



### Categorías

-  **Productor/ instalación visitable**
-  **Productor**
-  **Producto/ Alimento**

### Tipologías

-  **A-Arroces**
-  **AC-Aceite**
-  **AC-AceiteV-Vinos**
-  **BE-Bebidas (incluye espirituosas)**
-  **FHC-Frutas, hortalizas, verduras y cereales**
-  **OP-Otros productos**
-  **P-Pasta**
-  **PC-Productos cárnicos**
-  **PMC-Pescados, moluscos y crustáceos**
-  **PP-Panadería, pastelería y dulces**
-  **Q-Quesos**
-  **V-Vinos**



# Mapa de Valor turismo gastronómico

29 / 30 JUNIO y 1 JULIO 2020  
Webinars de 12:00h a 13:30h horas

Seminarios CdT online gratuitos para el sector turístico



- ✓ 29 JUNIO 12:00h  
**La cadena de valor del Turismo Gastronómico**
- ✓ 30 JUNIO 12:00h  
**Técnicas para la consecución del Mapa de Valor de la gastronomía valenciana**
- ✓ 1 JULIO 12:00h  
**El paisaje agrario y el turismo gastronómico en la Comunitat Valenciana**

**Francesc Colomer**  
Secretario autonómico de Turismo

**Josep Bernabeu**  
Director de Gasterra

**Carmen Ibáñez**  
Jefa U. Desarrollo Turístico. Turisme CV

**Enrique Moltó**  
Director del proyecto. Dpto. Análisis Geográfico Reg. y Geografía Física - Universidad Alicante

**Antonio Romero**  
Dpto. Análisis Geográfico Reg. y Geografía Física - Universidad Alicante

**Arturo Jiménez**  
Dpto. Análisis Geográfico Reg. y Geografía Física - Universidad Alicante

**Javier Martínez**  
Asesor cartográfico. Dpto. Análisis Geográfico Reg. y Geografía Física - Universidad Alicante

# MAPA de Valor del Turismo Gastronómico

29 / 30 JUNIO y 1 JULIO 2020 - Webinars de 12:00h a 13:30h horas

## OBJETIVO

*La Red GastroTurística CV - L'Exquisit Mediterrani*, es la plataforma de gobernanza colaborativa que desde 2019 promueve Turisme Comunitat Valenciana para promocionar y fomentar el turismo gastronómico. Desde la Red se potencia la gastronomía como un "recurso turístico de primer orden", integrado por todos los agentes que intervienen en su "Cadena de Valor" y referente de la identidad mediterránea y de los valores del turismo que emanan de la Ley de turismo, ocio y hospitalidad de la Comunitat Valenciana. Tras el desarrollo de la primera fase del *Mapa de Valor del Turismo Gastronómico - L'Exquisit Mediterrani*, la Red cuenta con un instrumento para identificar, clasificar y ubicar los recursos del turismo gastronómico en el territorio, así como sus relaciones y dinámicas para favorecer una oferta turística gastronómica sostenible, diferenciada y competitiva: desde la alta gastronomía a los productos propios y productores locales, pasando por los mercados, centros de interpretación, hostelería turística, bodegas, almazaras, lonjas, patrimonio cultural, etc.

En la actualidad, y en el marco de la colaboración establecida con Gasterra UA - Dénia, se avanza en la puesta en marcha de nuevas fases del Mapa de Valor con trabajo de campo en espacios piloto como Dénia - La Marina Alta, Vinaròs - Maestrat y València - L'Horta, y la participación del Departamento de Análisis Geográfico Regional y Geografía Física de la Universidad de Alicante, para desarrollar un modelo de análisis de aplicación al resto del territorio.

Este ciclo de seminarios forma parte de las acciones de divulgación del conocimiento sobre turismo gastronómico L'Exquisit Mediterrani 2020. En él se analizará y debatirá el nivel de relación entre los distintos elementos que conforman la cadena de valor de la gastronomía y la necesidad de conseguir un desarrollo equilibrado entre todos ellos; se hablará de las técnicas que se utilizan para conocer el detalle de la cadena de valor y la obtención de mapas gráficos; así como del paisaje gastronómico de la Comunitat Valenciana como hilo conductor y elemento de alto valor cultural y medioambiental, y del turismo gastronómico sostenible como oportunidad para mantenerlo vivo.

## DIRIGIDO A

Gestores de destinos turísticos, agentes de desarrollo local, profesionales del turismo y entidades del ámbito de la gastronomía, el turismo y la producción agroalimentaria; investigadores y estudiantes de gastronomía, turismo y especialidades agroalimentarias.



Universitat d'Alacant  
Universidad de Alicante

## INSCRÍBETE!!



**Regístrate en los seminarios**

- ✓ 29 JUNIO 12:00h
- ✓ 30 JUNIO 12:00h
- ✓ 1 JULIO 12:00h



**Categorías**

-  **Productor/ instalación visitable**
-  **Productor**
-  **Producto/ Alimento**

**Tipologías**

-  **A-Arroces**
-  **AC-Aceite**
-  **AC-AceiteV-Vinos**
-  **BE-Bebidas (incluye espirituosas)**
-  **FHC-Frutas, hortalizas, verduras y cereales**
-  **OP-Otros productos**
-  **P-Pasta**
-  **PC-Productos cárnicos**
-  **PMC-Pescados, moluscos y crustáceos**
-  **PP-Panadería, pastelería y dulces**
-  **Q-Quesos**
-  **V-Vinos**



# Mapa de Valor turisme gastronòmic

29 / 30 JUNY y 1 JULIOL 2020  
Webinars de 12:00h a 13:30h hores

Seminaris CdT online gratuïts per al sector turístic



- ✓ 29 JUNY 12:00h  
**La cadena de valor del Turisme Gastronòmic**
- ✓ 30 JUNY 12:00h  
**Tècniques per a la consecució del Mapa de Valor de la gastronomia valenciana**
- ✓ 1 JULIOL 12:00h  
**El paisatge agrari i el turisme gastronòmic en la Comunitat Valenciana**

**Francesc Colomer**  
Secretari autonòmic de Turisme

**Josep Bernabeu**  
Director de Gasterra

**Carmen Ibáñez**  
Cap U. Desenvolupament Turístic. Turisme CV

**Enrique Moltó**  
Director del projecte. D. Anàlisi Geografia Reg. i Geografia Física - Universitat d'Alcant

**Antonio Romero**  
D. Anàlisi Geografia Reg. i Geografia Física - Universitat d'Alcant

**Arturo Jiménez**  
D. Anàlisi Geografia Reg. i Geografia Física - Universitat d'Alcant

**Javier Martínez**  
Assessor cartogràfic. D. Anàlisi Geografia Reg. i Geografia Física - Universitat d'Alcant

# MAPA de Valor del Turisme Gastronòmic

29 / 30 JUNY y 1 JULIOL 2020 - Webinars de 12:00h a 13:30h hores

## OBJECTIU

*La Xarxa GastroTurística CV - L'Exquisit Mediterrani*, és la plataforma de governança col·laborativa que des de 2019 promou Turisme Comunitat Valenciana per a promocionar i fomentar el turisme gastronòmic. Des de la Xarxa es potencia la gastronomia com un "recurs turístic de primer ordre", integrat per tots els agents que intervenen en la seua "Cadena de Valor" i referent de la identitat mediterrània i dels valors del turisme que emanen de la Llei de turisme, oci i hospitalitat de la Comunitat Valenciana. Després del desenvolupament de la primera fase del *Mapa de Valor del Turisme Gastronòmic - L'Exquisit Mediterrani*, la Xarxa compta amb un instrument per a identificar, classificar i situar els recursos del turisme gastronòmic en el territori, així com les seues relacions i dinàmiques per a afavorir una oferta turística gastronòmica sostenible, diferenciada i competitiva: des de l'alta gastronomia als productes propis i productors locals, passant pels mercats, centres d'interpretació, hostaleria turística, cellers, almàsseres, llotges, patrimoni cultural, etc.

En l'actualitat, i en el marc de la col·laboració establida amb Gasterra UA - Dénia, s'avança en la posada en marxa de noves fases del Mapa de Valor amb treball de camp en espais pilot com Dénia - La Marina Alta, Vinaròs - Maestrat y València - L'Horta, y la participació del Departament d'Anàlisi Geogràfica Regional i Geografia Física de la Universitat d'Alacant, per a desenvolupar un model d'anàlisi d'aplicació a la resta del territori.

Aquest cicle de seminaris forma part de les accions de divulgació del coneixement sobre turisme gastronòmic L'Exquisit Mediterrani 2020. En ell s'analitzarà i debatrà el nivell de relació entre els diferents elements que conformen la cadena de valor de la gastronomia i la necessitat d'aconseguir un desenvolupament equilibrat entre tots ells; es parlarà de les tècniques que s'utilitzen per a conèixer el detall de la cadena de valor i l'obtenció de mapes gràfics; així com del paisatge gastronòmic de la Comunitat Valenciana com a fil conductor i element d'alt valor cultural i mediambiental, i del turisme gastronòmic sostenible com a oportunitat per a mantindre'l viu.

## DIRIGIT

Gestors de destinacions turístiques, agents de desenvolupament local, professionals del turisme i entitats de l'àmbit de la gastronomia, el turisme i la producció agroalimentària; investigadors i estudiants de gastronomia, turisme i especialitats agroalimentàries.



Universitat d'Alacant  
Universidad de Alicante

## INSCRIU-TE!!



**Registra't en els seminaris**

- ✓ 29 JUNY 12:00h
- ✓ 30 JUNY 12:00h
- ✓ 1 JULIOL 12:00h