

Lunes 15 de mayo, en el Salón Cultural El Cabildo

- 09,30h. Acreditación y entrega de documentación.
10,00h. **Inauguración.**
10,15h. **“Gastronomía y vinos en la provincia de Ávila: pasado, presente y futuro”.**
D. Benigno Garrido Marcos.
Enólogo. Experto en gastronomía y vinos de la Fundación Siglo para el Turismo y las Artes de Castilla y León.
11,00h. **“Basque Culinary Center, un nueva visión de la gastronomía”.**
D^a Idoia Calleja.
Directora de Máster y Cursos del Basque Culinary Center.
11,30h. **“No es lo mismo comerlo que contarlo: la gastronomía en la era de la comunicación digital”.**
D. David Monaguillo.
Consultor y comunicador gastronómico. Miembro de la Academia de Gastronomía de Castilla y León.
11:45-12:15h. Descanso.
12,15h. **“La gastronomía y los vinos. La visión de Javier Pérez Andrés”.**
El periodista de Onda Cero, “La Posada” (El Mundo) y TV Castilla y León, D. Javier Pérez Andrés dará su visión del turismo enogastronómico y presentará la marca de calidad “Ávila Auténtica” y la Mesa redonda: “Los vinos abulenses”.
12,30h. **Modelo de puesta en valor de los productos de la tierra: “Ávila Auténtica”**
D^a. Gemma Rodríguez.
Ávila Auténtica (Marca de calidad agroalimentaria de la Diputación Provincial de Ávila).
13,00h. **Mesa redonda: “Los vinos abulenses: perspectivas para el enoturismo”.**
Presenta y modera D. Javier Pérez Andrés.
D. Juan Luis Beltrán, Bodega Hoyanko (El Hoyo de Pinares).
D. Daniel Ramos, Bodega Daniel Ramos (El Tiemblo).
D^a Almudena Castelló, Bodega Viña Alondra (Langa).
D^a. Cristina Carrillo, Bodega Finca Fuentegalana (Navahondilla).
D. Rafael Mancebo, Presidente de la Asociación Vinos de Cebreros.
D. Eusebio Leránz, Vino Ysabel de Madrigal (Madrigal de las Altas Torres).
14,00h. **Cata-Maridaje de vinos y productos de la provincia de Ávila.**
D. Aurelio González.
Presidente de la Asociación de Sumilleres de Ávila.
Lugar: Centro de Productos de la Tierra.
Elaboración maridaje: Hotel Escuela “El Rondón” (Cebreros).
Los asistentes degustarán los vinos y platos/productos típicos abulenses elaborados por el Hotel Escuela “El Rondón” (Cebreros).
16,30h. **“Los alimentos como transmisores de enfermedades parasitarias. Medidas preventivas”.**
Dr. D. Rodrigo Morchón García.
Prof. Titular Parasitología. Universidad de Salamanca.

- 17,00h. **Bacchus SME (proyecto Erasmus+ sobre enoturismo europeo).**
Dr. D. Fco. Javier Melgosa Arcos.
Project manager. Universidad de Salamanca
17,15h **“Marketing e innovación en gastronomía y vinos: casos portugueses”.**
D. Antonio José Silva-Pina.
CTP Confederação do Turismo Português.
18,00h. **“El concurso mundial de Garnachas”.**
D. Frédéric Galtier.
Responsable del “Concours Grenaches du Monde”.
Se catarán algunos vinos de las mejores garnachas del mundo.

Al final de la sesión habrá una visita guiada al “Museo de Adolfo Suárez y la Transición” para todos los participantes que lo deseen.

Martes 16 de mayo, en el Salón Cultural El Cabildo

- 09,45h. **“Los concursos y eventos gastronómicos como recurso turístico”.**
D. Javier Marfull Robledo.
Secretario de la Federación de Hostelería de la Confederación Abulense de Empresarios (CONFAE).
10,15h. **“Enoturismo urbano”.**
D. Gustavo Calvo Díez.
Vinoteca Señorita Malauva (Valladolid).
10,45h a 11,00h. Descanso.
11,00h. a 12,00h. **Mesa redonda: “Tradición e innovación en la gastronomía abulense”.**
Modera: D. Víctor Gómez López. Presidente de la Federación Abulense de Empresarios de Hostelería (CONFAE).
D. David Ramos, Restaurante Los Canteros (Mingorría).
D^a Isidora Beotas, Restaurante El Almacén (Ávila).
D. Javier Rodríguez, Restaurante Asador Museo Siboney (Arévalo).
D. Daniel Castellanos, Restaurante La Vaquería, en Naturávilva (Ávila).
D. César Hinojal, Restaurante La Mira de Gredos (Hoyos del Espino).
D. Alberto Rosado, Restaurante Montecarlo (Navas del Marqués).
12,00h. **Performance gastronómica “Arte en la carta”.**
D. Jesús Velayos (Comisario exposición “Ibarrola”, en “Ávila 1.131 Observatorio Activo”).
D. Iván Hernández, de Restaurante Toixos (Ávila).
12,45h. **“Las rutas del vino y el turismo”.** Modera D. Francisco Javier García Hidalgo, Diputado de Turismo y Patrimonio Artístico de la Diputación Provincial de Salamanca.
Intervienen:
D^a Ángeles Jiménez, Gerente de la Ruta del Vino de Rueda.
D^a Marina del Viejo, Gerente de la Ruta del Vino Sierra de Francia.
D^a. Clara Bosch Bosch, Gerente de la Ruta del Vino de Somontano.
14,00h. Clausura y entrega de certificados de asistencia.

- Sólo asistirán al foro aquellas personas que hayan cumplimentado correctamente el formulario de inscripción y se remita a través del correo electrónico del Centro de Análisis e Innovación Turística (C.A.I.T.): *cait@usal.es* y lo envíen antes del 11 de mayo (inclusive).
- La inscripción a este foro obliga al participante a acudir los dos días indicados.
- Las inscripciones serán por riguroso orden y hasta completar el límite de personas que haya establecido la organización.
- Está dirigido a profesionales del sector gastronómico (restaurantes, y productos agroalimentarios), bodegas, empresas de turismo rural (alojamientos y actividades de ocio), técnicos de turismo, y agentes de desarrollo rural. Se dará preferencia a estos perfiles de asistentes, por orden riguroso de inscripción.
- La Organización se reserva el derecho de realizar cualquier cambio en el programa por necesidades organizativas.



Hashtag #avilatetocaenogastronomia

BUS GRATUITO DESDE AVILA

Lunes 15 de mayo: Salida: 08,30h- Regreso: estimado 20,15h.

Martes 16 de mayo: salida: 8,45h - Regreso: estimado 14,30h.

La salida y llegada se realiza en el Centro de Recepción de Visitantes de Ávila.

INFORMACION E INSCRIPCIONES

www.turismoavila.com



Centro de Análisis e Innovación Turística

te toca GASTRONOMÍA

I FORO DE TURISMO ENOGASTRONÓMICO

15 y 16 de mayo de 2017, Cebrenos (Ávila)

Lugares de celebración:
Salón Cultural El Cabildo
Centro Productos de la Tierra



Información e inscripciones:
www.turismoavila.com