



## DISSENY I CREACIÓ D'EXPERIÈNCIES ENOGRASTRÒMIQUES. COM COMUNICAR I POSICIONAR LA DESTINACIÓ

Per poder realitzar la inscripció al curs primer us heu de registrar a la plataforma.

INSCRIPCIÓ

### DESENVOLUPAMENT

**HORARI:** 21 i 26 de setembre de 10 a 14h

**DURADA:** 8 hores

**MODALITAT:** Presencial

**LLOC:** [Eurecat Barcelona](#). C/ de Bilbao, 72, 08005 Barcelona

### DESTINATARIS

El curs ofereix un doble vessant tant per a empreses vinculades al sector vi o enoturisme així com empreses de restauració, càterings, productors agroalimentaris etc. També està dirigit a ens de l'administració vinculats a dinamització de territori.

### OBJECTIUS

- Dotar als assistents d'eines per desenvolupar una visió turística i de territori com a element de trobada i co-creació entre el sector de l'enoturisme i la gastronomia.
- Transferir coneixement de les millors pràctiques i la seva aplicació en altres territoris, sobre co-creació de productes vinculats a l'enoturisme i la gastronomia.
- Dinamitzar la co-creació de productes en comú i iniciatives entre els assistents i el territori.

## PROGRAMA

1. Punt de partida: el territori com a element unificador de la co-creació eno-gastro.
2. Clients d'enoturisme i clients de gastronomia. Són els mateixos? ¿Esperen el mateix de nosaltres?
3. Posicionament: El posicionament de la meva empresa, el posicionament del territori enoturístic i la marca turística. Necessitat de cohesionar posicionaments.
4. Producte: Del menú turístic a l'experiència enogastronòmica, del tast tècnica al tast emocional.
5. Story Telling: Com crear productes de territori i buscar una història lligada a la gent, al territori i als productes i productors.
6. Sector MICE: Introducció al món dels esdeveniments enogastronòmics per a empreses i grups d'interès comú. Estudi de casos pràctics: Food Waste i altres exemples.
7. Comercialització: canals de venda i eines que ens poden ajudar en la venda del producte enogastronòmic.
8. Treball en comú i networking: connectant cellers i professionals de la cuina, buscant sinergies entre productors, cellers i altres actors de territori.

## DOCENTS

### Alicia Estrada

És una professional que uneix una gran experiència en tres sectors molt diferents: turisme d'empresa, enoturisme i sector vi, sent una especialista en màrqueting i comercialització.

Filòloga per la Universitat de Deusto, màster en màrqueting per ESEUNE (Bilbao) i màster en màrqueting turístic per la Universitat George Washington (EUA).

Directora de Màrqueting i Innovació de GEBTA (Guild of European Business Travel Agents), la major patronal del viatge de negocis.

Consultora i formadora de Enoturisme. Entre d'altres temes ha desenvolupat el projecte de Turisme d'Esdeveniments MICE, per a la Ribera del Duero i ha impartit formació en nombrosos territoris de vi com Rias Baixas, Penedès, Alella, Somontano, Ribera del Duero, Rioja, etc.

Professora Universitària en el Màster de l'OMT (Organització Mundial del Turisme) sobre Alta gestió de destinacions turístiques en l'especialitat de "Distribució de productes per a territoris turístics".

Periodista de vins. Col·laboradora de diferents mitjans i autora d'una guia de vins publicada anualment per Planeta. (Sis edicions).

Organitzadora d'esdeveniments al voltant del vi i la gastronomia.

Especialista en història de l'alimentació i cuina històrica.

## **Sergi de Meià**

És un dels xefs més implicats en el desenvolupament i divulgació dels productes de territori a Catalunya i en la defensa dels valors tradicionals de la cuina catalana i la seva projecció de futur.

Xef i propietari del restaurant que porta el seu propi nom.

President de la Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura gastronòmica.

Durant 6 anys va ser cap de cuina del Restaurant Monvínic de Barcelona, considerat un dels millors restaurants de vi del món. (En el Top dels 10). Anteriorment va treballar com a Cap de cuina en el restaurant Ren de Barcelona i en el Restaurant Excellence d'Andorra i Barcelona. La seva carrera com a xef va començar en el restaurant El Rusc d'Andorra, La Torre de Remei (Puigcerdà), Rydges Hotel (Austràlia), Akelare (Sant Sebastià) i El Racó d'en Freixa (Barcelona).

En 2009 va rebre el Premi Nacional al Cuiner Jove de l'Any de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i en 2013 el premi Km 0-Slow Food.

Sergi de Meià és autor de diferents publicacions i llibres vinculats a la gastronomia.

És igualment ambaixador de diferents productes de territori i participa activament en la promoció i el desenvolupament d'accions i activitats amb la finalitat de portar la cuina catalana per tot el món.