

# GASTRONOMY TOURISM

.....  
International  
CONFERENCE

FoodTrex | Pamplona  
2ND INTERNATIONAL FOOD TRAVEL CONFERENCE

## 21 y 22 de FEBRERO de 2019

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

Organiza:



Patrocinador Principal:



Colaboradores Premium:



Colaboradores:





# GASTRONOMY TOURISM

.....  
International  
CONFERENCE

## 21 y 22 de FEBRERO de 2019

El **2º Congreso Internacional de Turismo Gastronómico, FoodTrex Pamplona**, se celebra los días 21 y 22 de Febrero de 2019 en Pamplona, en el marco de la Feria Navartur, con la colaboración especial de WFTA (World Food Travel Association) y tiene como objetivo fundamental, brindar a los asistentes una visión completa del proceso de desarrollo de un producto o destino de Turismo Gastronómico, así como mostrar los mejores ejemplos y herramientas.

Hemos estructurado el programa del congreso en 2 Jornadas completas, la primera dedicada a los Destinos (sector Público) y la segunda al Sector Privado (empresarios, emprendedores etc..).

- ¿Cómo identificar oportunidades y definir objetivos alcanzables?
- ¿Cómo crear una estrategia de desarrollo eficaz?
- ¿Cómo implicar a todos los actores en la estrategia de desarrollo ?
- ¿Cómo crear experiencias de Turismo Gastronómico?
- ¿Cómo llegar al cliente?
- ¿Como adaptarse al mercado?
- ¿Cuales son las últimas tendencias y modas?

El congreso cuenta con la participación de expertos de todo el mundo, entre ellos:

- Erik Wolf, World Food Travel Association, USA.
- Marc Crothall, Food Tourism Board y Scottish Tourism Alliance, Escocia, Reino Unido.
- Dra. Luisa Puppo, Ligucibario, Italy.
- Chantal Cooke, Passion for the Planet, Reino Unido.
- Clara Bosh, Ruta del Vino Somontano, España.
- Sophie Cassis, Green Haven Gardens y Le Bon Goût Frais des Îles de la Madeleine, Quebec, Canadá.
- Margarita Calleja, Extremadura Turismo, España.
- Kathryn Davis, Bristol Tourist Board, Reino Unido.
- Antoni Aguiló, Asociación Fra Roger de Gastronomía y Cultura, Menorca, Spain.
- Kosuke Nakamori, Japan National Tourism Organization, Japón.



## RESUMEN PROGRAMA

### 2 Congreso Turismo Gastronómico, FoddTrex Pamplona

JUEVES 21

Día 1 – DESTINOS

#### CREANDO DESTINOS SOSTENIBLES DE TURISMO GASTRONÓMICO

En esta primera sesión del congreso abordaremos los principales pasos y herramientas de desarrollo del turismo gastronómico tanto para destinos locales, como regionales o internacionales. A lo largo del día abordaremos los principales retos de esta tarea y veremos ejemplos de cómo destinos en todo el mundo la han abordado y las soluciones y herramientas que han puesto en práctica para hacerles frente.

#### BIENVENIDA

#### PRESENTACIÓN PRINCIPAL

El turismo gastronómico hoy y el desarrollo sostenible de los destinos.

Presentación del estado actual de desarrollo del turismo gastronómico, evolución y tendencias, principales retos y pasos necesarios para el desarrollo sostenible en destinos locales, regionales o internacionales.

#### SECCIÓN 1 – LA EVALUACIÓN

Cómo identificar oportunidades y definir objetivos alcanzables.

Presentación de buenas prácticas de evaluación en destinos nacionales e internacionales.

#### SECCIÓN 2 – LA ESTRATEGIA

Cómo crear una estrategia de desarrollo eficaz.

Presentación de buenas prácticas en desarrollo de estrategias en destinos nacionales e internacionales.

#### PAUSA COMIDA

#### SECCIÓN 3 – LA COLABORACIÓN

Cómo implicar a todos los actores en la estrategia de desarrollo.

Presentación de buenas prácticas de colaboración en destinos nacionales e internacionales.

#### SECCIÓN 4 – LA PROMOCIÓN

Cómo incorporar los elementos gastronómicos a la promoción del destino.

Presentación de nuevas herramientas, tendencias y campañas de comunicación en destinos nacionales e internacionales.

#### TALLER PRÁCTICO – DESARROLLO DE DESTINOS

Cómo vencer los obstáculos.

Sesión participativa a modo “clínica” donde se presentará la metodología general y se abordarán las dudas y casos particulares de los participantes. Este taller asegura la aplicación práctica de sus contenidos por parte tanto del sector público como del sector privado involucrados en el turismo gastronómico.

# VIERNES 22

## Día 2 – SECTOR PRIVADO

### CREANDO PRODUCTOS DE ÉXITO EN TURISMO GASTRONÓMICO

Durante esta segunda sesión nos centraremos en las oportunidades que el turismo gastronómico ofrece para el sector privado y cómo aprovecharlas. Hablaremos de cómo crear productos de turismo gastronómico que respondan a las expectativas del turista actual, tomando como base los recursos alimentarios y gastronómicos locales. Veremos cómo convertir un negocio del ámbito gastronómico en un producto turístico y cómo asegurarnos de que nuestro cliente potencial conoce nuestro producto.

### BIENVENIDA

### PRESENTACIÓN PRINCIPAL

El turismo gastronómico hoy. Oportunidades para el sector privado.

Definición de los conceptos básicos del turismo gastronómico. Estado actual de la industria. Retos y oportunidades para el sector privado.

### SECCIÓN 1 – EL PRODUCTO

Cómo crear experiencias de Turismo Gastronómico.

Presentación de casos de éxito en la creación de productos de turismo gastronómico, desde los tradicionales a los más innovadores.

### SECCIÓN 2 – LA DISTRIBUCIÓN

Cómo llegar al cliente.

Presentación de las principales herramientas de distribución y promoción del producto a través de expertos y casos prácticos.

### PAUSA COMIDA

### SECCIÓN 3 – LA DEMANDA

Cómo adaptarse al mercado.

Hablaremos de las expectativas del turista gastronómico, nuevas tendencias y modas pasajeras, y de cómo adaptar nuestros productos a ellas, de la mano de expertos en el sector.

### TALLER PRÁCTICO – CREACIÓN DE PRODUCTO

Sesión participativa a modo “clínica” donde se presentará la metodología general y se abordarán las dudas y casos particulares de los participantes.

### CIERRE Y CONCLUSIONES





# PROGRAMA GENERAL

[Este programa está sujeto a cambios de última hora]

Director: LUIS CORTÉS, Director de Navartur  
Directora Científica: Gloria Rodríguez

## JUEVES 21

[DEDICADO A LOS DESTINOS] - CREANDO DESTINOS SOSTENIBLES DE TURISMO GASTRONÓMICO

9:00 h.	BIENVENIDA Y PRESENTACIÓN
9:10-9:50 h.	EL TURISMO GASTRONOMICO HOY. EL DESARROLLO SOSTENIBLE DE LOS DESTINOS Ponente: Erik Wolf, Presidente de World Food Travel Association, Portland, Oregon, USA.
9:50-10:15 h.	COFFEE BREAK
10:15-11:50 h.	SECCIÓN 1 - LA EVALUACIÓN Sin conocimiento no hay dirección - Cómo identificar oportunidades y definir objetivos alcanzables.  EL CASO DE MENORCA Ponente: Antoni Aguiló. Secretario de la Asociación Fra Roger de Gastronomía y Cultura.  EL CASO DE BRISTOL Ponente: Katryn Davis, Destination Bristol.
11:55-13:55 h.	SECCIÓN 2 - LA ESTRATEGIA Sin estrategia no hay desarrollo - Cómo crear una estrategia de desarrollo eficaz.  ESTRATEGIAS EN DESTINOS EMERGENTES - EXTREMADURA O EL PODER DEL PRODUCTO Ponente: Margarita Calleja Aldana, Consultora Senior, Área de Promoción y Desarrollo, Sector Público, Extremadura Turismo, GPEX.  ESTRATEGIAS EN DESTINOS MADUROS - GESTIONANDO EL ÉXITO DE CATALUÑA Ponente: Ariadna Ribas, Responsable de turismo gastronómico de la Agencia de Turismo de Cataluña.  ESTRATEGIAS EN DESTINOS INTERNACIONALES - EL PAPEL DE LA INDUSTRIA EN EL DESARROLLO ESTRATÉGICO - EL CASO DE ESCOCIA Ponente: Marc Crothall, Chair of the Food Tourism Board and Chief Executive of Scottish Tourism Alliance.
13:55-14:55 h.	PAUSA COMIDA
14:55-16:00 h.	SECCIÓN 3 - LA COLABORACIÓN Colaborar o morir - Cómo implicar a todos los actores en la estrategia de desarrollo:  EL EMPUJE INSTITUCIONAL - FÁILTE IRELAND Ponente: John D Mulcahy, Fáilte Ireland.  EL EMPUJE PRIVADO - LE BON GOÛT FRAIS DE ÎLES DE LA MADELEINE EN CANADÁ Ponente: Sophie Cassis, Le Bon goût frais des Îles de la Madeleine, Quebec. Canadá.
16:00-16:25 h.	SECCIÓN 4 - LA PROMOCIÓN Nuevas ideas para nuevos mercados - Cómo incorporar los elementos gastronómicos a la promoción del destino.  PROMOCIONANDO LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO DEL DESTINO Ponente: Amber Hoffman.  Presentación de nuevas herramientas, tendencias y ejemplos de campañas de comunicación en destinos nacionales e internacionales.
16:25-16:30 h.	CAFÉ
16:30-18:00 h.	SECCIÓN 4 - TALLER Taller práctico de desarrollo de destinos.  Dirige: José María de Juan Sesión participativa a modo "clínica" donde se presenta la metodología general y se abordan las dudas y casos particulares de los participantes.

# VIERNES 22

(DEDICADO AL SECTOR PRIVADO) - CREANDO PRODUCTOS DE ÉXITO EN TURISMO GASTRONÓMICO

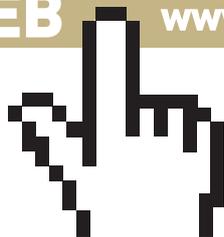
9:00-9:10 h.	BIENVENIDA Y PRESENTACIÓN
9:10-10:50 h.	EL TURISMO GASTRONÓMICO HOY. RETOS, TENDENCIAS Y OPORTUNIDADES PARA EL SECTOR PRIVADO Ponente: Erik Wolf, Presidente de World Food Travel Association, Portland, Oregon, USA.
09:50-10:10 h.	COFFEE BREAK
10:10-12:20 h.	SECCIÓN 1 - EL PRODUCTO Cómo crear experiencias de Turismo gastronómico.  INTRODUCCIÓN - PRODUCTOS DE TURISMO GASTRONÓMICO  EMPRENDIENDO EN Turismo Gastronómico - DE IDEA A NEGOCIO DE ÉXITO Ponente: John Warren, CEO de Mimo Food.  INNOVANDO EN TURISMO GASTRONÓMICO - CREANDO NUEVAS EXPERIENCIAS Ponentes: Enric López y Emma Pla, del CETT. • Presentación de 2 Startups ganadoras del Concurso de la Fundación Gaspar España CETT. - Cap a Mar - Kami de Deus  ADAPTANDO TU NEGOCIO GASTRONÓMICO AL TURISMO - DE BODEGA O RESTAURANTE A EXPERIENCIA TURÍSTICA Ponente: Chiara Gai, Directora de Innovación.  LA COLABORACIÓN PÚBLICO-PRIVADA EN LA CREACIÓN DE PRODUCTO - EJEMPLOS DE JAPÓN Ponente: KOSUKE NAKAMORI director de la ofic nac de turismo de Japón.
12:20-12:25 h.	PAUSA
12:25-14:00 h.	SECCIÓN 2 - LA DISTRIBUCIÓN Cómo llegar al cliente.  PRESENCIA WEB - SER O NO SER / ESCAPARATE, MOSTRADOR Y CAJA, SIN MORIR EN EL INTENTO. Ponente: Tirso Maldonado, Fundador y CEO, SocialTec.  CLUBS DE PRODUCTO - LA UNIÓN HACE LA FUERZA / GENERANDO OPORTUNIDADES PARA TODOS. EL CASO DE LA RUTA DEL VINO SOMONTANO. Ponente: Clara Bosch Bosch, Gerente de la Ruta del Vino Somontano.  EL APOYO INSTITUCIONAL - HERRAMIENTAS ADICIONALES DE DISTRIBUCIÓN Y VISIBILIDAD / AYUDANDO A LOS NEGOCIOS A LLEGAR MÁS LEJOS. Ponente: Angela Castaño, Subdirectora General de Márketing de Turespaña.
14:00-15:00 h.	PAUSA COMIDA
15:00-16:15 h.	SECCIÓN 3 - LA DEMANDA Cómo adaptarse al mercado.  Introducción - Expectativas, tendencias y modas en Turismo gastronómico. EXPECTATIVAS DEL TURISTA GASTRONÓMICO - AUTENTICIDAD Y NOVEDAD EN TURISMO GASTRONÓMICO Ponente: Dra. Luisa Puppo, CEO, LIGUCIBARIO DE LIGURIA, ITALIA,  TENDENCIAS - DIETAS ESPECIALES, SOSTENIBILIDAD, WELLNESS Y OTRAS DEMANDAS CRECIENTES Ponente: Chantal Cooke, Journalist and Travel Writer, Passion for the planet. UK.
16:15-16:45 h.	PRESENTACIÓN DE 3 PRODUCTOS DE TURISMO GASTRONÓMICO DE NAVARRA Museo de la conserva - Experiencias gastronómicas con Patxarán, quesos de Roncal e Idiazábal.
16:15-17:50 h.	SECCIÓN 5 - TALLER PRÁCTICO  TALLER PRÁCTICO DE CREACIÓN DE PRODUCTO Dirige: José María de Juan (con los ponentes del día y representantes de otros destinos). Sesión participativa a modo "clínica" donde se presentará la metodología general y se abordarán las dudas y casos particulares de los participantes
17:50-18:10 h.	CIERRE Y CLAUSURA





**INSCRIPCIÓN EN LA WEB**

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



Tarifas de inscripción: 125 euros (Los precios incluyen el 21% de IVA)

#### LA INSCRIPCIÓN AL CONGRESO INCLUYE:

Documentación del Congreso  
Acceso a sesiones científicas  
2 almuerzos de trabajo  
Cafés-Pausa

#### PROCEDIMIENTO

- Las inscripciones podrán efectuarse directamente desde la página Web o bien remitiendo el formulario de inscripción a la Secretaría Técnica junto con el justificante del pago o la autorización por tarjeta de crédito. Dicho formulario puede obtenerlo descargándoselo en la propia Web (apartado inscripción).
- Si requiere factura le rogamos lo indique expresamente en el formulario detallando empresa/persona que factura, NIF/CIF y dirección postal.

**IMPORTANTE: No se cursará ninguna inscripción sin previo abono.**

**Nota importante: para poder remitirles los certificados de asistencia necesitamos nos indiquen sus datos completos y correo electrónico.**

#### POLÍTICA DE CANCELACIÓN DE INSCRIPCIONES

- En ningún caso se realizará reembolso.
- Las devoluciones o abonos correspondientes, en caso de que se autorizasen por circunstancias excepcionales, se realizarán una vez finalizado el congreso.
- Los cambios de nombre de los congresistas no estarán permitidos

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

#### FORMAS DE PAGO

MEDIANTE TRANSFERENCIA BANCARIA. Es imprescindible que nos envíe copia de la transferencia al correo electrónico [info@navartur.es](mailto:info@navartur.es) indicando "Congreso Turismo Gastronómico 2019?" y el nombre completo congresista. Una vez comprobemos el ingreso en nuestro extracto bancario, se notificará la confirmación de la inscripción por e-mail.

Titular de la cuenta: EVENTS & HOLIDAYS • Entidad: CAIXABANK • IBAN: ES57 2100 5340 5702 0003 6601

#### ASOCIACION NAVARRA DE HOSTELERIA Y TURISMO

Los miembros asociados de la ASOCIACION NAVARRA DE HOSTELERIA Y TURISMO que deseen disfrutar de un 10% de descuento en la cuota de inscripción al congreso, deben presentar el justificante de pertenecer a la Asociación Navarra de Hostelería y Turismo, en el mostrador de acreditados situado a la entrada de la sala del congreso.

**Tarifa a Abonar 100 euros + 21% IVA**

# INFORMACIÓN

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

info@navartur.es

www.gastronomytourism.es

## Organiza:



## Patrocinador Principal:



## Colaboradores Premium:



## Colaboradores:

