio del Gobernador y un edificio de nueva planta que se construirá junto a éste acogerán el nuevo museo. El conjunto inicial de las colecciones lo constituyen los bienes cedidos, en depósito indefinido, por el Partido Carlista al Gobierno de Navarra: cuadros, banderas, condecoraciones, fotografías, etc.

## ANTECEDENTES DEL MUSEO

El 20 de diciembre de 1999 el Gobierno de Navarra acordó la creación de un Museo y Centro de Documentación del Carlismo en el Palacio del Gobernador, en Estella. El 2 de marzo de 2000 el Ayuntamiento de Estella cedió al Gobierno de Navarra la propiedad del edificio, un inmueble que se encon-

## EL CONJUNTO INICIAL DE LAS COLECCIONES LO CONSTITUYEN LOS BIENES CEDIDOS, EN DEPÓSITO INDEFINIDO, POR EL PARTIDO CARLISTA AL GOBIERNO DE NAVARRA

traba en muy mal estado, por lo que fue necesario proceder a su consolidación estructural en cinco fases, entre 2000 y 2004, por un importe total de 2.172.761,78 euros. La intervención supuso además la ejecución de un dique de contención para evitar que las crecidas del río afectaran al edificio. Con el objetivo de ampliar las instalaciones del futuro museo, se adquirieron dos fincas colindantes derribadas en 2004, y en 2005 se inició la construcción de un nuevo edificio anexo. La última fase de construcción se encuentra actualmente en marcha e incluye también el planteamiento de parte de las instalaciones del Palacio, con un coste aproximado de 1.000.000 de euros. El 27 de abril de 2000 se firmó un convenio en virtud del cual el Partido Carlista cedió en depósito indefinido al Gobierno de Navarra los bienes que forman su legado histórico (cuadros, banderas, condecoraciones, fotografías y documentos), cuyas piezas ya han sido inventariadas y fotografiadas. En la actualidad se está redactando el



Imágenes del apoyo al carlismo

Plan Museológico del futuro centro, y se van a poner en marcha las Jornadas del Carlismo, cuya primera edición se celebrará entre el 18 y el 21 de septiembre de este mismo año, con la dirección y asesoramiento del Comité Científico constituido al efecto. El proyecto de Museo y Centro de Documentación sobre el Carlismo persigue el estudio riguroso de esta etapa de la historia moderna de Navarra, y pretende realizar una labor divulgativa dirigida tanto al ámbito especializado como al público en general.

## ¿QUÉ ES EL CARLISMO?

El carlismo es un movimiento político legitimista de carácter antiliberal y antirrevolucionario surgido en España en el siglo XIX que pretende el establecimiento de una rama alternativa de la dinastía de los Borbones en el trono español, y que en sus orígenes propugnaba la vuelta al Antiguo Régimen. En el siglo XX una parte del carlismo evolucionó hacia el socialismo autogestionario (el Partido Carlista), si bien más tarde se produjo una escisión del sector tradicionalista conservador, que formaría la Comunión Tradicionalista Carlista. Tras la muerte de Franco, el príncipe Sixto de Borbón, hermano de Carlos Hugo, apoyado por elementos de origen franquista, intentó organizar un carlismo de extrema derecha alternativo al Partido Carlista, con una fuerte colaboración de Fuerza Nueva, llegando sus seguidores a realizar un atentado contra los carlistas fieles a Carlos Hugo en la concentración anual del carlismo en Montejurra en 1976, en lo que comúnmente se denominó como los "sucesos de

Montejurra" y que se saldaron con la muerte a balazos de dos carlistas (Ricardo García Pellejero y Aniano Jiménez Santos) y varios heridos. En sentencia de la Audiencia Nacional de 5 de noviembre de 2003 se reconoció a los dos asesinados como "víctimas del terrorismo", remitiéndose a la Sentencia dictada por el Tribunal Supremo de 3 de julio de 1978, siéndole entregada a una de sus viudas la "Medalla de Oro" de Navarra. Los responsables de estos hechos se beneficiaron de la amnistía de 1977 y quedó extinguida su responsabilidad penal.

A la llegada de la transición, el Partido Carlista, que tenía 8.500 militantes en 1977, no pudo participar en las primeras elecciones al parlamento español, por no llegarle el reconocimiento a tiempo, lo que no impidió que pidiera el voto positivo para la Constitución de 1978. Sin embargo, una parte importante de los militantes y simpatizantes del partido optaron por entrar en movimientos nacionalistas y regionalistas de izquierdas. Carlos Hugo dimitió de sus cargos y causó baja en el Partido Carlista en 1980, aunque sin renunciar a sus derechos dinásticos a la corona de España. Los elementos tradicionalistas del carlismo se reorganizaron en el "Congreso de la Unidad Carlista" celebrado en 1986 en San Lorenzo de El Escorial refundando la Comunión Tradicionalista Carlista (CTC) que se proclama heredera y continuadora de la historia, doctrina y pensamiento monárquico y político del carlismo. Esta formación, que actualmente no reconoce a ningún pretendiente, CTC concurrió a las elecciones al Parlamento Europeo de 1994, obteniendo en toda España 5.226 votos (0,03%), y obtuvo 25.000 votos en toda España en sus candidaturas al Senado en 2004.

EL CERTAMEN ESTÁ INCLUIDO EN LA RED EUROPEA DE MÚSICA ANTIGUA

# LA SEMANA DE MÚSICA ANTIGUA DE ESTELLA SUPERA FRONTERAS

**L**a Semana de Música Antigua de Estella es un evento de gran tradición en Navarra que se celebra cada año durante la primera quincena de septiembre en la iglesia de San Miguel, Estella. Su programa, interpretado por grupos de cámara y solistas de reconocido prestigio, está compuesto por conciertos y recitales de música antigua. Recientemente los miembros de la Red Europea de Música Antigua (REMA) han admitido a esta iniciativa cultural de Estella como miembro integrante de la misma. Este espacio europeo aglutina a los más prestigiosos festivales de Música Antigua de Europa, como el Grandezze & Meraviglie (Módena), el Nuove Settimane Barocche (Brescia), el Festival de las catedrales de Picarcia, el del Centro de música barroca de Versailles, el Festival de música antigua de Lyon la Chapelle, el Festival de música antigua de Utrecht o el Flanders Festival Antwerp. Tras la última reunión de la Asamblea de este organismo europeo, celebrada el pasado mes de noviembre en Versailles, la Semana de Estella ha pasado a ser miembro de pleno derecho de esta red, de la misma forma que los Concursos Internacionales de Canto "Julián Gayarre" y de Violín "Pablo Sarasate" forman parte de la Federación Mundial de Concursos Internacionales de Música. REMA organiza también seminarios especializados y jornadas de trabajo donde se tratan temas de interés para el desarrollo de los programas, como la captación y fidelización de públicos, financiación, gestión de programas o vías de colaboración. La Semana de Música Antigua de Estella nació en



Al fondo la Iglesia de San Miguel de Estella

1967 como una actividad complementaria de la Semana de Estudios Medievales y a partir del año 1987 se configuró como un programa cultural independiente con la estructura que mantiene en la actualidad. En las últimas ediciones trabaja además de manera conjunta con la Semana de Música Antigua de Vitoria-Gasteiz y la Semana de Música Antigua de Logroño.

## MÚSICA ANTIGUA EN ESTELLA

La Semana de Música Antigua de Estella es un programa artístico organizado por el Departamento de Cultura y Turismo del Gobierno de Navarra que se inició en el año 1967. En aquel momento se trataba de una actividad complementaria de la Semana de Estudios Medievales. A partir del año 1987 se configuró

como un programa cultural independiente con la estructura que mantiene en la actualidad. Desde 1995 se viene celebrando en la Iglesia de San Miguel de Estella. La Semana de Música Antigua de Estella es uno de los programas culturales más veteranos entre los organizados por el Gobierno de Navarra. Ofrece anualmente, en el mes de septiembre, una muestra de la mejor música antigua -medieval, renacentista y barroca- mediante actuaciones de grupos de cámara y solistas de renombre internacional. Los conciertos tienen su sede principal en la Iglesia de San Miguel de Estella. Además de conciertos, en las últimas ediciones el programa se ha ampliado con la celebración de conferencias y otras actividades de carácter didáctico. La Semana de Música Antigua de Estella es un programa del Gobierno de Navarra en colaboración con los Ayuntamientos de Estella, Logroño y el de Vitoria-Gasteiz.



**"las entrañas de Aralar al alcance de todos"**

visitas guiadas  
[www.mendukilo.com](http://www.mendukilo.com)  
 Tel. reserva: 948 50 72 05  
 Fax 948 50 73 33



# PLAN DE DESARROLLO DEL PIRINEO NAVARRO 2007

EL CENTRO DE ESQUÍ NÓRDICO LARRA-BELAGUA , EL CENTRO TEMÁTICO DE LA MADERA Y EL BOSQUE, EL PROYECTO PORTAL DEL PIRINEO, LA OFICINA DE ASESORAMIENTO URBANÍSTICO Y MEDIOAMBIENTAL, EL CENTRO DE INTERPRETACIÓN INTEGRAL DE LA SELVA DEL IRATI, LA AMPLIACIÓN DE POLÍGONOS INDUSTRIALES DE BURGUI Y URROBI Y LA VALORIZACIÓN DEL ENTORNO SOCIOECONÓMICO Y MEDIOAMBIENTAL DEL EMBALSE DE ITOIZ SON LAS PRINCIPALES ACTUACIONES PROGRAMADAS PARA EL 2007

**C**on un presupuesto inicial de 85 millones de euros el Gobierno de Navarra pone en marcha el Plan Estratégico de Desarrollo del Pirineo Navarro, un 40% del presupuesto global del proyecto que cuenta para su realización con un total de 211,77 millones de euros.

Este plan está integrado dentro de la Estrategia Territorial de Navarra y constituye un elemento clave para la sostenibilidad y bienestar del conjunto de la Comunidad Foral. Su objetivo es impulsar el desarrollo socioeconómico del ámbito pirenaico para consolidar la población y las actividades socioeconómicas de la zona.

La sociedad pública Navarra de Suelo Residencial, NASURSA, es la encargada de gestionar este proyecto en el que participan y colaboran todos los departamentos del Gobierno Foral, representantes de las Juntas Generales de los valles del Roncal, Salazar y Aezkoa, alcaldes de los Ayuntamientos de Erro, Aoiz y Lumbier y las Asociación Cederna-Garalur.

## PRINCIPALES PROYECTOS

### CENTRO DE ESQUÍ NÓRDICO LARRA- BELAGUA

Su objetivo directo es mejorar el aprovechamiento de los recursos naturales de innivación de la zona y la atracción del turismo deportivo individual y organizado en la región pirenaica. Para ello se ceden 60 hectáreas de suelo por un periodo de 20 años para el acondicionamiento de pistas de esquí de fondo y otros elementos complementarios en la zona periférica de protección de la Reserva Natural de Larra.

### CENTRO TEMÁTICO DE LA MADERA Y EL BOSQUE

Este centro nace con la intención de incrementar las posibilidades y formas de explotación de los recursos productivos del bosque; mejorar el conocimiento sobre el sector maderero y el aprendizaje de su explotación sostenible. Todo ello se conseguirá a través de la creación de un Centro Polifuncional que englobe toda una serie de actividades relacionadas con estos temas.



Selva de Irati

### Estrategia Territorial de Navarra

La ETN es una herramienta de ordenación territorial innovadora en lo conceptual y metodológico que nace como respuesta a la Estrategia Territorial Europea definida en Potsdam en Mayo de 1999 y que había establecido una serie de objetivos y políticas de Ordenación del Territorio europeo que se debían abordar.

### PORTAL DEL PIRINEO, VENTA DE JUDAS

Se trata de un área de Servicios, Ocio y Actividades Económicas en el término de Sasotabía del municipio de Lumbier denominado "Venta de Judas- Portal de Judas. Todo ello en un entorno de 190.000m2, en el que se incluirán el aprovechamiento de las ripas como área natural, un parque arqueológico y área infantil.

### OFICINA DE ASESORAMIENTO URBANÍSTICO Y MEDIOAMBIENTAL

La puesta en marcha de un servicio de asesoramiento a la población del pirineo en materia de urbanismo y medioambiente es otro de los proyectos para este año. El objeto de esta oficina es prestar apoyo técnico a las Entidades Locales y los particulares para el desarrollo de la práctica urbanística y medioambiental.

### CENTRO DE INTERPRETACIÓN INTEGRAL DE LA SELVA DE IRATÍ

Este proyecto nace con un objetivo múltiple: primero la intervención en el valle de Aezkoa, entre otros; segundo la recuperación del patrimonio edificado del conjunto del ámbito territorial y este valle en particular, y por último, dotar a este territorio navarro de un instrumento novedoso de desarrollo socioeconómico basado en la recuperación y valorización turística del patrimonio histórico cultural. Para llevar a cabo este centro se recuperará y rehabilitará la antigua REAL Fábrica de Municiones de Hierro de Orbaitzeta para su conversión en un centro politémico de la historia de la zona y de sus recursos.

### POLÍGONOS DE BURGUI, LUMBIER Y AOIZ

La creación de éstos tiene como objetivo fundamental incrementar la oferta de suelo industrial en la zona pirenaica para favorecer una actividad industrial casi inexistente en esta zona.

### ACTUACIONES EN TORNTO A LOS USOS RECREATIVOS DEL EMBALSE DE ITOIZ

Las actuaciones previstas por la Fundación Itoiz en torno a los usos recreativos del embalse tendrán un positivo impacto en la actividad económica de la zona y en la generación de puestos de trabajo ya que atraerá turistas y por lo tanto, actividad hotelera. Como consecuencia final de todo el proceso, ayudará a rejuvenecer la estructura demográfica de la zona.

CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE EL GOBIERNO DE NAVARRA Y LA CAIXA

# CONVENIO PARA LA MEJORA DE 13 ESPACIOS NATURALES

LA MEJORA DEL HÁBITAT DE ESPECIES PROTEGIDAS, EL USO PÚBLICO DE ESPACIOS NATURALES, LA RESTAURACIÓN PAISAJÍSTICA, EL APOYO A LA INTERPRETACIÓN AMBIENTAL PARA DISCAPACITADOS, LA PREVENCIÓN DE INCENDIOS FORESTALES Y LA PERMEABILIZACIÓN DE OBSTÁCULOS EN LOS RÍOS SON LOS PRINCIPALES OBJETIVOS DE ESTE CONVENIO

**N**avarra es un referente en el ámbito nacional e internacional en temas de conservación y gestión ambiental ya que presenta una biodiversidad muy rica y, al mismo tiempo, muy bien conservada.

La culminación de la Red de Espacios Naturales de Navarra (RENA) ha sido uno de los principales logros. En este momento el 68% del territorio navarro dispone de algún grado de protección y hay un total de 250.000 hectáreas repartidas en 42 "Lugares de Importancia Comunitaria" integradas en esta red.

**NAVARRA ES UN REFERENTE EN EL ÁMBITO NACIONAL E INTERNACIONAL EN TEMAS DE CONSERVACIÓN Y GESTIÓN AMBIENTAL POR SU GRAN BIODIVERSIDAD Y SU COMPROMISO CON LA NATURALEZA**



Señorío de Bértiz

Estas acciones llevadas a cabo en 2007 representan un nuevo paso para la conservación de la riqueza medioambiental de Navarra.

Todas ellas son fruto del convenio entre el Gobierno de Navarra y La Caixa para la cooperación en el desarrollo y ejecución de un Programa de conservación y gestión de los sistemas naturales de la Red de Espacios Naturales de Navarra.

Dicho acuerdo presupuestó una inversión total de 3,6 millones de euros aportados por "La Caixa" que se repartirán durante los tres años que dura el convenio.

## PROYECTOS 2007

1. Restauración del río Ega.
2. Cortafuegos en el entorno de Lakarri.
3. Mejoras y acondicionamiento de uso público en la laguna de Rada.
4. Adecuación de los accesos al Parque Natural del Señorío de Bértiz.
5. Adecuación de los accesos a los embalses de Leurza.
6. Renovación del material gráfico y paneles de información ambiental de la laguna de Pitillas.
7. Integración paisajística e información ambiental en zonas de uso público en la Sierra de Leire-Foz de Arbayun.
8. Ampliación e impermeabilización de la balsa de Zaborrate en la zona de Urbasa-Andía.
9. Recuperación de pastizales e integración paisajística de las ruinas del Monte Gorramendi en Baztán.
10. Restauración de pastizales y adecuación de acceso ganadero en hábitats de interés en el Monte Aralar.
11. Creación y mejora de balsas (ganado, anfibios, cangrejo autóctono) en Ugarrá.
12. Restauración del hábitat en el entorno del Lic Balsa del Pulguer.
13. Itinerario sensorial en el jardín histórico de Bértiz.



Calle Nueva, 20 - Tel.(948) 22 26 00 - Fax (948) 22 01 66 - 51001 Pamplona - España  
e-mail: [informacion@hotelmaisonnave.es](mailto:informacion@hotelmaisonnave.es) • <http://www.hotelmaisonnave.es>



# INICIADA LA RESTAURACIÓN DEL CASTILLO DE MARCILLA

LA RESTAURACIÓN DEL CASTILLO PERMITIRÁ SU POSTERIOR UTILIZACIÓN PARA USOS MUNICIPALES Y CULTURALES COMO NUEVA SEDE DE LA CASA CONSISITORIAL, BIBLIOTECA PÚBLICA, ESCUELA DE MÚSICA Y LOCALES DE USOS CULTURALES, UN SALÓN DE ACTOS CON UNA CAPACIDAD MÁXIMA DE 250 PERSONAS, ASÍ COMO UN ÁREA DE SERVICIOS DE HOSTELERÍA



**E**l monumento histórico más importante de Marcilla es su castillo. En sus principios fue fortaleza defensiva, después castillo palaciego, terminó siendo una confortable mansión señorial de recios muros.

Contaba con torres de esquina, teniendo en el centro una más elevada y esbelta, pero menos gruesa, provista de airosas almenas y anguladas saeteras.

En la obra de fábrica podían verse la piedra y el ladrillo, aunque éste correspondía a épocas más próximas a la actual.

Las saeteras abundan no solamente hacia el exterior, sino también hacia el interior y el amplio patio de armas. Tenía los muros exteriores en talud y, por todas partes se abrían arcos y ventanales en ojiva.

Todavía se conserva una buena parte de los fosos sobre los que se cernía el puente levadizo. Al lado exterior de las torres mostraba águilas negras con alas y garras abiertas, hasta que, años después de la celebre batalla de las Navas de Tolosa, fueron sustituidas por las cadenas del Rey Sancho el Fuerte.

## LA LEYENDA DE LA MARQUESA ANA

La fortaleza señorial que aún puede admirarse en el centro de la localidad se edificó, al parecer, en los últimos años del reinado de Carlos III el Noble. Es conocida la leyenda, según la cual la marquesa Ana de Velasco se enfrentó valerosamente en 1516 a las gentes de armas del coronel Villalba, impidiendo que se llevase a cabo la demolición de

la fortaleza, decretada por el cardenal Cisneros. Los castellanos, tras conquistar Navarra, ordenaron la demolición de la mayoría de los castillos (orden general del cardenal Cisneros). En el de Marcilla mandaba la marquesa de Falces. Al ser informados de la llegada de Don Hernando del Villar, Doña Ana ordenó aprovisionarse de víveres y disponerse para la defensa. Cuando llegó al Castillo le tributó un gran recibimiento, preparó un banquete y los castellanos se embriagaron. En atención al trato recibido, Don Hernando del Villar permitió a la dama salir de la fortaleza con sus pertenencias y servidumbre. La heroína le respondió en tono altivo que era ella la que concedía la vida. Desarmados, los castellanos tuvieron que abandonar el castillo, humillados por la astucia de Doña Ana de Velasco.

# MENDUKILO, EDUCACIÓN Y RESPETO POR EL MEDIO

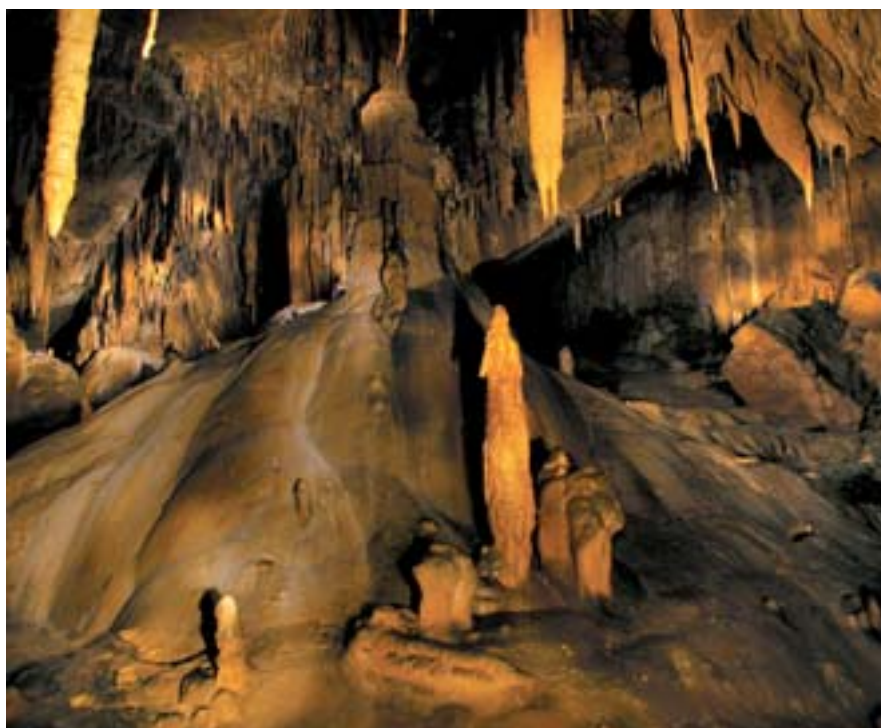
LA CUEVA DE MENDUKILO, SITUADA EN LAS FALDAS DE LA SIERRA DE ARALAR, PERMITE VISITAR UN ESPACIO AL QUE POCOS TIENEN ACCESO. SIN EMBARGO, LA FRAGILIDAD DEL ENTORNO IMPONE CONTROLES QUE PERMITAN SABER SI ESAS VISITAS AFECTAN O NO AL MEDIO Y DE QUÉ FORMA, CON EL FIN DE PRESERVARLO

**M**endukilo combina las visitas turísticas con el estudio de la cavidad y con la educación en el respeto al medio natural. La cueva de Mendukilo, como todas las cavidades, existe gracias a la combinación de muchos factores que hacen posible la existencia de formaciones geológicas de gran interés: Estalactitas y estalagmitas, petroglifos, ollas de agua son formaciones creadas por la labor de siglos del agua unida a otros factores ambientales.

El precario equilibrio y la sensibilidad de las cavidades a la alteración de sus características por agentes externos desaconseja en muchas ocasiones la visita de turistas, pero a su vez es importante que el público conozca estos ecosistemas, de manera que su concienciación aumente y su respeto por el entorno incluya también las cuevas y simas.

Por este motivo, los responsables de Mendukilo optaron por abrir la cavidad al público en 2005, con el fin de dar a conocer el mundo subterráneo de Aralar al público, pero también con la idea de estudiar el impacto producido por las visitas y evitar en lo posible la degradación de la cavidad.

El respeto por el medio ambiente ha supuesto en primer lugar la colocación de tarimas flotantes para el acceso a la cueva y un sistema de iluminación que se activa al paso de los grupos turísticos, evitando así la degradación del suelo y la contaminación lumínica. Pero la degradación puede venir además del propio aliento de las personas, de los cambios de



humedad relativa y de la condensación que produce la presencia humana. Para controlar estos aspectos se han instalado en su interior tres estaciones climáticas de última generación, a las que hay que añadir una estación externa, cuatro puntos de control de agua, un laboratorio portátil y un laboratorio externo. Los estudios, llevados a cabo por la Sociedad de Estudios Espeleológicos Alfonso Antxia de Bilbao, pretenden detectar los posibles cambios en el equilibrio de la cavidad y evitar en lo posible la degrada-

ción del frágil entorno.

Además, con el fin de conseguir una mayor concienciación, los responsables de Mendukilo han puesto en práctica una escuela subterránea, donde chicos y mayores pueden aprender a valorar lo que encontrarán durante su visita guiada y comprender el por qué de la fragilidad de estos espacios naturales tan especiales.

Para más información: [www.mendukilo.com](http://www.mendukilo.com)

**Oteiza**

La ruptura del círculo. Medallas Zirkuluaren haustura. Dominak  
Del 16 de junio al 19 de noviembre de 2006



Exposición permanente



Oteiza 1908-2003 La Colección



Casa-taller de Jorge Oteiza

UN PASEO POR EL CENTRO DE LA CIUDAD

## CAMINO DE SANTIAGO EN PAMPLONA

EL RECORRIDO DEL CAMINO DE SANTIAGO POR EL CENTRO DE PAMPLONA PERMITE VISITAR ALGUNOS DE LOS PUNTOS MÁS INTERESANTES DE LA VIEJA CAPITAL NAVARRA



**C**uando se cruza el puente de la Magdalena camino del centro Histórico de Pamplona se ven justo delante las murallas que desde antiguo protegieron la ciudad. El Baluarte del Redín da la bienvenida al caminante y le permite el paso a través del Portal de Francia, la única puerta de entrada a la vieja Iruña

que quedó en pie tras la destrucción del recinto amurallado que antiguamente rodeaba la ciudad. El acceso al Casco Antiguo por la calle del Carmen, Navarretía y Mercaderes nos lleva hasta el Ayuntamiento de Pamplona y nos introduce unos cuantos metros en el recorrido del encierro. Merece la pena visitar las iglesias de San Cernin, con su doble estilo, gótico y barroco, que tanto sorprende, y la Iglesia de San Lorenzo, donde se guarda la imagen de San Fermín, patrón de Pamplona junto a San Saturnino. El recorrido continúa por la Tacонера, el gran jardín

del centro de Pamplona, y la Vuelta del Castillo, con su ciudadela y la posibilidad de descansar en cualquiera de sus rincones. En definitiva, un paseo sencillo, que puede llevarnos toda una mañana parando a ver los lugares más interesantes y con la posibilidad de hacerse con todo el sabor de la capital Navarra.

### UN DESVÍO

La catedral de Pamplona, escondida tras una gran fachada neoclásica, se encuentra la preciosa catedral gótica de tres naves y girola. Una restauración de 1994 dejó al descubierto bellas pinturas y aumentó su luminosidad. Tiene un interesante mobiliario, entre el que destaca la imagen titular de Sta. María la Real, gótica plateada, el sepulcro de los Reyes Carlos III el Noble y su esposa doña Leonor, magnífica obra de Jehan Lome de Tournay, y varios retablos góticos, románicos y barrocos. El claustro es uno de los mejores del siglo XIV y en las dependencias de la Cillería, el Refectorio y la gran cocina gótica para atender a los peregrinos se halla el Museo Diocesano.

# NUEVAS SEÑALES TURÍSTICAS DE PAMPLONA

EL PORTAL DE ZUMALACÁRREGUI INAUGURA LA PRIMERA DE LAS NUEVAS SEÑALES TURÍSTICAS DISEÑADAS PARA MEJORAR LA INFORMACIÓN TURÍSTICA DISPONIBLE Y FACILITAR EL RECORRIDO A LOS VISITANTES DE PAMPLONA

**E**stas nuevas señales finalizan el Plan de Señalización Turística, que comenzó en el 2006 y que, se engloba a su vez en el Plan de Excelencia Turística de Pamplona. Este último tiene otros objetivos para este año: el desarrollo del valor turístico de "La Ciudadela y las Murallas de Pamplona" y seguir potenciando el valor turístico del recorrido del encierro y el Camino de Santiago.



## PLAN DE EXCELENCIA TURÍSTICA DE PAMPLONA

Este plan es una iniciativa conjunta del Gobierno de Navarra y el Ayuntamiento de Pamplona cuyo principal objetivo es la mejora turística de la ciudad mediante una mayor competitividad y una sostenibilidad económica, social y medioambiental.

El proyecto cuenta con un presupuesto total de dos millones de euros a repartir en tres años: 2006, 2007 y 2008.

SUPONE LA FINALIZACIÓN DEL PLAN DE SEÑALIZACIÓN TURÍSTICA, UN PROYECTO QUE CUENTA CON UN PRESUPUESTO TOTAL DE 2.000.000 DE EUROS A REPARTIR EN TRES AÑOS 2006, 2007 Y 2008

**CONGRESOS  
NAVARRA**



**Garantizamos su éxito,  
hacemos un gran equipo**

# LA CALIDAD TURÍSTICA DE PAMPLONA, PREMIADA EN FITUR

LA FERIA INTERNACIONAL DE TURISMO PREMIÓ AL AYUNTAMIENTO DE PAMPLONA POR LA IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD TURÍSTICA

**E**l Centro de Convenciones de la Feria de Madrid fue el escenario en el que Amaya Otamendi, concejala de Comercio y Turismo del Ayuntamiento de Pamplona, recibió el premio otorgado por

FITUR, en el que se reconoce el trabajo realizado por el Ayuntamiento en de 2006 en la implantación del Sistema Integral de Calidad en Destinos, promovido por la Secretaría General de Turismo y la Federación Española de Municipios y Provincias.

La implantación del Sistema ha tenido como primer paso la creación del Club de Producto Turístico Camino de Santiago, que pretende destacarse por criterios de calidad. La iniciativa consiste en la formación específica en calidad turística de las empresas de un destino concreto; en este caso el Camino de Santiago, Camino Francés, que parte de Roncesvalles y pasa por Pamplona camino de la ciudad gallega. Las empresas y establecimientos adheridos se distinguen con una marca que garantiza su calidad y que es referencia para el turista que nos visita.



## TODAS LAS EMPRESAS TURÍSTICAS

La iniciativa está dirigida a todo tipo de empresas relacionadas con el turismo: Albergues, casas rurales, hoteles, apartamentos turísticos, camping, restaurantes, bares y cafeterías, museos, centros de interpretación, empresas de ocio activo y guías. Además, se incluyen otro tipo de empresas no relacionadas tan directamente con el turismo pero que sí dan servicio a los visitantes. Nos referimos a taxis, alqui-



ler de vehículos, artesanos, tiendas de recuerdos, espacios naturales, palacios de congresos...

Las empresas adheridas participaron en jornadas de formación y recibieron asistencia técnica para la implantación del sistema de buenas prácticas. Las que superen los niveles de calidad exigidos recibirán la marca de "Compromiso Turístico" de manos de la Secretaría General de Turismo.

El Ayuntamiento de Pamplona garantizará la calidad de los destinos mediante un sistema integral que evalúa la calidad de los servicios otorgados, promueve objetivos de calidad y gestiona un observatorio turístico del Camino de Santiago.



A lo largo de 2006 se adhirieron treinta empresas turísticas al Club de Producto Turístico Camino de Santiago, pertenecientes a nueve sectores: Hoteles, restaurantes, bares, cafeterías, convention bureau, agencias de viaje, comercios turísticos, organizadores de congresos y museos.

**EL PREMIO, OTORGADO POR FITUR, ES UN RECONOCIMIENTO AL TRABAJO REALIZADO POR EL AYUNTAMIENTO PARA LA IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA INTEGRAL DE CALIDAD EN DESTINOS, QUE PERMITE EVALUAR LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS OTORGADOS, PROMOVER OBJETIVOS DE CALIDAD Y GESTIONAR UN OBSERVATORIO TURÍSTICO DEL CAMINO DE SANTIAGO**

# PIO BAROJA EN EL MUSEO DE NAVARRA

HASTA EL 27 DE MAYO EL MUSEO DE NAVARRA RECUERDA CON ESTA EXPOSICIÓN EL CINCUENTA ANIVERSARIO DEL FALLECIMIENTO DE PÍO BAROJA (1872-1956), AUTOR DESTACADO DE LA LITERATURA ESPAÑOLA Y UNO DE LOS PROTAGONISTAS DE LA EDAD DE PLATA

**E**n ella se recorre la trayectoria vital y literaria del escritor donostiarra a través de más de doscientas cincuenta piezas, entre las que se encuentran manuscritos, cartas, primeras ediciones de sus libros y de los escritores que le rodearon; también se pueden contemplar obras pictóricas de algunos de sus contemporáneos, algunos amigos, como Juan de Echevarría, Darío de Regoyos, Daniel Vázquez Díaz, Aureliano de Beruete, Rafael de Penagos, Gustavo de Maeztu, Ramón de Zubiaurre y Ricardo Baroja.

La exposición se estructura en seis apartados: Familia, infancia y juventud incluye retratos familiares, cuadros y fotografías que muestran algunos de los primeros decorados de su vida: Pamplona; Valencia, donde vivió y terminó la carrera de Medicina; Cestona, donde fue médico; la panadería de Viena Capellanes, de la que se hizo cargo por herencia de su tía Juana Nessi y algunos de los libros leídos en su infancia y juventud y que forjaron parte de sus favoritos hasta el final de sus días.

Final del siglo XIX y principio del XX recrea la riqueza intelectual, literaria, artística y científica que caracterizó el comienzo del siglo XX. Las obras de Schopenhauer, Kant y Nietzsche, que Baroja leyó en esa época y que marcaron en gran medida su personalidad, reciben al visitante. Junto a ellas se pueden ver las que escribieron y le dedicaron algunos de sus amigos más íntimos como Gregorio Marañón, Azorín y Ortega y



Gasset. Así mismo están presentes sus pintores favoritos a través de los cuadros que él más apreció: los floreros de Juan de Echevarría, los paisajes de Penagos y determinadas etapas de Aureliano de Beruete, entre otros.

Finalmente, se recogen los escenarios más importantes de esta etapa de su vida, además de una pequeña muestra de las excursiones que realizó con sus amigos a Toledo, a Urón, a Yuste, etc.

Es en esta época cuando escribe algunas de sus mejo-

res y más afamadas novelas, agrupadas por trilogías.

## EL MUSEO DE NAVARRA

El Museo de Navarra, fundado en 1956, es una institución de carácter regional perteneciente al Gobierno de Navarra. Tiene su sede en el antiguo Hospital de Nuestra Señora de la Misericordia, sito en un extremo del casco antiguo de Pamplona contiguo a las murallas. Del inmueble originario sólo se conserva la portada y la iglesia, ambas del siglo XVI. La adecuación reciente, obra de los arquitectos Garcés y Soria, se inauguró en 1990. Las piezas que en él se exhiben son muestra del rico patrimonio navarro desde la Prehistoria hasta el momento presente. Las colecciones fueron iniciadas por la Comisión de Monumentos Históricos y Artísticos de Navarra, constituida en 1860; continuó su labor la Institución "Príncipe de Viana", creada en 1940 por el Gobierno de Navarra con la finalidad de proteger, restaurar e investigar el Patrimonio Artístico y Arqueológico de Navarra.

La actividad propia del Museo se complementa con una interesante programación de exposiciones temporales, ciclos de cine, conferencias, visitas guiadas y actividades didácticas. Posee biblioteca, tienda-librería y un fondo documental de artistas navarros contemporáneos.

### Horario al público

**Martes a sábados: 9,30 a 14 h. y 17 a 19 h.**

**Domingos: 11 a 14 h.**



  
**HOTEL ALBRET**  
 Ermitagaia, 3 - Tel. 948 17 22 33 - Fax 948 17 83 84 - 31008 PAMPLONA  
 e-mail: reservas@hotelalbret.net  
 www.hotelalbret.net

Situado a pocos metros de la zona hospitalaria y universitaria

110 habitaciones dotadas de las más completas comodidades

Celebración de convenciones, banquetes, exposiciones o reuniones de trabajo

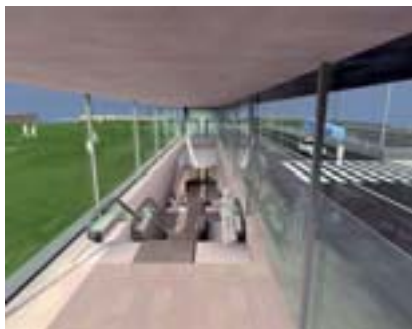


# LAS OBRAS DE LA ESTACIÓN DE AUTOBUSES FINALIZAN

LA IMPERMEABILIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES Y LA POSTERIOR PLANTACIÓN DE UN CÉSPED DE 30.000 M<sup>2</sup> SON LA FASE FINAL DE ESTE AMBICIOSO PROYECTO DE LA CAPITAL NAVARRA

**T**ras una inversión total de algo más de 38 millones de euros llega la nueva estación de autobuses de Pamplona. Una construcción con una superficie útil total de 20.000 m<sup>2</sup> divididos en tres plantas subterráneas y cuya superficie exterior constituirá una zona ajardinada que añade a la zona de la vuelta del Castillo 30.000 m<sup>2</sup> de zona verde. La elección del glacis de la muralla (descenso desde el camino cubierto hacia el campo) como empla-

**LA ESTACIÓN TENDRÁ UNA SUPERFICIE ÚTIL TOTAL DE 20.000 M<sup>2</sup> DIVIDIDOS EN TRES PLANTAS SUBTERRÁNEAS Y CON UNA SUPERFICIE EXTERIOR AJARDINADA DE 30.000 M<sup>2</sup>**



Arriba vista aérea de la futura estación. Sobre estas líneas imagen de la rampa de acceso, de las escaleras mecánicas y de la sala de espera

miento de la nueva estación contribuye a la revalorización de la vuelta del Castillo y continúa con el plan de recuperación general de esta zona que comenzó con el Palacio de Congresos y Auditorio de Navarra, Baluarte, denominado así por ubicarse sobre los restos del Baluarte de San Antón de la fortificación. Además la nueva estación contribuirá a la revalorización de la Ciudadela porque permitirá la posterior reconstrucción del Revellín de Santa Lucía, el foso, la contraescarpa y el camino cubierto.

**CON LA ELECCIÓN DEL GLACIS DE LA MURALLA COMO EMPLAZAMIENTO, LA ESTACIÓN CONTRIBUYE A LA REVALORIZACIÓN DE LA VUELTA DEL CASTILLO**

## INSTALACIONES

Los 20.000 m<sup>2</sup> útiles de la nueva estación de autobuses discurren bajo la superficie de la ciudadela, ya que se ha construido en el subsuelo de ésta. Por ello, los turistas y autobuses que quieran acceder a ella deberán usar las rampas de acceso situadas en la Plaza de la Paz, un total de cuatro rampas de las que dos son para turistas y las otras dos para los autobuses.



Plano vista de corte de la estación de autobuses.

En total serán tres las plantas subterráneas construidas. La última de todas (-3) es un aparcamiento con una capacidad de 598 plazas. En la segunda planta (-2) se encuentran las 52 dársenas (zona de aparcamiento para autobuses), una sala de espera, un vestíbulo, taquillas, el área comercial y una zona de restauración. Finalmente en la primera (-1) se encuentra el área de administración y control.

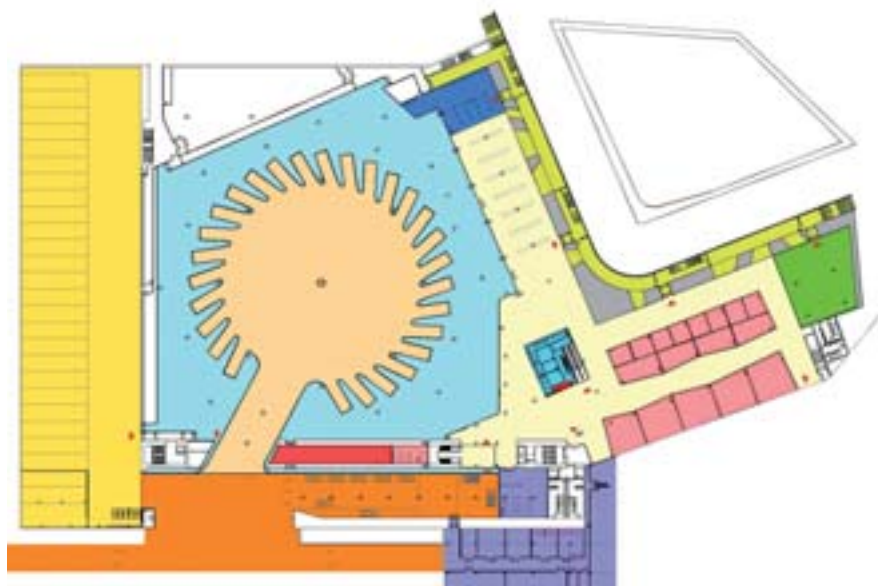
## LA SAGA FAMILIAR ARBELOA, LIGADA A LA ANTIGUA ESTACIÓN DE AUTOBUSES DESDE SU CONSTRUCCIÓN EN 1934, SEGUIRÁ AL FRENTE DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DE LA NUEVA ESTACIÓN

### NUEVA CAFETERÍA

La cafetería de la antigua estación de autobuses tendrá continuidad en la nueva construcción ya que, los responsables de su explotación serán los mismos. La saga familiar Arbeloa, ligada a la antigua estación desde su construcción en el 1934 seguirá al frente del local. Desde entonces son ya tres las generaciones de esta familia que han regentado este negocio en la estación. El nuevo local estará situado en el área de espera de la segunda planta y tendrá una imagen renovada que transmita al mismo tiempo calidad y vanguardismo.

### ÁREA DE RESTAURACIÓN

El área de restauración de la planta -2 ya tiene adjudicados varios de sus locales, Kentucky Fried Chicken, Pizza Hut y Bocatta son los primeros. Juntos formarán una zona común de restauración, un formato similar al que encontramos en los parques comerciales de La Morea o Itaroa, con área de mesas y sillas que permiten que, dentro de un grupo, cada miembro pueda elegir dónde comprar su comida y, aun así, comer todos juntos en una misma mesa.



### UN HOGAR PARA LOS GIGANTES Y CABEZUDOS

La comparsa de Pamplona, creación de Tadeo Amorena, podrá descansar cómodamente en un amplio local de 500 m<sup>2</sup> y 7 metros de altura situado en la segunda planta de la estación. Se trata de un espacio pentagonal que multiplica por cinco el local donde reposa actualmente y que permitirá a los gigantes y cabezudos disponer de un local de ensayo propio así como de zona de vestuarios y despachos.

#### En la estación desde 1971

La vinculación de los ocho gigantes con la estación de autobuses de Pamplona data de 1971. Aquel año el entonces presidente de la comparsa Francisco Sorozábal junto con Francisco Apesteguía y Jesús Mari Viguiristi se vieron obligados a recatar del sótano de la vieja estación de tren de El Plazaola (su local en aquel momento) a las figuras. Habían comenzado las obras de derribo de la estación del tren con las figuras dentro, así que, en plena madrugada fueron sacando uno a uno los gigantes y los guardaron temporalmente en una bajera de Yanguas y Miranda. El derribo de la vieja estación del Plazaola les obligó a buscar otro local y esta bajera era una solución provisional. Finalmente el Ayuntamiento

actuó cediendo un espacio de casi 100 m<sup>2</sup> en la antigua estación de autobuses. Y desde entonces han permanecido allí.



# CARLOS III, LA ARTERIA RENOVADA

TRAS VARIOS AÑOS DE OBRAS, ACOMETIDAS EN DISTINTAS FASES, LA AVENIDA DE CARLOS III, UNA DE LAS ARTERIAS FUNDAMENTALES DEL CENTRO DE LA CIUDAD, YA ESTÁ RENOVADA. UN PASEO PEATONAL QUE RECORRE EL CENTRO DE LOS ENSANCHES, COMUNICANDO EL CASCO ANTIGUO CON EL MONUMENTO DE LA PLAZA DE CONDE RODEZNO.



**C**arlos III ha sido desde siempre una calle concurrida y comercial: Restaurantes, cafeterías, tiendas de moda, complementos, zapaterías, regalo, arte... siempre con primeras marcas y algunas de las franquicias más poderosas de la península, que conviven con edificios tan significativos para los pamploneses como la Diputación Foral de Navarra o el Teatro Gayarre.

Esta concentración de puntos de interés, además por supuesto de su carácter eminentemente céntrico, han hecho que la avenida de Carlos III haya sido una de las calles más concurridas de la ciudad.

Además, desde el mes de abril Carlos III acoge el monumento al encierro, una obra del escultor bilbaíno Rafael Huerta que representa un momento "congelado" de la popular carrera taurina que se celebra todos los años en San Fermín.

El conjunto muestra a toros y mozos en plena carre-



ra, con todo el dramatismo que encierra la carrera, con sus caídas, sus momentos de riesgo y la expresión tensa de los corredores. La escultura consigue sin lugar a dudas recoger todo el dramatismo, toda la emoción de esos escasos minutos en que Pamplona guarda silencio, esperando la entrada de los toros en el toril y el final de la carrera.

Las obras han supuesto además la creación de un nuevo aparcamiento, que viene a completar la amplia oferta de plazas que ya existe en el centro de Pamplona con los aparcamientos cercanos de la Plaza de Toros, la parte superior de Carlos III y la plaza del Castillo, permitiendo así un acceso cómodo hasta el mismo corazón de la ciudad.

La peatonalización de Carlos III permite además la creación de una ruta peatonal que recorre todo el centro de la ciudad, comunicando los ensanches con el Casco Antiguo mediante un corredor que va desde la plaza Conde de Rodezno hasta el Parlamento de Navarra.

# 75 ANIVERSARIO DEL TEATRO GAYARRE

LA FUNDACIÓN MUNICIPAL TEATRO GAYARRE HA PREPARADO DIVERSOS ACTOS PARA CELEBRAR ESTAS BODAS DE DIAMANTE CON LA CIUDAD. DOS SON LOS EVENTOS PRINCIPALES DE ESTE ANIVERSARIO: LA INAUGURACIÓN DE UNA EXPOSICIÓN CONMEMORATIVA Y UNA GALA DE CELEBRACIÓN

**E**l Teatro Gayarre cumple 75 años. Se inauguró el 3 de mayo de 1932. Su construcción fue una iniciativa del Ayuntamiento de Pamplona, que lo edificó en la nueva avenida de Carlos III, creada con el derribo del anterior teatro, que cerraba al sur la Plaza del Castillo.

Aunque el Teatro Gayarre siempre ha sido un edificio municipal, desde 1932 y hasta 1998 fue administrado por una empresa privada que había costeado la construcción y una gran reforma en 1953. En 1998, el Ayuntamiento recuperó la plena gestión y creó la Fundación Municipal Teatro Gayarre para dirigirlo. En sus primeros años de existencia, vivió los convulsos años de la II República, la Guerra Civil (1931-1939). Numerosas organizaciones religiosas y políticas de todo signo lo alquilaban para programar teatro, cine y música con fines propagandísticos. El cine fue la principal fuente de ingresos de la empresa arrendataria del Gayarre en sus primeras décadas de existencia y programaba aquí los grandes estrenos. Sin embargo, nunca faltaba el teatro ni en Sanfermines ni en Navidades.

A pesar de continuos cambios a lo largo de la historia, su diversidad de programaciones permitió que grandes actores, directores y productores a nivel nacional y local, se hicieran presentes en las tablas del Gayarre. La continuada reivindicación de un teatro público



en la ciudad se hace realidad en 1998. La Fundación Municipal es el instrumento que permite al Ayuntamiento absorber la plantilla del teatro, agilizar la contratación y reinvertir lo recaudado en enriquecer la programación.

En sus nueve años de existencia, la Fundación Municipal Teatro Gayarre ha atraído a más de un millón de espectadores en más de dos mil sesiones de teatro, danza, música y espectáculos de todo tipo, con una media de 570 espectadores por función. La Fundación Municipal estructura su trabajo en tres líneas: exhibición, producción propia y creación y formación de públicos.

## ACTIVIDADES

- El día 3 de mayo, fecha del aniversario, el teatro celebró una jornada de puertas abiertas, en la que el público pudo visitar la exposición conmemorativa en la que se hizo un recorrido por los 75 años de la sala y su implicación en la vida de la ciudad. Al margen de esta fecha la exposición podrá visitarse durante las funciones.

- El día 7 de mayo se celebró una gala de aniversario en la que actuaron las mismas formaciones que inauguraron el teatro en 1932: Los Amigos del Arte, la Sociedad de Conciertos Santa Cecilia y el Orfeón Pamplonés.



## HOTEL REINO DE NAVARRA



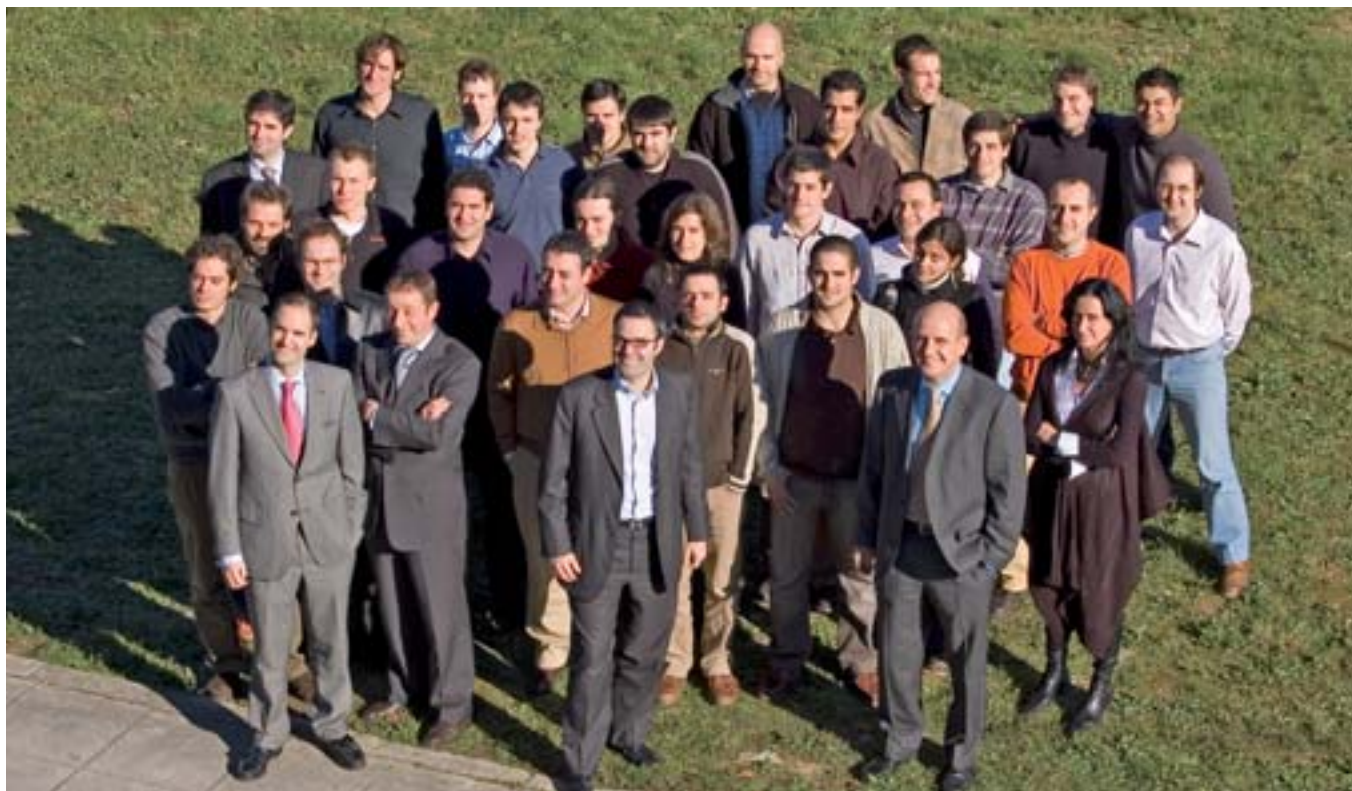
Acella, 1  
31008 - Pamplona  
Tel. 948 17 75 75  
Fax 948 17 77 78

E-mail: [reino-de-navara@abbahoteles.com](mailto:reino-de-navara@abbahoteles.com)  
[www.abbahoteles.com](http://www.abbahoteles.com)



# OPENBRAVO, GANADORA DEL PREMIO RED HERRING TOP 100 EUROPE

EL PREMIO RECONOCE LAS 100 COMPAÑÍAS MÁS PROMETEDORAS QUE LIDERAN EL FUTURO DE LA TECNOLOGÍA.



**R**ed Herring desvela las compañías seleccionadas para los premios Red Herring 100 Europa 2006. Los galardones reconocen a las 100 Firmas "Más Prometedoras" en la Promoción de la Tecnología Futura en Europa, África y Oriente Medio.

## SOBRE LA COMPAÑÍA

Openbravo, la compañía gestada en Navarra, es una solución profesional líder en el mercado de los ERP (sistemas de gestión empresarial integrados) en código libre y entorno web dirigido a pequeñas y medianas empresas (pymes). Ofrece un sistema totalmente integrado y en entorno web, adaptado a las necesidades de cada empresa, independientemente de su tamaño o su sector de actividad. Ayuda a las empresas a administrar sus operaciones diarias, optimizar los procesos de negocios, lograr una

mayor satisfacción del cliente y, en definitiva, incrementar su rentabilidad. En enero de 2006, cerró con SODENA una primera ronda de financiación de 5 millones de euros (\$6,4 millones) -la más importante realizada en una empresa de ERP en software libre- que se dedicará a impulsar el desarrollo de software y a la expansión internacional.

## SOBRE EL PREMIO

"Este año la impresionante lista de ganadores demuestra que Europa resurge como uno de los líde-

res en el sector de la tecnología", afirma el editor en jefe de Red Herring, Joel Dreyfuss. "Los excepcionales logros de las compañías tecnológicas europeas y de sus empresarios son una clara muestra del rápido crecimiento que está teniendo la innovación europea". La lista de Red Herring de las compañías más importantes es ya una tradición que permite identificar nuevas e innovadoras compañías y sus empresarios. Empresas como Google, eBay y Skype fueron destacadas en sus inicios por los editores de Red Herring como los líderes que cambiarían nuestro modo de vivir y trabajar.



SEAN CUALES SEAN TUS GUSTOS,  
LOS PRODUCTOS NAVARROS TE CONVENCERÁN POR SU SABOR.

ICAN



INSTITUTO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA DE NAVARRA

DISTINGUIMOS LA CALIDAD



*Productos de Navarra*



 Gobierno  
de Navarra



  
JAVIER  
2006

# LLEGAN LAS VERDURAS

LA PRIMAVERA TRAE A NAVARRA LAS VERDURAS, UN MANJAR GASTRONÓMICO QUE DA FAMA A LA COMUNIDAD FORAL A NIVEL INTERNACIONAL. ESPÁRRAGOS, GUISANTES, HABITAS, ALCACHOFAS Y UN LARGO ETCÉTERA QUE NOS PERMITEN DISFRUTAR DE ALGUNOS DE LOS MEJORES PRODUCTOS DE TEMPORADA



**D**icen los entendidos, y no les falta razón, que no hay nada como catar productos de temporada, algo que cuando hablamos de productos de la tierra es fundamental. No hay nada como degustar verduras frescas, recién recogidas en la huerta y trasladadas lo más rápido posible a la cocina y al plato. En Navarra tenemos la suerte de contar con algunas de las mejores zonas productoras del mundo, de entre las que destaca la Ribera del Ebro, pero sin desdeñar otras zonas que producen estupendas verduras, como la ribera de los ríos Arga, Cidacos, Ega y Aragón, o lo que es lo mismo: Las huertas de la Magdalena, Zona Media tierra Estella y Sangüesa. Coinciden en disponer de una buena climatología y la cercanía del agua, unido al régimen de lluvias, y una tradición que ha sabido conservar muchos de



esos productos que nos hacen tan conocidos fuera de nuestras fronteras.

De todas maneras lo más conocido y lo más prestigiado a nivel internacional es la Ribera, una tierra donde además de producir verduras las aman. Una buena muerte es como se vuelca la ciudad de Tudela con su Semana de las Verduras, a la que responden bares y restaurantes de la capital Ribera, como el 33 (recientemente galardonado por el Consejo de Turismo), el Remigio, el Tudela Bardenas o el José Luis, entre otros, donde se pueden probar algunas de las mejores verduras de Navarra.

Uno de los platos más conocidos de todos, por conjugar lo mejor de la huerta, es la menestra. Hay que decir que hay dos menestras, la de invierno, compuesta de cardo, alcachofa, coliflor, acelga y borraja y la de primavera, que en la Ribera llaman de los "cuatro ases", con espárragos, alcachofas, guisantes y habitas.



Respecto a cómo prepararla, le pasa como al resto de las verduras cuando se sirven conjuntamente: No deben cocerse a la vez. La razón es sencilla: Cada una requiere de unos tiempos de cocción diferentes, si se realiza conjuntamente hará que algunos de sus componentes estén demasiado hechos y otros casi crudos. Hay que cocerlas por separado, respetando sus tiempos y montar el plato justo antes de servir.

## COCER LA VERDURA

Con respecto a las cocciones la revolución ha venido de mano de los restaurantes y ha consistido en reducir de manera drástica los tiempos en casi cualquier tipo de verdura, lo que ha dado lugar a no pocas controversias. Dicen los cocineros modernos que lo fundamental es acercarse a los sabores puros, cocinar cada verdura por su lado, una mani-

pulación justa, breve en la cocción y adecuada a cada producto para no perder ninguna de las características que definen a la verdura en el plato, ganando en color, sabor y textura con respecto a las cocciones largas, donde la verdura se hace opaca, sin brillo, pierde parte de su sabor y queda blanda. Hoy se prefiere, y así ha sido aceptado por casi la totalidad de los cocineros navarros, que las verduras queden "al dente", o casi, porque para muchos el acierto está en conseguir un punto medio.

El momento más importante a la hora de cocinar verduras está al principio. Hay que tener el agua para la cocción muy caliente, de forma que las verduras, al entrar en contacto con ella, se escalden y el agua no deje de hervir. Es fundamental, ya que así se consigue que se cierren los poros y que el sabor y el color queden dentro de ellas. Además, conseguiremos que el resultado final sea que éstas queden más tiesas, con una textura más agradable y una vista muy superior a las verduras que han sido cocidas demasiado tiempo o que han tenido que reposar en el agua templada hasta que empieza a hervir.

Ante un buen estofado. No hay más que echar un vistazo a las propuestas que se presentan este año, platos que sorprenderán y que ayudarán a comprender qué significa aunar tradición con modernidad junto a guisos tradicionales, de esos que hacen muy necesario tener cerca un buen trozo de pan y una botella de vino tinto navarro, por supuesto.



## ALCACHOFA DE TUDELA, "LA REINA DE LA HUERTA"

LA ALCACHOFA DE TUDELA SE HA CONVERTIDO EN UNA DE LAS SEÑAS DE IDENTIDAD DE LA RIBERA TUDELANA. CONSIDERADA POR MUCHOS COMO LA "REINA DE LA HUERTA", ES UNA DE LAS VERDURAS MÁS ENSALZADAS POR LOS GASTRÓNOMOS

**E**n Navarra se cultiva únicamente la variedad "Blanca de Tudela" y se distingue de otras alcachofas por su forma más redondeada y por tener un orificio circular en la parte superior debido a que las hojas no llegan a juntarse.

### UN POCO DE HISTORIA

El origen de la alcachofa se localiza en la cuenca del Mediterráneo y aunque aparece como tal en los escritos de la época morisca de Andalucía, concretamente en los siglos XII y XIII, fueron los árabes durante la Edad Media los que la extendieron por Europa.

Hasta bien entrado el siglo pasado, únicamente se comercializaba en los mercados locales; sin embargo, la instalación de la industria conservera supuso un estímulo para la expansión de este cultivo, que pasó a ocupar una superficie significativa entre los cultivos de hortalizas del regadío navarro.

Tras años de selección sucesiva, el agricultor tudelano consiguió un cultivar de alcachofa conocido como "Blanca de Tudela", única variedad de la alcachofa que se cultiva actualmente en la Comunidad Foral. Este material de reproducción vegetativa es el más utilizado en España.

Debido a la notoriedad que el producto fresco logró en la península, los productores de la comarca de Tudela buscaron una identificación propia para su producto. Así, en 1988 consiguieron la Denominación de Calidad "Alcachofa de Tudela", que ampara únicamente al producto para el consumo en fresco que se producía en el área geográfica formada por 5 municipios de la Ribera de Navarra.

Para adaptarse al reglamento europeo se transformó en Indicación Geográfica Protegida "Alcachofa de Tudela" siendo aprobada por Orden Foral, ratificada por el MAPA e inscrita en el registro europeo de la Comisión en el año 2001. Actualmente la zona



geográfica de producción comprende 33 localidades de la Ribera de Navarra, con su centro de gravedad en la comarca de Tudela.

### CONSUMO EN FRESCO Y EN CONSERVA

#### En fresco

Para poder ser acogidas por la Indicación Geográfica Protegida, las alcachofas comercializadas en fresco deben estar perfectamente seleccionadas y responder a las categorías comerciales Extra y Primera. Admite dos presentaciones distintas:

Alcachofas con tallo y hojas: el etiquetado y venta en este caso se hace por docenas, al modo tradicional, formando manojos.

Alcachofas sin tallo: la venta, en este caso, se hace por kilogramos.

Los envases de madera, plástico o cartón alimenta-

rio, deben ser de modelos autorizados por el Consejo Regulador y llevar las contraetiquetas o bandas que garanticen la autenticidad del producto amparado.

#### En conserva

Las alcachofas destinadas a su transformación en industria, una vez seleccionadas siguiendo unos criterios específicos, se calibran para lograr un producto homogéneo y ajustar mejor el tiempo del escaldado. Éste se realiza sumergiendo las alcachofas en agua hirviendo o con vapor de agua durante un tiempo que puede oscilar entre los dos y los siete minutos, según el tamaño, y enfriándolas en agua inmediatamente después. Tras el pelado o eliminación de hojas duras e incomedibles, el fruto se somete de nuevo a una selección eliminando las dañadas, rotas, etc. para de nuevo realizar una clasificación por tamaños. Seguidamente se realiza el pesado y envasado y finaliza con la esterilización en autoclave.

En ningún momento del proceso de elaboración de la conserva está permitido el uso de sustancias acidulantes o correctoras de acidez. Gracias a eso, la Alcachofa de Tudela tiene un sabor natural y desprovisto de acidez o amargor.





Se pueden comercializar como corazones de alcachofa enteros y corazones en mitades, indicándolo expresamente en la etiqueta. El envase será siempre de vidrio, y llevará el logotipo y la contraetiqueta numerada proporcionada por el Consejo Regulador.

## VALOR NUTRICIONAL

La alcachofa, como casi todas las verduras, presenta una escasa cantidad de grasa y un bajo nivel energético. Tras el agua, uno de los componentes mayoritarios de las alcachofas son los hidratos de carbono, entre los que destaca la presencia de la inulina. Ésta da lugar en el organismo a unidades de fructosa, un azúcar asimilable sin necesidad de insulina. Por este motivo, las alcachofas están indicadas para diabéticos. Las proteínas están presentes en pequeña proporción, aunque superior a la que cabría esperar en una verdura. Son también ricas en fibra, con beneficiosos efectos a nivel intestinal y contribuyendo a controlar los niveles de colesterol en la sangre. Respecto a su contenido en vitaminas, destaca la presencia de vitamina B1 y B3. Y entre los minerales presentes en su composición, destacan el potasio, el sodio y el calcio. Contiene además, una serie de sustancias que no destacan por su cantidad sino por los efectos fisiológicos que provocan. Este es el caso de la cinarina, que estimula la producción de bilis por las células hepáticas y cuya acción también se extiende sobre las células renales, favoreciendo la eliminación de las sustancias de desecho, siendo un magnífico diurético natural. Por este motivo, está recomendada para las enfermedades de hígado y de vesícula, reduciendo la posibilidad de aparición de cálculos biliares. La cinaropicrina, por su parte, es la sustancia aromática responsable del sabor amargo de la alcachofa.

### Relación de empresas comercializadoras de Alcachofa de Tudela en fresco. Campaña 2007

AGORRETA Jesús Agorreta Baigorri, S.L.  
C/ Sol, 23. 31512 Fontellas. Tfno. 948 827 972.  
Fax: 948 827 972. frutas\_agorreta@hotmail.com

FRUTAS Y VERDURAS CASTEL-RUIZ SAT N°562  
NA- Frutas y Verduras Castel Ruiz  
Ctra. Cabanillas, 1. 31500 Tudela.  
Tfno. 948 820 081. Fax: 948 827 512

SAN BLAS Agrícola San Blas de Ribaforada  
Avda. Carmen s/n. 31550 Ribaforada.  
Tfno. 948 864 086. Fax: 948 864 589

TUDEVERDE Asociación de Labradores, S. Coop.  
Ctra. Corella Km 3. 31500 Tudela.  
Tfno. 948 848 077. Fax: 948 411 520

TUDEVERDE Sdad. Coop. del campo "San Isidro"  
San Isidro, 1. 31511 Cabanillas.  
Tfno. 948 844 701. Fax: 948 844 762

RIBECOOP AN S. Coop. Fustiñana  
Pablo Sarasate, 52. 31510 Fustiñana.  
Tfno. 948 840 200. Fax: 948 840 552

RIBECOOP AN S. Coop. Tudela  
Ctra. Corella Km 3. 31500 Tudela.  
Tfno. 948 826 212. Fax: 948 412 392

AGRÍCOLA CASTEL-RUIZ, S.A.  
Ctra. Cabanillas, 1. 31500 Tudela.  
Tfno. 948 822 462. Fax: 948 827 512

### Relación de empresas comercializadoras de Alcachofa de Tudela en conserva. Campaña 2007

ANKO  
Ximenez de Rada, 20. 31515 Cadreita.  
Tfno. 948 836 110. Fax: 948 406 651  
anko@anko.es www.anko.es

DANTZA  
Ctra. Peralta, 1. 31340 Marcilla.  
Tfno. 948 713 970. Fax: 948 713 971  
cevenasa@dantza.com www.dantza.com

LA CATEDRAL  
Pasada del Prado s/n. 31587 Mendavia.  
Tfno. 948 695 186. Fax: 948 695 455  
gilvemar@telefonica.net

PEDRO LUIS  
Polígono Industrial s/n. 31580 Lodosa.  
Tfno. 948 693 631. Fax: 948 693 631  
pedroluis@conservaspedroluis.com  
www.conservaspedroluis.com

EL NAVARRICO  
Polígono Industrial, 98. 31570 San Adrián.  
Tfno. 948 672 040. Fax: 948 696 358  
conservas@navarrico.com  
www.navarrico.com

GUTARRA  
Pol. Ind. Alesves, s/n. 31330 Villafranca.  
Tfno. 948 845 835. Fax: 948 845 500  
gutarra@conservasgutarra.com  
www.conservasgutarra.com

# INTRODUCCIÓN AL MARIDAJE DE VINOS Y PLATOS

POR MANU MÉNDEZ

**E**xisten unas reglas básicas del maridaje de sabores o de las sensaciones en boca, que sería lo más correcto. Para ello, en el análisis sensorial, o simple degustación, de vinos y comidas, utilizamos tres órganos- sentidos que captan sus características, básicamente: color, aroma y sabor. Por lo tanto, es lógico pensar que la armonía entre una preparación y un vino está determinada por esa armonía entre las diferentes sensaciones que ambos provocan en esos órganos: ojos, nariz y boca. Con respecto a la vista, la regla que se puede establecer es que los pescados blancos van mejor con vinos blancos y las carnes rojas con vinos tintos. Curiosamente al pescado "azul" le va bien los tintos jóvenes que como es sabido tienen abundantes matices azulados. También podemos tomar blancos (especiales) con carnes pero estos serían la excepción. En cuanto al olfato, los aromas son tan variados, tan subjetivos y tan difícilmente organizables que no se puede dar ninguna regla de incompatibilidad. Es decir, no hay regla general que fuerce al rechazo, por incompatibilidad, de los aromas de vino y preparación. Por lo que en cuestión de armonías olfativas nos podemos dejar guiar por nuestro gusto, es decir, nos podemos decantar entre la similitud y el contraste. Sin lugar a dudas, son las sensaciones en boca las que determinan la compatibilidad o incompatibilidad de un vino y una preparación.

Los componentes sensoriales percibidos en la boca, que no son sólo los sabores, son: dulzor, acidez, cuerpo, untuosidad y sensaciones de crianza en madera.

**Dulzor:** el grado de dulzor de los vinos varía entre lo extremadamente dulce (P. X) y lo totalmente seco. Por otro lado, al hablar de preparaciones dulces no hay que pensar solo en los postres, sino también en muchos vegetales y frutos que participan en platos básicamente salados. La zanahoria y la cebolla nos sirven como típicos vegetales dulces.

En líneas generales, para postres de sabores dulces hay que buscar un vino más dulce aún, ya que en caso contrario el vino puede decepcionar, ejemplo de ello sería un cava "Brut Nature" para un postre dulce.

**Acidez:** La acidez es muy importante en la limpieza de la boca y en la relevancia de otras sensaciones. La acidez y la dulzura se compensan entre ellos. Un vino ácido con cierto dulzor parece menos ácido y un vino dulce con una buena acidez nunca parecerá empalagoso.

**Salado:** ningún vino tiene un sabor netamente salado aunque la manzanilla y el fino tienen ciertos matices salados. Los salazones se pueden acompañar adecuadamente



con finos y los quesos azules, con Sauternes o P. X.

**Amargor:** los vinos no deben dar sensación desagradablemente amarga, este sabor contribuye a completar el paso por boca del vino y a prolongar su persistencia. El amargor es en muchos casos incompatible. Para acompañar sabores amargos hay que acudir a los licorosos.

Los vinagres pueden combinar con los finos. El chocolate necesita de vinos dulces que tengan sabores amargos como los vinos de Málaga y algún Jerez.

**Astringencia:** está causada por los taninos y nunca debe de ser excesiva, ya que se convierte en desagradable. Los taninos están en el hollejo de la uva y pasan al mosto durante la fermentación en barrica, en cuyo caso, la cantidad de taninos del vino nunca a de ser excesiva.

**Grado alcohólico:** Proporciona en boca una sensación pseudotérmica de calidez que puede llegar a ser ardiente. El grado alcohólico puede servir para salvar la brecha que existe entre ciertas preparaciones, por ejemplo, las muy acuosas (sopas, vegetales, frutas). No es de extrañar que las sugerencias clásicas para estos platos sean generosos y licorosos.

**Cuerpo:** esta es la regla básica de todo maridaje. Ni vino, ni preparación deben aplastar a su compañero.

**La untuosidad y su antónima la austeridad,** la untuosidad la producen la glicerina, alcohol y azúcares. Para acompañar una comida se suele aconsejar vinos algo austeros que limpien la boca. Por ello, las preparaciones muy salseadas piden vinos más auste-

ros, en las preparaciones más simples (al horno, la parrilla, a la plancha) vinos más exuberantes.

**Sensaciones de crianza en madera y botella:** un vino de calidad no tiene un aroma directo de roble. El aroma de roble no combina bien con la comida aunque algunos blancos fermentados en barrica, siempre blancos con cuerpo, van muy bien con los pescados ahumados.

Para finalizar, las reglas más usuales pueden ser:

- Los vinos jóvenes se han de tomar antes que los maduros
- Los blancos antes que los tintos
- Los ligeros antes que los robustos
- Los vinos de menor grado alcohólico antes que los de mayor grado
- Los secos antes que los dulces
- Los frescos antes que los templados
- El vino que se bebe no debe añorar al anterior
- Nunca blancos dulces con carnes rojas
- Nunca tintos tánicos con pescado o marisco
- Con preparaciones simples, vinos complejos, con preparaciones complejas vinos simples.

Al fin y al cabo, no solamente se come con vino, sino también con agua, leche, cerveza, zumos, refrescos...

Y en el último caso, si el vino y la preparación no están en buena armonía, bastará con tomar algo de pan y beber un trago de agua antes de cada sorbo de vino. Estos pueden ser las reglas cuya base se combinan vinos y platos, sin embargo hay que advertir que, siempre es posible disfrutar de un vino independientemente del plato... que usted lo disfrute.

# RECOMENDAMOS...

## ANTIGÜEDADES

1. Agurcho

## REGALOS Y SOUVENIRS

4. Souvenirs Echeve  
5. Souvenirs Estafeta

## SALÓN DE BELLEZA

2. Javier Laspalas  
3. Yovier Estilistas

## CERÁMICAS DE AUTOR

6. Cerámica NIU

## MODA

7. Cállate la boca

## GASTRONOMÍA

8 Bar txoko- Bar El Kiosko  
9 Bar restaurante Aralar  
10. Asador Irache  
11. Café bar Gaucho  
12. Palacio Castillo de Gorraiz

## LOS MEJORES ESTABLECIMIENTOS DE PAMPLONA

Pamplona además de por su belleza es también conocida por su comercio, un comercio de calidad y tradición contrastada. Los establecimientos recomendados en esta sección cuidan muy especialmente su atención al cliente, están situados en las principales zonas comerciales y, como son conscientes y valoran la importancia del turismo en la ciudad, apuestan decididamente por ofrecer sus servicios a quienes nos visitan.

**Hay más, pero los mejores están siempre en Navarratour**



## Navarratour

Si desea anunciarse en esta sección

Teléfono: 948 22 52 17

## PAMPLONA'S FINEST ESTABLISHMENTS

In addition to its physical beauty, Pamplona is also famous for its shopping, offering top-quality shops backed by time-honoured tradition. The establishments recommended in this section place particular importance on customers service and are located in the main shopping areas. Aware of the importance of tourism in this city, they are dedicated to providing service to our visitors.

**There are more, but the best can always be found in Navarratour**

## navarratour RECOMIENDA





## AGURCHO IRURETAGOYENA

Un exclusivo local en pleno centro comercial de Pamplona, en el que se conjugan a la perfección las exposiciones de joyas de estilo clásico, pintura contemporánea y antigüedades. Agurcho ha sabido combinar estilos en distintos productos, y todo en un local con una exquisita decoración y un asesoramiento directo al público, para que sepa qué compra en función de sus necesidades.

Avda. Baja Navarra 8  
31003 Pamplona  
Tel. 948 24 82 38



## JAVIER LASPALAS

Javier te ofrece su experiencia acumulada gracias a sus años de trabajo y al estudio continuado con las mejores firmas del sector.

Cuida tu imagen pasando un buen rato.

EXPERIENCIA EN ESTILISMO A TU SERVICIO

Plaza del Castillo, 30 - 1º 31001 Pamplona  
Teléfonos: 948 23 56 81 - 948 23 02 92  
info@javierlaspalas.com  
www.javierlaspalas.com



## YOVIER ESTILISTAS

Peluquerías de Hombre y mujer, caracterizadas por su exquisita atención personalizada, estilo renovado y formación continua de su equipo profesional. Trabajan con marcas de renombre como Sebastián, Trucco y System Professional, para ofrecer lo mejor a todos sus clientes. Se preocupan por tu imagen tanto como lo harías tu misma.

De lunes a jueves de 9:00 a 18:00  
Viernes de 9:00 a 19:00  
Sábado de 9:00 a 13:00  
Martín Azpilicueta, 17-19 Tel. 948 25 80 54  
Avda. Zaragoza, 9 Tel. 948 23 48 17

# navarratour RECOMIENDA



## CÁLLATE LA BOCA

La firma donostiarra ya tiene su tienda en Pamplona, en la céntrica calle Estafeta. Las tiendas CÁLLATE LA BOCA ofrecen diseños exclusivos en textil, láminas y complementos (paraguas, bisutería, bolsos, ...). En San Sebastián artículos específicos del edificio Kursaal, donde se ubica, permanece abierta toda la semana. Recientemente han inaugurado nuevas tiendas en otras ciudades.

PAMPLONA: Estafeta 21 - Tel: 948 22 87 22  
SAN SEBASTIAN: Edificio Kursaal - Tel: 943 00 31 55  
IRUN: Luis Mariano 4 - Tel: 943 63 39 18  
GIRONA: Rambla Llibertat 23 - Tel: 972 22 49 98  
MADRID: Barquillo 34 - Tel: 915228059  
GIJÓN: Joaquín Fernández Acebal 12



## BAR TXOKO BAR EL KIOSKO

Dos clásicos de la céntrica Plaza del Castillo, y lugar de encuentro de pamploneses en busca de un buen pincho acompañado de mejor tinto. Si tienes ganas de unirte a la tradicional ruta del pincho Bar Txoko y Bar El Kiosko son dos paradas obligatorias. Así lo entendió el famoso escritor estadounidense Ernest Hemingway, cliente habitual del Bar Txoko durante sus Sanfermines.

Bar Txoko  
Pza. Castillo 20  
Tel. 948 22 60 92

Bar El Kiosko  
Pza. Castillo 14  
Tel. 948 220 342



## RESTAURANTE ARALAR

Cocina tradicional renovada y esmerada presentación. Con aceites virgen extra de diferentes orígenes para cada plato y galardonado con varios premios de bronce consecutivos en la Semana del Pincho Navarra (2001, 2002, 2003 y 2006), es uno de los restaurantes que más adeptos está ganando en Pamplona. Cuidada selección de vinos con D.O. Navarra, Rioja y Ribera de Duero para maridar con la excelente gastronomía de Chelo Terraza de verano. Situado en el centro de Pamplona, junto al aparcamiento de la plaza Blanca de Navarra.

C/ Castillo de Maya 25. Pamplona.  
Tel 948 15 37 03



## SOUVENIRS ECHEVE

Junto a la curva de Mercaderes, de camino a la catedral Souvenirs Echeve ofrece al visitante toda clase de recuerdos y regalos del más puro estilo de la tierra. Pasa y descubre los productos más típicos de nuestras tierra.

C/ Mercaderes 14  
Tel: 948 22 28 34  
C/Mercaderes 29  
Tel: 948 22 42 15  
Pamplona

## SOUVENIRS ESTAFETA

Si vienes a Irunea- Pamplona no dejes de visitar la tienda de regalos y souvenirs Estafeta 47 donde encontrarás el alma de nuestra tierra en la más inimaginable exposición y venta de artesanía tradicional así como complementos de los Sanfermines. La más amplia variedad de camisetas y botas de vino, curadas, listas para usar.

Bienvenidos- Ongi Etorri.

C/ Estafeta 47  
Tel: 948 22 30 46  
Pamplona

## CERÁMICA NIU

En el corazón del Casco Antiguo de Pamplona, en la calle que sube a la catedral, NIU es un taller-tienda de cerámica artesanal y contemporánea donde se elaboran, exponen y venden originales objetos y joyas realizados con diversas técnicas, destacando en todos ellos el carácter de pieza única y de autor.

C/ Curia, 18 bajo (junto a la Catedral)  
31001 Iruña -Pamplona  
Tel. 948 22 15 06

# navarratour RECOMIENDA



## SANTE BOOTS, SENDRA

"La tienda de botas de piel"

Desde 1913.

- Diseños exclusivos / Unique designs.
- Cueros de primera calidad / First quality leathers.
- Cosidas por expertos artesanos / Craftsmen hand sewed.

C/ Ciudadela, 3  
Tel: 948 21 30 42  
Pamplona

## CAFÉ BAR GAUCHO

En el corazón de la vieja Iruña, junto a la Plaza del Castillo, es un local acogedor, decorado con mimo a la antigua usanza, con vitrinas para exposiciones. Destacan pinchos de autor como el "Hojaldre con crema de paté y salsa agri dulce de uvas al oporto", la "Lasañita de puerros con dos salsas de frutos de mar e hilos de hojaldre", el "Erizo Gaucho con algas marinas" y el "Crujiente de crema fina de gambas y espinaca".

Sus creaciones han sido premiadas en diversas ocasiones: en el 2005 recibió el Premio Pincho de Plata y el Premio Pincho de Bronce en la edición del 2006.

Espoz y Mina, 4 31001 Pamplona -  
T. 948 22 50 73 - [www.cafebargaucho.com](http://www.cafebargaucho.com)

## PALACIO CASTILLO DE GORRAIZ

Una esmerada selección de los mejores alimentos y una elaborada cocina tradicional navarra con toques de innovación, unido a una gran bodega, hacen del restaurante Lancelot una de las piezas fundamentales del complejo que engloba el Castillo de Gorraiz. Y todo con el aval de una empresa familiar fundada hace más de cien años.

A sólo 4 Km. de Pamplona - Tel y Fax: 948 33 73 30  
Avda. Egües 78, 31620 Gorraiz, Navarra

# SANTO DOMINGO DE LA CALZADA, CIUDAD JACOBEO

SI HAY UNA LOCALIDAD EN EL CAMINO DE SANTIAGO QUE, A EXCEPCIÓN DE SANTIAGO DE COMPOSTELA, PUEDE DENOMINARSE PLÉNAMENTE JACOBEO, ESA ES SANTO DOMINGO DE LA CALZADA. EL SANTO QUE LE DA NOMBRE LA FUNDÓ A MEDIADOS DEL SIGLO XII PARA ATENDER A LOS MÚLTIPLES PEREGRINOS QUE POR ELLA PASABAN. SIGLOS DESPUÉS SIGUE SIENDO PARADA OBLIGADA NO SOLO PARA EL PEREGRINO, SINO TAMBIÉN PARA TODO AQUEL QUE AME EL ARTE Y LA HISTORIA



**S**anto Domingo de la Calzada es de esas ciudades que pueden presumir de tener un origen muy determinado. Nació como consecuencia de la labor caritativa y asistencial que realizó Domingo de la Calzada a favor de los peregrinos. Nacido cerca de 1019 y muerto en 1109, este santo dedicó su vida a atender a los peregrinos. Para ello construyó una pequeña capilla y un hospital de peregrinos, fundó una cofradía dedicada a su atención y aún vigente, mejoró el camino o calzada que utilizaban por estas tierras riojanas, y construyó un puente para vadear el río Oja o Glera. Sus obras fueron de tal importancia que muchos peregrinos y lugareños pronto se sumaron a él formando el germen de lo que a su muerte ya se conocía como el Burgo de Santo Domingo. Ese origen jacobeo ha sido la seña de identidad de la localidad a lo largo de su historia.

Apenas unas pocas décadas después de la muerte del Santo, asentada ya la localidad, se comenzaba a construir un gran templo, la catedral, para cobijar sus restos. La catedral, que en realidad nació como colegiata, fue proyectada por el maestro Garcción. Se comenzó en 1158 en estilo románico, conservando en la actualidad importantes vestigios de esa época. Tanto su planta como su cabecera, son románicas. En su construcción se tuvo en cuenta la gran cantidad de peregrinos que en ese siglo XII pasaban, por lo que las dimensiones del templo y su configuración responden a ello.

**MUCHOS PEREGRINOS Y LUGAREÑOS PRONTO SE SUMARON A ÉL, FORMANDO EL GERMEN DE LO QUE A SU MUERTE YA SE CONOCÍA COMO EL BURGO DE SANTO DOMINGO**



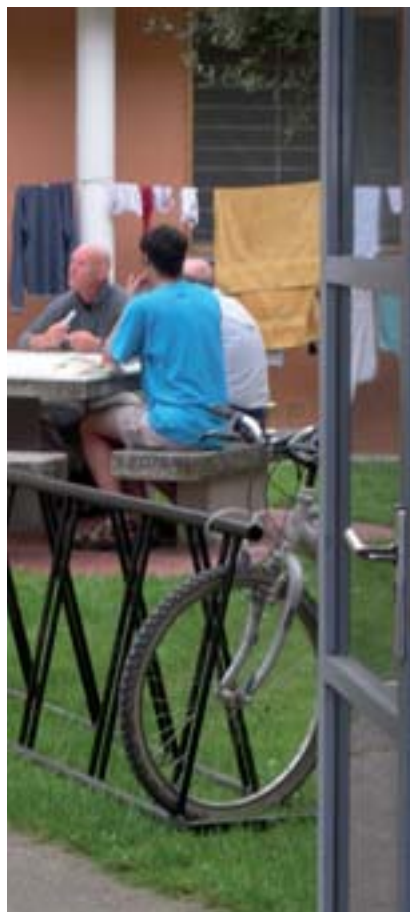
LA COFRADÍA DEL SANTO ES UNA DE LAS COFRADÍAS MÁS ANTIGUAS DE EUROPA, PUES LA FUNDÓ EL PROPIO SANTO DOMINGO EN EL SIGLO XI Y AÚN PROSIGUE CON SU ACTIVIDAD. TIENE SU ACTUAL SEDE-ALBERGUE EN PLENA CALLE MAYOR. SE TRATA DE UN PALACIO RENACENTISTA DEL SIGLO XVI QUE A LO LARGO DE LA HISTORIA HA TENIDO VARIOS USOS. Y QUE ACTUALMENTE ES UNO DE LOS ALBERGUES PARA PEREGRINOS MÁS APRECIADOS

## LAS HUELLAS DE LA PEREGRINACIÓN

El Camino de Santiago ha dejado varios e importantes vestigios en la ciudad. El más importante es la propia catedral, que además de ser el lugar donde se encuentra la tumba-mausoleo de Santo Domingo, acoge el famoso "gallinero". Este curioso elemento recuerda el medieval "Milagro del gallo y la gallina", uno de los milagros más famosos de los acontecidos en el Camino, y en el viven ambas aves durante todo el año. Quizás sea además uno de los gallineros más antiguos y bellos del mundo, pues se trata de una obra gótica del siglo XV.

El milagro nos cuenta que un peregrino que venía con su familia camino de Santiago, fue acusado injustamente de un robo por la hija de unos posaderos, siendo por ello ahorcado. Los padres, a la vuelta de Santiago, comprobaron que su hijo estaba vivo, por lo que fueron al juez que lo había juzgado a comunicárselo. Éste se encontraba a punto de comer un gallo y una gallina asados, y no pudo por más que decir que su hijo estaba tan muerto como esas aves. En ese momento las aves revivieron y se pusieron a cantar para demostrar la inocencia del peregrino. Desde ese momento se conoce el dicho "Santo Domingo de la Calzada, donde cantó la gallina después de asada".

Otro edificio plenamente jacobeo aún conservado,



es el antiguo hospital de peregrinos, conocido en la ciudad como Hospital del Santo, antigua sede también de la Cofradía del Santo, y actualmente confortable Parador de Turismo. Se sitúa frente a la catedral y es una armoniosa construcción gótica de finales del siglo XV, resultado de la ampliación que se realizó del originario hospital que construyó Santo Domingo.

La Cofradía del Santo es una de las cofradías más antiguas de Europa, pues la fundó el propio Santo Domingo en el siglo XI y aún prosigue con su actividad. Tiene su actual sede-albergue en plena calle Mayor, o lo que es lo mismo, en pleno Camino. Se trata de un palacio renacentista del siglo XVI que a lo largo de la historia ha tenido varios usos y que hoy es uno de los albergues para peregrinos más apreciados, pues está acomodado a las necesidades de los actuales peregrinos y es atendido por la Cofradía con el mismo celo que antaño acogió a los peregrinos medievales.

Un paseo por el casco antiguo de Santo Domingo de la Calzada nos desvelará otros múltiples detalles jacobeos como conchas, relieves o esculturas, que nos harán ver que esta ciudad nació y vive volcada en el Camino de Santiago, cosa que también se puede comprobar al disfrutar de la hospitalidad de sus gentes.

# INFORMACIÓN PRÁCTICA

## OFICINAS DE TURISMO DEL GOBIERNO DE NAVARRA

### Bértiz

Centro de Turismo Rural  
31720 OIEREGI  
Tel.: 948 592 386 Fax: 948 592 276  
e-mail: oit.berbiz@cfnavarra.es

### Estella

San Nicolás, 1  
31220 ESTELLA  
Tel.: 948 556 301 Fax: 948 556 301  
e-mail: oit.estella@cfnavarra.es

### Lekunberri

Estación del Plazaola  
C/Plazaola 21  
31780 LEKUNBERRI  
Tel.: 948 507 204 Fax: 948 507 333  
e-mail: oit.lekunberri@cfnavarra.es

### Ochagavía

Centro de Interpretación de la Naturaleza 31680  
OCHAGAVÍA  
Tel.: 948 890 641 Fax: 948 890 679  
e-mail: oit.ochagavia@cfnavarra.es

### Olite

Galerías de la Plaza Carlos III el Noble.  
31390 OLITE  
Tel. 948 741 703 Fax: 948 741 703  
e-mail: oit.olite@cfnavarra.es

### Orreaga - Roncesvalles

Antiguo Molino  
RONCESVALLES  
Tel.: 948 760 301 Fax: 948 760 301  
e-mail: oit.roncesvalles@cfnavarra.es

### Pamplona

Calle Eslava 1 (esq. Plaza San Francisco)  
31001 PAMPLONA  
Tel.: 848 206 541 - Fax: 848 207 032  
e-mail: oit.pamplona@cfnavarra.es

### Roncal

Centro de Interpretación de la Naturaleza  
31415 RONCAL  
Tel.: 948 475 256 Fax: 948 475 316  
e-mail: oit.roncal@cfnavarra.es

### Sangüesa

Alfonso el Batallador, 20.  
31400 SANGÜESA  
Tel.: 948 871 411 Fax: 948 871 411  
e-mail: oit.sanguesa@cfnavarra.es

### Tudela

Plaza Vieja, 1. - 31500 TUDELA  
Tel.: 948 84 80 58 - Fax: 948 84 80 58  
E-mail: oit.tudela@cfnavarra.es

### Oficinas de turismo municipales

#### Aoiz

C/ Francisco Indurain 12, 1º  
31430 Aoiz  
Tel.: 948 336 598 - Fax: 948 336 598

#### Bera de Bidasoa

31780 Bera de Bidasoa  
Tel.: 948 631 222 - Fax: 948 631 020

#### Cintruénigo

Plaza Fueros 1  
31592 Cintruénigo  
Tel.: 948 811 016 - Fax: 948 811 191

#### Corella

Pza. España 4  
31591 Corella  
Tel.: 948 780 825 - Fax: 948 780 004

#### Elizondo

Palacio de Arizcunenea  
31700 Elizondo  
Tel.: 948 581 279 - Fax: 948 452 269

#### Fitero

C. de la Villa, 8 - 31593 Fitero  
Tel.:/Fax. 948 776 600  
E-mail: turismo@fitero.org

#### Garralda

31693 Garralda  
Tel.: 948 764 374 - Fax: 948 764 008

#### Isaba

C/ Bormapea 5  
31417 Isaba  
Tel.: 948 893 251

#### Javier

Edificio Albergues  
31411 Javier  
Tel.: 948 884 177 - Fax: 948 884 036

#### Leoz

Hórreo de Iracheta  
31395 Iracheta  
Tel.: 948 722 005 - Fax: 948 722 053

#### Lizaso

Casa Cuartelenea  
31799 Lizaso  
Tel.: 948 305 300 - Fax: 948 507 333

### Los Arcos

Plaza Fueros 1  
31210 Los Arcos  
Tel.: 948 640 077 - Fax: 948 640 231

### Lumbier

C/ Mayor 48  
31440 Lumbier  
Tel.: 948 880 342 - Fax: 948 880 010

### Puente La Reina

Plaza Mena s/n  
31100 Puente la Reina  
Tel.: 948 340 845 - Fax: 948 340 813

### Viana

Bajos Ayuntamiento  
31230 Viana  
Tel.: 948 446 302 - Fax: 948 446 212

## MUSEOS

### MUSEO DE NAVARRA (PAMPLONA)

*Santo Domingo, s/n 31001 Pamplona*  
Tel.: 848 42 64 92.  
Fax: 848 42 64 99.  
E-mail: museo@cfnavarra.es  
Web: <http://www.cfnavarra.es/cultura/museo>

### MUSEO CATEDRALICIO Y DIOCESANO (PAMPLONA)

*Catedral de Pamplona (acceso por Dormitería, 3) 31001 Pamplona*  
Tel.: 948 21 08 27 (Museo Diocesano) 948 22 46 67

### MUSEO OTEIZA (ALZUZA)

C/ de la cuesta, 7 31486 Alzuza  
Tel: 948 33 20 74 y Fax: 948 33 20 66

### MUSEO ETNOGRÁFICO (ARTETA)

San Salvador, 18 Casa Fanticorena 31172 Arteta  
Tel.: 948 32 80 34.

### MONASTERIO DE IRACHE (AYEGUI)

31240 Ayegui  
Tel. y Fax: 948 55 44 64 y 948 55 35 56.

### MUSEO DE LA ENCARNACIÓN (CORELLA)

Merced, s/n 31591 Corella

### MUSEO GUSTAVO DE MAEZTU (ESTELLA)

San Nicolás, 1 31200 Estella  
Tel: 948 54 60 37 y Fax: 948 55 32 57

### MUSEO DEL CASTILLO DE JAVIER

Castillo de Javier 31411 Javier  
Tel.: 948 88 40 24 Fax: 948 88 42 59.



## INNOVACIÓN

Deja que tu paladar conozca el mundo de la sorpresa con nuestros nuevos sabores. La reinención de la cocina, al alcance de la mano.



## TRADICIÓN

Disfruta de la cocina de toda la vida en el entorno de la magia de Pamplona. Siente el placer de la buena cocina de siempre... con algo más.



**PAMPLONA**  
disfruta de lo auténtico



Ayuntamiento de  
**Pamplona**  
Iruñeko Udala



*Navarra es Cultura en la Naturaleza*