

“LA TRANSFORMACIÓN DEL PRODUCTO GASTRONÓMICO EN EXPERIENCIA TURÍSTICA”. XVI FORO INTERNACIONAL DE TURISMO DE BENIDORM

Servicio de Estudios, Calidad Turística e I+D+i
Agència Valenciana del Turisme
estudios_turisme@gva.es

Conselleria de Turismo, Cultura y Deporte
<http://www.turisme.gva.es>

Desde su creación en el año 1995, el Foro ha abordado, a lo largo de sus ediciones, diferentes temáticas clave para la planificación y gestión del sector turístico valenciano y se ha convertido en un claro exponente del debate y la reflexión en el ámbito turístico de la Comunitat Valenciana.

Organizado en torno a dos jornadas, el Foro se desarrolla en tres sesiones de diferentes temáticas que giran sobre un eje argumental común y que incluyen ponencias y mesas de trabajo que resulten de interés para profesionales, académicos y estudiantes. En cada edición, el programa del Foro se confecciona buscando elementos novedosos que permitan a los asistentes reflexionar desde una perspectiva de futuro, que induzcan al cambio, a la creatividad y a la mejora de la actividad turística.

En esta edición, destinos turísticos de referencia nacional e internacional compartieron su visión innovadora de la gastronomía como motor del crecimiento económico y vehículo de difusión de la cultura autóctona, de la imagen y la competitividad del territorio. Asimismo, empresas líder en turismo gastronómico debatieron sobre el papel de los eventos, las nuevas tecnologías y canales en la dinamización, promoción y comercialización de sus productos.

El acto inaugural estuvo presidido por D. Agustín Navarro, Alcalde Presidente del Excmo. Ayuntamiento de Benidorm, D. Antoni Mayor, Presidente de Hosbec, D. Francisco Delgado, Presidente de la Federación Empresarial Turística de Benidorm, D. Emilio Juan de Merlo, Director de Área de Negocio de la Obra Social La Caixa, D. Joaquín Martí, Director de Zona de Benidorm SabadellCAM, D. Juan Llopis, Vicerrector de Relaciones Internacionales de la Universidad de Alicante y Dña. Lola Johnson. Consellera de Turismo, Cultura y Deporte:

La conferencia inaugural fue a cargo de D. Gerry Dawes, escritor experto en turismo gastronómico, con la ponencia “Destinos con producto gastronómico: experiencias de éxito a escala internacional”.

El primer panel “Gestión del Patrimonio gastronómico en los destinos turísticos”, estuvo coordinado por D. Oscar Carrión, experto en gastronomía, turismo y redes sociales de la Universidad de Alicante, Dña. Cristina Recoder, Directora del Instituto de Estudios Turísticos, D.

Héctor Pérez y D. Jaime Rodríguez, Gerente y Director Técnico, respectivamente, del Plan de Competitividad Turística de Turismo Gastronómico de Asturias “Saboreando Asturias” y D. David Izquierdo, Gerente Empresas de la Asociación “Saborea España”:

En la jornada vespertina, D. Tomás Mazón, Director de la Cátedra de estudios Turísticos “Pedro Zaragoza Orts” de la Universidad de Alicante, llevó a cabo la relatoría de las 10 propuestas seleccionadas por el Comité de Selección y presentadas al 5º Concurso de Ideas “Pedro Zaragoza”: “Saborea el Turismo en Benidorm: propuestas creativas de turismo gastronómico”. El Concurso de Ideas “Pedro Zaragoza” pretende generar una reflexión creativa en base al desarrollo de nuevas formas de turismo sostenible en Benidorm.

A continuación tuvo lugar una actividad experiencial cuyo lema fue “La especialización hacia la gastronomía de las empresas turísticas y de ocio: orientación al cliente y diferenciación”, se llevaron a cabo dos visitas que mostraron la adaptación de los establecimientos turísticos a la demanda y la cultura de la tapa como elemento de atracción de un destino. Los casos prácticos de ambas experiencias se llevaron a cabo en el Hotel “Poseidón”, siendo la charla a cargo de D. Ezequiel de Paz y D. David Martínez, en el Hotel “Princesa” fueron D. Ramón Diego Martínez y Dña. Lucía Hernández y en el Bar de Tapas y Restaurante “La Cava Aragonesa” la atención al grupo inscrito en la visita fue a cargo de D. Javier del Castillo y Dña. Isabel Núñez.

El segundo panel, “La Dinamización del Turismo Gastronómico a través de la tecnología y los medios de comunicación” fue conducido por D. Francisco Bernabé, Diario Información de Alicante y como ponentes D. Francisco Higón, Socio Fundador de Verema.com, D. Frederic Vieuxmairie, Responsable de Marketing Digital, Estrategia y Nuevos Negocios Digitales de Telefónica y D. Zev Robinson, Director de documentales de regiones vitivinícolas.

El tercer panel, “Eventos gastronómicos y su contribución a la imagen de los destinos” coordinado por D. Doménech Biosca, Experto comunicador en Turismo y en el que participaron D. Manuel Colmenero, Área Emisora y Marketing de Ocio Vital, D. Ignacio Coterón, Director de la guía enogastronómica elsumiller.com y D. Pedro Palacios, Director General de Iniciativa Capital Española de la Gastronomía.

Tras el tercer panel, las 3 propuestas finalistas, presentadas al 5º Concurso de Ideas “Pedro Zaragoza” que obtuvieron mayor puntuación, fueron expuestas por sus autores y a continuación se comunicó el fallo del Comité de Selección.

Las ideas ganadoras del 5º Concurso de Ideas “Pedro Zaragoza Orts” fueron:

- Idea ganadora con 2.500 euros: “Maridar cultura y gastronomía: la almadraba de Benidorm como argumento de diversificación y diferenciación” de D. Francisco Juan Martínez Pérez.
- Primer finalista con 1.000 euros: “Gastroplaya Benidorm” de Dña. Ainoa Aguirregoitia y D. Manuel Fernández.
- Segundo finalista con 500 euros: “Play on plate” de Jolanta Juzuk y D. Manuel Díaz.

El acto de clausura corrió a cargo de D. Fernando Vera Rebollo, Director del Instituto Universitario de Investigaciones Turísticas de la Universidad de Alicante, D. Sebastián Fernández, Director General de Turismo y Dña. Gema Amor, Concejala de Turismo del Ayuntamiento de Benidorm.