

1ª JORNADA DE TURISMO Y GASTRONOMÍA. Comer, beber, viajar.

San Sebastián trabaja por el buen hacer y la sostenibilidad en el Turismo y la Gastronomía



- Donostia San Sebastián Turismoa organiza la “1ª Jornada de Turismo y Gastronomía. Comer, beber, viajar”, con el objetivo de analizar en profundidad el momento que vive la gastronomía de nuestro país desde la perspectiva de la actividad turística, reflexionando sobre buenas prácticas y experiencias que nos permitan desarrollar una estrategia de futuro basada en la calidad y la sostenibilidad.
- El lunes 17 de octubre confluyen en San Sebastián tres eventos relevantes a nivel turístico: La 1ª Jornada de Turismo y Gastronomía, la Gala del Instituto del Pintxo y la comisión de Turismo de la FEMP (Federación Española de Municipios y Provincias) que ha elegido la ciudad como sede de su reunión de otoño.

Donostia / San Sebastián, 13 de octubre de 2022

Donostia San Sebastián Turismoa, en su misión de conducir un **desarrollo sostenible** del turismo de la ciudad, **analizará la situación de la gastronomía** en nuestro país, desde la **perspectiva turística**. La jornada se celebrará el **17 de octubre**, en el Palacio Miramar, y contará con 5 mesas redondas y una tertulia en torno a las buenas prácticas de la gastronomía, las experiencias fallidas y las experiencias singulares de primer nivel y, fundamentalmente, sobre la **estrategia de futuro de los destinos** en materia de turismo y gastronomía sostenibles, en todas sus vertientes.

Esta reflexión resulta necesaria teniendo en cuenta la creciente relevancia del Turismo y la Gastronomía en el desarrollo de las ciudades, por ser dos ejes de actividad y desarrollo transversales, que contribuyen tanto a la mejora de las ciudades, como al posicionamiento y notoriedad de los destinos.

La concejala de Turismo Sostenible, Cristina Lagé, ha indicado que *“entendemos la gastronomía como eje vertebrador del dinamismo de las ciudades en su desarrollo como motor económico que tracciona y se basa en sectores primarios, en la salvaguarda de sus tradiciones, de su identidad y singularidad, pero también se erige como elemento integrador, de unión de otras culturas. En definitiva, la gastronomía entendida como un lenguaje universal que acerca culturas y enriquece la sociedad. Analizar en profundidad el momento que vive la gastronomía en nuestro país, desde una perspectiva turística es fundamental, teniendo en cuenta, además, los retos que van a marcar el futuro del sector, como son la sostenibilidad y la digitalización”*.

La jornada tratará los siguientes temas: *“Las instituciones y la protección de las culturas gastronómicas”, “El producto de proximidad, el gran valor sostenible”, “El papel de la restauración hotelera en destinos de marcada cultura gastronómica”, “Formación, clave del prestigio de la profesión en hostelería y alojamiento”, “El Instituto del Pintxo” y “Qué necesita un destino para ser elegido como un lugar en el que comer, beber y viajar”*, y contará con ponentes de primer nivel, que compartirán sus experiencias y estrategias de cara al futuro: **Antonio Jiménez** (director gerente de Turismo Sevilla), **Mayre Modrego** (gerente de Eurotoques), **Soledad Bravo** (gerente de Servicios de Turismo en la Diputación de Barcelona), **Manel Casals** (director general del Gremi d’Hotels de Barcelona), **Enrique Fleischmann** (director de Fleischmann’s cooking group), **Iñaki Gorostiaga** (director general en Escola Superior de Hostelería de Barcelona) o **Mikel Iturriaga** (periodista y crítico gastronómico), entre muchos otros.

Además de la jornada de Turismo y Gastronomía, el mismo 17 de octubre se celebrará en el Museo San Telmo la gala del Instituto del Pintxo, para premiar a los establecimientos de la ciudad que cumplen con el decálogo de calidad establecido o que destacan por su excelencia. Asimismo, la Comisión de Turismo de la FEMP (Federación Española de Municipios y Provincias) ha elegido San Sebastián como sede de su reunión de otoño ese mismo día.

El **programa** completo de la I. Jornada de Turismo y Gastronomía se puede consultar en: lankor.eus/sansebastianturismoygastronomia