



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. Miguel Mirones, Presidente de la Junta Directiva de los Miembros Afiliados de la OMT
- Sr. Juan Carlos Izagirre, Alcalde de Donostia-San Sebastián
- Sr. Jon Peli Uriguen, Diputado de Innovación Desarrollo Rural y Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa
- Representante a confirmar, Gobierno Vasco
- Sr. Antonio López de Ávila Muñoz, President, Sociedad Estatal para la Gestión de la Innovación y las Tecnologías Turísticas. S.A. (SEGITTUR)
- 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 Egin, 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

Lic. 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

Lander Imaz, Director Marketing, Basquetour

Paul Carty, Director General, Guinness Storehouse

María Canabal, Periodista gastronómica

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

Ponente principal y moderador: Vittorio Castellani, Periodista Gastronómico

Sr. Liam Aldous, Monocle

Sr. Andrés Rodríguez, Editor, Revista Tapas

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

Mr. Omar Valdez, Director of UNWTO Themis Foundation

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, Diputación Foral de Gipuzkoa

Representante a confirmar, Ayuntamiento de Donostia San Sebastián

Representante a confirmar, Gobierno Vasco

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 BASQUETOUR