

# Gastronomía y turismo.

## La creatividad y la innovación en un territorio en auge

**Next Spain.** El Centro Botín acoge este martes 14 de noviembre el evento impulsado desde el Grupo Vocento y El Diario Montañés

### LOS PONENTES



Manuel Iturbe



Eva Guillermina Fernández



Gema Igual



David Chamorro



José Luis Yzuel



Sergio Bastard



Francisco José Arias



José Luis Nuñez



Paula Bartolomé



Gustavo Cubero



José María Alonso



José Antonio Parra



Javier Gómez



Carlos Crespo



Carlos Zamora



David Martínez



El encuentro comenzará a las 9.30 horas y tendrá lugar en el Centro Botín. **DM**

### SARAY CEBALLOS

La unión de la gastronomía y el turismo es un gran valor en auge. La gastronomía nos ha permitido etiquetarnos como un país con una creatividad revolucionaria. El suyo es un territorio en el que España ha canalizado su talento para la innovación y es espejo de esa capacidad que tenemos de conceptualizar y deconstruir realidades establecidas para proponer nuevas interpretaciones.

Un concepto que cobra peso en términos nacionales pero también regionales. Porque el sector agroalimentario y gastronómico de Cantabria ha avanzado, evolucionado e innovado hasta crear una potente marca que crece y se consolida dentro y fuera de la región.

Sobre todo este concepto, sobre el futuro de la gastronomía, la innovación y creatividad y su vínculo con el turismo, se hablará el próximo martes 14 de noviembre en el Centro Botín, en el encuentro Next Spain 'Turismo

y Gastronomía', una iniciativa del Grupo Vocento y El Diario Montañés, impulsada por Telefónica Tech y Universae, con el patrocinio de Banco Santander, Gobierno de Cantabria a través de Cantabria Infinita y Año Jubilar Lebaniego, Ayuntamiento de Santander y Santander Destino, así como de DS Automobiles.

### Charlas y mesas redondas

El evento estará conducido y moderado por José Luis Pérez, redactor jefe de El Diario Montañés y responsable de Cantabria

en la Mesa y contará con más de una docena de expertos y profesionales del sector turístico, agroalimentario y gastronómico de dentro y fuera de la región.

Tras las bienvenidas institucionales de Manuel Iturbe, director territorial de Cantabria y Asturias en Banco Santander; Eva Guillermina Fernández, consejera de Cultura, Turismo y Deporte del Gobierno de Cantabria; y Gema Igual, alcaldesa de Santander, el programa arrancará con la ponencia 'Innovación y creatividad como motor de avan-

### PROGRAMA

#### ► 9.30 - 9.50 horas. Bienvenida institucional.

Manuel Iturbe, director territorial de Cantabria y Asturias en Banco Santander; Eva Guillermina Fernández, consejera de Cultura, Turismo y Deporte del Gobierno de Cantabria; y Gema Igual, alcaldesa de Santander.

#### ► 9.50 - 11.00 horas. 'Innovación y creatividad como motor de avance en la gastronomía'.

David Chamorro, director Food Idea Lab.

#### ► 11.00 - 11.45 horas. 'El futuro de la gastronomía'.

José Luis Yzuel, presidente de Hostelería de España; David Chamorro, director Food Idea Lab; Sergio Bastard, chef de la Casona del Judío (una estrella Michelin y una estrella Verde); y Francisco José Arias Rivero, concejal de Turismo y Dinamización Social del Ayuntamiento de Santander.

#### ► 11.45 - 12.00 horas. 'Blockchain en la gastronomía'.

José Luis Nuñez, responsable del negocio de blockchain en Telefónica Tech.

#### ► 12.00 - 12.30 horas. Pausa Café.

#### ► 12.30 - 12.35 horas. 'DS y la gastronomía'

Paula Bartolomé, directora de Comunicación de Alfa Romeo, DS y Lancia.

#### ► 12.35 - 13.20 horas. 'El turismo gastronómico, Año Jubilar Lebaniego'.

Gustavo Cubero director general de Turismo del Gobierno de Cantabria; José María Alonso, de Quesoba y presidente de la Red Española de Queserías de Campo y Artesana; José Antonio Parra, de Picos de Cabariezo; y Javier Gómez, presidente de la Mancomunidad Liébana y Peñarrubia.

#### ► 13.20 - 14.05 horas. 'Haciendo marca Cantabria en el exterior'.

Carlos Crespo, de Grupo Cañadío; Carlos Zamora, de Grupo Deluz; Beto Sanz, de Doña Tomasa; y David Martínez, de Destilería Siderit.

ce en la gastronomía', de manos de David Chamorro, director de Food Idea Labs.

La jornada se completa con dos mesas redondas sobre el futuro de la gastronomía y el turismo gastronómico, así como con las intervenciones de José Luis Nuñez, de Telefónica Tech, y Paula Bartolomé, directora de Comunicación de Alfa Romeo, DS y Lancia.

El evento podrá seguirse en directo, a partir de las 9.30 horas, a través de la web de El Diario Montañés.