vinetur

Cambrils se abre al turismo gastronómico internacional con el foro IFOODTC

El encuentro reunió a compradores y operadores de varios continentes para llevar la cocina local a nuevos mercados

lunes 16 de noviembre de 2026

Cambrils, en la Costa Daurada, acogió entre el pasado 10 de noviembre y el pasado 11 de noviembre la primera edición de IFOODTC, una conferencia internacional centrada en el turismo gastronómico que reunió a agentes de viajes, turoperadores, periodistas, ponentes y representantes de destinos de varios continentes. La organización, Wine Events Worldwide, presentó la cita como un encuentro orientado al negocio, con amplia presencia profesional llegada del exterior y un programa pensado para conectar la oferta local con compradores y prescriptores internacionales.

El foro se planteó con un objetivo concreto: reforzar la proyección internacional del turismo gastronómico y mostrar cómo la cocina, el producto y las tradiciones alimentarias pueden convertirse en un activo estratégico para un destino. Los promotores de la cita sostienen que la gastronomía no solo sirve para atraer visitantes, sino también para preservar la identidad local, abrir nuevas experiencias turísticas y generar actividad económica en el territorio.

Anthony Swift, director de IFOODTC, defendió esa idea al afirmar que el turismo gastronómico va mucho más allá de los restaurantes y de las experiencias culinarias. En sus palabras, conecta a los visitantes con las personas, las tradiciones, los paisajes y los productos que definen un lugar. Swift añadió que el propósito del encuentro es tender un puente entre los negocios locales y los mercados turísticos internacionales

para convertir el patrimonio gastronómico en oportunidades comerciales concretas.

El programa combinó ponencias y debates con actividades sobre el terreno. Entre los intervinientes figuraron Peter Syme, Judith Lewis, Cinta Ibañez, Elia Carceller Sauras y Juan Manuel Revuelta, entre otros. Junto a esa parte profesional, los asistentes conocieron varios elementos de la oferta gastronómica de Cambrils y de la Costa Daurada, con propuestas vinculadas a la pesca, la cocina marinera, el aceite de oliva y el producto de proximidad.

La organización sitúa entre los asistentes a profesionales procedentes de Japón, Argentina, Estados Unidos, Australia, Sudáfrica y Noruega, además de otros países. Ese perfil internacional era una de las bases del encuentro, que buscaba situar a Cambrils ante operadores capaces de incorporar la localidad y su entorno a futuros itinerarios y propuestas de viaje.

Entre las actividades incluidas en la agenda figuró una inmersión en las tradiciones del romesco y de la cocina marinera en la Confraria de Pescadors de Cambrils. Los participantes también conocieron una propuesta de oleoturismo de la mano de Mestral Oleotour en la Cooperativa Agrícola y asistieron a una experiencia gastronómica en el puerto de Cambrils con elaboraciones ligadas al municipio, como el atún rojo, la fideuà rossejada y el rom cremat.

En las sesiones de trabajo se abordó el papel de la gastronomía en la estrategia de los destinos, el turismo gastronómico ligado a criterios de sostenibilidad, las nuevas tecnologías de marketing y la relación entre productores locales y la cadena de distribución turística internacional. Una de las piezas con mayor orientación comercial fue un taller B2B reservado a empresas turísticas locales e internacionales y a compradores, con el fin de facilitar contactos y estudiar posibles alianzas.

En la industria turística, la presencia de intermediarios como agencias y turoperadores suele ser la vía por la que una experiencia local llega a catálogos y paquetes de viaje. Por eso, IFOODTC dio un peso claro a las reuniones comerciales, con la intención de que la oferta gastronómica de Cambrils no se quedara en la promoción y pudiera traducirse en producto vendible en mercados exteriores.

La organización plantea esta primera edición como el inicio de una plataforma de colaboración internacional entre destinos vinculados al turismo gastronómico, empresas de hostelería, productores y profesionales de los viajes. El encuentro contó con el apoyo del Patronat de Turisme de Cambrils, el organismo turístico de la Costa Daurada y la Agència Catalana de Turisme.

Swift señaló además que la intención del foro era que los participantes vivieran el destino y no se limitaran a asistir a una conferencia. A su juicio, Cambrils mostró ante ese público internacional una combinación formada por tradición pesquera, herencia agrícola, producto local y gastronomía. El director de IFOODTC añadió que el siguiente paso pasa por convertir ese interés en relaciones comerciales duraderas.