

2017
AÑO INTERNACIONAL
DEL TURISMO SOSTENIBLE
PARA EL DESARROLLO



3er Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT Donostia-San Sebastián, España, 8 - 9 de mayo de 2017

7 de mayo

09:00 – 11:00 Taller sobre las iniciativas de capitalidad gastronómica (**Ubicación por confirmar**)

Este taller se centrará en aportar una aproximación práctica sobre las distintas iniciativas nacionales y regionales para fomentar las capitales de la gastronomía. Pretende también explorar las oportunidades que dichas iniciativas ofrecen a las ciudades candidatas para fomentar el crecimiento económico sostenible y la competitividad, preservar la identidad cultural y la autenticidad y generar propuestas diferenciadas a través del desarrollo de productos innovadores.

- **Rafal Ansón**, Presidente, Real Academia de Gastronomía
- **Roi Correa Macía**, Director General, Grupo Menus y Presidente de la Feria Iberoamericana de Gastronomía (FIBEGA)

11:00-14:00 Reunión de la Red de Gastronomía de la OMT (**Ubicación por confirmar**)

20:00 Cena de Apertura ofrecida por el Gobierno de Argentina (Palacio de Miramar)

Palabras de bienvenida

- **Joxe Mari Aizega**, Director del Basque Culinary Center
- **Taleb Rifai**, Secretario General de la OMT
- **Gustavo Santos**, Ministro de Turismo de Argentina

8 de mayo

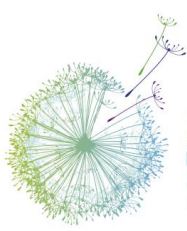
Maestra de ceremonias: **Adela Balderas**, Profesora, investigadora y consultora, Basque Culinary Center

9:00-9:30 Ceremonia de apertura

- Ayuntamiento de Donostia-San Sebastián
- Diputación Foral de Gipuzkoa
- Gobierno Vasco
- **Joxe Mari Aizega**, Director del Basque Culinary Center
- **Matilde Asian**, Secretaria de Estado de Turismo, Ministerio de Energía, Turismo y Agenda Digital, España
- **Taleb Rifai**, Secretario General de la OMT

9:30-10:00 Presentación del Año Internacional del Turismo Sostenible para el Desarrollo y del 2º Informe Global de la OMT sobre Turismo Gastronómico

Yolanda Perdomo, Directora del Programa de Miembros Afiliados, OMT



2017
AÑO INTERNACIONAL
DEL TURISMO SOSTENIBLE
PARA EL DESARROLLO



Sesión 1: El turismo gastronómico: un instrumento para el desarrollo sostenible

- 10:00-10:30 Introducción: **Stephan Gössling**, Profesor, Facultad de empresariales y economía de la Universidad de Linnaeus y el departamento de gestión de servicios de la Universidad de Lund (Suecia)
- 10:30-11:00 Diálogo con **Luke Bujarski**, Director, Skift Research (EEUU)
- 11:00-12:00 Mesa de debate

Participantes:

- **Dr. Francisco Madrid Flores**, Director de la Facultad de Turismo y Gastronomía, Universidad de Anáhuac (México)
- **Francisco Paniego**, Chef, Hotel Gastronómico Echaurren (España)
- **Dr. Dave Randle**, Presidente y CEO, WHALE Center y profesor de turismo sostenible, Universidad de South Florida (EEUU)

Moderadora: Yolanda Perdomo, Directora del Programa de Miembros Afiliados, OMT

- 12:00-12:30 Coffee Break

Sesión 2: El turismo gastronómico en equilibrio con la naturaleza: la experiencia de las regiones

- 12:30-13:00 Introducción: **Anne-Mette Hjalager**, Profesora, Universidad del Sur de Dinamarca (Dinamarca)
- 13:00-14:00 Mesa de debate

Participantes:

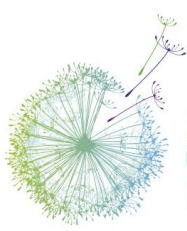
- **Octavi Bono**, Director, Turismo de la Generalitat de Catalunya (España)
- **Roberta Garibaldi**, Profesora, Universidad de Bergamo (Italia)
- **Eric Pateman**, Presidente y Fundador, Edible Canada Culinary Experiences Corp (Canadá)
- **Spain through its wineries** (Ponente por definir)

Moderadora: Amaia López de Heredia, Coordinadora, Máster de turismo gastronómico, BCC

- 14:00-15:30 Almuerzo (Basque Culinary Center)

En colaboración con:





2017
AÑO INTERNACIONAL
DEL TURISMO SOSTENIBLE
PARA EL DESARROLLO



Sesión 3: El turismo gastronómico: acercando las culturas

15:30-16:00 Introducción: **Michael Atwood Mason**, Director, Centro para la Herencia Cultural y Folklórica del Instituto Smithsonian (Armenia)

16:00-16:30 Diálogo con **Alberto Arnaut**, Presidente, La Fábrica (España)

16:30-17:30 Mesa de debate

Participantes:

- **Andoni Luis Adúriz**, Chef, Restaurant Mugaritz (España)
- **Tony Carne**, Director, Urban Adventures (Australia)
- **Rafael Chamorro**, Subdirector General de Marketing Exterior del Turismo, Turespaña (España)

Moderador: **Eugenio Yunis**, Asesor, Federación de Empresas de Turismo de Chile

Red de Gastronomía de la OMT: buenas prácticas (Sesión 1)

Esta sección estará compuesta de presentaciones que expondrán iniciativas de éxito en turismo gastronómico, ofreciendo un espacio idóneo para el intercambio de experiencias y el desarrollo de proyectos que contribuyen al desarrollo de prácticas sostenibles en turismo gastronómico.

17:30-17:45 Introducción: **Ben Weyts**, Ministro de Movilidad, Obras Públicas, Vlaamse Rand y Bienestar de los Animales de la Región Flamenca de Bélgica

17:45-18:30 Presentaciones

Participantes:

- **Vita Datau**, Ministerio de Turismo de Indonesia (Indonesia)
- **Fatuma Hirsi Mohamed**, Ministerio de Turismo de Kenia (Kenia)
- **Ryoichi Matsuyama**, Presidente, Japan National Tourism Organization (Japan)
- **Hector Tapia**, Asociación de Chef del Ecuador- Europa (Ecuador)
- **Eugenio Yunis**, Federación de Empresas de Turismo de Chile (Chile)

20:00 Cena de Gala organizada por Tailandia, país anfitrión de la edición del 2018 del Foro Mundial de la OMT sobre Turismo Gastronómico (Mirador de Ulía)

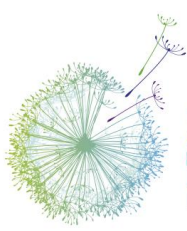
3

En colaboración con:



World Tourism Organization (UNWTO) - A Specialized Agency of the United Nations

Capitán Haya 42, 28020 Madrid, Spain. Tel: (34) 91 567 81 00 / Fax: (34) 91 571 37 33 – omt@unwto.org / unwto.org



2017
AÑO INTERNACIONAL
DEL TURISMO SOSTENIBLE
PARA EL DESARROLLO



basque
culinary
center

9 de mayo

Talleres: Casos prácticos - Creación de productos de turismo gastronómico sostenible. Euskadi Gastronómica.

Los talleres tendrán lugar en los distintos enclaves del País Vasco donde se han desarrollado las experiencias en cuestión.

08:30 – 13:00 Taller 1 – Donostia-San Sebastián

Descubre San Sebastián, referente mundial en Turismo Gastronómico. Una ciudad abierta y con proyección internacional que ofrece una oferta turística muy completa. Combina la cocina de vanguardia y la innovación con su tradición: ir a comprar al mercado el producto de cercanía, ir de pintxos con los amigos y reunirse a comer en las Sociedades Gastronómicas son costumbres muy cuidadas y mantenidas por los donostiarras.

08:15 – 13:00 Taller 2 – El Goierri - Territorio Idiazábal: La puesta en valor un territorio enaltecendo su producto local y su cultura gastronómica

Goierri representa el turismo gastronómico visto desde el origen del producto: el mercado tradicional, el queso Idiazábal, la morcilla, el pequeño productor y el pastor. En esta ruta se pondrá en valor la calidad de la elaboración de productos locales que enriquecen la cultura y dan identidad al territorio, con el fin de crear una cadena productiva sostenible y que impulse el desarrollo económico, social y ambiental del espacio.

08:00 – 13:00 Taller 3 – Kosta Gastronomika: Paisajes y sabores de ensueño

Kosta Gastronomika es una iniciativa que recupera las raíces gastronómicas de Urola Kosta y pone en valor su riqueza y atractivos, adoptando como embajadores a productos y símbolos culinarios de calidad y reconocido prestigio. El embajador de la comarca es la PARRILLA, y cada municipio cuenta con su propio embajador. A lo largo de esta jornada mostraremos el entorno en el que se ubican estos embajadores gastronómicos y descubriremos todos sus secretos de la mano de expertos de la historia del pulpo del Flysch, productores artesanos de queso, bodegueros de txakoli y parrilleros de besugo con un estilo muy particular.

07:15 – 13:00 Taller 4: Rioja alavesa: El enoturismo como motor de dinamización de espacios rurales

Cada rincón de esta tierra nos habla de vino. En la visita de La Rioja Alavesa viviremos en primera persona la integración de los diferentes agentes en el desarrollo de este producto. Además será interesante conocer cómo la cultura del vino actúa como dinamizadora de espacios rurales: fijando población, creando riqueza y empleo, y potenciando el uso sostenible del medio ambiente. Y para finalizar, disfrutaremos in situ del maridaje de vino y la gastronomía.

08:00 – 13:00 Taller 5: Hondarribia (Fuenterrabía): Convivencia sostenible entre fronteras

A través de sus calles descubriremos un pueblo turístico pesquero, que con fuerte sabor marinero ha sabido mantener su carisma en el paso del tiempo, sabiendo gestionar la importante afluencia de turismo transfronterizo. Conoceremos su variedad de oferta gastronómica, desde productores, pasando por su diversidad de bares y pintxos hasta una amplia propuesta de diferentes restaurantes de alta gama, sus productores locales y degustación de sus productos autóctonos. La visita y degustación de Txakoli en una bodega será el punto final para encontrarse con los orígenes de la uva con la que se elabora, la uva "Hondarribi Zuri".

4

En colaboración con:



Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián



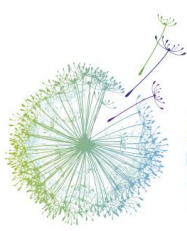
Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO
ESTADO ESPAÑOL
ESTADIDUNIA
GOBIERNO VASCO
ESTADO ESPAÑOL



World Tourism Organization (UNWTO) - A Specialized Agency of the United Nations



2017
AÑO INTERNACIONAL
DEL TURISMO SOSTENIBLE
PARA EL DESARROLLO



basque
culinary
center

08:30 – 13:00 Taller 6: Ruta de la Sidra – TXOTX: Tradición, vínculos sociales, recuperación de la sidra y transmisión de legado.

Al grito de Txotx, a lo largo de la temporada de la sidra, cientos de miles de personas se reúnen alrededor de la barrica de sidra para compartir experiencias, aunar tradición y poner en valor los productos que ofrece la tierra. Conoceremos de primera mano cómo caserios tradicionales familiares han sabido adaptarse a los requerimientos del mercado y crear distintos productos turísticos.

14:00-15:30 World Café: puesta en común de los casos prácticos y debate

Red de Gastronomía de la OMT: buenas prácticas (Sesión 2)

Esta sección estará compuesta de presentaciones que expondrán iniciativas de éxito en turismo gastronómico, ofreciendo un espacio idóneo para el intercambio de experiencias y el desarrollo de proyectos que contribuyen al desarrollo de prácticas sostenibles en turismo gastronómico.

15:30 -15:45 Introducción: **Rafael Ansón**, Presidente, Real Academia de Gastronomía

15:45 -16:30 Presentaciones

Participantes:

- **Edmund Barlett**, Ministerio de Turismo de Jamaica (Jamaica)
- **Helena Egan**, Tripadvisor (EEUU)
- **Fernando Olivera**, Observatorio Turístico del estado de Guanajuato (México)
- **Gustavo Santos**, Ministerio de Turismo de Argentina (Argentina)
- **José Antonio Vidal**, Presidente y Fundador, Asociación Española de Enoturismo (AEE), (España)

Sesión 4: La Cadena de Valor de la Gastronómica. Gobernanza y Rentabilidad

16:30 -17:00 Introducción: **Dr. Dave Randle**, Presidente y CEO, WHALE Center y profesor de turismo sostenible, Universidad de South Florida (EEUU)

17:00 -18:00 Mesa de Debate

Participantes:

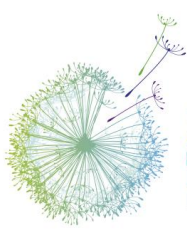
- **Isolina Boto**, Responsable de proyectos de desarrollo de Agribusiness, Technical Centre for Agricultural and Rural Cooperation (CTA) (Bélgica)

5

En colaboración con:



World Tourism Organization (UNWTO) - A Specialized Agency of the United Nations



2017
AÑO INTERNACIONAL
DEL TURISMO SOSTENIBLE
PARA EL DESARROLLO



basque
culinary
center

- **Michelangelo Cestari**, Director Ejecutivo, Grupo Gustu SA & Melting Pot-Bolivia SC Foundation (Bolivia)
- **Fernando Gallardo**, Periodista, El Pais (España)
- **Damià Serrano Miracle**, Profesor, Master de Turismo Gastronómico, BCC (España)

Moderador: *Rebecca Mackenzie, Presidenta y Directora General, Culinary Tourism Alliance (Canadá)*

18:00 -18:25 **Conclusiones**

Iñaki Gaztelumendi, Consultor de turismo gastronómico

18:25 – 18:30 **Clausura**

6

En colaboración con:



Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián



Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO
EUSKADI GOBIERNO VASCO
EUSKADI GOBIERNO VASCO

EUSKADI
BASQUE COUNTRY

World Tourism Organization (UNWTO) - A Specialized Agency of the United Nations

Capitán Haya 42, 28020 Madrid, Spain. Tel: (34) 91 567 81 00 / Fax: (34) 91 571 37 33 – omt@unwto.org / unwto.org