VII

FORO TURISMO
CÁDIZ

14-15 MARZO 2023

GRAN MELIÁ SANCTI PETRI
CHICLANA

FORO PROVINCIAL DE TURISMO

CÁDIZ SALÓN GOURMET

I Salón del Vino y la Gastronomía

Más información e inscripción: **www.foroturismocadiz.com**

PROGRAMA

MARTES
14 DE MARZO

FORO TURISMO CÁDIZ

9:00h. **Café de Bienvenida, recepción y entrega de Acreditaciones**

9:30h. **Acto Institucional de Inauguración Oficial del VII Foro Provincial de Turismo**
(Sala Auditorio del Gran Meliá Sancti Petri).

10:00h. **Mesa Redonda**

"ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN Y PERSPECTIVAS DEL DESTINO CÁDIZ"

Intervienen:

STEFAAN DE CLERCK
Presidente de la Asociación de Hoteles de la Provincia de Cádiz

ANTONIO DE MARÍA
Presidente de la Federación Provincial de Empresarios de Hostelería de Cádiz – HORECA y presidente de Honor de Hostelería de España

JOSÉ MARÍA ROMÁN
Alcalde de Chiclana, vicepresidente 1º de la Diputación y diputado provincial de Turismo

JORGE VÁZQUEZ
Delegado territorial de la Consejería de Turismo de la Junta de Andalucía

MARTA GARAT
presidenta de la Asociación de Empresas Turísticas de Cádiz

Modera:
JOSÉ ANTONIO MEDINA
Director general Grupo 8 de Comunicación, empresa organizadora de Foro Turismo Cádiz

12:00h. **Conferencia**

"LA OPTIMIZACIÓN DE LA RESERVAS Y LA IMPORTANCIA DE LA DIGITALIZACIÓN DE LOS RESTAURANTES"

Interviene:

JOSÉ ANTONIO PÉREZ
Co-fundador y CEO de CoverManager, empresa tecnológica al servicio de la industria del 'hospitality'. Plataforma de reservas líder en el mundo de la restauración, valorada en más de 140 millones de euros, con presencia en 25 países y más de 6.000 restaurantes.

12:30h. **Inauguración**

CÁDIZ SALÓN GOURMET I 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)

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

11:30h. MESA REDONDA

"VINOS DE CÁDIZ: UNA TRANSICIÓN EN MARCHA"

¿Qué está cambiando? Nuevos Enfoques. Lo que se suma a la "generosidad"

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 Michelín y considerado durante varios años el mejor restaurante del mundo.

RAFAEL BELLIDO
Presidente de la Federación de Asociaciones de Sumilleres de Andalucía y director académico del Máster en Sumillería, Enología y Gestión de Bodegas de la Escuela Internacional de Gastronomía Gastromiun y la Escuela de Negocios de la Cámara de Comercio de Sevilla.

FERNANDO HUIDOBRO
(Moderador)
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.

MIÉRCOLES
15 DE MARZO

FORO TURISMO CÁDIZ

9:00h. **Café de Bienvenida, recepción y apertura de la Segunda Jornada del Foro Turismo Cádiz**

9:30h. **Mesa Redonda**

"NÓMADAS DIGITALES. UNA OPORTUNIDAD PARA EL TURISMO GADITANO"

Intervienen:

SARA CANTOS
Directora Telework Andalucía. La gran plataforma web con sello gaditano que fomenta el trabajo en remoto en la costa o el interior de la comunidad andaluza.

DANIEL ROMERO
CEO de HOLIDAY HUB la gran plataforma de reservas de alojamiento que nos aportará información sobre cómo está la demanda y lo que van buscando los nómadas digitales.

IDAMOR FERNÁNDEZ
Consultor en creatividad y estrategia de marca en Cientochentagrados. Empresa de comunicación tecnológica. Están realizando un estudio para analizar las necesidades de los nómadas digitales. Estudio cuantitativo y cualitativo de la población nómada digital de Málaga.

DIEGO CACHERO
CEO de "3D SeatMapVR by Renacen". Empresa de base tecnológica con equipo profesional deslocalizado. Dirigiendo desde Cádiz iniciativas en el metaverso y experiencias de realidad virtual para aerolíneas como Emirates, United, Etihad Airways, Iberia, Finnair…

Modera:

LUIS LÓPEZ LAÍNEZ
Responsable del proyecto Nómadas Digitales de la Asociación de Empresas Turísticas de la Provincia de Cádiz AETC y miembro de la junta directiva de la Asociación de Profesionales de Viviendas y Apartamentos Turísticos de Andalucía.

MIÉRCOLES
15 DE MARZO

FORO TURISMO CÁDIZ

11:00h. Mesa Redonda

"LA EVOLUCIÓN EN LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN. EL IMPULSO DE LA OFERTA GASTRONÓMICA EN EL SECTOR HOTELERO"

Intervienen:

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. También se encarga de asesoría gastronómica del **Hotel Marqués de Riscal** en el Elciego (Álava) donde consiguió una estrella Michelin en 2012. Y desde 2019 también asesora el **Hotel Hermitage** de Andorra, donde ha conseguido la primera estrella Michelin en la edición 2022, la primera también para el pequeño país de los pirineos después de 18 años. **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.

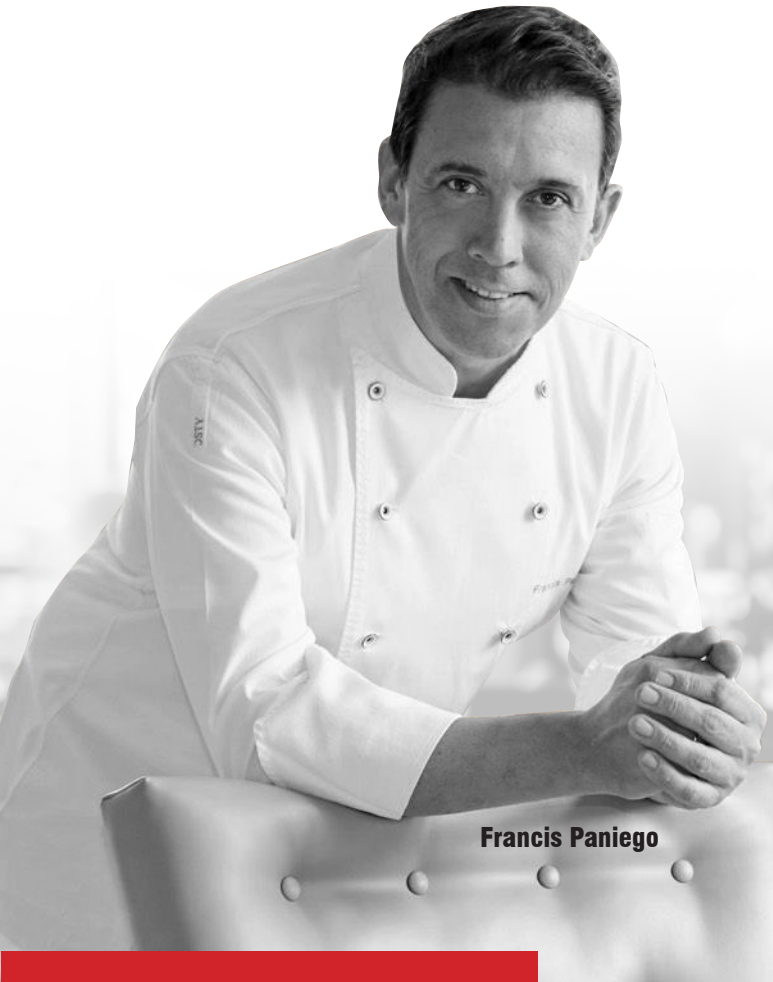
PACO RONCERO

Es uno de los máximos representantes de la vanguardia culinaria española dentro y fuera de nuestras fronteras. Se formó en la Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid y realizó stages en Zalacaín y en el Hotel Ritz hasta que en 1991 se incorporó a la plantilla del Casino de Madrid. **Premio Chef L'Avenir 2005**, otorgado por la Academia Internacional de Gastronomía, Premio Nacional de Gastronomía de la Real Academia de Gastronomía Española. Su restaurante ostenta **dos estrellas Michelin** y **tres soles** de la Guía Repsol. Actualmente es chef ejecutivo y director del **NH Collection Casino de Madrid** y **Paco Roncero Restaurante**; de los gastrobares **Estado Puro** en Madrid y Shanghai y de **Sublimotion**, el restaurante más avanzado e innovador jamás imaginado que se ubica en el **Hotel Hard Rock** de Ibiza.

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.



Francis Paniego

Paco Roncero

MIÉRCOLES
15 DE MARZO

FORO TURISMO CÁDIZ

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

13:00h. **Apertura**

Segunda Jornada de CÁDIZ SALÓN GOURMET – I 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)

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

VII

FORO TURISMO

CÁDIZ