

JORNADA EXPERIÈNCIES D'OLEOTURISME QUE INSPIREN

Dijous, 20 de setembre de 2018


CENTRE CÍVIC
DE LA GRANADELLA

9.15h

Benvinguda i
presentació de
la jornada

9.45h

Panell d'experiències
d'oleoturisme
de les Garrigues
i el Segrià Sec

11.30h

Taula rodona
d'experiències
d'oleoturisme
a nivell català i espanyol

14.00h

Cloenda
de la jornada

14.15h

Presentació Olibar
de les Garrigues i
Segrià Sec

14.30h

Dinar/degustació
gastronòmica
de productes
de proximitat

16.00h

Visita al Museu
de l'Oli
de Catalunya

PRESENTACIÓ

L'oleoturisme planteja un ventall de possibilitats que obren l'oportunitat d'ampliar les fonts d'ingressos de les empreses productores d'oli a partir d'activitats i serveis directament adreçats als turistes. L'objectiu d'aquesta jornada és donar a conèixer experiències d'oleoturisme locals i d'arreu que siguin capdavanteres i que els agents del nostre territori les puguin prendre com a referents.

DESTINATARIS

Productors d'oli d'oliva i els seus derivats, restauradors i propietaris d'allotjaments turístics, responsables de serveis turístics, tècnics de l'Administració pública, altres productors agroalimentaris, entitats i associacions relacionades amb la promoció turística, del territori, la gastronomia, comerç local.

COORDINADOR:



ORGANITZADOR:



Consell Comarcal de
Les Garrigues

COL·LABORADOR:



Consell Comarcal
El Segrià



Ajuntament de
La Granadella

COFINANÇAT PER:



"Aquest projecte està subvencionat pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes innovadors i experimentals"

JORNADA EXPERIÈNCIES D'OLEOTURISME QUE INSPIREN



**CENTRE CÍVIC
DE LA GRANADELLA**

PROGRAMA

9.15h Benvinguda institucional

*Antoni Villas, president del Consell Comarcal de les Garrigues
M. José Invernón, presidenta del Consell Comarcal del Segrià
Carlos Gibert, alcalde de la Granadella.*

9.30h Presentació de la jornada

*Adrià Dalmau, coordinador del Projecte Innovador.
Núria Alamon, Raiels. Inicia ves que arrelen*

9.45h-11.00h Panell d'experiències d'oleoturisme de les Garrigues i el Segrià Sec

Moderadora: Ariadna Boixader, Olea Soul

Coopera va d'Arbeca (Arbeca) a càrrec de Magda Garret, responsable de l'agrobotiga i de l'oficina de turisme d'Arbeca

Oleum Flumen (Vinaixa) a càrrec del responsable de l'àrea d'oleoturisme

Coopera va de la Granadella (La Granadella) a càrrec de Ramon Barrull, president

Simbionatur (Sarroca de Lleida) a càrrec de Montse Martínez, gerent

Coopera va d'Aspa (Aspa) a càrrec de Benjamí Invernón, gerent

11.00h - 11.30h Pausa cafè amb productes locals

11.30h - 13.30h Taula rodona d'experiències d'oleoturisme a nivell català i espanyol

Moderadora: Núria Alamon, Raiels. iniciatives que arrelen

Aceites Vizcántar (Priego de Córdoba, Córdoba) a càrrec de Fermín Rodríguez) www.aceitesvizcantar.com

Masia Can Viver (Bigues i Riells, Vallès Oriental) a càrrec de Rosa Maria Pérez www.masiacanviver.com

Luz de alba (Argamasilla de Alba, Ciudad Real) a càrrec de Arancha Calero, gerent www.luzdealba.es

Oleoturisme DO Oli de Mallorca (Mallorca) a càrrec de Lydia E. Larrey Corral, responsable de comunicació i promoció. www.olidemallorca.es

13.30h-14.00h Debat -col·loqui entre les persones assistents a la jornada.

14.00h Cloenda de la jornada.

Juli Alegre, Patronat de Turisme de la Diputació de Lleida

14.15h Presentació Olibar de les Garrigues i el Segrià Sec

Lloc: CCOC, Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya (La Granadella)

14.30h-16.00h Dinar/Tast harmonitzat amb OOVE i productes de proximitat.

Lloc: CCOC la Granadella

16.00h-17.00h Visita al Museu de l'Oli de Catalunya impulsat per la Cooperativa de la Granadella i l'Ajuntament de la Granadella.

INSCRIPCIONS

La inscripció es pot fer només per la jornada, pels seminaris o per ambdues activitats.

Les vies per formalitzar la inscripció de qualsevol de les opcions possibles són les mateixes:

raiels@raiels.cat (696103559)

adria@ccgarrigues.com (973 142658)

Termini màxim de les inscripcions: 17 de setembre

El cost del dinar-degustació gastronòmica de la jornada serà de 15€ . És necessari confirmar prèviament que us quedareu a dinar a l'hora de formalitzar la inscripció, el pagament serà al mateix dia de la jornada.

**INSCRIPCIONS
AQUÍ**

SEMINARIS PER AL DISSENY DE PRODUCTES TURÍSTICS COL·LABORATIUS ENTORN DE LA CADENA DE VALOR DE L'OLI

ARBECA

Seminari 1.
**GENEREM ALIANCES
PER CREAR EXPERIÈNCIES
TURÍSTIQUES.**

26 de setembre de 17.00 a 20.00 h
(Celler Vinya els Vilars)

TORREBESSES

Seminari 2.
**DE LA IDEA A
L'EXPERIÈNCIA TURÍSTICA**

27 de setembre de 17.00 a 20.00 h
(Molí d'en Bep)

LA POBLA DE CÈRVOLES

Seminari 3.
**COMUNICACIÓ
I COMERCIALIZACIÓ.**

9 d'octubre de 17.00 a 20.00 h
(Ecomuseu de l'oli)

ESPLUGA CALBA

Seminari 4.
**CRONOGRAMA DELS PASSOS
A SEGUIR PER TREURE
AL MERCAT ELS PRODUCTES
DISSENYATS.**

10 d'octubre de 17.00 A 20.00 h
(El Castell)

PRESENTACIÓ

L'objectiu d'aquests seminaris és acompanyar als agents locals vinculats a la cadena de valor de l'oli en el procés de disseny de nous productes d'oleoturisme seguint els passos de creació d'un producte turístic.

Els seminaris es centraran en la metodologia basada en la cooperació i col·laboració de diferents agents per tal de donar a llum als productes turístics en un procés de creació compartit.

DESTINATARIS

Aquests seminaris s'adrecen a un perfil ampli d'agents locals que tinguin o puguin tenir vinculació amb la cadena de valor de l'oli en un sentit molt transversal. Des de productors d'oli, restaurants, allotjaments, productors agroalimentaris d'altres especialitats, empreses de serveis, museus i centres interpretatius, ajuntaments que gestionin recursos patrimonials, etc.

COORDINADOR:



ORGANITZADOR:



Consell Comarcal de
Les Garrigues

COL·LABORADOR:



Consell Comarcal
El Segrià



Ajuntament de
La Granadella

COFINANÇAT PER:



Departament d'Empresa
i Ocupació



"Aquest projecte està subvencionat pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes innovadors i experimentals"

SEMINARIS PER AL DISSENY DE PRODUCTES TURÍSTICS COL·LABORATIUS ENTORN DE LA CADENA DE VALOR DE L'OLI

INSCRIPCIONS
AQUÍ

Aquests 4 seminaris se centren en un procés de creació de productes turístics i, per tant, és important prendre part a tots els seminaris per poder completar totes les etapes previstes del disseny del producte.

PROGRAMA

Seminari 1.

GENEREM ALIANCES PER CREAR EXPERIÈNCIES TURÍSTIQUES.

Tendències entorn de l'oleoturisme i el turisme d'experiències entorn del producte local. Creem grups col·laboratius per idear experiències turístiques

26 DE SETEMBRE DE 17.00 A 20.00 H

Lloc: Arbeca (Celler Vinya els Vilars)

Avinguda de Puig-Gros, 25140 Arbeca, Lleida



Seminari 2.

DE LA IDEA A L'EXPERIÈNCIA TURÍSTICA.

Disseny de productes turístics col·laboratius entorn de la cadena de valor de l'oli. Components clau d'un producte o experiència turística. Treball col·laboratiu entre els socis/es de les idees de productes.

27 DE SETEMBRE DE 17.00 A 20.00 H

Lloc: Torrebesses (Molí d'en Bep de Canut)



Seminari 3.

COMUNICACIÓ I COMERCIALIZACIÓ.

Eines comunicatives, canals i mitjans. Estratègia de comercialització, directa o indirecta. Perfils de clientela i identificació de les seves necessitats. Adaptació del producte als perfils de clientela prioritaris.

9 D'OCTUBRE DE 17.00 A 20.00 H

Lloc: La Pobla de Cérvoles (Ecomuseu de l'oli)

Plaça de Sant Miquel, 25471 La Pobla de Cérvoles, Lleida



Seminari 4.

CRONOGRAMA DELS PASSOS A SEGUIR PER TREURE AL MERCAT ELS PRODUCTES DISSENYATS.

Acords entre socis dels productes col·laboratius.

10 D'OCTUBRE DE 17.00 A 20.00 H

Lloc: L'Espluga Calba (Al Castell)

Plaça del Castell, 4, 25410 L'Espluga Calba, Lleida



RESULTATS DELS SEMINARIS

Els productes, experiències i activitats dissenyats en el marc d'aquests seminaris integraran un nou material de comunicació entorn de l'oleoturisme, en forma de catàleg, que s'editarà posteriorment.