



## 1er Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT

San Sebastián, España, 27- 29 abril 2015

Centro Culinario Vasco

Paseo Juan Avelino Barriola, 20009 Donostia, Gipuzkoa

### 27 de abril

#### 08:30-9:00 Registro

#### 09:00-10:00 Ceremonia de apertura del Foro Mundial

- Sr. Juan Carlos Izagirre, Alcalde de Donostia-San Sebastián
- Sr. Miguel Mirones, Presidente de la Junta Directiva de los Miembros Afiliados de la OMT
- Sr. Antonio López de Ávila Muñoz, Presidente, Sociedad Estatal para la Gestión de la Innovación y las Tecnologías Turísticas. S.A. (SEGITTUR)
- Sr. Jon Peli Uriguen, Diputado de Innovación Desarrollo Rural y Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa
- Sra. Arantxa Tapia, Consejera de Desarrollo Económico y Competitividad del Gobierno Vasco
- Sr. Taleb Rifai, Secretario General de la OMT

*Maestro de Ceremonias: Sr. Joxe Mari Aizega, Director, Basque Culinary Center*

#### 10:00- 10:30 Introducción de la Primera Jornada del Foro Mundial

- Sr. Joxe Mari Aizega, Director, Basque Culinary Center
- Sra. Yolanda Perdomo, Directora del Programa de Miembros Afiliados, OMT
- Sr. Iñaki Gaztelumendi, Director Técnico, Foro Mundial de Turismo Gastronómico

#### 10:30-11:00 Presentación de la Red de Turismo Gastronómico de la OMT

Sr. Carlos Vogeler, Director – Secretario Ejecutivo de Relaciones con los Miembros, OMT

#### 11:00-11:30 Coffee Break

#### 11:30-12:45 Conceptualización del turismo gastronómico. ¿De qué estamos hablando?

Ponente principal y moderador: Sr. Erik Wolf, Director Ejecutivo, World Food Travel Association

Sr. Pedro Subijana, Chef, Akelarre

Sr. Sinma DaShow, Experto en comida callejera, Escritor

Sr. Jon Warren, San Sebastian Food

#### 12:45-14:00 Tendencias actuales del Turismo Gastronómico

Ponente principal y moderador: Sr. Iñaki Gaztelumendi, Director Técnico del Foro Mundial

Sr. Lluís Pujol, Gerente, Saborea España

Sra. Diane Dodd, Directora, International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism

Sr. Mitsuharu Tsumura, Chef, Restaurante Maido

**14:00-15:00 Almuerzo en el Basque Culinary Center** (opcional)

*Los almuerzos ofrecidos en el foro incorporarán una experiencia gastronómica única, con una serie de platos exclusivos diseñados y preparados por reconocidos chefs vascos locales y servidos por los alumnos del Basque Culinary Center. Esta experiencia se ofrecerá a Miembros de la OMT a un coste reducido. Rogamos nos hagan llegar su elección la antes posible, a través del registro, para asegurar su plaza debido a la limitación de aforo.*

Lugar: Basque Culinary Center

**15:15-16:30 Deconstruyendo al turista gourmet**

Ponente principal y moderador: Sr. Marc Canavaggia, Fundador, Tangible

Sra. Laura Mandala, Directora, Mandala Research

Sra. Erica Kritikides, Gerente de Producto y Marca, Intrepid Travel

Sr. Miguel Gallego, Director de Marketing, European Travel Commission

**16:30-18:30 Casos de éxito de los miembros de la OMT**

Sr. Rafael Ansón, Presidente, Real Academia de Gastronomía española

Sra. Arantza Madariaga, Directora, Basquetour

Sr. Iker Ruíz de Egiño, Director de Turismo de la Diputación de Gipuzkoa

Sr. Manu Narváez, Director de Donostia-San Sebastián Turismo

Sr. Leonid Gelibterman, Presidente, Centro Internacional de Vino y Gastronomía en Rusia

Sr. Francisco Madrid Flores, Director de la Escuela de Administración Turística, Universidad Anáhuac

Sr. Fernando Olivera, Secretaría de Turismo, Gobierno del Estado de Guanajuato

Moderador: Sr. Carlos Vogeler, Director-Secretario Ejecutivo de Relaciones con los Miembros, OMT

**21:00 Cena Inaugural** (opcional)

*El foro incorporará una experiencia gastronómica única, con una serie de platos exclusivos diseñados y preparados por reconocidos chefs vascos locales. Esta experiencia se ofrecerá a Miembros de la OMT a un coste reducido. Rogamos nos hagan llegar su elección la antes posible, a través del registro, para asegurar su plaza debido a la limitación de aforo.*

Los invitados que deseen asistir serán recogidos en sus hoteles a las 20:30

**28 de abril**

**09:00-09:15 Introducción de la segunda sesión del Foro Mundial**

Sr. Joxe Mari Aizega, Director, Basque Culinary Center

Sra. Yolanda Perdomo, Directora del Programa de Miembros Afiliados, OMT

Sr. Iñaki Gaztelumendi, Director Técnico, Foro Mundial de Turismo Gastronómico

**09:15-10:30 El territorio y la cultura gastronómica**

Ponente principal y moderador: Sr. Damiá Serrano

Sr. Antoni Nicoulau, Asesor, UNESCO

Sr. Pierre Sanner, Mission Francaise du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA)

Sr. Jorge Vallejo, Chef, Restaurante Quintonil

**10:30-11:00 Coffee Break**

**11:00-12:15 La Gastronomía como argumento de la Marca Turística**

Ponente principal y moderador: Sra. Amora Carbajal, Consejera Económica Comercial en la República Italiana, Perú

Sr. Pascual Sarvisé, Jefe de Área de Turismo Cultural y de Ciudad de la Sub. Gral. de Marketing, Turespaña

Sr. Lander Imaz, Director Marketing, Basquetour

Sra. María Canabal, Periodista gastronómica

**12:15-13:30 La nueva comunicación del Turismo Gastronomico**

Ponente principal y moderador: Sr. Vittorio Castellani, Periodista Gastronómico

Sr. Liam Aldous, Monocle

Sr. Andrés Rodríguez, Editor, Revista Tapas

Sr. Gregor Rankin, Director, Food&Travel

**13:30-14:00 Visita al Basque Culinary Center**

**14:00-15:00 Almuerzo en el Basque Culinary Center** (opcional)

*Los almuerzos ofrecidos en el foro incorporarán una experiencia gastronómica única, con una serie de platos exclusivos diseñados y preparados por reconocidos chefs vascos locales y servidos por los alumnos del Basque Culinary Center. Esta experiencia se ofrecerá a Miembros de la OMT a un coste reducido. Rogamos nos hagan llegar su elección la antes posible, a través del registro, para asegurar su plaza debido a la limitación de aforo.*

Lugar: Basque Culinary Center

**15:15-16:30 Talleres** (máximo de 40 participantes por taller)

Aula 1: ¿Por dónde empezar con el Turismo Gastronómico? (Sr. Erik Wolf)

Aula 2: Fases de desarrollo de un destino de turismo gastronómico (Sr. Iñaki Gaztelumendi)

Aula 3: Estrategia de un destino de turismo gastronómico (Sr. Marc Canavaggia)

Aula 4: La protección y la puesta en valor de la gastronomía y el Territorio (Sr. Damiá Serrano)

Aula 5: Estrategia de marca de los de destinos gastronómicos (Sra. Amora Carvajal)

**16:30-18:00 Café Mundial OMT/BCC**

A lo largo de la totalidad del foro habrá un debate abierto entre los ponentes e invitados en las redes sociales, el cual culminará en una presentación de los temas de tendencia y conclusiones.

Sr. Joxe Mari Aizega, Director, Basque Culinary Center

Sra. Yolanda Perdomo, Directora del Programa de Miembros Afiliados, OMT

Sr. Manu Narváez, Director Gerente de San Sebastián Turismo

Sr. Iñaki Gaztelumendi, Director Técnico del Foro Mundial de Turismo Gastronómico

**18:00-18:30 Clausura**

Representante a confirmar, Basque Culinary Center

Sr. Carlos Vogeler, Director-Secretario Ejecutivo de Relaciones con los Miembros, OMT

**21:00 Cena de clausura** (opcional)

*El foro incorporará una experiencia gastronómica única, con una serie de platos exclusivos diseñados y preparados por reconocidos chefs vascos locales. Esta experiencia se ofrecerá a Miembros de la OMT a un coste reducido. Rogamos nos hagan llegar su elección la antes posible, a través del registro, para asegurar su plaza debido a la limitación de aforo.*

Los invitados que deseen asistir serán recogidos en sus hoteles a las 20:30

**29 de abril**

Actividades gastronómicas propuestas por BASQUETOURL