



## 11° CONGRESO MUNDIAL DE TURISMO DE NIEVE Y MONTAÑA

23 · 25 marzo 2022 · Canillo · ANDORRA

www.mountainlikers.com

Si existe una palabra que forma parte de la definición del turismo del futuro esta es, sin duda, sostenibilidad. Por ello, el Congreso Mundial de Turismo de Nieve y Montaña, que tendrá lugar en Andorra del 23 al 25 de marzo del 2022, dedicará una sesión a la importancia del consumo sostenible en el sector turístico. ¿Cómo podemos llevar a cabo una gestión sostenible del turismo? Todo apunta a que la gastronomía será uno de los elementos clave para conseguirlo, ya que en los últimos años se ha convertido en uno de los mejores recursos que los destinos tienen a su alcance para desarrollar un plan turístico sostenible.

Si hablamos de **turismo gastronómico** nos referimos a aquellas actividades que permiten a los viajeros conocer, saborear y vivir en primera persona la gastronomía propia de un territorio. Impulsar este tipo de turismo no sólo contribuye a diversificar la oferta del destino, sino que ayuda a avanzar hacia la **sostenibilidad turística desde la vertiente medioambiental, la económica y también la sociocultural.** 

Si nos centramos en el **ámbito medioambiental**, la contribución del turismo gastronómico es evidente: beneficia la biodiversidad de los territorios poniendo en valor los **productos locales**, favorece el mantenimiento de determinados

cultivos y propicia la conservación de los paisajes.

La sesión, que se celebrará bajo el título "Gastronomía local y consumo sostenible" y será moderada por David Mora, coordinador del Máster Gastronómico, Basque Culinary Center (BCC) dará a conocer algunos ejemplos de iniciativas de consumo sostenible que tienen la voluntad de que la población local se beneficie del desarrollo del turismo, especialmente en las zonas más

rurales.

Tendremos la oportunidad de escuchar a Michele Rumiz, director del programa Slow Food Travel, un proyecto creado para ayudar a las áreas locales a desarrollar su potencial para convertirse en destinos gastronómicos de calidad. Además, contaremos con la presencia de la Vee Bougani, CEO del Movimiento Alimentario Sostenible, una iniciativa que aborda el desperdicio alimentario y promueve la sostenibilidad en la industria culinaria en Grecia. Asimismo, Jordi Grau, chef del restaurante IBAYA de Soldeu, Andorra, nos explicará cómo la combinación perfecta entre identidad, buen gusto, creatividad, territorio y

tradición ha sido clave para lograr el reconocimiento de una estrella Michelin. ¡Si eres profesional del sector y quieres adelantarte al turismo de nieve y montaña del futuro escuchando iniciativas innovadoras como esta, te

esperamos en el Congreso Mundial de Turismo de Nieve y Montaña! ¡Reserva los días 23, 24 y 25 de marzo de 2022!



Organizadores









Patrocinador Plata





