



EXTREMADURA EN FITUR 2023

DOSSIER INFORMATIVO

(Última actualización: 13/01/22 – 14:00h)

Dirección General de Turismo

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Cultura, Turismo y Deportes



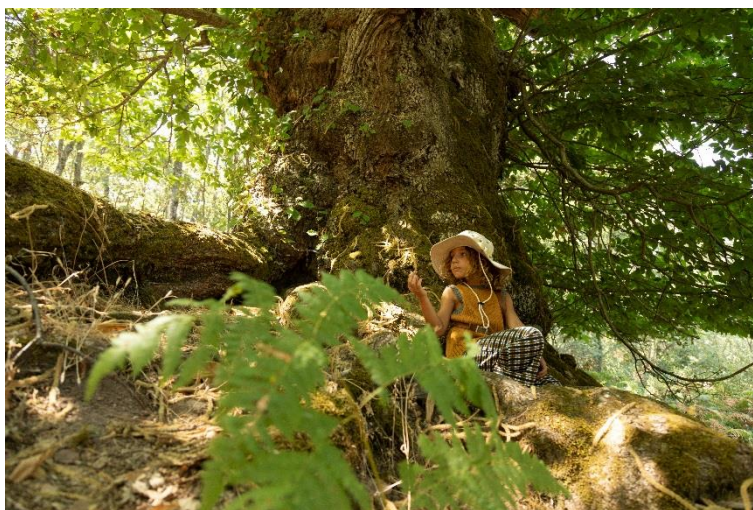
ÍNDICE

UN DESTINO QUE APUESTA POR LA SOSTENIBILIDAD	3
Naturaleza.....	4
Cultura.....	5
Gastronomía	5
Termal	6
MICE	6
PLAN DE MEDIOS	8
STAND DE EXTREMADURA	9
ACTIVIDADES PARA VISITANTES PROFESIONALES (18, 19 Y 20 DE ENERO)	12
Acto institucional (18 de enero).....	12
Entrega de los Reconocimientos a la Excelencia Turística y Hostelera (18 de enero)	12
Actuación de Esther Merino (18 de enero).....	12
Más de 120 empresas y entidades extremeñas inscritas en el área profesional	12
Gastroexperiencias	13
MÁS DE 60 PRESENTACIONES PROFESIONALES	15
ACTIVIDADES PARA EL PÚBLICO GENERAL (21 Y 22 DE ENERO)	19
Gastroexperiencias	19
Concurso ‘Soy quien más sabe de Extremadura en el mundo’	20
Agallas Gastro&Food, cocina al ritmo de Cecilia Zango	20
Actuaciones musicales de Swing Ton ni Song y Celia Romero	21
Talleres infantiles de artesanía	21
Concursos en redes sociales	21
FITUR LGTB+.....	22
FITUR SCREEN	22
FITUR MICE	23

UN DESTINO QUE APUESTA POR LA SOSTENIBILIDAD

Extremadura se presenta en la Feria Internacional de Turismo (Fitur 2023), del 18 al 22 de enero, como un destino de interior que apuesta firmemente por el turismo sostenible, que respeta sus recursos naturales, culturales y sociales y que pretende contribuir de manera positiva y equitativa al desarrollo de su territorio y de las personas que viven y trabajan en él, y lo visitan.

Un destino auténtico y con enormes atractivos naturales, culturales, patrimoniales y gastronómicos, que se complementan con una variada oferta de experiencias singulares y productos de alto valor añadido, que dan respuesta a las demandas del nuevo tipo de turista surgido tras la pandemia, mucho más digitalizado y muy concienciado del impacto de la actividad humana en el entorno.



Un perfil de viajero que vuelve a sus orígenes en la manera de consumir turismo, que quiere formar parte del cambio estructural que se le pide al sector y que prioriza el turismo doméstico, de naturaleza y conectado con las comunidades locales. En este nuevo contexto, el turismo rural aparece como uno de los motores de la recuperación y, como se ha visto en los últimos dos años, la naturaleza, el ecoturismo y el turismo de aventura están entre los productos más demandados.

En Fitur 2023, Extremadura quiere mostrar que está en sintonía con estas nuevas tendencias. Nuestra región es todo un paraíso interior de referencia en España y Europa que apuesta por el turismo slow, en contraposición con el turismo masificado, un destino de naturaleza, ecoturista y de aventuras con productos diferenciales, innovadores y acordes a la nueva demanda de descubrir una experiencia transformadora para el viajero.

Vivencias auténticas en una región que se caracteriza por su carácter amable, hospitalario y abierto. Extremadura quiere seducir al turista con sus valores, singularidad y conocimiento vinculados a estos grandes productos turísticos: naturaleza, cultura, gastronomía, termal y MICE, que puede disfrutar en ciudades y entornos rurales.

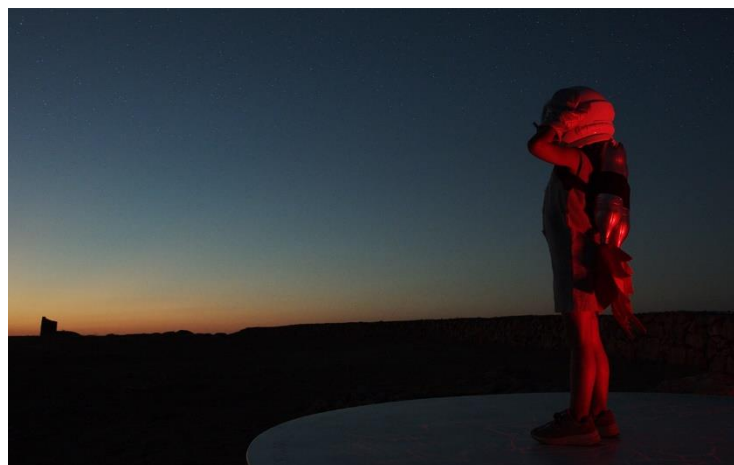
Naturaleza

Nuestra región cuenta con una de las naturalezas mejor conservadas y diversas del sur de Europa. En el territorio extremeño hay más de 50 espacios naturales protegidos, entre ellos, cuatro con el reconocimiento de la Unesco: las Reservas de la Biosfera de Monfragüe, Tajo Internacional (la primera de carácter transfronterizo) y La Siberia, además del Geoparque Villuercas-Ibores-Jara. Espacios ideales para realizar actividades de observación de la naturaleza, astroturismo y turismo activo: avistamiento de aves, senderismo, cicloturismo, rutas a caballo, deportes acuáticos...

Los cuatro espacios patrimonio natural suponen una continuidad territorial, conformando un corredor ecológico único denominado 'Corredor Natural Unesco'. En Fitur 2023 tendrá un protagonismo destacado junto con el astroturismo.

El cielo de Extremadura, uno de los más nítidos del sur de Europa, ofrece las mejores condiciones para contemplar las estrellas. Aquí encontramos miradores, senderos, alojamientos, empresas especializadas y tres destinos con el certificado Starlight (Monfragüe, Alqueva y Las Hurdes), sinónimo de excelencia en astroturismo. La región ha sido recientemente distinguida con la Copa de España Creativa 2022 por la estrategia 'Extremadura Buenas Noches' como ejemplo de innovación y sostenibilidad.

Extremadura es un paraíso para la práctica del astroturismo, hecho que la Dirección General de Turismo pondrá de relieve en la Feria de Madrid.



Nuestra región está considerada uno de los mejores destinos de Europa para la observación de aves debido a la variedad y la cantidad de especies que pueden verse a lo largo del año (355, según los últimos censos). Es también un referente en la organización de eventos, como la Feria Internacional de Turismo Ornitológico (FIO), que celebrará su 18ª edición del 24 al 26 de febrero en Villarreal de San Carlos, en el Parque Nacional y Reserva de la Biosfera de Monfragüe.

Turismo azul

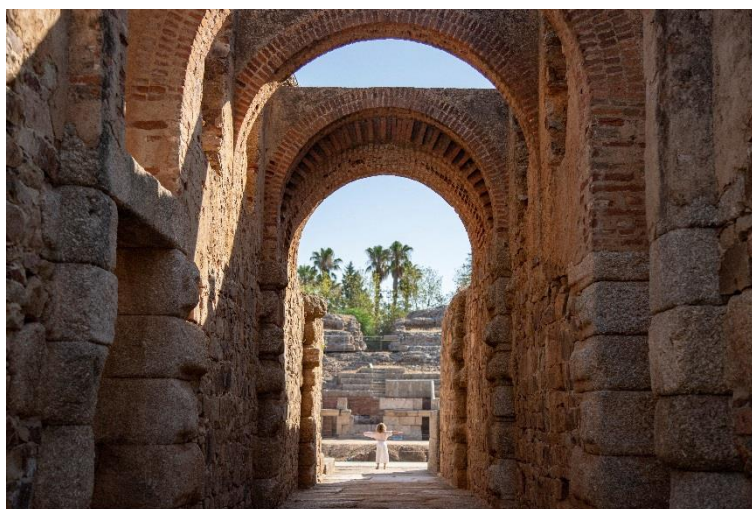
Con ocho playas de interior con bandera azul, Extremadura es el líder nacional en este tipo de playas de aguas continentales. Cuenta con una estrategia de promoción del turismo azul a partir de recursos como la 'Guía del Agua', que reúne las zonas de baño (incluidas las galardonadas

con bandera azul), los paisajes del agua, los balnearios y las actividades de turismo termal, fluvial y activo en torno al medio acuático.

Cabe mencionar que el turismo azul (turismo sostenible relacionado con el mar y los espacios acuáticos de agua dulce) es prioritario en las actuaciones del Plan Nacional de Sostenibilidad Turística en Destinos 2023.

Cultura

La oferta de turismo cultural también tendrá un protagonismo especial en esta edición de Fitur. Destacan los tres enclaves Patrimonio Mundial de la Unesco (Cáceres, Mérida y el monasterio de Guadalupe), el monasterio de Yuste (Real Sitio y Patrimonio Europeo) y decenas de ciudades y pueblos con importantes conjuntos monumentales, como Badajoz, Plasencia, Trujillo, Coria, Hervás, Alcántara, Valencia de Alcántara, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena, Azuaga y Zafra, entre otras localidades. Museos de vanguardia, como el Helga de Alvear de Cáceres, eventos únicos como el Festival Internacional de Teatro Clásico de Mérida; itinerarios históricos como el Camino de la Plata; y destinos de turismo espiritual como Guadalupe o Mérida, que en 2023 celebra el Año Santo Eulaliense.



En el plano cultural, destacan las 63 Fiestas de Interés Turístico que se celebran a lo largo del año y que son nuestra seña de identidad, una herencia histórica y cultural que debe protegerse y difundirse. Son motivo de atracción de turistas regionales, nacionales e internacionales. Recientemente se han incorporado a esta lista As Borrallás de Eljas, El Capazo de Torre de Don Miguel, el festival Emérita Lúdica de Mérida, el Corpus Christi de Fuentes de León y las Fiestas de San Buenaventura de Moraleja.

Gastronomía

Extremadura es una de las grandes despensas de España y ello se traduce en una gastronomía de excelencia, con doce Denominaciones de Origen (DOP), cinco Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) y productos de calidad como el jamón ibérico, los embutidos, el cordero, los quesos, el aceite de oliva, el pimentón de La Vera, las cerezas del Jerte, los vinos o el cava. Una oferta gastronómica de calidad tanto por sus productos como por su cocina.

En este sentido, la restauración tiene gran poder de atracción y capacidad de generar actividad turística en nuestra región y, por ello, conscientes de la importancia cada vez mayor de este tipo de turismo, el stand tendrá un espacio destacado dedicado a la gastronomía en el que se llevarán a cabo gastroexperiencias (cocina en vivo y catas).

También se quiere reconocer la calidad de la cocina local y sus templos gastronómicos, una selección de establecimientos que han sido reconocidos por publicaciones tan prestigiosas como las guías Michelin y Repsol o que son restaurantes singulares.

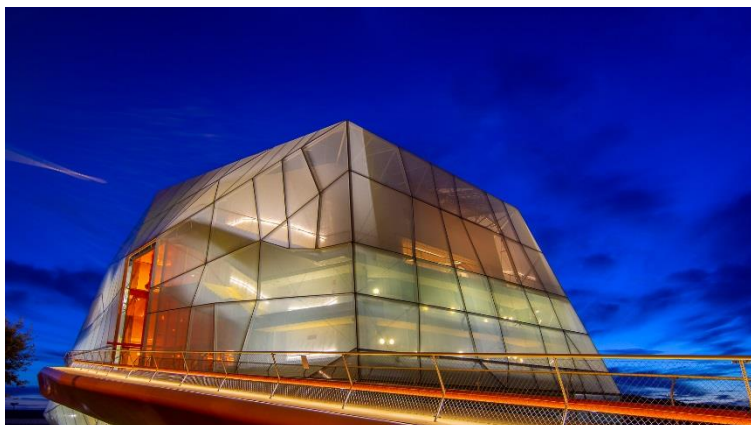
Las Rutas Gastronómicas Sostenibles ofrecen actividades turísticas para todos los públicos y explican el origen y el proceso de elaboración de cuatro alimentos fundamentales de nuestra gastronomía: la Ruta del Queso, la Ruta del Aceite, la Ruta del Ibérico 'Dehesa de Extremadura' y la Ruta del Vino y Cava Ribera del Guadiana.

Termal

Extremadura dispone de seis balnearios donde descansar y disfrutar de la naturaleza, la cultura y la gastronomía. Balnearios con nombre propio especializados por las propiedades mineromedicinales de sus aguas y las técnicas utilizadas.

Las fórmulas son infinitas: tratamientos con lodos en El Raposo, tratamientos dermatológicos o mesoterapia en El Salugral, coberturas y masajes corporales en Fuentes del Trampal, envolvimientos revitalizantes con cerezas o algas en el Valle del Jerte, tratamientos reumatológicos y respiratorios en Baños de Montemayor o terapias relajantes en Alange (cuyas termas romanas son Patrimonio de la Humanidad desde 1993).

Cabe destacar que los municipios de Baños de Montemayor y Alange son Villas Termales.



MICE

Situada en el triángulo que forman Madrid, Sevilla y Lisboa, Extremadura es un destino idóneo para la celebración de congresos, convenciones e incentivos. Un destino donde poder disfrutar de ciudades atractivas, con encanto, acogedoras y tranquilas, y donde el descanso y ocio no están reñidos con jornadas de trabajo en hoteles de calidad, modernos centros de congresos y *special venues* urbanos y rurales preparados para acoger cualquier tipo de reunión o congreso.

Extremadura es el escenario perfecto para la interacción de las zonas rurales y las nuevas demandas de la sociedad actual de ocio y descanso. El conjunto de las diversas comarcas extremeñas cuenta con una amplia y variada red de alojamientos rurales y distintas experiencias de turismo activo y agroturismo.

Turismo urbano. Extremadura es un destino ideal para visitar ciudades como Badajoz, Cáceres, Mérida, Plasencia, Trujillo o Zafra, que destacan por su gran legado histórico-artístico y su agenda de eventos culturales y de ocio a lo largo del año.

Extremadura tiene condiciones para ser uno de los mejores destinos sostenibles de Europa. Administraciones públicas y empresas trabajan conjuntamente para alcanzar ese objetivo y así se ha plasmado en el II Plan Turístico 2021-2025 y en la Estrategia de Turismo Sostenible de Extremadura 2030.

Con este propósito se ha diseñado el Plan Territorial de Sostenibilidad Turística del Destino Extremadura, presentado el 10 de enero en Mérida, que pretende dar respuesta a los retos de la sostenibilidad ambiental, económica y social de la región, proponiendo acciones y proyectos de cohesión con un presupuesto de 29,4 millones de euros.

El sector turístico de Extremadura puede ayudar a construir un destino mejor y más sostenible, en línea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas y de las políticas lideradas por la Unión Europea.

Todo esto conforma la propuesta con la que Extremadura acude a Fitur 2023, presentándose como un destino sostenible y experiencial en el que 'Recuperar el poder de soñar' y descubrir 'Todo lo que imaginas, donde no te lo imaginas'.

PLAN DE MEDIOS

Como en ediciones anteriores, la Dirección General de Turismo ha puesto en marcha un plan de medios a nivel regional y nacional para promocionar el destino Extremadura.

La campaña publicitaria ‘Recupera el poder de soñar’ se desarrolla en prensa impresa y digital, revistas especializadas, radio, soportes de publicidad exterior ubicados en el recinto de IFEMA y autobuses.



STAND DE EXTREMADURA

Pabellón 7 de IFEMA, stand 7B07-7B09 (entrada norte).

Con 899,5 metros cuadrados, el stand de Extremadura propone a los visitantes de Fitur un recorrido por el destino Extremadura para descubrir la variedad de nuestra oferta turística a través de espacios cómodos, dinámicos y sorprendentes.

Incluye numerosos recursos audiovisuales y digitales, volúmenes e iluminación decorativa, con los que se pretende transmitir autenticidad y diferenciación.

Destaca por la sencillez, la frescura, el diseño gráfico innovador y la reproducción de imágenes espectaculares de ciudades, paisajes, monumentos y el cielo de la región.

Un stand acorde con la sostenibilidad gracias a la simplificación en la construcción y la inclusión de elementos naturales.

El área experiencial contará con dos espacios diferenciados: uno de gastroexperiencias (con 40 metros cuadrados, donde se realizarán las catas) y, como novedad de este año, otro dedicado a la observación de estrellas y el turismo de naturaleza, donde se recreará un mirador de estrellas en el Salto del Gitano, en el Parque Nacional de Monfragüe, y habrá una recreación de un sendero luminiscente y una simulación del río Tajo con una balsa de agua en movimiento. Este espacio estará dinamizado con personal especializado.



Espacios diferenciados

El stand cuenta con las siguientes áreas:

- ✓ Información turística de Extremadura: rural, naturaleza, cultural, termal y gastronómico.
- ✓ Información turística de la provincia de Badajoz.
- ✓ Información turística de la provincia de Cáceres.
- ✓ Información turística de los enclaves Patrimonio Mundial (Cáceres, Mérida y el monasterio de Guadalupe).
- ✓ Área experiencial (espacio gastronómico, sendero luminiscente y mirador de estrellas).



- ✓ Área profesional. Destinada al sector turístico extremeño durante los tres días profesionales (18, 19 y 20 de enero).



- ✓ Sala para medios de comunicación.
- ✓ Zona de radio y televisión.
- ✓ Sala de presentaciones. Zona abierta donde las entidades públicas, las asociaciones y las empresas extremeñas presentarán sus novedades y proyectos turísticos para 2023. Los días 21 y 22 de enero se llevarán a cabo actividades para el público.

ACTIVIDADES PARA VISITANTES PROFESIONALES (18, 19 Y 20 DE ENERO)

Acto institucional (18 de enero)

El stand de la Dirección General de Turismo acogerá el 18 de enero el acto institucional del Día de Extremadura, al que asistirá el presidente de la Junta, Guillermo Fernández Vara.

Entrega de los Reconocimientos a la Excelencia Turística y Hostelera (18 de enero)

La Junta de Extremadura entregará los Reconocimientos a la Excelencia Turística y Hostelera a iniciativas y proyectos desarrollados por instituciones y empresas que se hayan destacado en este ámbito. Se establecen las siguientes categorías:

- Premio a la Excelencia Hotelera Rural
- Premio a la Excelencia Hotelera Urbana
- Premio a la Excelencia Extrahotelera
- Premio a la Inversión Internacional en Extremadura
- Premio a la Excelencia en Restauración

Actuación de Esther Merino (18 de enero)

Tras la entrega de los premios, actuará la cantaora pacense Esther Merino, ganadora de la Lámpara Minera 2022 del Festival Internacional del Cante de las Minas de La Unión.



Más de 120 empresas y entidades extremeñas inscritas en el área profesional

Los profesionales de empresas e instituciones disponen de un espacio gratuito en el stand para reunirse con empresas nacionales e internacionales del sector turístico.

En la web <https://extremadurafitur.com/> figura un directorio con una breve descripción de cada empresa, sus actividades, sus contactos y su logo. Esta iniciativa pretende dar visibilidad a las más de 120 empresas turísticas y entidades extremeñas inscritas e incrementar sus oportunidades de negocio en la feria.

Gastroexperiencias

La gastronomía extremeña tendrá protagonismo en el stand de Fitur. La zona de gastroexperiencias, un espacio abierto y accesible, cuenta con 40 metros cuadrados y un aforo de 21 personas. Se ubica al lado de la sala de presentaciones.

En este espacio se realizarán elaboraciones de tapas en vivo y catas de productos con calidad certificada DOP e IGP.

Miércoles 18 de enero

Cata dulce de la Ruta del Queso de Extremadura (Restaurante Homarus) | 17:00-18:00

El chef Eleuterio Sánchez, del Restaurante Homarus de Cáceres, distinguido con un sol Repsol y adherido a las Rutas Gastronómicas Sostenibles de Extremadura, pondrá el primer toque dulce al programa de catas Gastroexperiencias, elaborando un delicioso postre cuyo protagonista será el queso de la Ruta del Queso de Extremadura.

Jueves 19 de enero

Showcooking Sensaciones del Pimentón de la Vera DOP | 14:00

Demostración de cocina con este valioso condimento, que se realizará tras el acto que llevarán a cabo la DOP Pimentón de la Vera y Altup en la sala de presentaciones.

Se cocinarán las tapas: mejillón en escabeche de Pimentón de la Vera, salmorejo de verduras asadas, cilantro y tobiko; albóndigas de Ternera de Extremadura, Teriyaki de cerezas y cremoso de patatas revolconas; y Mousse de queso fresco de cabra, crema de manzana y mantequilla tostada, strussel de avena y esponja de piñones, azafrán y Pimentón de la Vera.

Cata Ruta del Queso y Ruta del Aceite de Extremadura (Cava del Queso) | 15:30-16:30

La Cava del Queso, empresa adherida a la Ruta del Queso de Extremadura, será la encargada de esta cata maridaje, en la que se degustarán quesos de autor de la región maridados con los aceites de la Ruta del Aceite.

Cata Ruta del Ibérico 'Dehesa de Extremadura' y Ruta del Vino y Cava Ribera del Guadiana* (Turismo del Jamón) | 16:30-17:30

Cata comentada a cargo del cortador de jamón Pepe Alba, de Turismo del Jamón, empresa adherida a la Ruta del Ibérico Dehesa de Extremadura, que realizará corte de jamón en vivo destacando las características más reseñables del producto desde la dehesa a la mesa. Será maridado con vino de la Ruta del Vino y Cava Ribera del Guadiana.

*El producto que se degustará es jamón ibérico de bellota DOP Dehesa de Extremadura del secadero Embutidos Morato, que será maridado con vino blanco y verdejo de Bodegas Ruiz Torres, ambas empresas adheridas a la Ruta del Ibérico Dehesa de Extremadura.

Cata de paté ecológico extremeño (Paté Sousa) | 17:30-18:30

Degustación de foie gras natural de ganso extremeño obtenido naturalmente en periodo invernal de emigración y jamón de ganso salvaje extremeño.

Los gansos de la Patería de Sousa son criados en libertad en las dehesas de Extremadura donde disfrutaron de un ecosistema semisalvaje. Esta patería cuenta con la primera licencia de producción de foie gras ecológico del mundo.

Viernes 20 de enero

Showcooking Restaurante La Flor de la Candela (Hotel Desconecta2) | 13:00-14:00

Showcooking a cargo del chef Javier Mateos, del Restaurante La Flor de la Candela (Hotel Desconecta2), establecimiento adherido a las Rutas Gastronómicas Sostenibles de Extremadura, en el que se presentará y explicará cómo se elaboran tres tapas que reflejan la identidad culinaria de la región. Se usarán para su elaboración productos pertenecientes a DOP e IGP de Extremadura.

Las tapas serán tartar de presa ibérica, pastela de morcilla con manzana y queso de cabra, y espuma de Torta del Casar con crujiente de jamón ibérico.

Cata Ruta del Queso y Ruta del Aceite de Extremadura (V Sentidos Catas) | 15:00-16:00

Cata comentada por el sumiller Carlos Vivas, de V Sentidos Catas, empresa de actividades perteneciente a las Rutas Gastronómicas Sostenibles de Extremadura, en la que se acercará al público la cultura quesera y oleícola de la región, haciendo especial mención en la existencia de la Ruta del Queso y la Ruta del Aceite.

Cata Ruta del Ibérico 'Dehesa de Extremadura' y Ruta del Vino y Cava Ribera del Guadiana (Cata con Cati) | 16:00-17:00

Cata maridaje a cargo de Catalina Bustillo, de la empresa de actividades Cata con Cati, adherida a las Rutas Gastronómicas Sostenibles de Extremadura. Durante su desarrollo se centrará en el entorno donde se ha elaborado cada producto, en las cualidades organolépticas y en sus diferentes maridajes, en este caso, entre vino e ibéricos.



MÁS DE 60 PRESENTACIONES PROFESIONALES

Durante los tres días profesionales de Fitur se realizarán más de sesenta presentaciones de proyectos turísticos y novedades a cargo de entidades públicas (Junta de Extremadura, Diputaciones y Ayuntamientos), asociaciones y empresas.

MIÉRCOLES 18 DE ENERO

11.30	Diputación de Cáceres	Jato 2023 y Turinagua
12.00	Presidente de la Junta de Extremadura	Extremadura Termal
12.45	Acto institucional	Entrega de los reconocimientos a la excelencia turística y hostelera Fitur 2023 Junta de Extremadura
14.45	Ayuntamiento de Arroyo de la Luz	La Luz del Divino
15.00	Ayuntamiento de Trujillo y Enoturismo Trujillo	Exposición de Jaime de Jaraíz Un paseo por los sentidos
15.30	Fundación Triángulo	L@s Palom@s 2023: 12 años reivindicando la diversidad
15.45	Ayuntamiento de Orellana	Turismo náutico en agua continentales
16.00	Ayuntamiento de Alange	Alange, destino ornitológico: Festival de los Vencejos
16.15	Consejería de Cultura, Turismo y Deportes. Secretaría General de Cultura	Extremadura Flamenco
16.30	Ayuntamiento de Villafranca de los Barros	Nueva web turística
16.45	Ayuntamiento de Guadalupe	Caminando a Guadalupe con los cinco sentidos
17.00	Diputación de Badajoz	Cooperación transfronteriza y sostenible Provincia de Badajoz, destino smart
17.30	Adisgata	Red de Cooperación de Aldeas y Conjuntos Históricos de la Raya Cacereña
17.45	Ayuntamiento de Moraleja	San Buenaventura, Fiesta de Interés Turístico Regional

18.00	Ayuntamiento de Villar de Rena	Belén artístico La Nacencia
18.15	Ayuntamiento de Olivenza	Candidatura de la Feria Taurina de Olivenza a Fiesta de Interés Turístico Nacional
JUEVES 19 DE ENERO		
10.30	Adic Las Hurdes	GR22 Gran ruta transfronteriza de La Raya
10.45	Adismonta	Comarca Sierra de Montánchez y Tamuja, destino inteligente. Presentación de la plataforma Territorio Inteligente
11.00	Consejería de Cultura, Turismo y Deportes	Agrupaciones de comercialización turística Norte y Sur de Extremadura
11.30	Ayuntamiento de Zafra	Feria Internacional Ganadera y otros eventos
11.45	Red de Cooperación Carlos V	Club de producto turístico Carlos V
12.00	Ayuntamiento de Badajoz	Carnaval de Badajoz, Fiesta de Interés Turístico Internacional Un Badajoz para cada ocasión
12.15	Consejería de Cultura, Turismo y Deportes	Vuelta Ciclista a Extremadura 2023, masculina y femenina
12.30	Ayuntamiento de Mérida	Actividades singulares en Mérida 2023
13.00	Ayuntamiento de Plasencia	Plasencia es deporte
13.30	Consejería de Cultura, Turismo y Deportes	Corredor ecoturístico Alfonso XII Las Hurdes-La Alberca
14.00	Pimentón de la Vera DOP y Altup	Ruta Sensaciones del Pimentón de la Vera
14.15	Ayuntamiento de Hervás	Hervás, Custodios del Patrimonio. Sostenibilidad 360
14.30	Ayuntamiento de Valencia de Alcántara	Nueva web de turismo y sistemas físicos de integración con el turista
14.45	Ayuntamiento de Segura de León	Segura de León, destino de creación para las artes viva
15.00	Ayuntamiento de Malpartida de Cáceres	Malpartida de Cáceres, turismo inteligente

15.15	Ayuntamiento de Baños de Montemayor	Vive Baños de Montemayor, naturaleza y termalismo todo el año
15.30	Ayuntamientos de Guareña, Medellín, Manchita y Cristina	Condado, eventos y patrimonio
15.45	Aprodervi	Nuevas guías y experiencias de geoturismo en el Geoparque Villuercas-Ibores-Jara
16.00	Diva	Candidatura del Otoño Mágico a Fiesta de Interés Turístico Internacional
16.15	Ayuntamiento de Casar de Cáceres	Casar de Cáceres, un privilegio para disfrutar y degustar
16.30	Ayuntamiento de Casas de Castañar	TURINCC Destino turístico inteligente y patrimonio cultural en Casas del Castañar
17.00	Ayuntamiento de Fuentes de León	Fuentes de León, Ciudad Gastronómica 2023
17.15	Ayuntamiento de Cabezabellosa	Encuentro Nacional de Parapente Pico Picotero
17.30	Ayuntamiento de Jaraíz de la Vera	Villa Regional del Deporte 2023
17:45	Ayuntamiento de Jerez de los Caballeros	OTAJE
18:00	Ayuntamiento de Serradilla	Corredor senderista de España
18:15	Mancomunidad de Tentudía	Tentudía, destino gastronómico sobre ruedas
18.30	Ayuntamiento de Almendralejo	Estrategia turística del sepulcro prehistórico de Huerta Montero 22º Iberovinac Forum Gastronómico
18:45	Mancomunidad de La Vera	La Vera para vivir

VIERNES 20 DE ENERO

10.30	Ayuntamiento de Coria	Coria, arcoíris de fiestas, eventos y tradiciones
10.45	Ayuntamiento de Don Benito	Astroturismo en Don Benito
11.00	Consejería de Cultura, Turismo y Deportes	Novedades de promoción turística y eventos destacados en 2023 Astroturismo: Proyecto Look Up

11.30	Ayuntamiento de Cáceres	Cáceres, Ciudad de Dragones y Horteralia 2023
12.00	Redex	Extremadura Rural Digital
12.30	Ceder Cáparra	Nuevas infraestructuras turísticas de Trasierra-Tierras de Granadilla
12.45	CETEX	Deribus España
13.00	Ayuntamiento de Monesterio	Monesterio Sabor y Saber
13.15	Ceder La Siberia	Reserva de la Biosfera de La Siberia: mucho que celebrar
13.30	Ayuntamiento de Herrera del Duque	Playa de Pelоче, bandera azul
13.45	Ayuntamiento de Garrovillas de Alconétar	Siente el agua, la naturaleza y la vida en Garrovillas de Alconétar
14.00	Corredor Suroeste Ibérico	Corredor Sudoeste Ibérico
14.15	Ayuntamiento de Oliva de la Frontera	El cielo de Oliva de la Frontera
14.30	Ayuntamiento de Valdelacalzada	Valdelacalzada: un espacio para los sentidos
14.45	Ayuntamiento de Fregenal de la Sierra	Recorridos turísticos con gafas de realidad virtual
15.00	Ayuntamiento de La Garganta	Mirador astronómico y supertirolina
15.30	Ayuntamiento de Cuacos de Yuste	Creación de un centro de interpretación para poner en valor la artesanía de La Vera
15:45	Cluster de Turismo de Extremadura	Presentación de proyectos en curso
16:00	Ayuntamiento de Ceclavín	Ceclavín, el encanto de lo singular
16:15	Ayuntamiento de Los Santos de Maimona	II Jornadas de la Orquídea 2023
16:30	Ayuntamiento de Montánchez	Montánchez es cultura, tradición y pasión
16:45	Ayuntamiento de Zalamea de la Serena	Obra teatral 'El alcalde de Zalamea' 2023

Retransmisiones en directo

Las presentaciones, así como los eventos más destacados que tengan lugar en el stand, se retransmitirán en el canal de TV disponible en <https://extremadurafitur.com/>

ACTIVIDADES PARA EL PÚBLICO GENERAL (21 Y 22 DE ENERO)

Gastroexperiencias

Sábado 21 de enero

- **Cata Sabores de la Dehesa (Rutas Gastronómicas de Extremadura) | 15:00-16:00**

Cata comentada realizada por V Sentidos Catas, empresa de actividades perteneciente a las Rutas Gastronómicas Sostenibles de Extremadura. En ella se realizará un viaje gastronómico mediante la degustación de ibéricos de la Ruta del Ibérico Dehesa de Extremadura, quesos pertenecientes a la Ruta del Queso de Extremadura y vinos de la Ruta del Vino y Cava Ribera del Guadiana.

- **Cata Cerveza Artesana Extremeña | 17:00-18:00**

El sumiller Carlos Vivas, socio de las Rutas Gastronómicas Sostenibles de Extremadura realizará esta maravillosa cata de cervezas extremeñas artesanas, una elaborada con cuajo vegetal de la Torta del Casar, otra con aromas a miel de la DO Villuercas-Ibores, que serán comparadas con otra cerveza industrial.

Domingo 22 de enero

- **Cata dulce de bombones gourmet de Extremadura | 16:00-17:00**

Bombones Valcorchero pondrá el toque dulce final a las catas Gastroexperiencias del stand de Extremadura. En esta cata se tendrá la oportunidad de degustar las deliciosas Karykas, un novedoso concepto de bombón, que se elabora artesanalmente a base de chocolate, corazón de higo y praliné y permite descubrir sabores tan exóticos como ruby con sal del Himalaya o té matcha con pistacho.

Los participantes recibirán, además, un surtido compuesto de tres bombones gourmet:

- Syko (bombón de higo relleno de crema de avellana y cubierto con chocolate negro, blanco y ruby)
- Caprichos del Valle del Jerte (bombones de cereza cubiertos con chocolate negro, blanco y ruby)
- Karyka

Estas actividades se realizarán en el espacio gastronómico.

Concurso 'Soy quien más sabe de Extremadura en el mundo'

Concurso de preguntas y respuestas en el cual los participantes pondrán a prueba sus habilidades y conocimientos en torno a Extremadura. Tendrán que reconocer atractivos turísticos, recordar tradiciones, distinguir productos y saber curiosidades sobre nuestra región. El concurso se hará de forma dinámica y divertida, y cada asistente podrá participar con su propio móvil.



- Sábado 21 de enero de 12:30 a 13:30 y de 16:00 a 17:00
- Domingo 22 de enero de 16:00 a 17:00

Agallas Gastro&Food, cocina al ritmo de Cecilia Zango

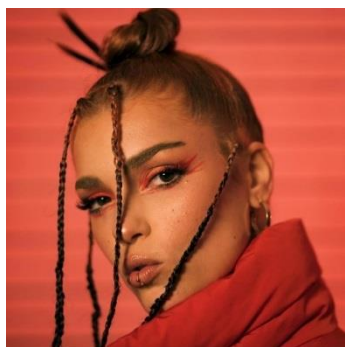
- Sábado 21 de enero | 13:30 (sala de presentaciones, aforo de 60 personas)

Gastronomía y música camaleónica, entrelazada de sabores y ritmos sureños, y melodías exóticas. Con Antonio Luis Falcón Sánchez, de Agallas Gastro&Food, y Cecilia Zango.



Antonio Luis Falcón Sánchez es el cocinero y propietario del restaurante emeritense Agallas Gastro&Food, que se proclamó en noviembre de 2022 el mejor chef de Extremadura, al vencer el Certamen Regional de Gastronomía, celebrado por vez primera en Badajoz. Además, ha ganado la 15ª edición del Premio Espiga, concedido por Corderex y Caja Rural de Extremadura.

En Fitur 2023 elaborará las siguientes tapas: magnum de carrillera IGP Ternera de Extremadura y queso Tierra de Barros, asam de abanico ibérico de bellota con toques thai y falso risotto de cordero Corderex y shitake terminado con jamón Dehesa de Extremadura.



Cecilia Zango, nacida en Cáceres, lleva más de media vida dedicada a la música. Violinista y guitarrista desde los 9 años, transgresora en sonidos y experta en crear sinergias entre tradición y vanguardia. Es una artista que libra batallas en sus letras, con una base aflamencada y fascinación por las melodías árabes y el exotismo. Cuenta con varios premios nacionales de guitarra, a los que suman en los últimos años otros galardones como artista y compositora.

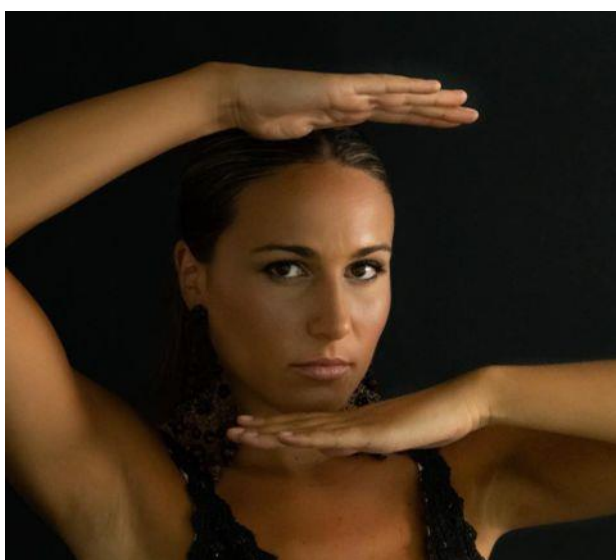
Actuaciones musicales de Swing Ton ni Song y Celia Romero



Swing Ton ni Song

Sábado 21 de enero | 18:00

Una banda con raíces del jazz, el swing y el dixieland (jazz tradicional) de los años 20-30 del pasado siglo, al más puro estilo de New Orleans, que hace de sus conciertos un espectáculo divertido y cercano para todos los públicos.



Celia Romero

Domingo 22 de enero | 13:30

Ganadora en 2011, a los 16 años, de la Lámpara Minera del Festival Internacional del Cante de las Minas de La Unión, la cantaora pacense es una de las grandes voces del flamenco extremeño.

Talleres infantiles de artesanía

Cuatro talleres para niños de entre 6 y 12 años impartidos por artesanos extremeños. Durante esta actividad se hará un recorrido por la historia de nuestra cultura artesana, haciendo hincapié en el pasado romano. Los participantes trabajarán en la reproducción de una cantimplora romana (la original, del siglo I, se encuentra expuesta en el Museo Nacional de Arte Romano de Mérida). En esta actividad se incidirá también en la espectacularidad de los cielos extremeños.

- Sábado 21 de enero | 11:00-11:40 y 11:45-12:30 aproximadamente
- Domingo 22 de enero | 11:00-11:40 y 11:45-12:30 aproximadamente

Concursos en redes sociales

Con motivo de la presencia de Extremadura en Fitur se podrá participar en varios concursos en las redes sociales de Turismo de Extremadura.

FITUR LGTB+

Pabellón 3 de IFEMA, stand 3C08

Extremadura acude por decimotercer año consecutivo a Fitur LGTB+, área expositiva diferenciada e independiente que da a conocer este segmento turístico y sus particularidades. La región dispondrá de un stand modular de 18 metros cuadrados atendido por la Fundación Triángulo Extremadura, donde se informará del destino y se facilitará material promocional específico.



La presencia de la marca 'Extremadura Amable' en Fitur LGTB+ es fruto de la colaboración entre la Dirección General de Turismo y la Fundación Triángulo, que desde hace años trabajan conjuntamente en la promoción y el posicionamiento de Extremadura como destino LGTB.

Más información: <http://www.extremaduraamable.es/>

FITUR SCREEN

Pabellón 8 de IFEMA, stand 8D76

Extremadura participa en la cuarta edición de Fitur Screen, un espacio diferenciado que la organización dedica al turismo cinematográfico. Esta tipología turística responde al creciente interés en todo el mundo por visitar los lugares donde se han filmado películas y series de gran audiencia.



Nuestra región, escenario de producciones nacionales e internacionales de éxito, entre ellas, las estadounidenses 'Juego de Tronos' y 'La Casa del Dragón' (HBO) y las españolas 'Isabel' (RTVE) y 'Hernán, el hombre' (Amazon Prime Video), tiene mucho que decir en un nuevo turismo que representa una alternativa para diversificar la oferta y combatir la estacionalidad.

Extremadura Film Commission estará representada en Fitur Screen con un espacio de 27 metros cuadrados, donde se ubicará la Caravana de Cine, un proyecto que ha recorrido la región promocionando y divulgando el cine y la cultura audiovisual. La caravana podrá ser visitada y utilizada como marco de reuniones y grabaciones durante toda la feria.

En Fitur Screen se informará a los profesionales audiovisuales y cinematográficos que deseen rodar en la región y se promocionará Extremadura como destino turístico para cinéfilos y seriéfilos. Además, se aportará información sobre empresas de producción y auxiliares: viajes, alojamiento, catering y otros servicios necesarios para la puesta en marcha del rodaje.

Presentación del nuevo catálogo de localizaciones de Las Hurdes

La directora de Medios Audiovisuales y Filmoteca de Extremadura, Natalia Rodrigo Pizarro, y el presidente de España Film Commission, Carlos Rosado Cobián, con la participación especial de la actriz extremeña Cristina Gallego, como maestra de ceremonias, presentarán el nuevo catálogo de localizaciones de Las Hurdes. Será el viernes 20 de enero a las 10:30 horas en el Auditorio SFC-Fitur Screen. En este trabajo se muestra el potencial de Las Hurdes como

escenario de cine y se ponen en valor sus recursos históricos, patrimoniales, sociales, económicos y culturales. Estas nuevas localizaciones se suman al catálogo general que ofrece Extremadura Film Commission en su web <https://extremadurafilmcommission.es/>

Más información: <https://www.extremaduraaudiovisual.com/>

FITUR MICE

Sala S100A, Centro de Convenciones Sur IFEMA

La Dirección General de Turismo asistirá por quinto año consecutivo a FITUR MICE, los días 16 y 17 de enero, dos jornadas dedicadas al turismo de negocios que propiciarán reuniones con empresas nacionales e internacionales seleccionadas por la feria. En esta bolsa de contratación participan organizadores de eventos y congresos, asociaciones, agencias de viajes corporativos y empresas de incentivos, entre otros perfiles. Cada reunión dura quince minutos aproximadamente.



Extremadura aprovechará su presencia en la quinta edición de FITUR MICE para presentarse como un destino ideal para acoger congresos, conferencias, viajes de incentivo y otros encuentros profesionales. La región lo tiene todo para organizar con éxito este tipo de eventos corporativos: palacios de congresos funcionales y de diseño en Badajoz, Cáceres, Mérida, Plasencia y Villanueva de la Serena; recintos feriales; organizadores de congresos; empresas de actividades complementarias; y profesionales altamente capacitados.

Por toda la geografía extremeña existen hoteles especializados en el turismo MICE, además de un buen número de espacios singulares, como casas señoriales, bodegas, castillos e incluso instituciones científicas.

El club de producto MICE 'Extremadura Convention Bureau', impulsado por la Dirección General de Turismo, integra más de 200 socios de la cadena de valor de este segmento. Están representados organizadores de congresos (OPC), empresas de actividades turísticas, agencias de viajes, centros de congresos y *venues*, así como alojamientos, restaurantes, caterings, guías turísticos, empresas de transporte y comercios especializados.