

Un congreso para potenciar a Tenerife como destino gastronómico

Se trata del segundo congreso TICTAC que se celebra este año, y tendrá lugar en el Hotel Bahía del Duque de Costa Adeje el próximo día 28 de noviembre

El Cabildo, a través de Turismo de Tenerife y el Área de Agricultura, Ganadería y Pesca, organizan el Congreso TICTAC 'Cocinando destinos gastronómicos', que tendrá lugar en el Hotel Bahía del Duque el próximo 28 de noviembre. Es el segundo congreso TICTAC, *Tiempo de hablar de Turismo*, que la celebra la Corporación insular después del de Transformación Digital del pasado mes de octubre.

El consejero insular de Turismo, Alberto Bernabé, ha destacado que este evento se realiza en el marco del Plan Director de Gastronomía, que marca una "hoja de ruta bien definida" consensuada con los agentes del sector. "Se trata de un encuentro profesional del mundo del turismo gastronómico que pretende poner el foco sobre los protagonistas que hacen posible que Tenerife sea un destino único: productores, restauradores, hoteleros y todos los diferentes grupos de interés que intervienen y actúan dentro del sector de la gastronomía de la Isla".

Por su parte, el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, ha explicado que este congreso es un "claro ejemplo" del trabajo conjunto entre Turismo y Agricultura para impulsar Tenerife como un destino gastronómico "que pone en valor sus productos locales".

El viceconsejero del Sector Primario, Abel Morales, ha insistido en que "hemos logrado incorporar la gastronomía

vinculada al sector primario, al paisaje y a nuestro territorio, al debate sobre turismo en las Islas” y se ha referido al proyecto ‘Crecer Juntos’ promovido por el Gobierno de Canarias, “que destaca los valores de ambos sectores y que está dando sus frutos”.

Por último, el viceconsejero de Turismo del Gobierno de Canarias, Cristóbal de la Rosa, explicó que “uno de los objetivos de esta Legislatura para el Ejecutivo ha sido impulsar que el sector turístico y el sector primario trabajaran en la búsqueda de intereses comunes, un trabajo en el que coincidió el Cabildo de Tenerife”.

“De esta forma”, continuó De la Rosa, “no solo aportamos un valor diferenciador al destino a través de la gastronomía y el producto local, sino que, además, trabajamos por la mejora de la sostenibilidad, ya que el uso del producto local supone una contribución a la sostenibilidad económica y social del territorio”.



Vice consejero de Turismo del Gobierno de Canarias, consejero

insular de Turismo, Alberto Bernabé, vice consejero del Sector Primario, Abel Morales, consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, Juan Antonio Alonso, Director de GMR Canarias (Gestión del Medio Rural)

El congreso asumirá el reto de compartir, conocer y establecer entre todos, una hoja de ruta que contemple la sostenibilidad, los destinos gastronómicos y la innovación para el desarrollo de Tenerife como un potencial destino de turismo gastronómico. El foro pretende convertirse en un punto de encuentro entre todos los profesionales que van a consolidar Tenerife como un destino gastronómico modelo, en base a sus particularidades y los valores intrínsecos que aporta el territorio.

La organización del evento parte del Plan Director de Gastronomía de Tenerife 2018-2020 que, sobre la base de las características únicas de la Isla como su ubicación en medio del Atlántico, una biodiversidad única y un paisaje de naturaleza volcánica que le proporcionan un sector primario con una oferta variada y de calidad, establece los retos para los próximos años. Unos retos que el foro condensa en tres: las claves para diseñar un destino de turismo gastronómico sostenible; las nuevas formas de enriquecer el destino a través del conocimiento y la innovación; y una perspectiva diferente basada en la premisa de que la gastronomía no solo se come, sino que inspira y emociona.

La relación entre gastronomía y turismo es indudable. De los seis millones de visitantes que recibe anualmente la Isla, el 45,7 % consume platos y productos locales en restaurantes y bares, y en alojamientos, el 27,8 %. La restauración es la principal partida de gasto turístico del turismo durante su estancia: el 34 % de su gasto en destino y el 12 % del gasto vacacional total. El gasto medio en restauración de aquellos turistas que gastan en esta partida es de casi 400 euros de media.

Ponentes

El evento contará con la presencia de destacados profesionales de la gastronomía local y nacional. Desde Toni Massanés, de la Fundación Alicia; a Iñaki Gaztelumendi, experto en turismo, pasando por Erlanz Gorostiza, chef del restaurante MB Abama; Eva Ballarín, directora de Hip Congress; Montserrat Saperas, del Cett; María Dolores Rodríguez de Azero, de Senda Ecoway, y Cristina Vicedo e Iván López, directora de Future Brand y director creativo de la misma empresa, respectivamente. También asistirán representantes del sector público como Isabel Aguirrezabala, del Patronato de Turismo del País Vasco; Marta Fernández Vázquez, directora de Profesionalización de Turismo de Galicia; Aitor Marcos, director comercial de gestión del Medio Rural de Canarias; y Vicente Dorta, consejero delegado de Turismo de Tenerife.



Cristina Vicedo, directora de Future Brand



Iván López, director creativo de Future Brand

En la organización del encuentro participa la Red CIDE, una iniciativa de la Consejería de Economía, Industria, Comercio y Conocimiento del Gobierno de Canarias, impulsada a través de la Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información (ACIISI), y cofinanciada por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional, con una tasa de cofinanciación del 85% en el marco del Programa Operativo FEDER Canarias 2014-2020.



HORARIO	ACTIVIDAD	PONENCIA
9:30	Entrega Acreditaciones	
10:00	Presentación institucional <i>Alberto Bernabé, Consejero Insular del Área de Turismo, Internacionalización y Acción Exterior del Cabildo de Tenerife</i>	
	1. CLAVES PARA DISEÑAR UN DESTINO DE TURISMO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE	
10:45	<i>Toni Massanés, Director General Fundación Alicia</i>	Turismo gastronómico sostenible, cuando la creatividad se alía con el patrimonio.
11:20	<i>Isabel Aguirrezabala, Subdirectora Turismo de San Sebastián, País Vasco</i>	San Sebastián, capital gastronómica
11:40	<i>Marta Fernández Vázquez, Directora de profesionalización Turismo de Galicia</i>	Galicia Sabe. El Camino para construir un destino de turismo gastronómico
12:00	<i>Aitor Marcos, Director Comercial Gestión del Medio Rural de Canarias</i>	Creer juntos. Una estrategia para asociar el producto al destino turístico
	2. ENRIQUECER EL DESTINO A TRAVÉS DEL CONOCIMIENTO Y LA INNOVACIÓN	
12:20	<i>Erlantz Gorostiza, Chef Restaurante MB Abama</i>	Generación de talento en la gastronomía de Tenerife
	<i>Vicente Dorta Antequera, Ceo Turismo de Tenerife</i>	El plan de gastronomía de Tenerife ante el reto de la innovación y el conocimiento
12:40	<i>Eva Ballarín, Directora HIP Congress</i>	Formación para una nueva era: Tecnología y generación de experiencias como ejes
13:00	<i>Montserrat Saperas, Directora investigación CETT</i>	La educación en gastronomía en un entorno cambiante. Educación en habilidades y competencias
	3. LA GASTRONOMÍA NO SOLO SE COME, INSPIRA Y EMOCIONA	
13:25	<i>Aida Cedrés, Directora de producto turístico Turismo de Tenerife</i>	Marketing y comunicación de Tenerife GastroExperience
	<i>Cristina Vicedo e Iván López, Directora y director creativo Future Brand</i>	Cómo hacer marca desde la gastronomía de un destino turístico
14:10	<i>M^o Dolores Rodríguez de Azero, Directora Senda Ecoway</i>	Comercialización de actividades de turismo gastronómico
14:25	<i>Iñaki Gaztelumendi, Asesor OMT Basque Culinary Center</i>	¿Quién se ha comido mi queso y se ha bebido mi vino?
14:50	Conclusiones finales	
15:00	Cierre del congreso	

PATROCINAN:



