



Competitivitat i innovació

TURISME GASTRONÒMIC

JORNADES EMPRESARIALS

RESTAURACIÓ TURÍSTICA



*Gastronomia i arguments de DIFERENCIACIÓ
de destinacions turístiques.*

La Vega Baixa

Oriola, Restaurant "Casa Alfonso"
19 de novembre de 2019 - De 17:00h a 20:00h

PROGRAMA

Gastronomia i arguments de DIFERENCIACIÓ de destinacions turístiques.
La Vega Baixa.

17:00h - 17:15h

-- Recepció d'assistents i obertura --

17:15h - 18:15h

-- CONFERÈNCIES

- ▶ **Alfonso Egea, chef del restaurant "Casa Alfonso"** (estrela Michelin 2010-2015)
 - Contribució de l'alta gastronomia a la imatge de marca d'una destinació: La Vega Baixa.
- ▶ **Fabrizio Mancebo, director Marca Global en BFP i Programa Gestió de Marca 360° FBS.**
 - La gastronomia com a argument de marca turística i posicionament.

18:15h - 19:15h

-- PANELL D'EXPERIÈNCIES --

MODERADOR: Tony Pérez - Crític gastronòmic, cuiner i formador. Gerent "Alma Marina"

- ▶ **Esperanza Mancebo, Biòloga. Especialista en qualitat i innovació "I3PT Institut d'Investigació i Innovació Parc Taulí"**
 - La "Dieta Mediterrànea": un recurs turístic de primer ordre.
- ▶ **Aurora Torres, chef del restaurant "La Herradura" - Los Montesinos**
 - Cuina tradicional de la Comunitat Valenciana i la Vega Baixa.
#AuroraTorres #MediterraneamentViva
- ▶ **David B. López, professor UMH - Elx. Departament d'Economia Agroambiental UMH i Ambaixador de Champagne a Espanya 2016**
 - Disseny i creació d'una experiència turística creativa i innovadora basada en recursos gastronòmics.

19:15h - 20:00h

-- NETWORKING --

- ▶ **PREGUNTES I DEBAT:** pensant el futur de la restauració turística a la Vega Baixa.

TURISME CV i el **Consell de Cambres de la Comunitat Valenciana** promouen aquesta jornada empresarial dins d'un cicle que té com a missió crear un espai de trobada, reflexió i debat entre professionals de **NEGOCIS VINCULATS al TURISME GASTRONÒMIC**, allotjaments, restaurants, cellers, almàsseres, explotacions agroalimentàries i serveis complementaris a aquesta activitat en la Comunitat Valenciana. Es pretén aprofundir en l'evolució i principals tendències que afecten les experiències d'aquesta modalitat turística, així com sobre els reptes i oportunitats per al desenvolupament **d'empreses de turisme gastronòmic cada vegada més competitives** en l'actual context del mercat turístic.

LLOC DE CELEBRACIÓ I INSCRIPCIONS:

- ▶ **Restaurant "Casa Alfonso":** Devesa de Campoamor, Ronda de Garcilaso de la Vega - Oriola
- ▶ **Inscripció:** Activitat d'assistència gratuïta fins a completar aforament, enviant un email a lexquisitmediterrani_turisme@gva.es per a accedir al formulari d'inscripció, o directament a través de la pàgina web de Cambra Oriola www.camaraorihuela.es

DIRIGIDA A:

- ▶ Professionals de **NEGOCIS VINCULATS a la RESTAURACIÓ TURÍSTICA**, allotjaments, restaurants, cellers, almàsseres, agents i serveis complementaris a aquesta activitat, així com emprenedors, empreses i cooperatives agroalimentàries interessades en la diversificació de negoci a través del turisme.

OBJECTIUS:

La jornada "**Gastronomia i arguments de DIFERENCIACIÓ de destinacions turístiques**" s'enfoca des d'una perspectiva de la demanda turística i la competitivitat empresarial, per a identificar quines noves experiències orientades als diferents perfils d'aquesta modalitat turística pot el sector desenvolupar amb major eficàcia.

- ▶ Es coneixeran casos d'èxit empresarial de restauració turística, des de l'alta cuina a restaurants gastronòmics que aposten pel territori, el producte i la identitat local per a diferenciar-se i ser més competitius en l'àmbit geogràfic de la **Vega Baixa**. S'aprofundirà en les causes per les quals trien una destinació i un establiment de restauració els clients i en les claus per a la seua fidelització i transformació en consumidors i inspiradors del cicle de vida del turisme.
- ▶ Es reflexionarà sobre com els restaurants gastronòmics poden dissenyar i desenvolupar productes i experiències i establir estratègies adequades per a satisfer i superar les expectatives de les diferents tipologies de turistes, a través de la innovació i l'excel·lència gastronòmica i de servei turístic.

PARTICIPANTS:



Alfonso Egea



Aurora Torres



Tony Pérez



Fabricio Mancebo



David B. López



Esperanza Mancebo



L'EXQUISIT
mediterrani

Una activitat de la *XARXA GastroTurística de la Comunitat Valenciana*.

ITINERARIS D'EMPRENEDORIA I COMPETITIVITAT



EN COL·LABORACIÓ AMB:



El contingut d'aquest fullet està subjecte a possibles modificacions.

Per a més informació lexquisitmediterrani_turisme@gva.es



**GENERALITAT
VALENCIANA**



TURISME
COMUNITAT VALENCIANA

ASSISTÈNCIA sense cost per als participants, prèvia inscripció, fins a completar aforament. Actuació realitzada en el marc del conveni de col·laboració de Turisme Comunitat Valenciana i el Consell de Cambres de la Comunitat Valenciana, per al foment de la competitivitat en el sector turístic.

