



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales



Jornada “Producto turístico gastronómico basado en la calidad diferenciada”

Fecha: 22 de febrero de 2018. **Horario:** 9:00 a 17:00 horas

Lugar: Institución Cultural El Brocense. Sala Europa. Ronda de San Francisco s/n, Cáceres.

Programa provisional

- 09:00-09:30 h **Recepción de los asistentes. Registro, firma y entrega de documentación.**
- 09:30-09:45 h **Inauguración de la jornada.**
Javier Maté Caballero, SG de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica. MAPAMA.
Ricardo Blanco Portillo, Jefe de Área de Turismo Sostenible en la SG de Desarrollo y Sostenibilidad Turística. Secretaría de Estado de Turismo. MINETAD.
- 09:45-10:50 h **Los productos agroalimentarios con calidad diferenciada: un recurso clave para la gastronomía y el turismo.**
Marta Garrido García, de la SG de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica, MAPAMA.
- El método club de producto para crear rutas turísticas basadas en las Denominaciones de Origen.**
Ricardo Blanco Portillo, Jefe de Área de Turismo Sostenible, SGDyST, MINETAD.
- 10:50-11:20 h **Café.**
- 11:20- 12:00 h **Experiencias de éxito de clubes de producto: Rutas del vino de España.**
Manuel Romero, Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN)
- 12:00-12:40 h **El producto Rutas del Jamón Ibérico y los resultados del proyecto de cooperación.**
Manuel Bautista Mora, Asociación para el Desarrollo Integral de Sierra de Montánchez y Tamuja (ADISMONTA)
- 12:40 13:20 **Club de Producto Ruta del jabugo: Modelo de gestión.**
José Antonio Pavón, Director General de DOP Jabugo.
- 13:20:-14:00 h **Experiencias de éxito de clubes de producto: Saborea España.**
Luis Pujol Marco, Gerente de Saborea España
- 14:00-15:00 h **Almuerzo.**
- 15:00-17:00 h **Conexión rutas agroalimentarias con el Programa de Caminos Naturales.**
Pilar Izquierdo Pinedo, de la SG Fomento del Desarrollo Rural. MAPAMA.
- Mesa redonda: cooperación a favor de crear rutas con productos agroalimentarios. Participantes en la mesa:** Manuel Bautista (ADISMONTA). Luis Pujol Marco (Saborea España). Miguel Ángel Gil, técnico de turismo gastronómico de “Turismo de Extremadura”. Moderador: Ricardo Blanco (SGDyST).
- 17:00 h **Conclusiones y cierre.**
Javier Maté Caballero, SG de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica. MAPAMA.

Objetivos de la jornada:

- **Analizar las posibilidades de crear productos turísticos con los productos agroalimentarios con Calidad Diferenciada (DO, IGP, y Especialidades Tradicionales Garantizadas)** que funcionen como atractivos para la creación de experiencias turísticas, conociendo la situación actual del uso turístico de estos alimentos y los actores implicados en su promoción.
- **Conocer las experiencias de productos gastronómicos (rutas)** creadas con el método club de producto (Rutas del vino de España, Rutas del Jamón Ibérico, Saborea España), con el fin de animar a la creación de nuevas experiencias que diversifiquen y hagan más sostenible la oferta turística del medio rural.
- Proponer **ideas y vías de impulso** para actuaciones de cooperación interterritorial, entre los Grupos de Desarrollo Rural y gestores autonómicos de Programas de Desarrollo Rural, para impulsar posibles proyectos de cooperación sobre este tema.

Publico destinatario:

- Grupos de Acción Local y gestores de Programas de Desarrollo Rural.
- Gestores de las administraciones turísticas autonómicas.
- Representantes de Denominaciones de Origen de productos agroalimentarios.