

Turismo gastronómico y Club de Producto

5 de noviembre / 09:30 h. - 13:00 h.
Centro Cultural Ciudad Quesada (Rojales)



FINANCIAS



ORGANIZA



CE
EI Centro Europeo de
Empresas e Innovación
de Elche

CONVEGA
Consortio para el Desarrollo
Económico de la Vega Baja del Segura

 E.M.O. AYUNTAMIENTO
ROJALES

PROGRAMA “FOCUS PYME Y EMPRENDIMIENTO VEGA BAJA 25”

5 de noviembre de 2025 en Rojales

“Turismo gastronómico y club de producto”

En esta nueva edición de **Focus Pyme y emprendimiento**, pondremos el foco en el **turismo gastronómico**, el cual representa una oportunidad estratégica para emprendedores y empresas que buscan diferenciarse en un mercado cada vez más orientado a experiencias auténticas y de calidad. Al integrar productos locales, tradiciones culinarias y propuestas innovadoras, este tipo de turismo no solo impulsa el desarrollo económico de los territorios, sino que también fortalece la identidad cultural. En este contexto, los clubes de producto gastronómico surgen como plataformas colaborativas clave, donde distintos actores —productores, restauradores, agencias y alojamientos— se unen para crear ofertas integradas, competitivas y con sello de calidad. Para los emprendedores, participar en un club de producto permite ganar visibilidad, acceso a redes de comercialización y mejora continua, mientras que para las empresas consolidadas es una vía para diversificar servicios, fidelizar clientes y posicionarse en el turismo experiencial.

PROGRAMA

09:15 Recepción y acreditaciones.

09:30 Apertura institucional (15 min)

En la apertura contaremos con la presencia de:

- **José Javier García**, presidente del CEEI Elche.
- **Antonio Pérez García**, alcalde del Ayuntamiento de Rojales.
- **Carlos María Pastor**, presidente de Convega

09:45 Sesión: “Tendencias y oportunidades del turismo gastronómico como motor de desarrollo local:” (40 min)

En esta ponencia se explorarán las principales tendencias que configuran el turismo gastronómico, así como las oportunidades que ofrece para fortalecer economías locales de manera sostenible e inclusiva.

Intervienen:

- **Joxe Mari Aizega**, director general del [Basque Culinary Center](#).

10:30 Sesión: “El turismo gastronómico como herramienta de promoción del destino turístico” (40 min)

Esta sesión aborda el turismo gastronómico como una herramienta estratégica para la promoción de destinos turísticos, destacando cómo la cocina local, los productos autóctonos y las experiencias culinarias pueden convertirse en poderosos atractivos para los viajeros. Se analizará el papel de la gastronomía en la creación de identidad y diferenciación del destino, así como su capacidad para generar desarrollo económico, fortalecer la cultura local y fomentar un turismo sostenible y de calidad, a través del trabajo conjunto entre el sector primario y la gastronomía identitaria.

Intervienan:

- **Andoitz Delgado**, Chef del [Asador Erri Berri](#) (El Almuercico, Proyecto de la tierra al plato)
- **Beatriz Huarte**, secretaria general de [Anapeh](#).(Proyecto de la tierra al plato)
- **Cristina Díaz**, jefa de sala del [Restaurante Maralba](#). (2 Estrellas Michelin)

11:15 Café Networking (30 min)

11:45 Sesión “Clubes de producto gastronómico: beneficios y estrategias de valorización territorial” (30 min)

Esta sesión se centrará en cómo la creación de clubes o asociaciones de producto gastronómico puede convertirse en una herramienta clave para fortalecer la identidad y competitividad de los destinos. A través de la cooperación entre productores, restauradores, entidades públicas y agentes turísticos, estos clubes impulsan la calidad, la innovación y la promoción conjunta de los productos locales.

Intervienen:

- **Irantzu Hijazo**, responsable y gestora del club de producto [Euskadi Gastronomika](#).

12:15 Mesa redonda “Diseño conjunto de experiencias turísticas: el valor de la cooperación público-privada” (30 min)

En esta sesión se abordará la importancia de la colaboración entre instituciones públicas, empresas privadas y comunidades locales en la creación de experiencias turísticas auténticas, sostenibles y competitivas. Se analizará cómo el trabajo conjunto permite integrar recursos, conocimientos y perspectivas diversas para desarrollar propuestas de valor que fortalezcan la identidad del destino, mejoren la satisfacción del visitante y generen beneficios económicos y sociales compartidos.

Intervienen:

- **Juan Martínez Tomé**, director de la [Escuela Politécnica Superior de Orihuela. Universidad Miguel Hernández](#).
- **Enrique Moltó Mantero**, coordinador académico del [Centro de Gastronomía del Mediterráneo \(Gasterra\)](#)
- **Carolina Cortés García**, jefa de Unidad de Producto del [Patronato de Turismo Costa Blanca](#).

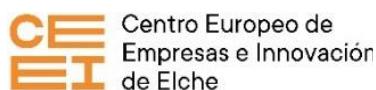
12:45 Clausura, a cargo de **Miriam Trives, concejala de turismo **Ayuntamiento de Rojales**.**

EL evento estará conducido por Melania Sala, periodista y presentadora en Televisión Torrevieja.

Financia:



Organizan:



Colaboran:

