

# [Jórnadas Profesionales]



EXTREMADURA  
**Gourmet**

Innovación | Diversificación | Turismo

# EXTREMADURA Gourmet

## JORNADAS PROFESIONALES

Las Jornadas Profesionales Extremadura Gourmet, organizadas por la Dirección General de Turismo, tienen como finalidad generar conocimiento de utilidad para los empresarios de la región y compartir experiencias innovadoras, tanto de Extremadura como de otras comunidades autónomas, en las que los productos gastronómicos aportan valor al sector de la hostelería y el turismo.

Los ejes temáticos de estas jornadas son:

### INNOVACIÓN:

Experiencias de iniciativas innovadoras tanto en Extremadura como en otras comunidades autónomas.

### DIVERSIFICACIÓN:

Casos de éxito de empresas agroalimentarias que ponen en valor productos alimentarios ecológicos, orgánicos y artesanales en el ámbito de la hostelería y el turismo.

### TURISMO:

Proyectos centrados en productos gourmet como vía para tematizar o crear nuevas iniciativas turísticas.

Cada jornada gira en torno a un producto extremeño gourmet e incluye presentaciones de expertos y empresarios, actividades de networking y la visita a experiencias de referencia en el entorno.

# Aceite

25 / Oct San Martín de Trevejo

Hospedería Conventual Sierra de Gata

10:30 - 11:00 **Presentación**

*Dirección General de Turismo. Junta de Extremadura*

11:00 - 11:30 **Contextualización del aceite como producto gourmet: modelos de desarrollo turístico e iniciativas locales de éxito**

*José Manuel Hernández, Profesor de la Universidad de Extremadura*

11:30 - 12:00 **PAUSA CAFÉ**

12:00 - 12:30 **Oleoturismo: estructura del mercado y experiencias**

*Juan Ignacio Pulido, Profesor de la Universidad de Jaén*

12:30 - 13:00 **Oleosetín: iniciativas de diversificación hacia el turismo**

*Luis Miguel Martín, Gerente de Oleosetín*

13:00 - 13:30 **Cata comentada Escuela de cata Jacoliva**

*Justino Corchero, Presidente de la Asociación Oleoturismo de Extremadura*

13:30 - 15:00 **PAUSA COMIDA**

15:30 - 17:00 **Visita técnica a Almazara As Pontis**

*Eljas*



# Cereza Pimentón

8 / Nov  
Jarandilla  
de la Vera

Parador de Jarandilla de la Vera



10:30 - 11:00 **Presentación**

*Dirección General de Turismo. Junta de Extremadura*

11:00 - 11:30 **Contextualización de la cereza y el pimentón como producto gourmet: modelos de desarrollo turístico e iniciativas locales de éxito**

*Manuel Romero, Socio Director de Dinamiza Consultores*

11:30 - 12:00 **PAUSA CAFÉ**

12:00 - 12:30 **La Cerecera en el Valle del Jerte... cerezas y mucho más**

*Elisa Esteban, Gerente de SOPRODEVAJE*

12:30 - 13:00 **Fogones imperiales**

*Quintín Correas, Gerente de ADICOVER*

13:00 - 13:30 **Las Rutas Gastronómicas como oportunidad de Desarrollo Local**

*Javier Sánchez, Gerente de Turinea*

13:30 - 15:00 **PAUSA COMIDA**

15:30 - 17:00 **Visita técnica a secadero de pimentón e industria  
Visita técnica al Museo del Pimentón**

*Jaraíz de la Vera*



# Jamón

15 / Nov Jerez de los Caballeros

*Hacienda Arroyo la Plata (La Bazana)*

10:30 - 11:00 **Presentación**  
*Dirección General de Turismo. Junta de Extremadura*

11:00 - 11:30 **Contextualización del jamón como producto gourmet: modelos de desarrollo turístico e iniciativas locales de éxito**  
*Manuel Bautista, Gerente del Grupo de Acción Local*

11:30 - 12:00 **PAUSA CAFÉ**

12:00 - 12:30 **Extrapolación y lecciones aprendidas desde la Ruta del Vino**  
*Isabel García, Técnico de Ruta del Vino Ribera del Guadiana*

12:30 - 13:00 **La dieta saludable de la dehesa: El ejemplo del jamón**  
*José Enrique Campillo, Cofradía Extremeña de Gastronomía*

13:00 - 13:30 **Showcooking "Crudo, curado, cocinado"**  
*Selección Española de Cocina*  
*Juan Manuel Salgado, Representante de España en el Bocuse d'Or 2016*

13:30 - 15:00 **PAUSA COMIDA**

15:30 - 17:00 **Visita técnica a secadero de ibéricos con Pepe Alba**  
*Jerez de los Caballeros*



# Vino

22 / Nov

Almendralejo

Museo del Vino

10:30 - 11:00 **Presentación**

*Dirección General de Turismo. Junta de Extremadura*

11:00 - 11:30 **Contextualización del vino como producto gourmet:  
diversificación en torno al vino**

*José Antonio Varas, Gerente de Sity Consultores*

11:30 - 12:00 **PAUSA CAFÉ**

12:00 - 12:30 **La ruta del vino**

*Isabel García, Técnico de la Ruta del Vino Ribera del Guadiana  
Francisco Javier López, Gerente de la D.O. Ribera del Guadiana*

12:30 - 13:00 **El proyecto “Baetica”, vino de la Hispania Romana y su  
aplicación en Extremadura.**

*Manuel León Cáceres, Gerente de Magnus Nature  
Manuel León Béjar, Gerente de Dinamo Cultura*

13:00 - 13:30 **Actividad “Brindis con la Marquesa”**

*Asociación recreación histórica Demodé*

13:30 - 15:00 **PAUSA COMIDA**

15:30 - 17:00 **Visita técnica a Bodegas Pago de las  
Encomiendas**

*Villafranca de los Barros*



# Sabores Gourmet

29 / Nov **Plasencia**

Palacio Carvajal Girón

**10:30 - 11:00** **Lecciones aprendidas, conclusiones y retos**  
*Francisco A. Martín Simón, Director General de Turismo.  
Junta de Extremadura*

**11:00 - 11:30** **Turismo gastronómico en Extremadura: emociones que fidelizan**  
*David Mora, Gerente de Emoturismo*

**11:30 - 12:00** **PAUSA CAFÉ**

**12:00 - 12:30** **El pan, la primera tapa del hombre**  
*Antonio Gázquez, Cofradía Extremeña de Gastronomía*

**12:30 - 13:30** **Showcooking tapas Gourmet con pan artesano**  
*Selección Española de Cocina  
Juan Manuel Salgado, Representante de España en el  
Bocuse d'Or 2016*

**13:30- 15:00** **Degustación de Tapas Gourmet y Networking**



# EXTREMADURA Gourmet

## Calendario

Jornada Aceite	Jornada Cereza / Pimentón	Jornada Jamón	Jornada Vino	Sabores Gourmet
San Martín de Trevejo	Jarandilla de la Vera	Jerez de los Caballeros	Almendralejo	Plasencia
25 de oct. de 2016	8 de nov. de 2016	15 de nov. de 2016	22 de nov. de 2016	29 de nov. de 2016

Información e inscripciones:  
[www.extremaduragourmet.es](http://www.extremaduragourmet.es)

*Promueve y organiza: Dirección General de Turismo*



Extremadura

JUNTA DE EXTREMADURA