vinetur

IFOODTC 2026 en Cambrils conectó destinos, sabores y culturas

Cuatro jornadas de encuentros para descubrir la Costa Daurada, sus productos, tradiciones y las personas que los mantienen vivos

miércoles 25 de noviembre de 2026

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



Cambrils fue mucho más que el escenario de **IFOODTC 2026**: durante cuatro días, del 9 al 12 de noviembre, se convirtió en una puerta de entrada a la cultura gastronómica de la Costa Daurada. **La primera edición de la International Food Tourism**

Conference reunió a agentes de viajes, operadores turísticos, profesionales de la gastronomía, periodistas y representantes de destinos en torno a una pregunta compartida: ¿cómo acercar un territorio al viajero a través de sus sabores, su historia y su gente?

La conferencia convocó a participantes de países como Japón, Argentina, Estados Unidos, Australia, Sudáfrica y Noruega. El programa incluyó ponencias y conversaciones con especialistas como Peter Syme, Judith Lewis, Cinta Ibáñez, Elia Carceller Sauras y Juan Manuel Revuelta, entre otros. También ofreció un espacio de encuentro entre profesionales para intercambiar ideas y explorar nuevas oportunidades de colaboración.



La iniciativa, impulsada por Anthony Swift, director de IFOODTC y de la International Wine Tourism Conference (IWINETC), buscó ampliar el diálogo sobre turismo gastronómico y su capacidad para conectar destinos, productores y viajeros. Swift señaló que la conferencia quiere “crear un puente entre las empresas locales y los mercados turísticos internacionales”, convirtiendo el patrimonio gastronómico en oportunidades de negocio.



La experiencia comenzó entre vermuts: La agenda comenzó el 9 de noviembre con la llegada de los participantes a Cambrils y una recepción en Bodegas Yzaguirre, en El Morell. Allí conocimos parte del proceso de elaboración del vermut, desde sus botánicos hasta el trabajo en barrica, y participamos de una degustación de cinco variedades —tres clásicas y dos reserva— acompañadas por maridajes. Fue una primera aproximación a la cultura de la región y a la manera en que un producto puede contar la historia de un territorio.



Una conferencia que invitó a participar: El 10 de noviembre, después de la acreditación, comenzaron las ponencias, los seminarios y los encuentros profesionales. Por la tarde, las experiencias inmersivas permitieron llevar las conversaciones de la sala al territorio: los asistentes se acercaron a distintas tradiciones culinarias de Cambrils y conocieron preparaciones vinculadas con la pesca y la cocina local.



Uno de esos momentos fue el taller de romesco junto a la Cofradía de Pescadores. Aprendimos sobre esta salsa tradicional catalana, elaborada con ingredientes como verduras asadas, frutos secos, ajo, aceite de oliva y vinagre, y sobre su lugar en la cocina de la zona. Más que seguir una receta, fue una oportunidad para conocer su lugar en la cocina local y escuchar a quienes conservan esa tradición.

La jornada también incluyó la **Bluefin Tuna Experience**, una salida inolvidable en catamarán para conocer mejor el atún rojo y su relación con el Mediterráneo, donde pudimos degustar el producto, con frescos bocados preparados en el momento por un chef local premiado. Estas actividades mostraron cómo el producto local puede convertirse en una experiencia que acerca al visitante a quienes lo trabajan y a las tradiciones que lo rodean.



Cambrils, del mar a la mesa: Durante el encuentro también descubrimos productos y platos ligados a la identidad gastronómica de Cambrils. La fideuà rossejada, con raíces en la tradición pesquera local, fue una de las preparaciones que permitió apreciar la relación entre el mar y la cocina de la región. El rom cremat, bebida aromática preparada al fuego, completó otra de las experiencias, dejando sensaciones que llevaremos para siempre en nuestra memoria. Además, visitamos la cooperativa de

aceite de oliva Mestral, donde conocimos aspectos del proceso de producción y probamos sus aceites. El recorrido permitió valorar el trabajo agrícola y el papel de los productores locales en la construcción de la identidad gastronómica del territorio.



El 11 de noviembre, estuvimos en **Vinyes del Terrer,** disfrutando una experiencia de **Winetourism,** entre viñedos orgánicos y viticultura ecológica, viñedos cercanos al Mediterráneo y su influencia marina en boca, descubriendo sabores frescos, minerales y calcáreos del terroir y la denominación de origen Catalunya, y Terrer d Aubert de Vila Seca, Tarragona, Denominación de Origen. Al atardecer vimos la caída del sol en la costa mediterránea, desde la Torre Cambrils Badia, la parte antigua de Cambrils, y nos contaron la historia del emblemático sitio de legado patrimonial. Por la noche, compartimos una cena en el Club Nàutic de Cambrils, en un entorno que volvió a poner en primer plano la cocina y el paisaje mediterráneos.



Patrimonio, vino y paisaje: El programa posterior a la conferencia continuó el 12 de noviembre con una visita al Monasterio de Santes Creus, en la comarca del Alt Camp, uno de los grandes conjuntos de la Ruta del Císter, construido en 1150. Sus muros y espacios monásticos invitan a detenerse y a imaginar la vida que transcurrió allí durante siglos.



Luego visitamos Adernats, donde conocimos la bodega y participamos en una degustación. La jornada incluyó también el Parc Samà, cuyos jardines históricos ofrecieron un marco especial para descubrir el paisaje y la relación de la región con sus

tradiciones. Después llegó el momento de la **calçotada en Vermut Padró**: una comida festiva y compartida, con babero incluido, para disfrutar esta tradición catalana con las manos y sin apuro. Por la tarde, Tarragona nos recibió con un paseo por su centro histórico y las huellas de su pasado romano. El día terminó en El Serrallo, el barrio marinero, alrededor de una cena que nos acercó a la identidad pesquera y gastronómica de la ciudad.



A lo largo de las actividades, cada visita permitió conectar sabores y productos con su origen: el trabajo de los pescadores, la producción agrícola, la historia de los pueblos y el cuidado de un patrimonio que sigue formando parte de la vida cotidiana.

El viernes 13 llegó la despedida. Nos llevamos los paisajes, los sabores y las historias de una experiencia que, jornada tras jornada, nos permitió conocer la Costa Daurada desde dentro. **Un encuentro que generó vínculos:** además de las ponencias y las experiencias, **IFOODTC** organizó un **taller B2B que facilitó el contacto entre empresas locales, operador**es turísticos y compradores internacionales. El objetivo fue explorar posibles alianzas y acercar la oferta del territorio a nuevos mercados.

La conferencia contó con el apoyo del Patronat de Turisme de Cambrils, el Patronato de Turismo de la Costa Daurada y la Agència Catalana de Turisme. Esta primera edición sentó las bases para impulsar IFOODTC como una plataforma de colaboración y

promoción internacional del turismo gastronómico.

Un destino que se descubre a través de su gente: **IFOODTC 2026 fue una experiencia profundamente enriquecedora.** Descubrimos un destino fascinante, recorrimos sus paisajes, nos acercamos a sus tradiciones y conocimos a las personas que dan vida a proyectos grandes y pequeños. Probamos productos del Mediterráneo, disfrutamos de propuestas gastronómicas emblemáticas y valoramos el trabajo comprometido con la sostenibilidad, la preservación del patrimonio y la identidad del territorio.



También compartimos conocimientos, conversaciones inspiradoras, momentos divertidos y nuevas amistades con profesionales de distintas partes del mundo. Pero, sobre todo, conocimos a las personas que, con pasión, dedicación y compromiso, apuestan cada día por el desarrollo de la Costa Daurada, un territorio de extraordinaria riqueza cultural, paisajística, gastronómica y vitivinícola que logró enamorarme.

Mi agradecimiento especial a la Agència Catalana de Turisme, Costa Daurada, Cambrils Turisme y Wine Events Worldwide, así como a todas las personas que trabajaron para hacer posible este encuentro internacional. Porque la esencia de un destino no está solo en sus paisajes, sus sabores y sus tradiciones, sino también en las personas que los preservan y les dan vida.

Por Mariana Bergutz Directora de Revista Travel Gourmet. Escritora en Vinetur. Periodista especializada en turismo, gastronomía y enoturismo