



📍 **Hotel Palacio de Sancti Petri - Gran Meliá.** Chiclana de la Frontera

PROGRAMACIÓN

10 MARZO

09:00 h. | **Recepción y entrega** de Acreditaciones

09:30 h. | **Acto Institucional de Inauguración Oficial** del IX Foro Provincial de Turismo
(Sala Auditorio del Gran Meliá Sancti Petri)

10:00 h. | **Mesa Redonda: "LOS RETOS DEL TURISMO ANTE LA SOCIEDAD RESIDENTE: MINIMIZACIÓN DE LOS IMPACTOS SOCIALES, CULTURALES, ECONÓMICOS Y MEDIOAMBIENTALES"**

Intervienen:

CARLOS GARCÍA, alcalde de Grazalema y presidente de la Mancomunidad de Municipios de la Sierra de Cádiz

JAVIER RODRÍGUEZ, presidente de la Mancomunidad de Municipios de la Comarca de La Janda

GERMÁN BEARDO, alcalde de El Puerto de Santa María y diputado provincial de Turismo (pendiente de confirmar)

REPRESENTANTE DE LA CONSEJERÍA DE TURISMO de la Junta de Andalucía

JOSÉ MARÍA ROMÁN, alcalde de Chiclana de la Frontera

Modera:

JOSÉ ANTONIO MEDINA, director general Grupo 8 de Comunicación, empresa organizadora de Foro Turismo Cádiz

10:45 h. | **Mesa Redonda: "LA NECESIDAD DE UNA FORMACIÓN INTEGRAL Y MULTIDISCIPLINAR EN GASTRONOMÍA, EMPRESA Y AGRONOMÍA. EL VALOR DE LA FORMACIÓN EN EL PROPIO RESTAURANTE"**

Intervienen:

ANDONI LUIS ADURIZ, junto a Ferrán Adrià son los mentores del recién creado Madrid Culinary Campus, uno de los entornos de formación, creación e intercambio gastronómico más relevantes del mundo. Es en la actualidad uno de los chefs más creativos e influyentes del panorama internacional. Su restaurante Mugaritz (2 Estrellas Michelin) supera el cuarto de siglo y lleva más de quince años dentro del top 10 del ranking de los mejores del planeta. Premio Icon Award 2023, otorgado por la academia de expertos que elabora la lista de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo. Premio

Nacional de Gastronomía. En 2023 ha sido considerado una de las 100 personas más creativas del mundo según la revista Forbes.

FERNANDO HUIDOBRO, coordinador del Programa Andaluz de Cultura Gastronómica de la Junta de Andalucía

Modera:

JUAN LUIS IGLESIAS, periodista CADENA SER

11:30 h. | **Conferencia: "LA IMPORTANCIA DE LA REPUTACIÓN ONLINE EN EL SECTOR TURÍSTICO Y HOSTELERO"**

La reputación online es clave para el éxito en el sector turístico y hostelero, ya que las decisiones de los viajeros dependen cada vez más de reseñas y valoraciones en plataformas como TripAdvisor o Google Reviews. Una buena reputación atrae clientes, genera confianza y fomenta la fidelidad, mientras que las opiniones negativas pueden disuadir incluso si el servicio es de calidad.

Interviene:

ANDRÉS PARRO, experto en marketing digital y reputación online

12:00 h. | **Conferencia: "CLAVES EN LA GESTIÓN EMPRESARIAL EN RESTAURACIÓN"**

Interviene:

MARIO SANDOVAL, es uno de los chefs españoles más populares, contando con un amplio reconocimiento internacional. Su restaurante Coque de Madrid, luce dos Estrellas Michelin, tres Soles Repsol y tres "M" de la Guía Metrópoli. Además, es Premio Nacional de Gastronomía por la Real Academia de Gastronomía Española y Presidente de la Federación de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE).

Presenta:

FERNANDO HUIDOBRO, coordinador del Programa Andaluz de Cultura Gastronómica de la Junta de Andalucía, escritor gastronómico, presidente de Honor de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo

12:45 h. | **Inauguración de CÁDIZ SALÓN GOURMET III SALÓN DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA**

18:00 h. | **Cierre de la Jornada** en Cádiz Salón Gourmet – III Salón del Vino y la Gastronomía.



Hotel Palacio de Sancti Petri - Gran Meliá. Chiclana de la Frontera

PROGRAMACIÓN

11 MARZO

09:30 h. **Café de Bienvenida, recepción y apertura** de la Segunda Jornada del Foro Turismo Cádiz

10:00 h. **Mesa Redonda: "LA EVOLUCIÓN DE LOS VINOS DE LA PROVINCIA: RECREACIONES DE VIÑAS Y UVAS"**

Intervienen:

JOSEP "PITU" ROCA, mejor sumiller del mundo por The World's 50 Best Restaurants. Premio Beronia World's Best Sommelier Award 2022. Jefe de sala y responsable de los vinos de "El Celler de Can Roca", 3 Estrellas Michelin y considerado durante varios años el mejor restaurante del mundo

JOSÉ MANUEL BUSTILLO, actualmente, uno de los viticultores más aclamados por la crítica. Tiene una visión única, con la experiencia de toda una vida dedicada a la viticultura, fusiona su profundo legado familiar en el Marco de Jerez con una innovadora pasión por el cultivo ecológico y la elaboración de vinos que destacan por su autenticidad y respeto al terroir

Modera:

JOSÉ ANTONIO MEDINA, director general Grupo 8 de Comunicación, empresa organizadora de Foro Turismo Cádiz

11:00 h. **Conferencia: "LA INTELIGENCIA TURÍSTICA COMO PILAR BÁSICO EN LA COMPETITIVIDAD DE LAS EMPRESAS Y DESTINOS TURÍSTICOS"**

Interviene:

RAFAEL FUENTES GARCÍA, director del Área Análisis e Inteligencia Turística de Turismo y Planificación Costa del Sol. Premio de Investigación Turística de Andalucía. Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales. Profesor Asociado de la Universidad de Málaga. Diseñó el primer Observatorio Turístico a nivel mundial, el Observatorio Turístico de la Costa del Sol, en 1993, estudios sobre el destino que sigue dirigiendo actualmente. Ha realizado trabajos de desarrollo turísticos y formación turística en cooperación con los Gobiernos y Universidades de España, Argentina, Venezuela, República Dominicana, Paraguay, Cuba, México, Ecuador o Perú.

Presenta:

ANTONIO ARCAS DE LOS REYES, profesor Honorario de Economía de la Universidad de Cádiz, ex director del Observatorio Turístico de la Provincia de Cádiz

11:45 h. **Mesa Redonda: "EL PROTAGONISMO DE LOS PESCADOS DE LA PROVINCIA Y LAS ELABORACIONES DEL MAR EN LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA: UNA VISIÓN VASCA DE LA PESQUERÍA GADITANA"**

Intervienen:

AITOR ARREGUI, chef con una Estrella Michelin, propietario del reconocido restaurante Elkano en Guetaria, maestro y pionero del uso de las brasas con pescados y número 28 en la lista de los "50Best" de los mejores restaurantes del mundo

PABLO VICARI, es responsable de los fogones de Cataria, el restaurante especializado en pescados a la brasa ubicado en el hotel Iberostar Selection Andalucía Playa en Chiclana. Formado en la prestigiosa escuela de cocina de Luis Irizar, ha pasado por grandes casas del País Vasco como Arzak, Akelarre, Zuberoa o Euzepel

EMILIO MARÍN, poblador de Sancti Petri, experimentado pescador deportivo, conocedor de los fondos marinos y de la temporalidad de sus especies

Modera:

FERNANDO HUIDOBRO, coordinador del Programa Andaluz de Cultura Gastronómica de la Junta de Andalucía, escritor gastronómico, presidente de Honor de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo

12:30 h. **Acto Institucional de Clausura del IX Foro Provincial de Turismo y Gastronomía.**

13:00 h. **Apertura Segunda Jornada de CÁDIZ SALÓN GOURMET – III SALÓN DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA** (Patio Central Gran Meliá Sancti Petri). Espacio expositivo y gastronómico (Catas, Presentaciones de Productos de Hostelería, Show Cooking, ...etc)

18:00 h. **Clausura** de Cádiz Salón Gourmet – III Salón del Vino y la Gastronomía