

EXTREMADURA extraordinaria

UN DESTINO PARA EL MUNDO

DOSSIER INFORMATIVO

JUNTA DE EXTREMADURA

ÍNDICE

EXTREMADURA EXTRAORDINARIA: UN DESTINO PARA EL MUNDO	2
Reconocimientos al turismo extremeño	3
Convención Turespaña 2025 en Cáceres	3
Estrategia regional de turismo de interior	4
Una identidad con logotipo y gráficas específicas	4
Plan de medios	5
STAND DE EXTREMADURA.....	6
Una experiencia inmersiva	6
Espacios diferenciados	7
Área experiencial: observación de aves, astroturismo y gastronomía	8
Mensajes para reforzar la proyección internacional de Extremadura	10
ZONA DE CONOCIMIENTO	11
Día de Extremadura y entrega de los premios al sector turístico	11
Mesas de diálogo.....	11
Programa de presentaciones	12
Retransmisiones en directo	17
ZONA DE SINERGIAS	18
EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS	19
‘Microlearnings’	19
Catas y degustaciones	22
FITUR WOMAN.....	25
FITURNEXT	26
FITUR SCREEN	27
FITUR LGBT+	27
ACTIVIDADES DEL FIN DE SEMANA.....	28

EXTREMADURA EXTRAORDINARIA: UN DESTINO PARA EL MUNDO

Extremadura se presenta en la 45ª edición de la Feria Internacional de Turismo, del 22 al 26 de enero de 2025, como un destino de interior ideal para quienes huyen de las masificaciones, que invita a descubrir la esencia de una vida a un ritmo más pausado y la autenticidad de sus gentes.

Una región comprometida con la sostenibilidad que, en esta nueva edición de Fitur, muestra su proyección internacional bajo el lema **'Extremadura extraordinaria: un destino para el mundo'** dando visibilidad a todo aquello en lo que sobresale en ámbitos como la cultura, la naturaleza, el patrimonio histórico, lo rural, la gastronomía y el deporte, con experiencias que cautivarán a viajeros de todas las procedencias.

Extremadura es una potencia patrimonial que ofrece un viaje al origen de la historia, una de las naturalezas mejor conservadas y diversas del sur de Europa y un paraíso para la observación de la fauna, la flora y las estrellas.

Destaca también por sus recursos acuáticos excepcionales, que la sitúan como la Comunidad Autónoma de España con más banderas azules en playas de interior y decenas de zonas de baño en paisajes espectaculares. Todo ello acompañado de una gastronomía excepcional, con productos estrella como el jamón ibérico de bellota, y del buen hacer de chefs y restaurantes que han conquistado a las guías más prestigiosas.

Año récord para el sector

La región acude a Fitur tras un año récord en el número de viajeros, las pernoctaciones y el empleo en el sector turismo extremeño. La cita de Madrid es una oportunidad para mostrar al mundo la variedad de nuestra oferta turística, el dinamismo de nuestras empresas y nuestra capacidad de organizar y recibir eventos. También nuestra vinculación histórica con Hispanoamérica a través de Guadalupe y del legado de la Era de los Descubrimientos y con Europa, personificada en la figura de Carlos V.

El monasterio de Yuste, donde el emperador pasó los últimos años de su vida, ha sido distinguido con el Sello de Patrimonio Europeo, que concede la Comisión Europea a los bienes culturales, monumentos, enclaves naturales y urbanos, y lugares con un interés cultural o histórico para el Viejo Continente con el fin de protegerlos y promocionarlos.

El periplo internacional de Extremadura pasará este año por Asia. Nuestra región participará en la Exposición Universal de Osaka 2025, del 13 de abril al 13 de octubre, cuyo lema es 'Diseñar la sociedad del futuro e imaginar nuestra vida del mañana'.

Eventos como el Festival de Teatro Clásico de Mérida, Womad y FIO; celebraciones como el Carnaval y la Semana Santa; instituciones como el Museo Nacional de Arte Romano y el Helga de Alvear; los tres enclaves Patrimonio de la Humanidad (Mérida, Cáceres y el monasterio de Guadalupe); lugares imprescindibles como el Parque Nacional de Monfragüe o el monasterio de

Yuste; y nuestras Fiestas de Interés Turístico captan el interés de agencias de viajes, turoperadores, medios de comunicación e influencers nacionales e internacionales.

En los últimos meses, el extraordinario patrimonio histórico de Extremadura ha sido noticia dentro y fuera de España, algo que también se pondrá de manifiesto en Fitur. El descubrimiento de una placa de pizarra grabada con guerreros en Casas del Turuñuelo ha sido, para 'National Geographic', uno de los diez hallazgos arqueológicos más relevantes de 2024 en todo el mundo. Además, para esta publicación, el mosaico de Medusa encontrado en una domus romana de Mérida es el 'Mejor Descubrimiento o Hallazgo Histórico Nacional' del año pasado.

Reconocimientos al turismo extremeño

Fitur 2025 será el escenario donde se entregarán dos reconocimientos a la gestión turística de Extremadura. Por un lado, FiturNext, el observatorio de esta feria dedicado a promover prácticas turísticas sostenibles, concederá el premio Reto 2025, en la categoría 'Destinos y otros territorios', a las Rutas Gastronómicas Sostenibles de Extremadura (Ruta del Queso de Extremadura, Ruta del Ibérico 'Dehesa de Extremadura' y Ruta del Aceite de Extremadura). Estos clubes de producto, impulsados por la Dirección General de Turismo, agrupan a más de 360 empresas y entidades de la región, y ofertan decenas de experiencias relacionadas con la gastronomía, la naturaleza y la cultura.

- Entrega de premios FiturNext: miércoles 22 de enero a las 13:00 horas.

Por otro lado, la Secretaría de Estado de Turismo entregará a la Dirección General de Turismo el tercer premio en la categoría de 'Mejor Administración Pública Supramunicipal' en los galardones del Sistema Integral de Calidad Turística Española (SICTED). Este reconocimiento destaca el trabajo conjunto entre administraciones, profesionales y empresas extremeñas para ofrecer una experiencia turística excelente, sostenible y competitiva.

- Entrega de premios SICTED: jueves 23 de enero a las 11:30 horas.

Convención Turespaña 2025 en Cáceres

La celebración de este evento en Cáceres, el 8 y 9 de octubre, es otro reconocimiento al turismo extremeño y a la capacidad de nuestra región de acoger encuentros profesionales de primer nivel. Será la primera vez que un destino de interior y de naturaleza recibe la cita anual de Turespaña, después de Tenerife (2024), San Sebastián (2023), Barcelona (2022) y Sevilla (2021).

Durante dos días, Extremadura se convertirá en un importante epicentro del turismo internacional, ya que se espera la asistencia de unos 550 profesionales de todo el mundo en este espacio de encuentro y colaboración entre Turespaña y su red de oficinas en el exterior, los destinos españoles y las empresas turísticas. En la convención del próximo otoño se intercambiarán buenas prácticas públicas y privadas, se establecerán alianzas, se darán a conocer tendencias e iniciativas innovadoras y se hablará de marketing, digitalización y sostenibilidad, entre otros temas.

Turespaña ha justificado la celebración de su reunión en Cáceres por la solidez de su candidatura, impulsada por la Junta de Extremadura y apoyada por todas las instituciones y el sector empresarial de la región.

Estrategia regional de turismo de interior

En Fitur se anunciará también la estrategia de turismo interior o interno, es decir, el que realizan los residentes extremeños dentro de la región. De esta manera, la Junta de Extremadura pretende impulsar la economía local y el empleo, y fomentar el conocimiento de los principales enclaves turísticos. Esto hará que los extremeños se conviertan en prescriptores de su tierra y generen gasto en conceptos como alojamiento, restauración, transporte, compras y actividades turísticas en los diferentes territorios.

- Presentación: miércoles 22 de enero, a las 15:00 horas.

Una identidad con logotipo y gráficas específicas

‘Extremadura extraordinaria’ es, por segundo año consecutivo, el lema elegido para promocionar la región en Fitur. Respecto a la edición de 2024, se han retocado el logotipo y las gráficas para los segmentos de cultura, naturaleza, deporte, gastronomía y rural.

EXTREMADURA extraordinaria

EXTREMADURA
extracultura

EXTREMADURA
extranaturaleza

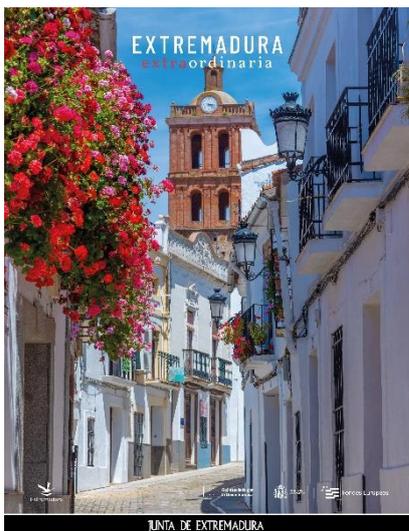
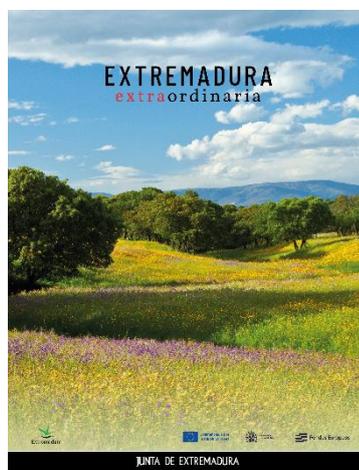
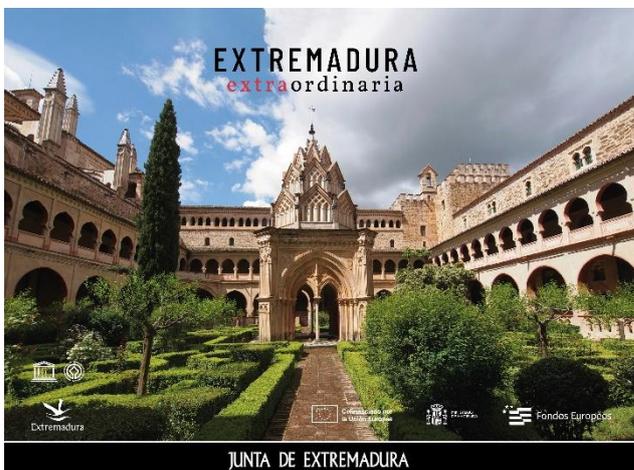
EXTREMADURA
extradeporte

EXTREMADURA
extragastronomía

EXTREMADURA
extrarural

Plan de medios

La Junta de Extremadura ha puesto en marcha un plan de medios a nivel regional y nacional para promocionar la estrategia publicitaria basada en el lema 'Extremadura extraordinaria'. Se desarrolla en prensa impresa y digital, revistas especializadas de turismo y viajes, radio, soportes de publicidad exterior ubicados en Ifema y autobuses urbanos de Madrid.



STAND DE EXTREMADURA

Pabellón 7 de Ifema, stand 7B07-7B09 (acceso recomendado por la Puerta Norte)

Una experiencia inmersiva

El diseño del stand, con una superficie de 980,5 m², parte del concepto **‘Extremadura extraordinaria: un destino para el mundo’** e integra de una forma atractiva y novedosa las experiencias turísticas que se pueden vivir en la región.

Las personas que lo visiten no solo verán una representación de Extremadura, sino que vivirán en primera persona lo que significa visitarla a través de una experiencia inmersiva.

Una experiencia que será posible gracias al diseño innovador del stand, creado como un espacio dinámico y atractivo gracias a la utilización de las últimas tecnologías interactivas, con pantallas led de gran formato, sistemas audiovisuales de vanguardia y elementos interactivos.

En su fabricación se han utilizado materiales sostenibles, como muestra del compromiso con la naturaleza y el ecoturismo.



El stand de Extremadura ha sido diseñado para captar la atención de los visitantes desde el primer momento, mostrando un espacio de bienvenida que integra la tecnología más avanzada en proyección audiovisual junto a una identidad visual única.

La estructura se ha conformado mediante una figura trapezoidal, inspirada en las diagonales de la letra 'X', que comparten las palabras 'Extremadura' y 'extraordinaria'. Esta figura se convierte en el símbolo identificativo y unificador de todo el espacio.

A lo largo de todo el alzado, la 'X' se despliega a modo de triángulo abierto conformando un juego de volúmenes ascendentes y descendentes que evoca las suaves curvas y elevaciones de

los entornos naturales de Extremadura. Sugiere un entorno natural en perfecta armonía, reflejando la tranquilidad y belleza del paisaje extremeño.

El elemento central está formado por dos grandes paramentos dispuestos a izquierda y derecha, en los que se han instalado dos pantallas led de gran tamaño que ofrecen un efecto 3D de realidad aumentada, transformando el espacio en una experiencia inmersiva. A pie de las pantallas se ubican unas tarimas que hacen un efecto espejo, extendiendo las imágenes que se muestran.



La ubicación en planta del elemento central se combina con un suelo vinílico en el pasillo que simula el camino empedrado de la Vía de la Plata, que invita a adentrarse.

El diseño se complementa con la combinación de tonos blanco y roble en paneles y mobiliario que aporta un equilibrio entre luminosidad y calidez, y crea un ambiente elegante y acogedor.

Además, por distintos espacios se puede ver una figura que resulta de la fusión del mapa de Extremadura con elementos de la naturaleza, en concreto, un árbol. Esta representación gráfica no solo refuerza la identidad visual del stand, sino que también evoca los valores de sostenibilidad y la riqueza natural de Extremadura, integrando su esencia en un símbolo visualmente atractivo y evocador.

Espacios diferenciados

- ✓ Información de la región: turismo rural, naturaleza, cultura y gastronomía.
- ✓ Información del territorio turístico de Badajoz.
- ✓ Información del territorio turístico de Cáceres.
- ✓ Información de los enclaves Patrimonio de la Humanidad (Cáceres, Mérida y el monasterio de Guadalupe).

- ✓ Zona de Conocimiento: espacio abierto donde las entidades públicas, las asociaciones y las empresas extremeñas anunciarán sus novedades y proyectos turísticos para 2025. El sábado y el domingo se llevarán a cabo actividades para el público.
- ✓ Zona de Sinergias: área destinada al sector turístico extremeño durante los tres días profesionales.
- ✓ Zona de Experiencias Gastronómicas.
- ✓ Área experiencial: córner con pantalla inmersiva, nidos de experiencias de turismo ornitológico, astroturismo y zona de degustaciones gastronómicas.
- ✓ Sala para medios de comunicación.
- ✓ Zona de radio y televisión.

Área experiencial: observación de aves, astroturismo y gastronomía

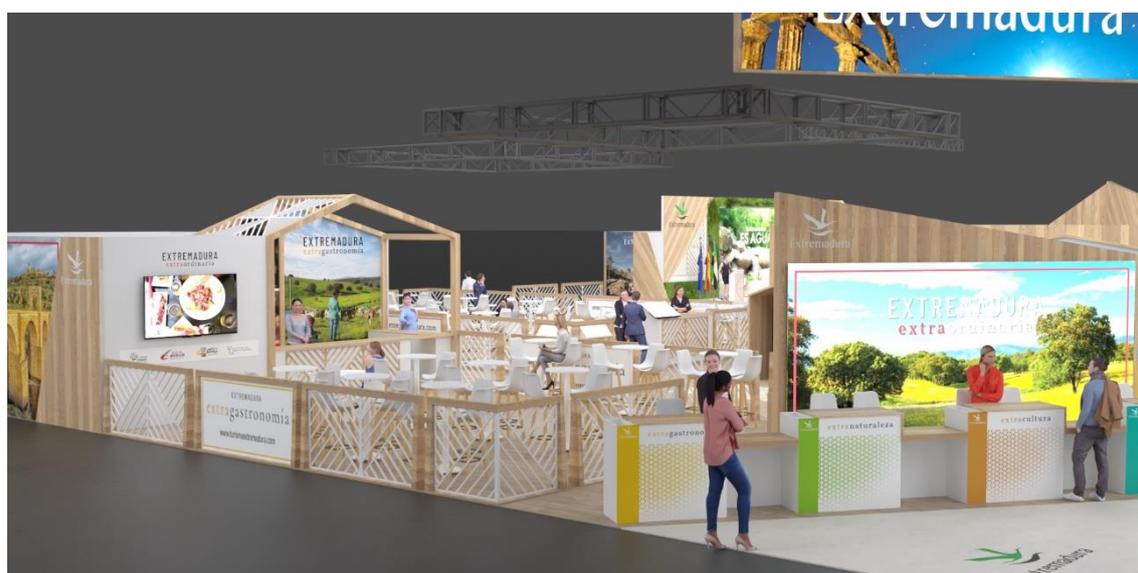


En este espacio se encuentra un córner con pantalla inmersiva, nidos de experiencias de turismo ornitológico, astroturismo y zona de degustaciones gastronómicas.

El córner con pantalla inmersiva está formado por una estructura de pantallas led y suelo espejo, que permiten crear una experiencia 360º que podrá ser fotografiada por el visitante desde un espacio selfi ubicado enfrente.

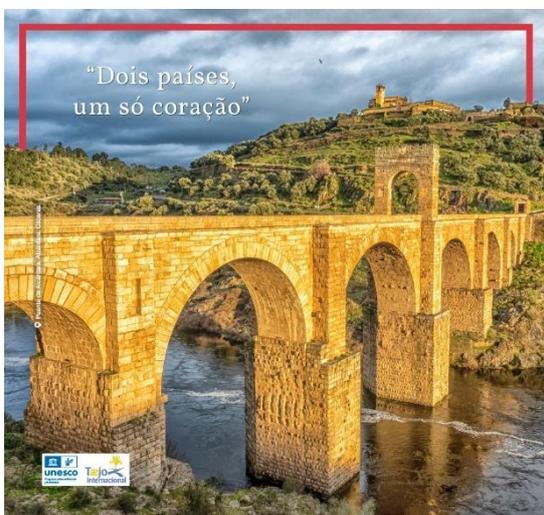
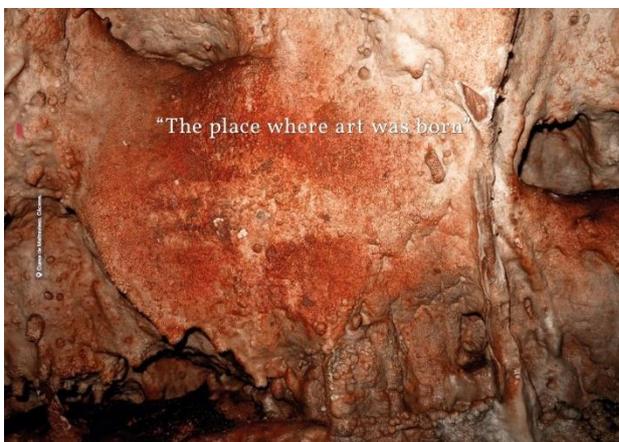
El espacio se completa con unas estructuras que simulan las casetas para aves situadas en los árboles, aislarán al visitante del resto de actividades, transportándolo a otra ubicación. En una de ellas se simulará una experiencia de turismo ornitológico y en la otra una experiencia de astroturismo. De esta forma, el visitante podrá presenciar el avistamiento de aves autóctonas o contemplar las constelaciones sin moverse del stand.

A continuación, se encuentra un espacio dedicado a experiencias gastronómicas que consistirá en catas y degustaciones de nuestros alimentos más singulares y algunas Fiestas de Interés Turístico de temática gastronómica.



Mensajes para reforzar la proyección internacional de Extremadura

En el stand pueden verse algunos de los lugares más emblemáticos de la región con frases en español y otros idiomas que ponen el acento en el concepto **‘Extremadura extraordinaria: un destino para el mundo’**.



ZONA DE CONOCIMIENTO

Este espacio acogerá las presentaciones del sector turístico extremeño, con un contenido más global y en línea con las tendencias y necesidades de los destinos y profesionales. Incorpora las mesas de diálogo con personas relevantes de la región y especialistas en sus áreas.

El programa de la 'Zona de Conocimiento' combina presentaciones de proyectos turísticos de la Junta de Extremadura y otras entidades.

Las mesas de diálogo, por su parte, se han concebido para visibilizar la proyección internacional de Extremadura y se celebrarán durante los días profesionales.

Día de Extremadura y entrega de los premios al sector turístico

El miércoles 22 de enero, a partir de las 12:15 horas, se celebrará el acto institucional del Día de Extremadura en Fitur con la presencia de la presidenta de la Junta, María Guardiola, y se entregarán los premios al sector turístico extremeño.

Mesas de diálogo

'Extremadura, un destino para el mundo'

Miércoles, 22 de enero – 16:45

'Extremadura en el camino de los peregrinos'

Jueves, 23 de enero – 14:50

'Extremadura, nuestros sellos de identidad'

Jueves, 23 de enero – 15:50

'Cómo potenciar el turismo a través de las nuevas tecnologías'

Viernes, 24 de enero – 10:15

'Con raíces de Extremadura'

Viernes, 24 de enero – 12:00

Programa de presentaciones

Miércoles, 22 de enero

10:15	Turismo inclusivo de Trujillo y Alcollarín y sus recursos turísticos	ADICOMT AYUNTAMIENTO DE TRUJILLO AYUNTAMIENTO DE ALCOLLARÍN
10:30	La Cerecera 2025	SOPRODEVAJE
10:45	Portal paisajes gastronómicos y Plántate 3.0	ADISMONTA MANCOMUNIDAD INTEGRAL SIERRA DE MONTÁNCHÉZ
11:00	Destino Carnaval	AYUNTAMIENTO DE NAVALMORAL DE LA MATA
11:20	Recreación histórica de los sitios de Badajoz	AYUNTAMIENTO DE BADAJOZ
11:40	Acuerdo de colaboración para la formación turística	DG TURISMO CÁMARAS DE COMERCIO DE EXTREMADURA
12:00	Plasencia, ciudad de murales	AYUNTAMIENTO DE PLASENCIA
12:15	ACTO INSTITUCIONAL DEL DÍA DE EXTREMADURA ENTREGA DE PREMIOS AL SECTOR TURÍSTICO EXTREMEÑO	
13:15	Cáceres Cultura	AYUNTAMIENTO DE CÁCERES
13:30	BP Ultimate Rally Raid Portugal-Extremadura	DG JÓVENES Y DEPORTES MCV MOTORSPORT
13:45	Extremestiza. Malinche y Rutas de Hernán Cortés	FUNDACIÓN EXTREMEÑA DE LA CULTURA
15:00	Enseñando a viajar por Extremadura: nueva Estrategia Regional de Turismo	DG TURISMO

15:15	Ciudad Europea del Deporte	AYUNTAMIENTO DE JARAÍZ DE LA VERA
15:30	Espacios naturales de Extremadura XX edición de la Feria Internacional de Turismo Ornitológico (FIO 2025)	DG SOSTENIBILIDAD DG TURISMO
15:45	Jerez de los Caballeros, ciudad pet friendly La Noche en Blanco	AYUNTAMIENTO DE JEREZ DE LOS CABALLEROS AYUNTAMIENTO DE FREGENAL DE LA SIERRA
16:00	Extremadura Festiva, los festivales como atractivo turístico: Stone & Music Festival, Festival Internacional de Teatro Clásico de Mérida, Extremúsika y Horteralia	SECRETARÍA GENERAL DE CULTURA
16:15	La importancia del recurso patrimonial en el turismo	DG BIBLIOTECAS, ARCHIVOS Y PATRIMONIO CULTURAL
16:30	Look Up: el valor de los cielos. Resultados del proyecto europeo	DG TURISMO
16:45	MESA DE DIÁLOGO 'EXTREMADURA, UN DESTINO PARA EL MUNDO'	
17:15	Las Hospederías en la estrategia de turismo de Extremadura	DG TURISMO GEBIDEXSA
17:30	Museo del Turismo	AYUNTAMIENTO DE ZAFRA
17:45	Viaje gastronómico sostenible	RESERVA DE LA BIOSFERA DE LA SIBERIA
18:00	Respira, siente, vive, detén tu día Feria de la Castaña	MANCOMUNIDAD DE TENTUDÍA AYUNTAMIENTO DE CABEZA LA VACA

Jueves, 23 de enero

10:10	Orellana Costa Dulce	AYUNTAMIENTO DE ORELLANA LA VIEJA
	Birdwatching en La Serena oriental	MANCOMUNIDAD DE LA SERENA
10:30	Mirador experiencial	AYUNTAMIENTO DE LA GARGANTA
10:45	Vuelta Ciclista a Extremadura 2025	DG JÓVENES Y DEPORTES
11:00	Sierra de Gata a golpe de clic	TURISGATA
	La Mesa de los Obispos	AYUNTAMIENTO DE VALVERDE DEL FRESNO
11:15	Otoño Mágico, Fiesta de Interés Turístico Internacional	DIVA
11:30	Trenes Turísticos tematizados	DIPUTACIÓN DE CÁCERES
11:45	Nuevo spot promocional de Mérida y XV edición de Emerita Lvdica	AYUNTAMIENTO DE MÉRIDA
12:05	Provincia de Badajoz, destino turístico en red	DIPUTACIÓN DE BADAJOZ
12:20	Recorriendo Extremadura rural: descubre sus caminos y vive la esencia en sus 24 destinos	REDEX
12:35	Un destino, dos países: estrategia conjunta Extremadura-Alentejo-Centro de Portugal y plan de acción 2025	DG TURISMO TURISMO DE ALENTEJO TURISMO DE CENTRO DE PORTUGAL
12:50	La gastronomía de la comarca Tajo Salor Almonte	TAGUS
13:05	Firma del convenio de colaboración de una central de compras	CETEX COPERAMA
13:20	XXX aniversario de El alcalde de Zalamea, Fiesta de Interés Turístico Nacional	AYUNTAMIENTO DE ZALAMEA DE LA SERENA

13:35	Comarca del Valle del Alagón, diversa por naturaleza y fiestas de Ceclavín y Torrejoncillo	ADESVAL
13:50	Llerena es tu destino	AYUNTAMIENTO DE LLERENA
14:05	Land of Dragons	AYUNTAMIENTO DE CÁCERES AYUNTAMIENTO DE MALPARTIDA DE CÁCERES ASOCIACIÓN IBÉRICA DE TURISMO INTERIOR (AITI)
14:20	Conciertos con encanto accesibles	FUNDACIÓN PRIMERA FILA
14:35	Un viaje por la historia de la Tierra. Experiencias de geoturismo en el Geoparque Villuercas-Ibores-Jara	APRODERVI
14:50	MESA DE DIÁLOGO 'EXTREMADURA EN EL CAMINO DE LOS PEREGRINOS'	
15:20	Aniversario de Zurbarán y Fiesta de la Chanfaina	AYUNTAMIENTO DE FUENTE DE CANTOS
15:35	La Vera, Retiro Imperial	ADICOVER
	Los Escobazos, Fiesta de Interés Turístico Nacional	AYUNTAMIENTO DE JARANDILLA DE LA VERA
15:50	MESA DE DIÁLOGO 'EXTREMADURA, NUESTROS SELLOS DE IDENTIDAD'	
16:20	Festivales con encanto en la Extremadura rural: Festival de Teatro Clásico de Alcántara, Festisierra y Festival Periferias	SECRETARÍA GENERAL DE CULTURA
16:35	Experiencias de blogtrips	ATURNEX FEEXTUR

Viernes, 24 de enero

10:15	MESA DE DIÁLOGO 'CÓMO POTENCIAR EL TURISMO A TRAVÉS DE LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS'	
10:45	Extremadura, destino de caza y pesca	DG TURISMO UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
11:00	Puesta en valor del senderismo en la Reserva de la Biosfera de Monfragüe y Mirador del Lobo	ADEME
11:15	Jóvenes en ruta: 35 y menos...	INSTITUTO DE LA JUVENTUD DE EXTREMADURA
11:30	Capital Gastro 2025	AYUNTAMIENTO DE CORIA
11:45	IFEBA como motor económico y de tres ferias dinamizadoras de turismo y hostelería (Ecuextre, FECIEX y Fehispor)	AYUNTAMIENTO DE BADAJOZ
12:00	MESA DE DIÁLOGO 'CON RAÍCES DE EXTREMADURA'	
12:30	Skymap tour del yacimiento arqueológico de Huerta Montero	AYUNTAMIENTO DE ALMENDRALEJO
	La mina de Santa Marta	AYUNTAMIENTO DE SANTA MARTA
12:45	20 años de La Boda Regia	SIERRA DE SAN PEDRO
13:00	Feria Rayana	AYUNTAMIENTO DE MORALEJA
13:15	Fiestas de Interés Turístico	COMARCA DE OLIVENZA
	Milagro del Arroz y turismo religioso en Olivenza	AYUNTAMIENTO DE OLIVENZA
13:30	Nuevo spot promocional	ASOCIACIÓN DE BALNEARIOS DE EXTREMADURA
13:45	Garrovillas cinegética	AYUNTAMIENTO DE GARROVILLAS FEDERACIÓN EXTREMEÑA DE CAZA

14:00	Camino Mozárabe de Santiago y Asociación del Guadiana	ADEVAG
14:15	Firma del acuerdo y presentación de la plataforma https://reservaextremadura.com/	FEXTUR CLUB DE TURISMO DE EXTREMADURA
14:30	Ruta entre pinares	AYUNTAMIENTO DE TALAYUELA
14:45	El corredor Madrid-Lisboa, un destino universal	SUROESTE IBÉRICO EN RED
15:00	La Siberia, patrimonio vivo y sostenible	CEDER LA SIBERIA
15:30	Calendario de eventos 2025	ARJABOR
16:00	Comarca de las Estrellas	TIERRAS DE GRANADILLA
16:15	Una oportunidad para el cicloturismo en Extremadura	PEDAL SPAIN

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/>

ZONA DE SINERGIAS

Los profesionales de empresas e instituciones de Extremadura 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 las empresas inscritas, sus actividades, sus contactos y su logo. Esta iniciativa pretende dar visibilidad a los profesionales extremeños e incrementar sus oportunidades de negocio en Fitur.

Además, con el objetivo de ofrecer herramientas que generen valor añadido a las empresas extremeñas participantes, la Zona de Sinergias cuenta con un servicio de asesoramiento individualizado en áreas como marketing turístico, estrategia, innovación, digitalización y sostenibilidad.

El asesoramiento individualizado consistirá en reuniones de 20 minutos previamente agendadas.

Como el año pasado, las asociaciones extremeñas del sector turístico tienen un espacio propio identificativo desde donde informar de sus actividades y ampliar su red de asociados.

Más información: <https://extremadurafitur.com/>

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

'Microlearnings'

Especialistas en ámbitos como la hostelería y la restauración, el turismo rural o el comercio comparten sus conocimientos sobre gastronomía en sesiones de 30 minutos en la Zona de Experiencias.

Miércoles, 22 de enero

10:30 horas. El comercio gastronómico como experiencia turística

Tienda gastronómica La Dicha (Mérida)

El comercio gastronómico local puede, desde las propuestas más diversas, ser un importante reclamo turístico. Puede aportar mucho a la imagen de marca del destino en el que se ubica y colaborar con otros actores comerciales y turísticos para ayudar a divulgar, proteger y desarrollar nuestro patrimonio gastronómico, natural y cultural.

- Isabel Sánchez Flores, natural de Mérida, estudió Filología y se dedicó profesionalmente al ámbito de la Comunicación. En julio de 2024 abrió su establecimiento en Mérida.

11:00 horas. Experiencia rural: el nuevo lujo

Granja Los Confites (Jarandilla de la Vera)

Los Confites es un proyecto que pone en valor la autenticidad, la sostenibilidad y el respeto por la naturaleza. El verdadero lujo de hoy en día reside en la calidad, el origen responsable de los productos y el cuidado del medio ambiente. Los Confites es mucho más que una granja ecológica. Es un emprendimiento familiar que une a dos generaciones y que nace de la certeza de haber descubierto un pequeño paraíso en La Vera y su deseo de compartirlo con los demás.

- Javier Arenzana, empresario del mundo del deporte con una amplia trayectoria en el sector del pádel.
- María Franco, fundadora de la ONG Lo que de verdad importa.
- Lucía Arenzana, chef formada en el Basque Culinary Center y fundadora de la marca de cerveza artesanal LUK Beer. Ha trabajado en restaurantes como Faviken (Suecia, con 2 estrellas Michelin) y Attica (Australia).

11:30 horas. Impacto y valor del diseño estratégico en negocios hoteleros y de restauración

The Innova Room (Madrid y Buenos Aires)

Cuando hablamos de diseño estratégico nos referimos a todas las acciones de ideación en fases tempranas, que con el menor coste generan un mayor impacto en el futuro negocio. Es en estos momentos donde podemos valorar alternativas al mejor uso de los espacios, evaluar escenarios

alternativos y reflexionar sobre lo que el mercado (y nuestros clientes) valoran realmente. Y este enfoque es especialmente necesario en la creación de nuevos negocios, o el reposicionamiento en el mercado de productos obsoletos.

En los negocios físicos, como los hoteleros y de restauración, el activo inmobiliario supone el mayor peso en cuanto a inversión. Un profundo conocimiento del mercado, de las tendencias y del potencial del inmueble generará una hoja de ruta para que el diseñador (arquitecto o interiorista) dirija después sus esfuerzos a la máxima creación de valor estético.

- Mónica Muñoz García, MBA por ESADE, arquitecta por la Universidad de Navarra y postgrado en Gestión Cultural. Es profesora asociada en los programas de máster de Ostelea (Escuela Universitaria Internacional de Management Turístico), en las áreas de innovación y emprendimiento.

12:00 horas. La dieta en la dehesa: la alimentación saludable de Extremadura

José Enrique Castillo

La dieta mediterránea es el paradigma de salud. En Extremadura no tenemos boquerón, pero tenemos jamón, y ese potente antioxidante que es el pimentón de La Vera y muchos alimentos con las propiedades de ese entorno próximo, ecológico y sostenible que es la dehesa extremeña.

- José Enrique Castillo (Cáceres, 1948), médico y escritor, experto en nutrición y alimentación. Catedrático de Fisiología en la Universidad de Extremadura. Ha publicado numerosos artículos científicos y libros, como *El mono obeso*. Es miembro de la Cofradía Extremeña de Gastronomía.

Jueves, 23 de enero

10:15 horas. El desayuno: reto de calidad para los alojamientos extremeños

Hospederías de Extremadura

No hay mayor placer que despertarse en un precioso hotel, y si es en las Hospederías de Extremadura mejor, y que te espere un gran desayuno. Más aún, si está hecho con cariño, colocado con mimo e incluye elaboraciones que jamás prepararías en casa. La primera comida del día es uno de los momentos más especiales que se viven en los alojamientos, y los hoteleros lo saben bien. De ahí que la evolución del desayuno no haya cesado en los últimos años.

En Extremadura, que tenemos una de las mejores despensas de España, el reto consiste en hacer efectiva la presencia de esos productos de calidad en los desayunos que se ofrecen en nuestros establecimientos.

- Domingo Jesús Álvarez, director gastronómico de la empresa pública GEBIDEXSA, máster en Biotecnología Alimentaria, presidente de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Extremadura (ACYRE) y delegado autonómico para Extremadura de Euro-Toques España.

**10:45 horas. Decálogo para el uso de productos locales y km 0 en hostelería
Bodega Felipe Cerro Audije (Cañamero)**

Incorporar los productos locales y de km 0 en las cartas de nuestros establecimientos hosteleros reporta importantes beneficios. Por una parte, ayuda al mantenimiento de la economía de las comarcas con un precio justo para los productores. Por otra, ofrece mayor frescura y calidad para quien come en vuestro establecimiento. También facilita una mayor sostenibilidad al reducir la huella de carbono de vuestra actividad.

Además, sirve para promover el turismo y la gastronomía de la zona.

- Inés Cerro es traductora de inglés y francés, y también es la gerente de la bodega Felipe Cerro Audije. Descansa del ordenador trabajando en la viña familiar, o al revés.

Viernes 24 de enero

**10:15 horas. El pan, clave de satisfacción en la restauración
Ecotahona del Ambroz, S. Coop. Esp. (Plasencia)**

El pan es mucho más que un simple acompañamiento; es un elemento clave que contribuye a la calidad y la satisfacción del cliente en restaurantes y hoteles. Prestar atención a la calidad, variedad y presentación del pan puede marcar una diferencia significativa en la experiencia global del cliente.

Ofrecer una variedad de panes de calidad demuestra atención al detalle y un compromiso con la satisfacción del cliente.

- Fernando Bernaldo de Quirós, maestro panadero y gerente de Ecotahona del Ambroz. Tras estudiar Económicas y trabajar como contable en diversas empresas, en 2007 puso en marcha su panadería, con la que ha conseguido varias veces el premio Estrella Dir, que la sitúa entre las 80 mejores panaderías de España.

Catas y degustaciones

El stand de Extremadura incorpora un área donde, además de experiencias relacionadas con la observación de aves y estrellas, se llevarán a cabo catas y degustaciones gastronómicas.

Miércoles 22 de enero

16:30 horas. De vuelta al origen

Restaurante Macarraca

Actividad de promoción de las Rutas Gastronómicas Sostenibles de Extremadura que pretende dar a conocer los productos que forman parte de ellas (queso, aceite e ibérico 'Dehesa de Extremadura') y que influyen en el recetario tradicional extremeño y ensalzan sabores perdidos. El público degustará dos elaboraciones creativas maridadas con vino extremeño.

17:30 horas. A cava con Torta del Casar

Ayto. Casar de Cáceres, DOP Torta del Casar y Ruta del Vino Ribera del Guadiana

Actividad de promoción de la Ruta del Queso de Extremadura y de la Ruta del Vino y Cava Ribera del Guadiana consistente en una cata comentada de Torta del Casar que revelará los secretos de este excepcional queso y su origen. Un singular manjar que marida a la perfección con el cava.

18:15 horas. Vivir Extremadura a través de siete productos honestos con AOVE

Oleosetin

Actividad de promoción de la Ruta del Aceite de Extremadura en la que se construirá una vivencia única a través de siete productos que representan lo más auténtico del AOVE y de nuestro territorio. Para acercarse al mundo rural, a través del turismo de aceituna y del olivar sostenible, y disfrutar del fruto del olivo, "árbol sagrado, regalo de los dioses".

Jueves 23 de enero

11:30 horas. Acehúche. Queso y Carantoñas

DOP Queso de Acehúche

Actividad de promoción de la Ruta del Queso de Extremadura consistente en la degustación de Queso de Acehúche y presentación de 'Las Carantoñas', Fiesta de Interés Turístico Nacional: su origen, su trascurso y sus particularidades. Con la presencia de dos carantoñas y dos 'regaoras'.

12:30 horas. Jamón ‘Dehesa de Extremadura’: Por qué es único, exclusivo y limitado
CR DOP Dehesa de Extremadura

Actividad de promoción de la Ruta del Ibérico ‘Dehesa de Extremadura’ en la que se explicará la verdad del ibérico en lenguaje sencillo y para ser entendido: desde el engorde del cerdo ibérico hasta el sistema de elaboración artesanal, con una breve descripción de la DOP, y terminando en una breve clase magistral de corte, siendo degustado por los presentes.

13:30 horas. Encuentro gastronómico Extremadura, Alentejo y Centro de Portugal

Este momento gastronómico entre Extremadura, Alentejo y Región Centro de Portugal pondrá de manifiesto una experiencia única, llena de sabores tradicionales, ingredientes autóctonos y técnicas culinarias que comparten estos tres territorios debido a la proximidad geográfica y a una historia apasionante compartida. Los comensales experimentarán una rica diversidad de sabores, aromas y texturas, fusionando lo mejor de la tradición culinaria de La Raya.

14:30 horas. La Pedida de la Patatera. Malpartida de Cáceres. Un embutido y su fiesta
Ayuntamiento de Malpartida de Cáceres

La tradición cuenta que los quintos celebraban el Carnaval pidiendo por las calles algo para comer y celebrar un festín gastronómico ante la eminente Cuaresma. La gente sólo podía aportar el embutido más humilde de la matanza, la patatera, por lo que hacían gran acopio de ésta, de ahí que se denominara la acción "pedir la patatera". En 2016 La Pedida de la Patatera fue declarada Fiesta de Interés Turístico de Extremadura.

15:30 horas. Sabores de Extremadura: un viaje a la esencia de la tradición
Hábitat Cigüeña Negra

Actividad de promoción de la Ruta del Ibérico ‘Dehesa de Extremadura’ y de la Ruta del Aceite de Extremadura en la que se vive una experiencia gastronómica única a través de un exclusivo showcooking que destaca los productos más emblemáticos de Extremadura. Su chef especializado elaborará en directo recetas innovadoras y tradicionales.

16:30 horas. Vieiru, historia oleícola en Sierra de Gata
Almazara As Pontis

Actividad de promoción de la Ruta del Aceite de Extremadura consistente en una presentación del proyecto de oleoturismo ‘As Pontis-A Velha Fábrica, la historia oleícola en Sierra de Gata’. Finalizará con una cata degustación de aceites elaborados con la variedad manzanilla cacereña.

Viernes 23 de enero

11:30 horas. A cada queso, su vino
Cata con Cati

Actividad de promoción de la Ruta del Queso de Extremadura que brindará la oportunidad de disfrutar de los sabores extremeños con una cata-degustación de los quesos y vinos más representativos de la región. Una oportunidad para conocer quesos 100% artesanos, elaborados con leche de cabra y oveja cruda, y vinos y cavas que van con cada queso.

12:30 horas. Coria, Ciudad Gastronómica Extremeña 2025

Ayuntamiento de Coria – Concejalía de Turismo

Coria acoge, por primera vez y a lo largo de todo el año 2025, este importante y atractivo evento, que contribuirá a poner en valor y preservar el exquisito patrimonio gastronómico de la ciudad, una de las señas de identidad de la cultura local.

13:30 y 14:30 horas. La mejor despensa del mundo

Hospederías de Extremadura

Actividad gastronómica promocional en la que las Hospederías de Extremadura ofrecerán la degustación de dos tapas elaboradas con productos extremeños DOP e IGP que maridarán a la perfección con caldos extremeños. Para degustar la mejor despensa del mundo.

15:30 horas. Entre aceites

Cata con Cati

Actividad promocional de la Ruta del Aceite de Extremadura. Se darán a conocer las diferentes clasificaciones según sus calidades y las variedades más representativas de la región, como la manzanilla cacereña, la morisca o la verdial de Badajoz. Se incluye un maridaje con productos que tienen el aceite como ingrediente fundamental: queso, dulce artesano, migas... Por supuesto, acompañados con un cava y un vino extremeño.

16:30 h. Come, reza, vive Villuercas

La Brizna

Actividad promocional de la Ruta del Queso de Extremadura, la Ruta del Aceite de Extremadura y la Ruta del Vino y Cava Ribera del Guadiana que traslada a los orígenes del Geoparque Villuercas-Ibores-Jara a través de una experiencia inmersiva. Los asistentes recrearán un almuerzo pastoril y conocerán las costumbres ancestrales de la comarca.

17:30 h. Street food de calidad es posible

La Salaina Food Truck

Actividad promocional de la Ruta del Ibérico 'Dehesa de Extremadura' que consistirá en la elaboración de dos tapas de cerdo ibérico adaptadas al mundo street food o food truck. Los asistentes podrán comprobar que una comida de food truck puede ser de calidad.

FITUR WOMAN

Pabellón 10 de Ifema



Fitur Woman es el espacio que visibiliza el papel de la mujer en la industria del turismo. Organizada por Fitur y Women Leading Tourism (WLT), celebra su quinto aniversario con el apoyo de la Junta de Extremadura y bajo el concepto 'Orgullo de Pertenencia', que explorará el vínculo emocional de las personas con los destinos turísticos y su impacto en el bienestar social y el desarrollo sostenible de países, regiones y comunidades locales.

El liderazgo femenino será el eje central de la edición de 2025, que reunirá a destacadas líderes del ámbito empresarial y gubernamental para subrayar cómo las mujeres y su rol en la dirección de empresas y organismos públicos pueden elevar el orgullo turístico a un nuevo nivel.

Extremadura se presenta en Fitur Woman como un ejemplo de integración del liderazgo femenino en el desarrollo de un turismo que preserva la identidad local y genera oportunidades. Un destino referente en sostenibilidad que promueve un sector turístico con un triple impacto positivo en el entorno: social, ambiental y económico.

- María Guardiola, presidenta de la Junta de Extremadura, y Victoria Bazaga, consejera de Cultura, Turismo, Jóvenes y Deportes, participarán el 22 de enero, a partir de las 16:00 horas, en el programa de actividades de esta sección de Fitur.

FITURNEXT

Pasillo entre los pabellones 7 y 9 de Ifema



Por primera vez, Extremadura estará presente en el espacio FiturNext, observatorio de Fitur dedicado a promover buenas prácticas turísticas en clave de sostenibilidad.

Durante cuatro días, del 22 al 25 de enero, esta iniciativa acogerá charlas, mesas redondas y diálogos sobre sostenibilidad alimentaria en el turismo.

En el ámbito de estas jornadas, el 22 de enero se hará entrega del premio Reto FiturNext 2025, en la categoría 'Destinos y otros territorios', a las Rutas Gastronómicas Sostenibles de Extremadura (Ruta del Queso de Extremadura, Ruta del Ibérico 'Dehesa de Extremadura' y Ruta del Aceite de Extremadura), unos clubes de producto impulsados por la Dirección General de Turismo que agrupan a más de 360 empresas y entidades de la región.

Este proyecto extremeño, ejemplo de colaboración pública-privada que integra el turismo gastronómico de proximidad con la cultura y la naturaleza, ha resultado ganador entre más de 250 iniciativas provenientes de Europa, América y Asia.

La Dirección General de Turismo intervendrá en el programa de actividades de FiturNext.

Miércoles, 22 de enero

13:00. Ceremonia de entrega de premios a los proyectos ganadores del Reto FiturNext 2025.

16:45 - 17:10. Diálogo iniciativa ganadora: 'Rutas Gastronómicas Sostenibles de Extremadura, pasión por la tierra en cada bocado'.

- Patricia Moreno Ramos, técnica de Turismo de las Rutas Gastronómicas Sostenibles
- Juanjo Sánchez, gerente de Viajes Traventure
- Juan Antonio Bello, técnico de la DOP Queso de Acehúche

Jueves, 23 de enero

11:30 - 12:15. Mesa redonda: 'Políticas públicas para el excedente alimentario'.

- Modera: Francisco Rodríguez, de Ideas for Change
- Ana Díaz Perez, subdirectora general de Calidad y Sostenibilidad Alimentaria (Ministerio de Agricultura de España)
- Mayte Alonso García de Vinuesa, de la Dirección General de Turismo de Extremadura

FITUR SCREEN

Pabellón 10 de Ifema



La Extremadura Film Commission, de la Fundación Extremeña de la Cultura, estará en FITUR Screen promocionando el conocido como 'turismo de pantalla' en la región. Extremadura lleva tiempo acogiendo rodajes audiovisuales nacionales e internacionales. El éxito de muchas de estas producciones, unido al trabajo de promoción por parte de la Consejería de Cultura, Turismo, Jóvenes y Deportes, ha hecho que nuestro territorio sea un destino cada vez más apetecible para los fans de estas series y películas en todo el mundo.

La Extremadura Film Commission acude a la cita colaborando con la Spain Film Commission, algo que supondrá una mayor visibilidad para el público en general, pero que también aumentará las posibilidades de estrechar lazos con profesionales tanto del sector turístico como del audiovisual.

Entre las actividades programadas, la Extremadura Film Commission realizará una presentación en el auditorio de FITUR en la que se hará un recorrido histórico de la Comunidad Autónoma como localización de rodajes, con especial atención a proyectos de gran relevancia. También programará la proyección de audiovisuales y fotografías que mostrarán al visitante los muchos atractivos naturales, patrimoniales y culturales de la región. Asimismo, celebrará una serie de reuniones y encuentros con profesionales a fin de estrechar relaciones y poner en marcha posibles acuerdos de colaboración.

FITUR LGBT+

Pabellón 9 de Ifema



Extremadura acude por decimoquinto año consecutivo a Fitur LGBT+, 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 LGBT+ 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/>

ACTIVIDADES DEL FIN DE SEMANA

Extremadura lleva a Fitur el 25 y 26 de enero, cuando la feria abre sus puertas al público, propuestas gastronómicas y de ocio, como concursos y la diversión del Carnaval de Badajoz, Fiesta de Interés Turístico Internacional.

Kahoot 'Soy el que más sabe de Extremadura del mundo'

Concurso de preguntas y respuestas en el cual los participantes pondrán a prueba sus habilidades y conocimientos sobre Extremadura. Tendrán que reconocer atractivos turísticos, recordar tradiciones, distinguir productos, saber curiosidades...

- 3 pases el sábado: 11:00, 16:15 y 19:00
- 2 pases el domingo: 11:00 y 13:14

Carnaval de Badajoz

Actuación de la comparsa Caribe, ganadora del Gran Desfile de Comparsas del Carnaval de Badajoz en 2024, en el stand de Extremadura y en el pabellón 7 de Ifema.

- 2 pases el sábado: 12:00 y 18:00

Degustación gastronómica de La Patatera de Malpartida de Cáceres

Este embutido es el protagonista de una Fiesta de Interés Turístico de Extremadura.

- 1 pase el sábado: de 13:00 a 15:00
- 1 pase el domingo: de 12:00 a 14:00

Cata gastronómica 'El sabor de un territorio'

Repaso a las Rutas Gastronómicas Sostenibles de Extremadura a través del sentido del gusto.

- 1 pase el sábado: 17:00
- 1 pase el domingo: 15:00

Experiencia vídeo 360

- Sábado: de 11:00 a 14:00 y de 17:00 a 20:00
- Domingo: de 11:00 a 14:00

Experiencia Retratos Inteligentes

A través de brazos articulados.

- Sábado: de 11:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00
- Domingo: de 11:00 a 14:00