



Competitividad e innovación

**TURISMO GASTRONÓMICO**

**JORNADAS EMPRESARIALES**

RESTAURACIÓN TURÍSTICA



***Claves para seducir al turista***

*Del restaurante familiar a la alta cocina, la apuesta por el producto y los espacios con raíces. L'Alcoià y El Comtat*

**Alcoy**, Cámara Alcoy. Calle Sant Francesc, 10 - 03801 Alcoy  
27 de noviembre de 2019 - De 17:00h a 20:00h

# PROGRAMA

## RESTAURACIÓN TURÍSTICA, *claves para seducir al turista.*

*Del restaurante familiar a la alta cocina, la apuesta por el producto y de los espacios con raíces.*

17:00h - 17:15h

▶ Recepción de asistentes y apertura

17:15h - 18:15h

-- CONFERENCIA --

- ▶ **Kiko Moya, chef del restaurante "L'Escaleta" - Cocentaina** (dos estrellas Michelin y 3 soles Repsol)
  - Alta gastronomía, turismo y competitividad empresarial

18:15h - 19:15h

-- PANEL DE EXPERIENCIAS --

**MODERADORA:** Indira Amaya de Ameglio - Presidenta de la Asociación Turismo Alicante Interior.

- ▶ **Kiko Moya, chef del restaurante "L'Escaleta" - Cocentaina** (dos estrellas Michelin y 3 soles Repsol)
  - L'Escaleta, convertir un restaurante familiar con gran trayectoria en uno de alta cocina con estrella Michelin.
- ▶ **Jorge Sanus, chef del restaurante "L'Amagatall de Tota" - Alcoy**
  - L'Amagallat de Tota, la innovación, la creatividad y el producto de mercado de gran calidad como estrategia de competitividad.
- ▶ **Evenor Sevilla, chef del restaurante "Masía La Mota" - Alcoy**
  - Masía La Mota, reconversión de un espacio utilizado para elaborar aceite en un restaurante con la marca "Parcs Naturals". Estrategia de diferenciación a partir de espacios tradicionales, gastronomía en la naturaleza y platos tradicionales de mercado con toques de autor.

19:15h - 20:00h

-- NETWORKING -- (cóctel-vino)

- ▶ **PREGUNTAS Y DEBATE:** pensando el futuro de la restauración turística en L'Alcoià y el Comtat

**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:

- ▶ **Cámara Alcoy:** Calle Sant Francesc, 10 - 03801 Alcoy
- ▶ **Inscripción:** Actividad de asistencia gratuita hasta completar aforo, enviando un email a [lexquisitmediterrani\\_turisme@gva.es](mailto:lexquisitmediterrani_turisme@gva.es) para acceder al formulario de inscripción, o directamente a través de la página web de Cámara Alcoy [www.camaraalcoy.net](http://www.camaraalcoy.net)

## DIRIGIDA A:

- ▶ Profesionales de **NEGOCIOS VINCULADOS a la RESTAURACIÓN TURÍSTICA**, alojamientos, restaurantes, 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 "**RESTAURACIÓN TURÍSTICA, claves para seducir al turista**" 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 producto y la identidad local para diferenciarse y ser más competitivos en el ámbito geográfico de **L'Alcoià** y **El Comtat**. 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:



Kiko Moya



Jorge Sanus



Evenor Sevilla



Indira Amaya de Ameglio



**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](mailto: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.

