vinetur

Todos los detalles del XII Foro de Enoturismo de Rioja Alavesa

miércoles 26 de octubre de 2022

ESCRITO POR MANU MOLINER



El 24 y 25 de noviembre, el Espacio Gastronómico Villa-Lucía, en Laguardia, será el punto de encuentro de esta cita anual en torno al mundo del

enoturismo

¿Cuál es el poder del km0 como filosofía de negocio y vida? ¿Cuándo la demanda supera la oferta? ¿Cómo conseguir la carta perfecta con tres técnicas sencillas? 'Marketing y ecología humana para crear emociones en el enoturismo', 'Modelos de transición verde y sostenible para conseguir la eficiencia energética'... Durante dos intensas jornadas, las nuevas tendencias del enoturismo se pondrán en valor con ponencias, mesas redondas y talleres que girarán en torno al sector, en el marco de un destino turístico de primer nivel en el mundo del enoturismo Rioja Alavesa.



Rioja Alavesa es territorio vitivinícola, que atrapa, seduce y cautiva al visitante amante del enoturismo por la riqueza y variedad de sus vinos... y experiencias. Y para seguir mejorando sus expectativas y calidad se gestó hace más de una década el **Foro de Enoturismo de Rioja Alavesa**, cita anual en la que aprender a inspirarse junto a los mejores profesionales de diversas temáticas relacionadas con el enoturismo y la enogastronomía.

La **12ª edición de este Foro** tendrá lugar **el 24 y 25 de noviembre** en el **Espacio Gastronómico Villa-Lucia, en Laguardia (capital de Rioja Alavesa)**, y en él se tratará de encontrar la fórmula para crear nuevas experiencias para clientes cada vez más exigentes, al tiempo que se analizará la problemática del mercado laboral y se tratarán de buscar soluciones para una transición verde y sostenible.

1ª jornada: Jueves 24 de noviembre

El Foro arrancará con la ponencia marco '***El poder del km0 como filosofía de negocio y vida***' (10:30-11:30h), a cargo del empresario **Josetxo Aratibel**. Seguidamente se abordará la **'*Creación de experiencias para clientes cada vez más exigentes*'** (12:00-13:15 h), de la mano de **Cristina Soler**, gerente de Llopard Cava S.A.; **Sara Sánchez**, CEO de Rusticae; y **Fernando García** y **Daniel Landi** (Comando G), enólogos que han conseguido 100 puntos parker. Cerrará la sesión matinal la mesa redonda **'*Cuando la demanda supera la oferta: el problema laboral actual del sector*'** (13:15-14:30 h), con **Elena Martín**, presidenta de SEA Hostelería; **Abencio Millán**, director de la Escuela de Hostelería y Turismo de Santo Domingo de la Calzada (La Rioja); **Felipe García**, director de Fomento del Empleo, Comercio y Turismo de la Diputación Foral de Álava; y **Sonia Fuentes**, gerente de Toloño.

Seguidamente tendrán lugar **tres almuerzos-taller a elegir (**14:30-16:00h). ***Gastronómico,* '*Cómo conseguir la carta perfecta con tres técnicas*',** a cargo de **Antonio Borrego,** consultor de hostelería; ***Packaging***, con **Amina y Alejandro**, de Eatyjet, nómadas gastronómicos; y ***Protocolo*** (nuevos consumidores), con **Iván Álvarez**, de 'De Mil Arroces', para disfrutar y degustar el mundo del arroz donde tú quieras.

2ª jornada: Viernes 25 de noviembre

Dará comienzo con la ponencia **'*Marketing y ecología humana para crear emociones en el enoturismo*'** (09:30-10:30 h), a cargo de **Arturo Crosby**, CEO de Forum Natura. Y seguirá con otra ponencia, **'*Modelos de transición verde y sostenible para conseguir la eficiencia energética*'** (11:00-12:00 h), impartida por

Rafael Poquet, responsable del área de Eficiencia energética de Emin Energy. Posteriormente, la mesa redonda '***El poder de la competición***' (12:00-13:30 h), con **Michel Suárez**, campeón de Euskadi Pintxos-Borda Berri; **David Pallàs**, campeón World Chocolate Master; y **Fernando García y Daniel Landi** (Comando G). Y por último, otra **ponencia**, '***Escucha activa y escucha pasiva en nuestros negocios***' (13:00-14:15 h), a cargo de **Elena García Ozores**, de Cocodec Psicología S.C.

La Clausura del Foro (14:00-15:00 h) contará con una **degustación de dos pintxos elaborados por Miguel Suárez y vino de despedida.**



Abiertas las inscripciones al Foro, en su web

Todos aquellos interesados en asistir presencialmente al XII Foro de Enoturismo de Rioja Alavesa pueden formalizar sus inscripciones en: https://bit.ly/3FdPoJe . Los precios son de **40 euros (Foro) y 80 euros (Foro + Almuerzo)**. Y para los Socios de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa: **25 euros (Foro) y 50 euros (Foro + Almuerzo)**. Debe confirmarse la asistencia a la ceremonia de clausura.

Más información en: https://www.enoconocimiento.com/foro-enoturismo/
https://www.rutadelvinoderiojaalavesa.com


Foro de Enoturismo de Rioja Alavesa
UNA JORNADA PARA CONECTAR CON LAS NUEVAS TENDENCIAS DEL ENOTURISMO