

7º FORO DE ENOTURISMO RUTA DEL VINO UTIEL - REQUENA

JORNADAS ENOGASTRONOMÍA, PRODUCTO KM0 Y PATRIMONIO CULTURAL

Museo de la Vid y el Vino Bodega Redonda

Utiel, lunes 07 de julio de 2025

OBJETIVOS DE LA JORNADA

Conocer buenas prácticas en enogastronomía y patrimonio cultural y arqueológico, adaptadas a todo tipo de públicos, poniendo el foco en 2 puntos estratégicos:

- La enogastronomía, a través de la puesta en valor de la oferta enogastronómica de proximidad, de temporada y de Km0 del territorio de Utiel – Requena.
- El diverso y rico patrimonio histórico, con monumentos, arquitectura popular y expresiones culturales vinculadas con la producción del vino.

Objetivos de la Jornada:

- Intercambio de ideas y experiencias entre el sector enoturístico de la Comunitat Valenciana.
- Descubrir otras iniciativas locales que fomentan la puesta en valor del producto local y la activación de la economía local. Observar ejemplos de adaptación de las experiencias enogastronómicas para todo tipo de públicos.
- Aprender sobre la gestión de la demanda turística relacionada con la enogastronomía y el patrimonio cultural.
- Fomentar el trabajo en red y la mejora continua entre afiliados a la Ruta del Vino de Utiel – Requena.
- Promover la colaboración público-privada de los destinos reconocidos.
- Poner en valor los productos de proximidad y de temporada, así como los hábitos alimentarios saludables.
- Aportar herramientas para construir un relato de destino coherente, atractivo y diferenciador a partir del producto enogastronómico y patrimonial.



PROGRAMA PROVISIONAL

9.00 – 9.15: Recepción asistentes

9.15 – 9.30: Bienvenida institucional y presentación de la jornada

- Eduardo Vives: Presidente [Ruta Vino Utiel – Requena](#)
- Turisme Comunitat Valenciana

9.30 – 10.00: Keynote inspiradora: “Cultura que alimenta: cómo el patrimonio y la enogastronomía construyen destino. *Una visión del turismo como reactivación del valor local*”

Voz referente que aborde la transformación del modelo turístico desde la innovación, la sostenibilidad o la gobernanza. Queremos provocar reflexión, generar entusiasmo y ofrecer una mirada de futuro sobre la puesta en valor del producto local de Km.0. Conectar el producto local, la cocina tradicional y el patrimonio cultural como componentes inseparables del relato turístico. Reivindicar el papel del paisaje, la memoria y la identidad como ingredientes clave de la experiencia enogastronómica contemporánea

Ponente: Manel Colmenero Larriba, consultor y facilitador especializado en enoturismo. [Colmenero&Co.](#)

10.00 – 11.00: 1er Panel de expertos: “*El sabor del territorio: producto local, identidad y relato turístico. Experiencias auténticas que conectan al visitante con la tierra*”

El panel ayuda a entender que el producto local no es solo un bien de consumo, sino un vehículo de identidad cultural y emocional. Aporta herramientas para construir un relato de destino coherente, atractivo y diferenciador a partir del producto gastronómico. La capacidad para transformar la visión tradicional del producto local en una estrategia integrada de posicionamiento turístico, identidad territorial y dinamización socioeconómica.

Modera: Paula Pons. Directora [Guía Hedonista](#)

Ponentes:

- **Alberto Galloso.** CEO y consultor turístico. [SAÓ, Viajes Naturales](#)
- **Valeria Valdebenito.** Gerente y guía especializada en enoturismo. [Ambia Tours](#)
- **Juan José Martínez.** Propietario y bodeguero. [Bodegas Terra d’Art](#) (Chelva)
- **Carmina Cárcel.** Secretaria. [Consejo Regulador Denominación de Origen Utiel - Requena](#)

11.00 – 11.30: Pausa Café – Espacio de Networking

11.30 – 12.30: 2º Panel de expertos: “Entre viñas y piedra: el patrimonio cultural como relato enoturístico”

Explorar cómo el patrimonio histórico-artístico de Utiel-Requena puede convertirse en un recurso turístico activo, estrechamente vinculado a las rutas del vino, la interpretación del paisaje y las experiencias turísticas con identidad. Debatir sobre la capacidad para transformar la visión tradicional del producto local en una estrategia integrada de posicionamiento turístico, identidad territorial y dinamización económica.

Modera: Paula Pons. Directora [Guía Hedonista](#)

Ponentes:

- **Tomás Pedraz Penalva.** Arqueólogo y Técnico en desarrollo cultural en Mancomunidad del Interior Tierra del Vino. [Mancomunidad del Interior Tierra del Vino](#)
- **Fernando Moya.** Presidente. [Paisaje Cultural de la Vid y el Vino, Territorio Bobal](#)
- **Pablo Calatayud.** Propietario y bodeguero. [Celler del Roure – Les Alcusses](#) (Moixent)
- **Manel Colmenero.** Consultor y facilitador especializado en enoturismo. [Colmenero&Co.](#)

12.30 – 13.30: Comida maridaje “Del campo al fogón” — Almuerzo + Networking

- Catering ofrecido por restaurante local.
- Vinos ofrecidos por la DO Utiel - Requena

15.00 – 16.30: Actividad lúdica: Taller de creación de experiencias innovadoras en enoturismo

- Facilita: Manel Colmenero Larriba

16.30– 17.00: Clausura de la jornada

- Debate conjunto y micro abierto entre todos los participantes. Reflexión conjunta sobre aprendizajes, proyección de próximos pasos y compromiso de continuidad.

.....

FECHA

Lunes 07 de julio de 2025
09.00 – 17.00 pm

LUGAR

Museo de la Vid y el Vino Bodega Redonda
C/ Sevilla nº12, 46300 Utiel, Valencia