

FOCUS PYME Y EMPRENDIMIENTO VEGA BAJA 2022

FOCUS
PYME Y EMPRENDIMIENTO
Comunitat Valenciana

GASTRONOMÍA, TURISMO Y AGRICULTURA DE LA VEGA BAJA: OPORTUNIDADES Y RETOS EMPRESARIALES

16 de noviembre, de 10:00 horas a 13:00 horas
CdT Torreveija

FINANCIA:



ORGANIZA:



PROGRAMA “FOCUS PYME Y EMPRENDIMIENTO VEGA BAJA 2022”

“Gastronomía, turismo y agricultura de la Vega Baja: oportunidades y retos empresariales”

El evento **Focus Pyme y Emprendimiento Vega Baja 22**, tendrá como objeto, fomentar el desarrollo socioeconómico de la Vega Baja del Segura a través de la gastronomía y la agricultura vinculadas a la actividad turística.

Los emprendedores y pymes asistentes conocerán las oportunidades de comercialización de sus productos y servicios, en una comarca de referencia, como es la Vega Baja, atrayendo el talento, fomentando la innovación y potenciando el turismo.

PROGRAMA

09:45 Recepción y acreditaciones.

10:00 Apertura institucional (15 min)

En la apertura contaremos con la presencia de:

- **José Javier García**, presidente del CEEI Elche.
- **Sebastián Cañadas**, presidente de CONVEGA y diputado provincial de desarrollo económico y sectores productivos.
- **Júlia Company**, directora general de IVACE.
- **Eduardo Dolón**, alcalde-presidente del Ayuntamiento de Torreveija.

10:15 Ponencia: Paisaje y Sabores, el reflejo de nuestra gastronomía. Destino turístico. (45 min)

En esta sesión, se expondrá el grado de relación entre los distintos elementos que integran la cadena de valor del turismo gastronómico de la Vega Baja, desde el productor primario hasta el restaurador, pasando por los alojamientos, los comercios especializados, las empresas transformadoras, las empresas turísticas, etc. Se pondrá en valor lo esencial que es fomentar dichas relaciones para conseguir un desarrollo equilibrado del turismo gastronómico.

Esta ponencia se enmarca en el proyecto del mapa de valor del turismo gastronómico valenciano, desarrollado por un equipo de investigadores del Departamento de Análisis Geográfico Regional y Geografía Física de la Universidad de Alicante, auspiciado por un convenio con la Conselleria de Turisme y Gasterra.

Intervienen:

- **Enrique Moltó**, docente del grado en Gastronomía y experto en las relaciones entre producciones agrarias, gastronomía y turismo en la **Universidad de Alicante**.

11:00 Café networking (30 min)

11:30 Debate coloquio: Diseño de experiencias de turismo gastronómico. (45 min)

En este debate coloquio, tendremos la oportunidad de escuchar a **diversos chefs de la provincia**, los cuáles nos mostrarán como la innovación y la creatividad pueden generar modelos de negocio que impacten en el consumidor, en un sector tan en alza, como es el del turismo gastronómico. De igual modo, este coloquio pondrá en valor lo importante que es para cualquier territorio, crear experiencias únicas con productos autóctonos, fomentando así la marca territorio.

Intervienen:

- **Aurora Torres**, Chef del [Restaurante La Herradura](#). Solete Repsol 2022
- **Javier Prados y Alberto Calleiros**, Chefs del [Restaurante OPEN Alicante](#).

12:15 Conferencia: Gastrobotánica, oportunidad empresarial para la agricultura y la gastronomía (45 min)

En esta sesión, **el creador de la gastrobotánica** nos explicará las oportunidades que ofrece este nuevo concepto, a nivel empresarial y a nivel medioambiental. Se trata de una manera de **involucrar al conjunto del sector agrícola y hostelero** de una zona geográfica en la investigación de nuevas especies y rescate de otras variedades olvidadas, recuperando un **importante legado cultural** culinario ligado a al territorio y de su puesta en valor a través de la actividad turística y hostelera.

Intervienen:

- **Rodrigo de la Calle**, Chef del Restaurante El Invernadero y Virens. Hijo de agricultor y nieto de cocineros. Estrella Michelin y Sol de la Guía Repsol.

13:00 Conclusiones y cierre.

- **Herick Campos Arteseros**, director general de Turismo de la **Comunitat Valenciana**.

*EL evento estará conducido por **Marina Vega**, periodista de viajes y gastronomía:
colaboradora de **Condé Nast Traveler**, **Guía Repsol**, **Guía Hedonista** y **GastroActitud***

Financia:



GENERALITAT
VALENCIANA

TOTS
A UNA
veu

IVACE
INSTITUTO VALENCIANO DE
COMPETITIVIDAD EMPRESARIAL

Organizan:



Centro Europeo de
Empresas e Innovación
de Elche



VEGA
Consorcio para el
Desarrollo Económico
de la Vega Baja



Vega Baja del Segura
tu tierra y la mía



AYUNTAMIENTO DE
TORREVIEJA



TURISME
COMUNITAT VALENCIANA



**DIPUTACIÓN
DE ALICANTE**

Colaboran:



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

Rodrigo de la Calle