



## PROGRAMACIÓN

# 11 MARZO

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

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

10:00 h. **Mesa Redonda: "LOS RETOS DE LAS CIUDADES TURÍSTICAS DE LA PROVINCIA"**

*Intervienen:*

**REMEDIOS PALMA**, vicepresidenta de la Mancomunidad de Municipios de la Sierra de Cádiz, alcaldesa de Olvera, ciudad que ha ostentado la Capitalidad Nacional del Turismo Rural

**JOSÉ MARÍA ROMÁN**, alcalde de Chiclana de la Frontera

**INMACULADA SÁNCHEZ**, alcaldesa de Conil de la Frontera

**JORGE VÁZQUEZ**, delegado territorial de la Consejería de Turismo de la Junta de Andalucía

*Modera:*

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

11:00 h. **Mesa Redonda: "LA EVOLUCIÓN DE LA HOSTELERÍA: CLAVES DEL ÉXITO Y EL FRACASO"**

*Intervienen:*

**NINO REDRUELLO**, cocinero y empresario, dirige el Grupo La Ancha (Fismuler, Molino de Pez, Club Financiero Génova...), un referente gastronómico y empresarial en la hostelería española con la cuarta generación familiar al frente. Premio Fuera de Serie Gourmet por su Trayectoria.

**JOXE MARI AIZEGA**, director general del Basque Culinary Center, el más prestigioso centro de formación español en el sector hostelero. Integra la Facultad de Ciencias Gastronómicas, adscrita a la Universidad de Mondragón, y un Centro Tecnológico dedicado a la investigación, innovación y el emprendimiento.

*Moderan:*

**FERNANDO HUIDOBRO**, escritor gastronómico, presidente de Honor de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo y autor de los textos de los libros Cocina Contradicción de Dani García y El Chef del Mar de Ángel León

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

12:00 h. **Conferencia: "LOS RECURSOS HUMANOS: DE PLANTILLA AL MEJOR EQUIPO"**

*Interviene:*

**JAVIER RUEDA MARTÍNEZ**

Psicólogo, Consultor y Formador en Habilidades directivas y de negocio. Dirige Thandem, una de las consultoras más solicitadas del país en materia de Recursos Humanos, especializada en formación. Experto en provocar cambios en equipos y profesionales que quieren mejorar su forma de trabajar y conseguir resultados.

12:30 h. **Inauguración de CÁDIZ SALÓN GOURMET – II 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. **Cierre de la Jornada** en Cádiz Salón Gourmet – II Salón del Vino y la Gastronomía.





## PROGRAMACIÓN

# 12 MARZO

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

10:00 h. | **Mesa Redonda: "LA PROVINCIA DE CÁDIZ: DESTINO TURÍSTICO SOSTENIBLE"**

*Intervienen:*

**HEIKE MAI**, experta en proyectos de Turismo Sostenible. Lleva 30 años acercando los visitantes a las maravillas de la naturaleza de la provincia de Cádiz con su inmensa biodiversidad.

**CARMEN BUENO**, propietaria del Hotel Tambor del Llano en Grazalema. Único hotel de la provincia de Cádiz con certificación "Starlight". Tiene diferentes proyectos de agroturismo en marcha: reforestación del Alcornocal, olivos para producción y fomento del pasto biodinámico, oveja merina, huerto ecológico y participa en diversas acciones para la preservación del medioambiente.

**JAVIER PARRA**, Astrofísico coordinador de proyectos europeos para la sostenibilidad turística en entornos naturales. Ha trabajado en sostenibilidad de destinos turísticos y parques nacionales en colaboración con la consejería de Turismo del Gobierno de Canarias y la Junta de Extremadura.

*Modera:*

**JUAN LUIS IGLESIAS**, Cadena SER

11:00 h. | **Mesa Redonda: "LA EVOLUCIÓN EN LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN. EL IMPULSO DE LA OFERTA GASTRONÓMICA EN EL SECTOR HOTELERO"**

*Intervienen:*

**ANDONI LUIS ADURIZ**, es en la actualidad uno de los chefs más creativos e influyentes del panorama internacional. Su restaurante Mugaritz (2 Estrellas Michelin) ha cumplido 25 años 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.

**FRANCIS PANIEGO**, dirige las cocinas de los restaurantes El Portal de Echaurren, (dos estrellas Michelin y tres soles Repsol) y Echaurren Tradición (un sol Repsol). Ambos están dentro del Hotel Echaurren, negocio familiar desde hace 5 generaciones, recientemente remodelado y asociado al club de calidad Relais & Chateaux, en el precioso pueblo de Ezcaray. Premio Nacional de Gastronomía al Mejor jefe de Cocina de España, por La Academia Española de Gastronomía. Premio al Chef de L'Avenir 2015 por La Academia Internacional de Gastronomía.

*Modera:*

**FERNANDO HUIDOBRO**, escritor gastronómico, presidente de Honor de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo y autor de los textos de los libros Cocina Contradicción de Dani García y El Chef del Mar de Ángel León

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

13:00 h. | **Apertura Segunda Jornada de CÁDIZ SALÓN GOURMET – II SALÓN DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA** Espacio expositivo y gastronómico (Catas, Presentaciones de Productos de Hostelería, Show Cooking, ...etc)

**Charla coloquio: "EL PODER DEL VINO EN NUESTRAS MESAS"**

*Intervienen:*

**JOSÉ PEÑÍN**, Crítico de vinos y presidente fundador de la Guía Peñín.

**RAFAEL BELLIDO**, Presidente de la Federación de Asociaciones de Sumilleres de Andalucía y director académico Máster en Sumillería, Enología y Gestión de Bodegas.

**REYES GÓMEZ**, Enóloga, experta en vinos del Marco de Jerez.

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