



2018

**GASTRONOMY  
TOURISM**  
.....  
International  
**CONFERENCE**

**22 y 23 de FEBRERO de 2018**

"The taste for travelling"

El **I Congreso Internacional de Turismo Gastronómico** se celebra en Pamplona, los días 22 y 23 de Febrero de 2018. Organizado por Gobierno de Navarra y Events & Holidays en el marco de la 13ª Feria Navartur, cuenta con la colaboración de la World Food Travel Association, Reyno Gourmet, Ayuntamiento de Pamplona y la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra. El **I Congreso Internacional de Turismo Gastronómico** ofrece un espacio único para el intercambio de experiencias, una oportunidad de relacionarse con los principales expertos en turismo gastronómico, conocer de cerca las últimas tendencias y los casos de éxito a nivel internacional.

La **gastronomía** representa una oportunidad para dinamizar y diversificar el turismo, impulsa el desarrollo económico local, implica a sectores profesionales diversos (productores, cocineros, mercados...) e incorpora nuevos usos al sector primario. En los últimos años la gastronomía se ha convertido en un elemento indispensable para conocer la cultura y el modo de vida de un territorio

Este protagonismo de la **gastronomía** en la elección del destino y en el consumo turístico se ha concretado en el crecimiento de una oferta gastronómica basada en productos de calidad autóctonos y en la consolidación de un mercado propio para el turismo gastronómico.

Por eso nace el **I Congreso Internacional de Turismo Gastronómico** en Navarra, donde la gastronomía tienen personalidad propia y ofrece el equilibrio entre tradición y nueva cocina. Un congreso imprescindible para la industria del turismo. Te esperamos !!

[www.gastronomytourism.es](http://www.gastronomytourism.es)

Organiza:



**Nafarroa**ko Erresuma  Reyno de **Navarra**

Colaboradores:



**ASOCIACIÓN  
HOSTELERÍA  
NAVARRA**

**KOAN**  
CONSULTING

**world  
foodtravel  
association**

**Pamplona**  
me gusta!



Bajo el lema **The Business of GASTRONOMY TOURISM**, el programa del Congreso abordará los siguientes temas:

1. LA SITUACIÓN ACTUAL Y ULTIMAS TENDENCIAS DE LA INDUSTRIA DEL TURISMO GASTRONÓMICO
2. LA PERSPECTIVA DEL DESTINO (DESTINOS URBANOS Y RURALES)
3. LA PERSPECTIVA DE LOS CHEFS
4. LA PERSPECTIVA TECNOLÓGICA
5. EL PUNTO DE VISTA DEL TURISTA: QUIENES SON LOS TURISTAS FOODIE Y QUE BUSCAN
6. LA PERSPECTIVA DE LOS TOUOPERADORES
7. LA PERSPECTIVA DE LAS CLASES Y ESCUELAS DE COCINA
8. LA PERSPECTIVA DE LOS MERCADOS, FERIAS Y DE LOS PRODUCTORES

El congreso se completa con un encuentro **B2B: I Workshop de Turismo Gastronómico**, en el que participan tour-operadores especializados en turismo gastronómico que asistirán a reuniones B2B (Business to Business) con representantes de las empresas y destinos gastronómicos presentes en la feria.

**INSCRIPCION EN LA WEB**  
**[www.gastronomytourism.es](http://www.gastronomytourism.es)**

Tarifas de inscripción: 84 euros (Los precios incluyen el 21% de IVA)

**La inscripción al Congreso incluye:**

Documentación del Congreso  
Acceso a Sesiones Científicas  
Asistencia al Workshop

2 almuerzos tipo cocktail patrocinados por Reyno Gourmet  
Cafés - pausa

# PROGRAMA

(Este programa está sujeto a cambios por última hora)

Director: LUIS CORTÉS, Director de Navartur

Conduce y modera: LOLA HERRERO, Directora del Master en Hospitality and Tourism Management de la ESCP-Escuela Superior de Comercio de París (Campus de Madrid)

## JUEVES 22

09:00 h.

### APERTURA OFICIAL

Discurso inaugural a cargo de D. Manu Ayerdi, Vicepresidente de Desarrollo Económico del Gobierno de Navarra  
- Dña. Patricia Perales Hurtado, Concejala de Turismo del Ayuntamiento de Pamplona  
- D. Luis Cortés, Director del Congreso

### 1.- LA SITUACIÓN ACTUAL Y TENDENCIAS GLOBALES

09:15 h.

- Wojtek Osinski (Asociación Mundial de Viajes de Alimentos)  
- José María de Juan, Director de Koan Consulting, miembro Consejo Directivo de WFTA

09:30 h.

#### MESA REDONDA:

Moderador: Jose Antonio Cruz, Entrevinos

- Emilio Gallego, Secretario General de la FEHR  
- Emanuela Panke, directora general en Iter Vitis Les Chemins de la Vigne en Europa. la visión eno-gastronómica en Europa  
- José Antonio Vidal, Presidente Ejecutivo de la Asociación Española de Enoturismo  
- Estefanía Munarriz, Ruta del Vino de Navarra  
- Eduardo de Miguel, Fundación Global Nature

10:10 h.

Q & A

### 2.- LA PERSPECTIVA DEL DESTINO (DESTINOS URBANOS Y RURALES)

El turismo, motor para impulsar la calidad de nuestra gastronomía y viceversa

10:20 h.

#### PRESENTACIÓN DE CASOS DE ÉXITO:

- Escocia - sirviendo deliciosos platos en medio de un impresionante paisaje, Ms Gwen Raez, Marketing Manager de Visit Scotland  
- Bernardo Muñoz, Director de la Oficina comercial del Perú en España, Integración de la oferta gastronómica en la estrategia de promoción turística del destino  
- Tolosa: Babarrunak y Txuletón como elementos de atracción de este destino para viajeros foodies. Olatz Ilarregi Martiarena: responsable de turismo de la agencia de desarrollo Tolosaldea Garatzen S.A., y Gorka Goikoetxea Zubia: técnico de comercio, ferias y turismo del Ayuntamiento de Tolosa  
- Marriott Int. Hotels, La evolución de la experiencia gastronómica en la industria hotelera, Ned Capeleris. Director General del Hotel Maria Cristina

12:00 h.

#### COFFEE BREAK

12:20 h.

Los paisajes de la Sierra de Madrid se sientan a la mesa, de ADESGAM Sierra Norte. Miguel Angel Jara

12:30 h.

Experiencias Gastronómicas en la Huerta Navarra: La verdura de Hielo, Santi Córdón, Fundación Mascotas Verdes León, capital española de la gastronomía: D. Pedro Llamas Dominguez, Concejala Delegado de Comercio, Consumo y Fiestas del Ayuntamiento de León

13:05 h.

Q & A

### 3.- LA PERSPECTIVA DE LOS CHEFS

13:15 h.

#### MESA REDONDA:

La perspectiva de la industria de la restauración para el turismo gastronómico

Modera: Cristina Martínez, "Garbancita"

- Jesús Sánchez, Eurotoques (Chef del Restaurante El Cenador de Amós, Cantabria)  
- Javier Díaz, chef del Restaurante Alhambra de Pamplona  
- Diego Olmedilla Director General de FACYRE- Federación Nacional de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España, y Presidente Ejecutivo Aplus Field Marketing  
- Mayte Carreño, Directora Comercial de Michelin Travel Partner "La Guía Michelin, "una referencia internacional para promocionar la gastronomía local"

13:55 h.

Desarrollo de un sistema alimentario sostenible

- Chiara Gai, Directora de Innovación de ESHOB, Escuela Superior de Hostelería de Barcelona

14:10 h.

Q & A

14:20- 15:45 h.

Lunch break

### 4.- LA PERSPECTIVA TECNOLÓGICA

15:45 h.

El usuario 4.0 -Comportamiento y tendencias

- Alexia, Mellor (Escocia), colaboradora de Ideas para el Cambio y FABlab Network y especialista en arte, tecnología y de Ideas para el Cambio y FABlab Network y especialista en arte, tecnología y futuro de la alimentación

16:05 h.

#### MESA REDONDA:

Promoción, posicionamiento y reputación en línea ¿amigas o enemigas? ¿Hacia donde van las reservas?

Modera: Pedro Aizpun, fundador de historiasdeunminiviaje.com

- Rafael Gonzalez, Vivential  
- Carlos Romero, Segittur  
- Gonzalo Moreno de León, Director de Producto y Director de Estrategia de Minube

- 16:45 h. "Las decisiones gastronómicas son cada vez más impulsadas por TripAdvisor, Facebook, Google & Co."  
- Günter Exel, Consultor de marketing de Austria y miembro de la Red internacional de consultoría, Consultoría eTurismo Tourismuszukunft  
Q & A

## 5.- LA PERSPECTIVA DE LAS CLASES DE COCINA

- 17:30 h. MESA REDONDA:  
Modera: Rubén Lopez, COO de "Take a Chef"  
- Alberto Corbino, Università della Cucina Mediterranea (Sorrento / Napoli)  
Protocolo Protocollo Zero Positivo para Restaurantes  
- Idoia Calleja, Directora de Master y Cursos, en representación del Basque Culinary Center
- 18:10 h. Preguntas y respuestas

## VIERNES 23

- 8:30 - 13:00 h. Evento B2B: Workshop de Turismo Gastronómico en el que participan touroperadores especializados en turismo gastronómico que asiste a reuniones B2B (Business to Business) con representantes de los diferentes destinos turísticos gastronómicos presentes en la feria

## 6.- LA PERSPECTIVA DEL TURISTA

- 10:00 h. Turistas cosmopolitas, un segmento estratégico y rentable para España.  
- Javier Rodríguez Mañas, Subdirector General de Estrategia y Servicios al Sector Turístico de Turespaña
- 10:25 h. II Estudio de la Demanda de Turismo Gastronómico en España  
- Manuel Romero, de Dinamiza Asesores
- 10:45 h. MESA REDONDA:  
Modera: Jose María de Juan, Director de Koan Consulting, miembro Consejo Directivo de WFTA  
- Javier Sanchez, Turinea  
- Wojtek Osinski, de World Travel Food Association  
- Javier Rodríguez Mañas, Subdirector General de Estrategia y Servicios al Sector Turístico de Turespaña  
- Gloria Rodríguez, Eat Spain Up

## 7.- LA PERSPECTIVA DEL TOUOPERADOR

- 11:20 h. MESA REDONDA:  
Modera: Nacho Calvo, Secretario General de la Asociación Hostelería de Navarra  
- Nerea Ortueta, Development & Operations Manager de Mimo Food  
- Beatriz Oficialdegui, Directora de Márketing de Destinia  
- Oscar Morera, Responsable de Acciones Especiales de Marketing en Atrápalo
- 11:50 h. Q&A

## 8.- LA PERSPECTIVA DE LOS MERCADOS Y DE LOS PRODUCTORES

- 12:00 h. Sakagura Tourism: programa de interacción entre productores de Sake y los recursos turísticos regionales  
- Kosuke Nakamori, Manager de Oficina Nacional de Turismo de Japón (JNTO)
- 12:20 h. MESA REDONDA:  
Modera: Lola Herrero, Directora del Master en Hospitality and Tourism Management de la ESCP-Escuela Superior de Comercio de París (Campus de Madrid)  
- Aritz Ganboa de Miguel, pastor de la quesería Albi. Navarra  
- M. Mendy, La Route Gourmande des Basques (Francia)  
- Lluís Pujol Marco, las rutas gastronómicas Saborea España  
- Andrea Urzaiz Huguet, Oleoturismo en Aceites Artajo. Navarra  
- José Ignacio Jauregi, de Maskarada, Navarra
- 13:20 h. Q&A
- 13:45 h. CLAUSURA  
Dña. Isabel Elizalde Arretxea, Consejera de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local
- 14:00 h. Lunch break

Nota: la inscripción incluye los almuerzo-cóctel de los dos días de Congreso con una selección de productos de Navarra ofrecido por Reyno Gourmet.



## INFORMACIÓN

Tel +34 948 105 570 / +34 629 097 100

info@navartur.es

www.gastronomytourism.es

Organiza:



Nafarroako Erresuma  Reino de Navarra

Colaboradores:

