

8º Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT

Turismo gastronómico: Vuelta a las raíces

5 - 7 octubre 2023, Donostia-San Sebastián (España)

Programa provisional

Antecedentes y objetivos:

Como siguiente paso en el avance hacia la sostenibilidad medioambiental, social y económica, el **8º Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT** se centrará en los vínculos existentes entre el turismo, la gastronomía y los productores para fomentar el desarrollo rural, promover la sostenibilidad y la resiliencia, preservar el patrimonio cultural y natural, y acoger la innovación para mejorar la experiencia turística.

La gastronomía y el turismo gastronómico están estrechamente vinculados a diversos aspectos, entre ellos la agricultura, la cultura, la biodiversidad, el paisaje, la salud, la ciencia, la tecnología y la enseñanza. Esta conexión permite que el turismo abarque una variedad más amplia y enriquecedora de experiencias.

El turismo no solo ofrece la oportunidad de diversificar la fuente de ingresos de los productores, sino que también desempeña un papel crucial en la preservación y revitalización de los productos y la gastronomía locales como patrimonio cultural. Asimismo, fomenta la inclusión de las mujeres, los jóvenes y las comunidades desfavorecidas en la cadena de valor.

Al servir como una plataforma para el intercambio de conocimientos, la creación de redes y la colaboración, el Foro tiene como objetivo adquirir una comprensión más profunda de los beneficios múltiples que se obtienen al generar sinergias entre las experiencias turísticas, la gastronomía, los productores y las tecnologías digitales, abordando los siguientes aspectos:

- La necesidad de preservar el territorio y promover prácticas sostenibles que contribuyan a la conservación de la biodiversidad, la reducción del desperdicio de alimentos, la circularidad y el bienestar global de los ecosistemas.
- La reducción de la huella de carbono y el fomento de la regeneración y el consumo de productos locales de temporada, para asegurar una sostenibilidad medioambiental y económica a largo plazo.
- La protección de las tradiciones culinarias como puente entre generaciones, que preserva la identidad cultural y atrae a los turistas que buscan experiencias auténticas.
- La contribución del turismo gastronómico a la sostenibilidad y resiliencia globales de las zonas rurales, que posibilita que los productores prosperen en un mundo cada vez más interconectado e impulsado por la tecnología.
- El desarrollo de habilidades y la capacitación necesarias para reducir la brecha de conocimientos para utilizar de manera eficaz las plataformas, herramientas y soluciones digitales, mejorando así la competitividad.
- La celebración del 10º aniversario del reconocimiento por la UNESCO de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial.

El Foro, que se extenderá a lo largo de tres días, ofrecerá a los participantes una oportunidad única de participar en reuniones técnicas, mesas redondas y ponencias introductorias y temáticas, como así también de visitas sobre el terreno y degustaciones de especialidades regionales, brindando una experiencia completa de inmersión gastronómica.

La digitalización ha abierto nuevas oportunidades para el turismo gastronómico. En este sentido, el Foro proporcionará una plataforma para un *Pitch Challenge* de la OMT donde los finalistas seleccionados de las Competiciones de la OMT para Startups de Turismo Gastronómico presentarán soluciones innovadoras para el turismo gastronómico, impulsadas por la tecnología, que permitan explorar posibles escenarios futuros que puedan tener un impacto positivo y transversal en toda la cadena de valor del turismo gastronómico.

Miércoles, 4 de octubre de 2023

Lugar: Tabakalera

15:30 – 18:00 **UNWTO Gastronomy Pitch Challenge Workshop** (*sesión privada*)

15:00 – 19:00 **Inscripción**

Jueves, 5 de octubre de 2023

Lugar: Tabakalera

08:30 **Inscripción**

10:00 – 11:00 **Ceremonia de apertura**

- **Eneko Goia**, alcalde de Donostia-San Sebastián
- **Azahara Domínguez**, diputada Movilidad, Turismo y Ordenación del Territorio de la Diputación Foral de Gipuzkoa
- **Javier Hurtado**, consejero de Turismo, Comercio y Consumo del Gobierno Vasco
- **QU Dongyu**, director general de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (*video mensaje*)
- **Joxe Mari Aizega**, director general del Basque Culinary Center
- **Rosana Morillo**, secretaria de Estado de Turismo de España
- **Zurab Pololikashvili**, secretario general de la Organización Mundial del Turismo (OMT)

Designación del Chef Martín Berasategui y el Chef Pedro Subijana como Embajadores de la OMT para el Turismo Responsable

Maestra de ceremonias: **Aloña Velasco**, periodista

11:00 – 11:10 **Gastronomía africana – empoderando a las comunidades**

Excma Dr. Auxillia Mngagwa, primera dama de Zimbabue

11:15 – 11:30 **Designación de la Chef Fatmata Binta como Embajadora de la OMT para el Turismo Responsable**

11:30 – 12:45 **Mesa redonda de alto nivel: Mejorando los vínculos entre el turismo y la agricultura**

En conmemoración del 10º aniversario de la inscripción de la Dieta Mediterránea en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO, esta sesión se enfocará en el marco político necesario para el desarrollo y la promoción del turismo gastronómico. Desde la perspectiva tanto del turismo como de la agricultura, se explorará una alianza interconectada que únicamente puede acarrear beneficios para los destinos y las comunidades locales.

Moderadora: **Alessandra Priante**, directora regional para Europa, OMT

Ponentes:

- **Zaritsa Dinkova**, ministra de turismo de Bulgaria
- **Barbra Rwodzi**, ministra de turismo y hostelería de Zimbabue
- **Carlos Mercado Santiago**, director ejecutivo, Compañía de Turismo de Puerto Rico

12:45 – 13:00

Preparando el terreno: Vuelta a las raíces

El valor de la tierra y los productos en el desarrollo de la gastronomía y en la creación de valor para visitantes y productores.

Chef João Rodrigues, fundador del Proyecto Materia (Portugal)

13:00 – 13:30

Cuando la gastronomía y el territorio se encuentran. En conversación con Best Tourism Villages by UNWTO.

Moderación e introducción: **Sandra Carvao**, directora de Inteligencia de Mercados Turísticos y Competitividad, OMT

Ponentes:

- **Tania Endara**, representante de la unidad de turismo, Turismo de Angochagua (Ecuador)
- **Kaspar Howald**, director, Turismo de Valposchiavo (Suiza)

13:40 – 14:00

El futuro es ahora

Miguel Flecha, director general de Viajes & Hospitalidad, Accenture Europa

14.00 – 15.30

Almuerzo

15:30 – 17:00

Sesión I - Empoderar a los productores para crecer: Retos y oportunidades

Esta sesión se centrará en la importancia que reviste la generación de sinergias entre productores y restaurantes mediante la utilización efectiva de herramientas digitales, destacando también al mismo tiempo la importancia del desarrollo de las habilidades, la comercialización y la creación de alianzas comunitarias para los productores. Además, en la sesión se ahondará en el modo de superar los obstáculos legales a los que se enfrentan los productores al diversificar sus ingresos mediante ofertas como alojamiento o servicios de restauración.

Moderador: **Cinta Lomba Fernandez**, Investigadora área sostenibilidad, BCC Innovation

Ponentes:

- **Célia Tunc**, secretaria general, Collège Culinaire de France
- **Paolo Di Croce**, director general, Slow Food (Italia)
- **Branislav Mizenko**, responsable de programas sociales, TUI Care Foundation
- **Chef Aitor Arregui**, restaurante Elkano (España)

17:00 – 17:30

Sesión II: Indicaciones Geográficas, Rutas Gastronómicas y Propiedad Intelectual

Esta sesión tiene como objetivo proporcionar herramientas y orientación para empoderar a los productores de alimentos mediante el aprovechamiento del valor de las indicaciones geográficas, las rutas gastronómicas y la propiedad intelectual para el desarrollo y la promoción del turismo, permitiéndoles obtener reconocimiento, agregar valor a sus productos y contribuir al desarrollo económico local.

Moderación e introducción: **Noëlle Moutout**, oficial jurídico, Marcas, Diseños Industriales e Indicaciones Geográficas, Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI)

Ponente:

- **José Torres Díaz**, responsable en Madrid del Consejo Regulador del Tequila (Mexico)

Lugar: Basque Culinary Center

20:30

Recepción de bienvenida organizada por el Basque Culinary Center
(para todos los participantes internacionales)

Viernes, 6 de octubre de 2023

Lugar: Tabakalera

08:30

Inscripción

09:30 – 10:00

Compartir es vivir

- **David Mora**, coordinador del Máster de Turismo Gastronómico, Basque Culinary Center
- **Sandra Carvao**, directora de Inteligencia de Mercados Turísticos y Competitividad, OMT

10:00 – 11:00

Sesión III – Pitch Challenge de la OMT: soluciones innovadoras para el turismo gastronómico

Tras una breve ponencia a cargo de la OMT que brindará información sobre cómo el ecosistema de emprendedores y sus principales interesados pueden colaborar para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), garantizando al mismo tiempo ingresos, alcance y sostenibilidad en el turismo y las industrias alimentarias, los finalistas seleccionados de las Competiciones de la OMT para *Startups* de Turismo Gastronómico presentarán sus ideas al público y mostrarán sus soluciones basadas en la gastronomía y el turismo en la formulación de políticas, la práctica y en las comunidades, pero, sobre todo, en la acción sostenible. El jurado deliberará y seleccionará al ganador del desafío planteado, cuyo anuncio se realizará al final de la sesión.

Moderación e introducción: **Glenn Cauwenberghs**, especialista en innovación, OMT y **Ander López Delgado**, Entrepreneurship Manager, BCC

Presentaciones:

- **Jose Luis Egas**, CEO, Searchef (Ecuador)
- **Ramatoulaye Konate**, Co-Founder y CEO, Oh les Chefs (Francia)
- **Adrien Pantanella**, CEO and Founder, Machi Mouchkil (Marruecos)

- **Blanca Paloma Bartolomé**, CEO y Co-Founder, Eatinn (España)
- **Jose Luis Santos**, CEO, Ecofoodies (España)

Palabras de **Leticia Lauffer**, Alpitour World

Lanzamiento de la 4ª Competición Mundial para Startups de Turismo Gastronómico de la OMT

Anuncio del ganador

11:00 – 11:30

El poder de la comunicación y las herramientas digitales

Esta ponencia tiene como objetivo explorar el potencial de estrategias efectivas de comunicación y el uso de herramientas y plataformas digitales para conectar paladares diversos, inspirar viajes culinarios memorables y mejorar las experiencias de turismo gastronómico.

Rafael Tonon, coordinador del Máster en Comunicación y Periodismo Gastronómico, Basque Culinary Center

11:30 – 12:00

Pausa café

12:15 – 13.30

Sesión IV – Soluciones circulares para reducir el desperdicio de alimentos

Esta sesión explorará estrategias rentables y ambientalmente responsables para los actores del turismo a fin de reducir el desperdicio de alimentos mediante la prevención, la redistribución y la integración de procesos de revalorización para transformar los residuos en recursos valiosos, fomentando el crecimiento económico, reduciendo las emisiones de gases de efecto invernadero y contribuyendo a un sistema alimentario más sostenible.

Moderadora: **Virginia Fernandez-Trapa**, coordinadora de programa, Desarrollo Sostenible del Turismo, OMT

Ponentes:

- **Svitlana Mikhalyeva**, coordinadora, Programa de Turismo Sostenible de One Planet, UNEP
- **Thomas Candeal**, director de proyecto, International Food Waste Coalition
- **Monique Badaró**, asesora de Innovación y Relaciones Internacionales, Servicio Nacional de Aprendizaje Comercial (SENAC) (Brazil)

13:30 – 14:00

Demostración en vivo de “Kimbop”

"Kimbop" es un nuevo género de K-Food que contiene el alma y la cultura gastronómica de RockChef en el tradicional gimnap coreano.

Chef Rockhun Kim “RockChef” (República de Corea)

14:00 – 15.30

Almuerzo

15:30 - 17.00

Sesión V - ¡Encuentra inspiración!

Esta sesión consistirá en ponencias inspiradoras en las que se presentarán ejemplos de iniciativas de éxito en el turismo gastronómico, brindando un

espacio ideal para el intercambio de experiencias para la elaboración de proyectos que fomenten prácticas sostenibles en turismo gastronómico.

Presentación de la OMT y BCC sobre buenas prácticas de turismo gastronómico:

- **David Mora**, coordinador del Máster de Turismo Gastronómico, Basque Culinary Center

Moderador: **Iñaki Gaztelumendi**, coordinador técnico, Basque Culinary Center

Ponentes:

- **Ana Paula Jacques**, coordinadora de cultura y gastronomía, Embratur (Brasil)
- **Katerina Kousouri**, jefa del departamento de formas especiales de turismo, Ministerio de Turismo de Grecia
- **Arya Galih Anindita**, jefe del grupo de trabajo de turismo gastronómico, Ministerio de Turismo y Economía Creativa de Indonesia
- **Maria Velasco Gonzalez**, asesora, Secretaría de Turismo, Ministerio de Industria, Comercio y Turismo de España
- **Daniel Solana**, director general, BASQUETOUR (España)

17:00 – 17:10

Firma del Memorando de Entendimiento entre la OMT y el Collège Culinaire de France

- **Zurab Pololikashvili**, secretario general de la OMT
- **Célia Tunc**, secretaria general, Collège Culinaire de France

17:10 – 17:20

Conclusiones clave

- **David Mora**, coordinador del Máster de Turismo Gastronómico, Basque Culinary Center
- **Sandra Carvao**, directora de Inteligencia de Mercados Turísticos y Competitividad, OMT

17:20 – 18:00

Ceremonia de clausura

- **Zurab Pololikashvili**, secretario general de la OMT
- **Joxe Mari Aizega**, director general del Basque Culinary Center

Nos vemos en Barén en 2024!

Lugar: Basque Culinary Center

20:30 – 22:30

Cena de despedida, ofrecida por Barén, anfitrión del **9º foro mundial de turismo gastronómico de la OMT en 2024** *(por invitación)*

Sábado, 7 de octubre de 2023

Visitas técnicas: Excursiones de aprendizaje

1. **Rioja Alavesa, enoturismo de excelencia:** Entre viñedos infinitos, impresionantes bodegas de diseño y maravillosos pueblos medievales, la Rioja Alavesa se presenta como uno de los destinos rurales más completos del País Vasco. La Rioja Alavesa es un panorama natural espectacular que encaja a la perfección con inmensos viñedos ondulados y unos pueblos monumentales de auténtico cuento. El participante conocerá dos bodegas singulares de la comarca y terminará disfrutando de la maravillosa gastronomía tradicional de Rioja Alavesa.

Inicio: 8.30 (desde Tabakalera)
Duración: 7 - 8 horas
Capacidad: 25 personas.

2. **Sabores Rurales Del Interior De Euskadi y territorio Idiazabal:**

Tolosaldea representa los auténticos sabores rurales del interior de Euskadi. Es sinónimo de alubias, guindillas, parrillas, chuletón, queso Idiazábal, sidra, mercados locales y dulces tradicionales. Un destino donde se puede disfrutar de todos estos ingredientes que atraen a apasionados de la gastronomía de todo el mundo que buscan descubrir algunos de sus secretos gastronómicos. 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 y se visitará una quesería para conocer sus formas de hacer y estilo de vida de los actuales pastores vascos.

Inicio: 8.30 (desde Tabakalera)
Duración: 4 - 5 horas
Capacidad: 25 personas.

3. **Urola Kosta: Pueblos Pesqueros, Paisajes y Sabores De Ensueño:** Urola Costa es una comarca del territorio histórico y provincia de Gipuzkoa, en el País Vasco. El territorio de Urola Kosta tiene dos zonas, una de costa, situada entre las desembocaduras de los ríos Oria y Urola y una zona en la cuenca media y baja del río Urola. La comarca es paso del Camino de Santiago y sus municipios tienen una amplia oferta turística muy arraigada a los deportes marítimos y la gastronomía tradicional. Una apasionante visita a los mejores paisajes del País Vasco y una gran oportunidad para conocer su gastronomía donde la brasa se convierte en la principal protagonista.

Inicio: 8.30 (desde Tabakalera)
Duración: 4 - 5 horas
Capacidad: 25 personas.

4. **Un mar de montañas, Gorbeialdeay Valle de Arratia:** El Valle de Arratia es uno de los mayores atractivos de la comarca Arratia-Nervión, sin duda por su riqueza ecológica y paisajística. El Gorbea ha sido escenario, al igual que muchos montes de Bizkaia, de leyendas de lamias y gentiles que realizaban sus akelarres en apartadas cuevas como: Itxulegor, Mairulegorreta, Supelegor. Arratia ofrece un sin fin de recursos turísticos para el visitante. Lo mismo ocurre con el Parque Natural del Gorbea situado entre Bizkaia y Alava en el País Vasco. Posiblemente es la cumbre más popular y más frecuentada del País Vasco. Rodeada de un mar de montañas, de impresionantes bosques y de inmensas praderas. Un destino turístico sin precedentes donde podrán disfrutar de su gastronomía; quesos Idiazabal, su característica miel, etc.

Inicio: 8.30 (desde Tabakalera)
Duración: 5 horas
Capacidad: 25 personas.

5. **Costa de Bizkaia – Urdaibai:** Urdaibai es un espacio natural extraordinariamente bello y variado,

declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO en 1984. Su corazón es el río Oka que nace en el monte Oiz y se transforma en ría al llegar a Mundaka creando unas espectaculares marismas llenas de vida.

Urdaibai ofrece algunas de las playas más bellas y apreciadas de Euskadi, además de los preciosos pueblos pesqueros como Bermeo, Elantxobe y Mundaka.

En Urdaibai conviven lo rural y marinero, un hecho excepcional que se refleja con éxito en la variedad de su gastronomía. La materia prima marca la diferencia, con el producto local y de temporada. Los grandes abanderados por excelencia son la anchoa del Cantábrico y el bonito del norte, dos exquisitas especialidades de las conserveras. Tradición y actividad económica unidas.

Inicio: 8.30 (desde Tabakalera)

Duración: 5 horas

Capacidad: 25 personas.