



Competitividad e innovación

TURISMO GASTRONÓMICO

JORNADAS EMPRESARIALES

RESTAURACIÓN TURÍSTICA



*Gastronomía y argumentos de
DIFERENCIACIÓN de destinos turísticos.*

La Vega Baja

Orihuela, Restaurante "Casa Alfonso"

19 de noviembre de 2019 - De 17:00h a 20:00h

PROGRAMA

Gastronomía y argumentos de DIFERENCIACIÓN de destinos turísticos.
La Vega Baja.

17:00h - 17:15h

-- Recepción de asistentes y apertura --

17:15h - 18:15h

-- CONFERENCIAS --

- ▶ **Alfonso Egea, chef del restaurante "Casa Alfonso"** (estrella Michelin 2010-2015)
 - Contribución de la alta gastronomía a la imagen de marca de un destino: La Vega Baja.
- ▶ **Fabricio Mancebo, director Marca Global en BFP y Programa Gestión de Marca 360° FBS.**
 - La gastronomía como argumento de marca turística y posicionamiento.

18:15h - 19:15h

-- PANEL DE EXPERIENCIAS --

MODERADOR: Tony Pérez - Crítico gastronómico, cocinero y formador. Gerente "Alma Marina"

- ▶ **Esperanza Mancebo, Bióloga. Especialista en calidad e innovación "I3PT Instituto de Investigación e Innovación Parc Taulí"**
 - La "Dieta Mediterránea": un recurso turístico de primer orden.
- ▶ **Aurora Torres, chef del restaurante "La Herradura" - Los Montesinos**
 - Cocina tradicional de la Comunitat Valenciana y la Vega Baja.
#AuroraTorres #MediterráneamenteViva
- ▶ **David B. López, profesor UMH - Elche. Departamento de Economía Agroambiental UMH y Embajador de Champagne en España 2016**
 - Diseño y creación de una experiencia turística creativa e innovadora basada en recursos gastronómicos.

19:15h - 20:00h

-- NETWORKING --

- ▶ **PREGUNTAS Y DEBATE:** pensando el futuro de la restauración turística en la Vega Baja

TURISME CV y el **Consejo de Cámaras de la Comunitat Valenciana** promueven esta jornada empresarial dentro de un ciclo que tiene como objetivo crear un espacio de encuentro, reflexión y debate entre profesionales de **NEGOCIOS VINCULADOS al TURISMO GASTRONÓMICO**, alojamientos, restaurantes, bodegas, almazaras, explotaciones agroalimentarias y servicios complementarios a esta actividad en la Comunitat Valenciana. Se pretende profundizar en la evolución y principales tendencias que afectan a las experiencias de esta modalidad turística, así como sobre los retos y oportunidades para el desarrollo de **empresas de turismo gastronómico cada vez más competitivas** en el actual contexto del mercado turístico.

LUGAR DE CELEBRACIÓN E INSCRIPCIONES:

- ▶ **Restaurante "Casa Alfonso"**: Dehesa de Campoamor, Ronda de Garcilaso de la Vega - Orihuela
- ▶ **Inscripción**: Actividad de asistencia gratuita hasta completar aforo, enviando un email a lexquisitmediterrani_turisme@gva.es para acceder al formulario de inscripción, o directamente a través de la página web de Cámara Orihuela www.camaraorihuela.es

DIRIGIDA A:

- ▶ Profesionales de **NEGOCIOS VINCULADOS a la RESTAURACIÓN TURÍSTICA**, alojamientos, restaurantes, bodegas, almazaras, agentes y servicios complementarios a esta actividad, así como emprendedores, empresas y cooperativas agroalimentarias interesadas en la diversificación de negocio a través del turismo.

OBJETIVOS:

La jornada "**Gastronomía y argumentos de DIFERENCIACIÓN de destinos turísticos**" se enfoca desde una perspectiva de la demanda turística y la competitividad empresarial, para identificar qué nuevas experiencias orientadas a los diferentes perfiles de esta modalidad turística puede el sector desarrollar con mayor eficacia.

- ▶ Se conocerán casos de éxito empresarial de restauración turística, desde la alta cocina a restaurantes gastronómicos que apuestan por el territorio, el producto y la identidad local para diferenciarse y ser más competitivos en el ámbito geográfico de la **Vega Baja**. Se profundizará en las causas por las cuáles eligen un destino y un establecimiento de restauración los clientes y en las claves para su fidelización y transformación en consumidores e inspiradores del ciclo de vida del turismo.
- ▶ Se reflexionará sobre cómo los restaurantes gastronómicos pueden diseñar y desarrollar productos y experiencias y establecer estrategias adecuadas para satisfacer y superar las expectativas de las diferentes tipologías de turistas, a través de la innovación y la excelencia gastronómica y de servicio turístico.

PARTICIPANTES:



Alfonso Egea



Aurora Torres



Tony Pérez



Fabricio Mancebo



David B. López



Esperanza Mancebo



L'EXQUISIT
mediterrani

Una actividad de la *RED GastroTurística de la Comunitat Valenciana*.

ITINERARIOS DE EMPRENDIMIENTO Y COMPETITIVIDAD



EN COLABORACIÓN CON:



El contenido de este folleto está sujeto a posibles modificaciones.

Para más información lexquisitmediterrani_turisme@gva.es



GENERALITAT
VALENCIANA



TURISME
COMUNITAT VALENCIANA

ASISTENCIA sin coste para los participantes, previa inscripción, hasta completar aforo. Actuación realizada en el marco del convenio de colaboración de Turisme Comunitat Valenciana y el Consejo de Cámaras de la Comunitat Valenciana, para el fomento de la competitividad en el sector turístico.

