

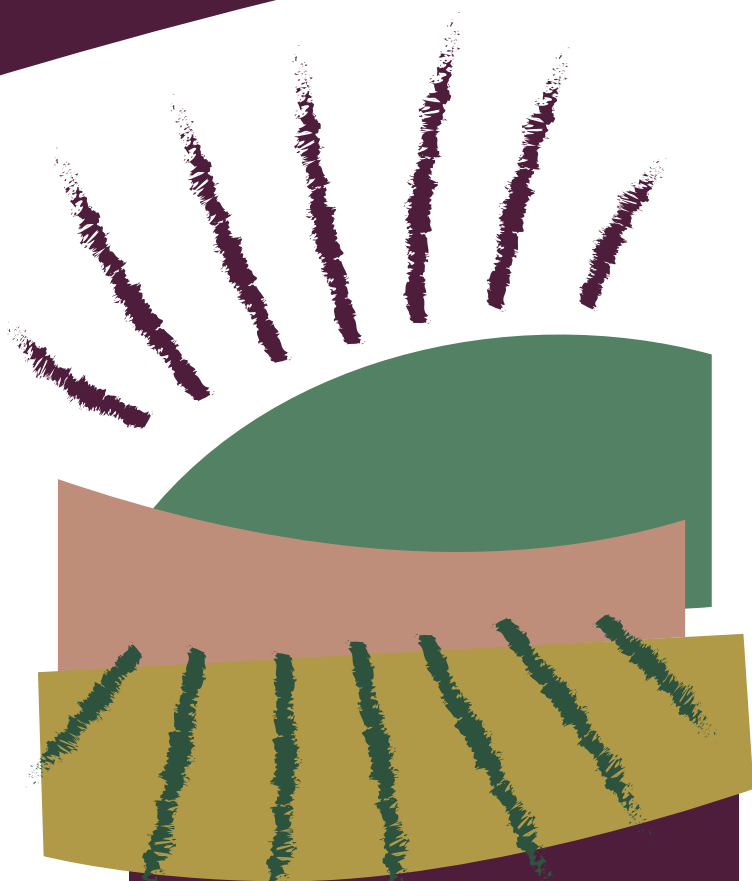
XII. ARABAKO ERRIOXAKO ENOTURISMO FOROA XII FORO DE ENOTURISMO DE RIOJA ALAVESA



24-25 NOVIEMBRE

VILLA LUCÍA ESPACIO GASTRONÓMICO
Laguardia-Rioja Alavesa

www.enoconocimiento.com



IREKI BEGIAK,
BEHAR DUZUN GUZTIA HEMEN DAGO

ABRE LOS OJOS,
TODO LO QUE NECESITAS ESTÁ AQUÍ

#enoforoRA #

@rioja_alavesa

@RiojaAlavesa

@anada-conocimiento-rioja-alavesa

@rutadelvinoderiojaalavesa

www.flickr.com/photos/enoforora2022

24 NOVIEMBRE

JUEVES

09:30-10:00

ACREDITACIÓN Y RECEPCIÓN DE ASISTENTES

10:00-10:30

INAUGURACIÓN OFICIAL

10:30-11:30

PONENCIA MARCO

_ El poder del km0 como filosofía de negocio y de vida.

JOSETXO ARATIBEL. Empresario con 36 años de experiencia dentro del mundo de la hostelería, catering y establecimientos gourmet. Creador y asesor de diversas empresas.

11:30-12:00

PAUSA CAFÉ

12:00-13:15

PROYECTOS CON PROPÓSITO

_ Creación de experiencias para clientes cada vez más exigentes.

LLOPART: CRISTINA SOLER. Técnico en turismo y profesional del enoturismo. En la actualidad es responsable del departamento de enoturismo en Cavas Llopart. Tiene una experiencia de más de 25 años en el sector del enoturismo de la zona del Penedés habiendo trabajado previamente en empresas como Segura Viudas y Freixenet. Forma parte del Comité de Expertos del Programa Premium de la Agencia Catalana de Turismo y también es miembro del consejo asesor de Enoturismo Penedés y de Subirats.

RUSTICAE: SARA SÁNCHEZ. Profesional con más de 20 años de experiencia en el sector del turismo. Desde hace 4 años es CEO de Rusticae, compañía líder en España de la hotelería con encanto desde su fundación en 1996.

BODEGA ENCOMIENDA DE CERVERA: ÓSCAR CARRASCO. Director Comercial con más de 8 años de experiencia en el sector del vino. Desde hace 4 años coordinador adjunto de las visitas de enoturismo que se realizan en la Finca ENCOMIENDA DE CERVERA. Guía colaborador de las visitas a la Finca a través del proyecto Geoparque Volcanes de Calatrava.

13:15-14:30

MESA REDONDA

_ Cuando la demanda supera la oferta: el problema laboral actual del sector.

ELENA MARTÍN. Presidenta de SEA HOSTELERÍA desde 2018.

ABENCIO MILLÁN. Director de la Escuela de Hostelería y Turismo de Santo Domingo de la Calzada (La Rioja). Técnico especialista en hostelería.

JUAN CARLOS IBARROLA SÁENZ DE UGARTE. Director de formación profesional para el empleo de LANBIDE - Servicio Vasco de Empleo.

SONIA FUENTES. Apasionada del mundo de la cocina y el gourmet. Gerente en la empresa familiar Toloño con más de 30 años de experiencia. Desde entonces ha creado numerosos proyectos en torno al sector de la hostelería y el catering.

24 NOVIEMBRE

JUEVES

14:30-16:00

1

ALMUERZO - TALLER

_ Gastronómico

CÓMO CONSEGUIR LA CARTA PERFECTA CON TRES SENCILLAS RECETAS.

ANTONIO BORREGO. Economista, consultor especializado en hostelería, profesor en escuelas de hostelería y universidades, autor de manuales de gestión y ex director de hotel y de cadena hotelera.

- _ Mini hermético de cuajada de foie con compota de manzana de Villa Lucía.
- _ Menestra de verduras al estilo de la abuela Luchy.
- _ Nuestras yemas de huevo de caserío, aceite de trufa de la Montaña Alavesa, lámina de queso fundente, parmentier, setas y patatas paja de la Llanada Alavesa.
- _ Goxua a nuestra manera.
- _ Blanco Vallobera - Tinto Orube Crianza - Agua km 0 - Servicio de café e infusiones

2

_ Packaging

EATYJET. Viña Salceda (Elciego)

AMIRA y ALEJANDRO. Somos nómadas por instinto y sólo creemos en una única cosa: la gastronomía en constante movimiento.

- _ PANIPURI de tartar de langostino, emulsión de piparras, aceite de oliva virgen extra de Rioja Alavesa y cabeza crujiente.
- _ TACO DE BACALAO frito en su propia piel, piquillos confitados, avellanas, dátiles y gel de ajo blanco.
- _ LAUTA NOODLES, Ramen de patata alavesa en distintas texturas, caldo de raíces, panceta de euskaltzerri y yema de caserío.
- _ Cheesecake con queso y miel ahumada, todo km0.
- _ Mirador Viura - Mirador Maceración Carbónica - Agua km 0 - Servicio de café

3

_ Protocolo (nuevos consumidores)

DE MIL ARROCES. Bodegas Baigorri (Samaniego)

IVÁN ÁLVAREZ. De Mil Arroces es disfrutar y degustar el mundo del arroz donde tú quieras. Empresa fundada en 2016.

- _ Arroz a banda de chipirón y rape.
- _ Arroz meloso de pato desmigado y calabaza.
- _ Pera de D.O. Rincón de Soto con mascarpone y garrapiñada .
- _ Baigorri Blanco Fermentado en Barrica 2018 - Baigorri Tinto Crianza 2018 - Agua km 0 - Servicio de café

17:00-17:30

FIN DE LA JORNADA

25 NOVIEMBRE

VIERNES

09:00-09:30

RECEPCIÓN DE ASISTENTES

09:30-10:30

PONENCIA

_ Marketing y ecología humana para crear emociones en el enoturismo.

ARTURO CROSBY - CEO Forum Natura. Biólogo Ambiental (Ecología), doctorando en Desarrollo Turístico Sostenible. Profesor, conferenciante y emprendedor. Elegido como una de las 150 personas más influyentes del turismo de España.

10:30-11:00

PAUSA CAFÉ

11:00-12:00

PONENCIA

_ Modelos de transición verde y sostenible para conseguir la eficiencia energética.

RAFAEL POQUET - EMIN ENERGY. Responsable del área de Eficiencia energética y formación de la empresa. Además, es instructor oficial de EVO y cuenta con certificaciones reconocidas internacionalmente en el sector energético como son CMVP®, CEM®.

12:00-13:30

MESA REDONDA

_ El poder de la competición.

MITXEL SUÁREZ. CAMPEÓN EUSKADI PINTXOS - BORDA BERRI. Co-propietario del asador Borda Berri. Gran enamorado de los pintxos y con varios premios relevantes en sus participaciones en diferentes campeonatos.

IKER MADRID. REPRESENTANTE FAMILIAR DE BODEGAS CASA PRIMICIA, galardonada con el Best Of de excelencia al enoturismo y con más de 50 medallas de oro en prestigiosos certámenes de cata de vino, incluyendo el Gran Prix D'Honneur de la Challenge International du Vin de Burdeos.

CAFÉS LA BRASILEÑA. CHEMA MEDRANO. SALES MANAGER. 11 medallas de oro en la Internacional Coffe Tasting en Brescia (Italia) en cata a ciegas, 2 de ellas en 2022 por su Café Colombia El Tambo y Café Costa Rica. 32 estrellas desde el 2017 otorgadas por el Instituto Internacional del Sabor (Bruselas), 6 de ellas en 2021 por su Cafés 5 Alturas (2 estrellas), Café Costa Rica (2 estrellas) y Café Colombia Nariño El Tambo (2 estrellas). Premio Nacional de Comercio Interior 2017 en la modalidad de pequeño comercio por la Secretaría de Estado de Comercio del Gobierno de España.

13:00-14:15

PONENCIA

_ ESCUCHA ACTIVA y ESCUCHA PASIVA en nuestros negocios.

ELENA GARCÍA OZORES - COCODOC PSICOLOGÍA S.C. Licenciada en psicología, psicopedagogía, por la Universidad de Deusto, lleva más de 15 años dedicándose al tratamiento y acompañamiento de personas con enfermedades mentales.

CÓCTEL DESPEDIDA

14:00-15:00

CLAUSURA - CÓCTEL DESPEDIDA

Confirmar asistencia a la clausura al realizar la inscripción.

MAITE-QUILLA - MITXEL SUÁREZ

_ Bollo de patata y lima relleno de anguila ahumada, pera en escabeche, tártara picante, gel de escabeche y brotes. Va rodeado de una mantequilla ahumada y espolvoreado con azúcar glass y fizzy.

MARMONT IN ROLL - JUAN ANTONIO GÓMEZ

_ Mini roll de mar y montaña marcado en mantequilla km 0, cremita de foie, lomito de anchoa del Cantábrico, brotes verdes y algo más).

TXINGURRI - MITXEL SUÁREZ

_ Falsa patata rellena de secreto de Euskaltzerri, yakiniku, kimchi y jugo de carne y habitas.

PAPA,... DA - JUAN ANTONIO GÓMEZ

_ Papada de Basatzerri a muy baja temperatura con su jugo sobre tosta de pan Azkoyen, huevas de arenque,...

PAMOCA - FABIÁN TOFOLÓN

_ Picadito tradicional y básico de PATas, MORros y CALlos al estilo de la abuela Luchy.

TXISPUM - FABIÁN TOFOLÓN

Cheese & pumpkin cake.

_ Bocaditos de nuestro pastel de queso de Idiazabal y calabaza.

LUCÍAS - FABIÁN TOFOLÓN

_ Lacitos de rosquillas de manzana como los hacía la bisabuela Lucía y recién hechos.

Vinos de Ruta del Vino de Rioja Alavesa - Agua km 0