



III Mediterranean Tourism Meeting

Tarragona, 22 de maig de 2017

SMART
AND GREEN
DESTINATIONS

PORT DE TARRAGONA - TINGLADO NÚM. 1

09:30h - 10:00h INAUGURACIÓN

Josep Fèlix Ballesteros, Alcalde de Tarragona

Josep Andreu, Presidente Port de Tarragona

Miguel Àngel Bové, Vicerrector de Transferencia e Innovación de la URV

Inmaculada Rodríguez Moranta, 5ª Teniente de Alcalde. Consejera de Turismo y Plan Estratégico del Ayuntamiento de Tarragona

10:00h - 11:30h 1r BLOQUE: SMART DESTINATIONS

Genís Roca, Socio Presidente de RocaSalvatella

Josep Ejarque, Destination manager en Four Tourism. Asesor de Turismo para Naciones Unidas.

Daniela Freund, Vicedecana de Relaciones Corporativas e Internacionales, Facultad de Turismo y Dirección Hotelera Sant Ignasi de Universidad Ramon Llull

José Luis Núñez, Jefe de Área de Proyectos y Negocios Digitales de Telefónica

Presenta y Modera: **Santiago Castellà**, Director de la Càtedra Smart City de la URV

11:30h - 12:00h: PAUSA-CAFÉ

12:00h - 13:15h 2º BLOQUE: ENOTURISMO Y VINO

Jaume Gené, Profesor de Marketing de la URV. Experto en Marketing Vitivinícola

Raül Bobet, Socio fundador y enólogo de las bodegas Ferrer Bobet y Castell d'Encús

Meritxell Falgueras, Periodista y Sumiller. Premio Nariz de Oro Catalunya

Presenta y modera: **Pablo Alcaraz**, periodista en Onda Cero Tarragona *

13:15h - 14:30h 3r BLOQUE: APORTANDO VALOR A UNA DESTINACIÓN: GASTRONOMÍA DE CALIDAD. SHOWCOOKING EN DIRECTO **

Ramon Sentmartí, Director Gerente de PRODECA

Eduard Xatruch, Chef de los restaurantes Disfrutar y Compartir

Pep Moreno, Chef del restaurante Deliranto

Presenta y modera: **Ivana Miño**, presentadora de Televisión, actriz de cine, experta en gastronomía

14:30h - 15:30h CÓCTEL DE NETWORKING

A cargo del chef **Pep Moreno**, del restaurante Deliranto

* Onda Cero realizará un programa en directo desde el III Mediterranean Tourism Meeting

** El 3r bloque finalizará con un showcooking en directo, que degustarán todos los asistentes

PRECIO POR
PERSONA
50€

MENÚ

Piruleta de queso crocante
Esferificación de aceituna con anchoa
Croqueta de la abuela sin fritura
Parma pasión
Crema de guisantes con ostras
Jamón ibérico al corte
Huevo a baja temperatura con boletus
Ají de gamba de Tarragona
Langostinos con nuestra salsa satai
Tártar de atún Balfegó
Brioche de chocolate con caviar
Cebiche de llobarro con romesco
Cerezas con foie

Rissotto de bacalao y alcachofas a la pamesana
Buñuelos de chocolate

Durante la comida se elaborarán en directo:

Esferificación de aceituna con anchoa
Cerezas con foie
Helado de nitro-gintónico
Rissotto de bacalao y alcachofas

Elaborado por:

DELIRANTO

"el delirio no es la locura, es contemplar el universo"

INSCRIPCIONES: www.mediterraneantourismmeeting.com / MÁS INFORMACIÓN: bamboo@smartbamboo.es / tel. 977 89 56 59

ORGANITZA:



COL·LABORA:

