



DESARROLLO DE LOS PRODUCTOS TURÍSTICOS COMPLEMENTARIOS EN EL DESTINO AMBROZ - CÁPARRA



DIPUTACIÓN DE CÁCERES



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO

SECRETARÍA DE ESTADO
DE TURISMO

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Cultura, Turismo y Deportes



CONCEPTUALIZACIÓN PRODUCTO TURÍSTICO SOSTENIBLE: PRODUCTO COMPLEMENTARIO

TURISMO GASTRONOMICO



TURISMO GASTRONÓMICO

La Organización Mundial del Turismo (OMT) define el **turismo gastronómico** como “un tipo de actividad turística que se caracteriza porque el **viajero experimente durante su viaje actividades y productos relacionados con la gastronomía** del lugar.”

Además de experiencias gastronómicas auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico puede implicar también otras actividades afines tales como la **visita a productores locales**, la **participación en festivales gastronómicos** y la **asistencia a clases de cocina**.



TURISMO GASTRONÓMICO - Atributos

- Tiene un fuerte componente de explorar sabores.
- Se base en conocer y aprender el proceso de cultivo, distribución, cocinado y degustación de los productos locales.
- Contribuye a la conservación, desarrollo y promoción del patrimonio gastronómico y recetario tradicional.
- Facilita la interacción con la comunidad local y sus costumbres.
- Pone en valor los oficios del sector primario y secundario como son los cultivadores y elaboradores de materias primas.
- Requiere infraestructuras para poder realizar cursos de cocina, visitas a agroalimentarias, degustaciones de productos entre otras actividades.
- El territorio es el eje vertebral de la oferta paisajes, cultura, productos, técnicas, historia y platos definen la identidad culinaria del destino.



TURISMO GASTRONÓMICO - Tendencias

- Diversificar la oferta turística y **estimular el desarrollo económico local**, regional y nacional con **valores de sostenibilidad** basados en el **territorio, el paisaje, el mar, los productos locales y la autenticidad**.
- Convertir el **territorio en un paisaje culinario**.
- **Aumento del turismo gastronómico**: comer en restaurantes es la primera motivación para los estadounidenses que viajan por ocio en otros países.
- Realización de **rutas gastronómicas** y viajes en **jornadas gastronómicas**.
- **Viajes de experiencias** vinculados al consumo de **productos con reputación** y de **alta calidad de productos locales**.
- **Buscar la autenticidad** de los lugares visitados a través de los alimentos; **preocupación** por el **origen** de los **productos**; y reconocimiento del **valor de la gastronomía** como un **medio de socialización**, un espacio para **intercambiar experiencias**.
- Impulso del turismo gastronómico en **entornos rurales** dada su **proximidad con las zonas productoras**.



TURISMO GASTRONÓMICO – Perfil del turista

- Persona con educación superior y alto poder adquisitivo
- Su motivación principal para viajar suele ser el turismo cultural con gran interés por la gastronomía y productos locales.
- Cubren todos los segmentos de edad.
- Tienden a buscar productos turísticos sostenibles



- Buscan conocer el origen de los productos y su proceso de elaboración hasta llegar a consumirlos.
- Quieren interactuar con la población local y los productores, para así entender el producto.
- Dan importancia al entorno donde se elabora o producen los productos locales de calidad.



TURISMO GASTRONÓMICO – Perfil del turista

Según los hábitos de consumo y el comportamiento los turistas gastronómicos se ha identificado 8 perfiles, se detalla la infografía de cada perfil:

- **Cosmopolita**
- **Responsable**
- **Wine Lover- entusiasta del vino**
- **Gourmet**
- **Gourmand**
- **Foodie**
- **Cocinilla**
- **Sibarita**



TURISMO GASTRONÓMICO – Perfil del turista



TURISTA COSMOPOLITA

(TAMBIÉN CONOCIDO COMO URBANITA)

“Persona inquieta culturalmente y curiosa, que le gusta descubrir la gastronomía singular de cada destino”

RASGOS CARACTERÍSTICOS

Aunque no se trate de un perfil de turista exclusivamente gastronómico, forma parte de la demanda de turismo gastronómico **porque concibe la gastronomía como un elemento indispensable de la cultura del destino que visita** y, por lo tanto, influye en gran medida en sus viajes. **Visita destinos internacionales en mayor medida que el resto de perfiles** y suele realizar este tipo de viajes al menos una vez por temporada o estación. Además, es el perfil que más valora aspectos como la existencia de una cultura gastronómica local y la variedad en la oferta gastronómica.

MOTIVACIONES



75,3%

Probar productos y platos tradicionales de otras regiones



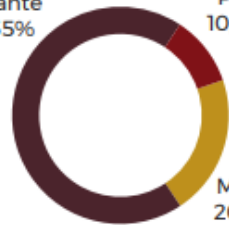
66,7%

Considera que la gastronomía forma parte del patrimonio cultural

GRADO DE INFLUENCIA DE LA GASTRONOMÍA

Bastante
68,55%

Poco
10,48%



Mucho
20,97%

ACTIVIDADES DESTACADAS



67,2%

Visita mercados gastronómicos

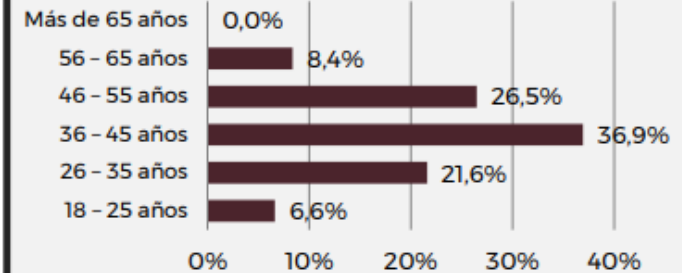


37,6%

Asiste a eventos gastronómicos

PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO

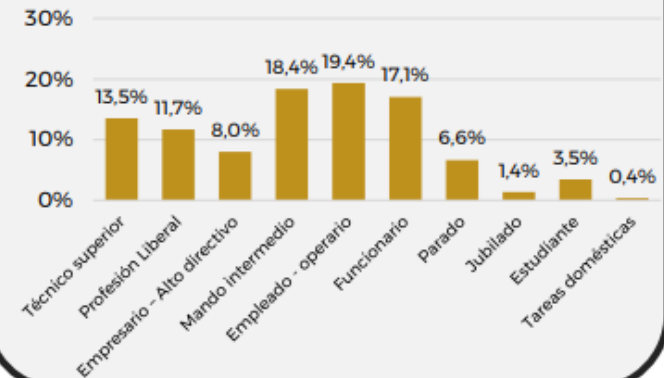
EDAD



SEXO



PROFESIÓN



TURISMO GASTRONÓMICO – Perfil del turista



TURISTA RESPONSABLE

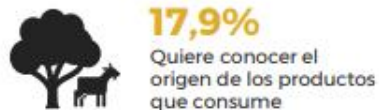
(TAMBIÉN CONOCIDO COMO ECOTURISTA)

“Tiene especial interés en descubrir el entorno natural de los destinos, muestra un gran respeto por el medio ambiente y la sostenibilidad y hace un consumo responsable de los productos”

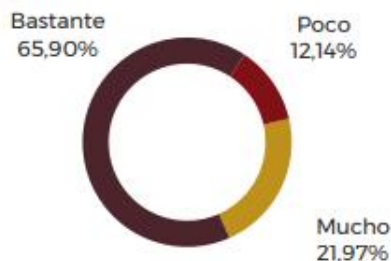
RASGOS CARACTERÍSTICOS

Es el perfil con menor influencia de la gastronomía en sus viajes dentro de la demanda de turismo gastronómico. Elige este tipo de viajes motivado por su alto compromiso con la sostenibilidad y porque le permiten mejorar sus conocimientos sobre el proceso de elaboración de los productos y sus impactos en el medioambiente. **Suele viajar más en familia que el resto y es el perfil que mayor preferencia muestra por los alojamientos rurales.** Cuando busca información, suele **preguntar a familiares y amigos más que los demás**, de hecho es su fuente de información principal por encima de los medios online. Durante sus viajes gastronómicos, **visita más museos gastronómicos que la media y suele combinar este tipo de actividades con excursiones por la naturaleza** en mayor medida que el resto de perfiles.

MOTIVACIONES



GRADO DE INFLUENCIA DE LA GASTRONOMÍA

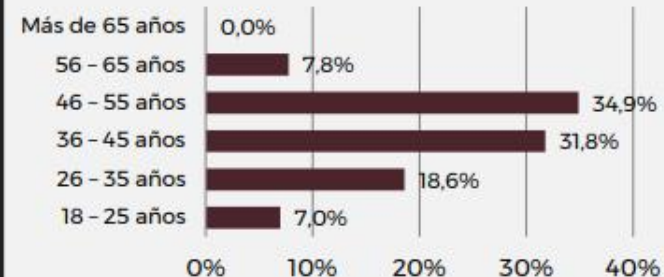


ACTIVIDADES DESTACADAS

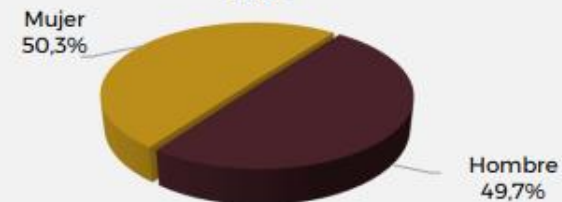


PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO

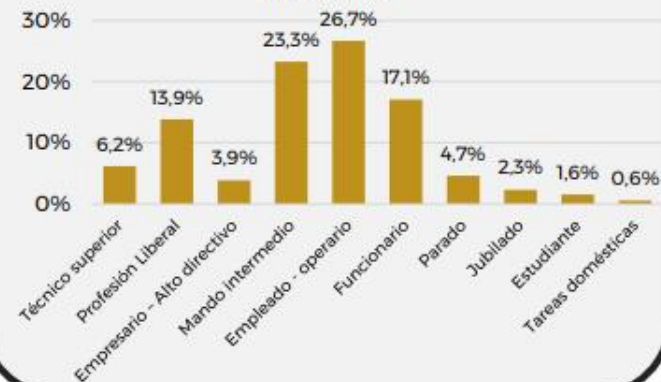
EDAD



SEXO



PROFESIÓN



TURISMO GASTRONÓMICO – Perfil del turista



TURISTA WINE-LOVER

(TAMBIÉN CONOCIDO COMO ENTUSIASTA DEL VINO)

“Persona amante de los vinos, a la que le gusta visitar bodegas y conocer el origen y la elaboración de los productos que consume habitualmente”

RASGOS CARACTERÍSTICOS

Es el cuarto perfil con mayor grado de influencia de la gastronomía, ya que la concibe como un complemento indispensable del vino. Suele viajar acompañado por un grupo de amigos más que el resto de los perfiles, convirtiéndose en su segunda preferencia por detrás de los viajes en pareja, y muestra preferencia por los alojamientos temáticos y rurales. Aunque prefiere los restaurantes tradicionales y gastrobares, también suele elegir restaurantes de vanguardia durante sus viajes. Otras actividades que destacan como sus favoritas durante sus viajes y escapadas gastronómicas son participar en catas y degustaciones, visitar museos y asistir a eventos gastronómicos.

MOTIVACIONES



70,6%

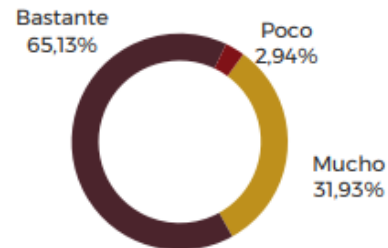
Probar productos y platos tradicionales de otras regiones



15,2%

Quiere conocer el origen de los productos que consume

GRADO DE INFLUENCIA DE LA GASTRONOMÍA



ACTIVIDADES DESTACADAS



78,6%

Visita bodegas

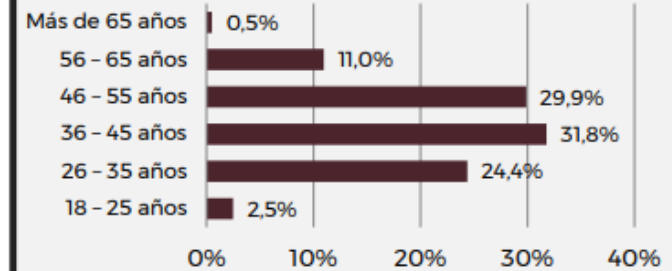


68,1%

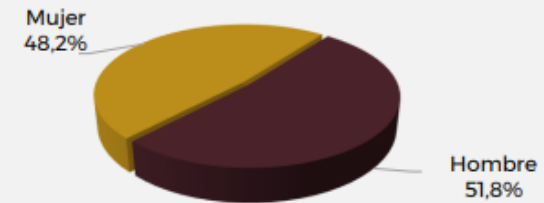
Compra vinos

PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO

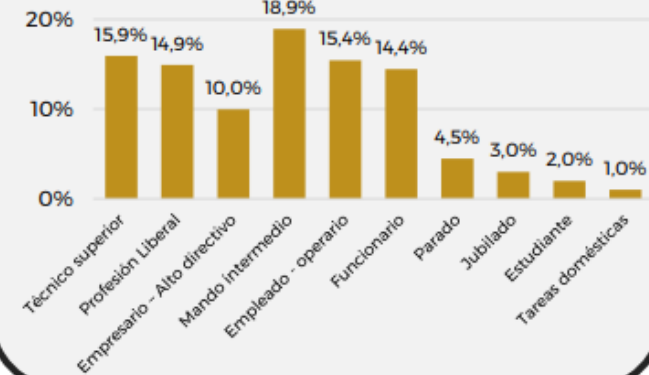
EDAD



SEXO



PROFESIÓN



TURISMO GASTRONÓMICO – Perfil del turista



TURISTA GOURMET

(TAMBIÉN CONOCIDO COMO COMIDISTA)

“Persona de gusto refinado, experto en gastronomía y vinos, que busca siempre los mejores restaurantes”

RASGOS CARACTERÍSTICOS

Es el perfil con mayor grado de influencia de la gastronomía en sus viajes. Muestra un mayor grado de preferencia por los alojamientos hoteleros de categoría superior que el resto de perfiles, especialmente por los hoteles 5*. También suele elegir restaurantes de vanguardia y con distinciones en mayor medida que el resto de perfiles de turistas gastronómicos. Su disposición al gasto en las diferentes actividades relacionadas con la gastronomía durante sus viajes es elevada, así como su gasto en restauración, y valora especialmente el prestigio de restaurantes y cocineros a la hora de elegir el destino de sus viajes.

MOTIVACIONES



38,3%

Vivir una experiencia gastronómica en los mejores restaurantes



18,7%

Quiere conocer el origen de los productos que consume

GRADO DE INFLUENCIA DE LA GASTRONOMÍA

Bastante
47,66%



Mucho
52,34%

ACTIVIDADES DESTACADAS



89,5%

Comer en restaurantes

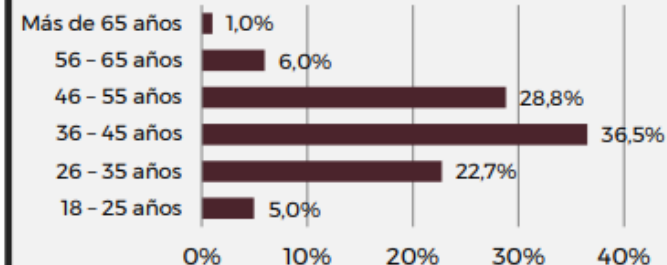


45,3%

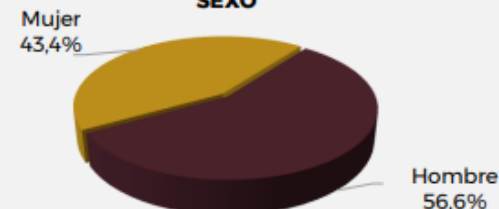
Participa en degustaciones y catas

PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO

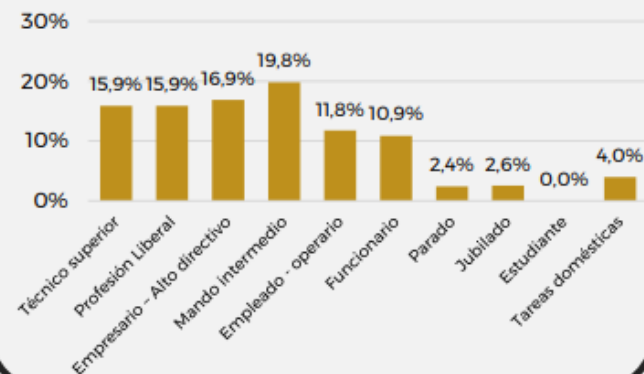
EDAD



SEXO



PROFESIÓN



TURISMO GASTRONÓMICO – Perfil del turista



TURISTA GOURMAND

(TAMBIÉN CONOCIDO COMO TRAGALDABAS)

“Persona que aprecia y disfruta con los buenos manjares, que antepone la tradición a la vanguardia”

RASGOS CARACTERÍSTICOS

El *gourmand*, también conocido como el *triponcete* o el *tragaldabas*, **entiende la gastronomía como un elemento de ocio y disfrute**. A diferencia del *gourmet*, no cuenta necesariamente con grandes conocimientos gastronómicos, sino que se limita a disfrutar de los buenos manjares durante sus viajes. Muestra un mayor grado de preferencia por los hoteles de 3* que el resto de los perfiles **y suele realizar escapadas gastronómicas para comer en algún restaurante o para ir de tapas** por zonas y calles gastronómicas. Por ello, **valora por encima del resto de perfiles la existencia de una oferta de tapas, pintxos y raciones**.

MOTIVACIONES



73,5%

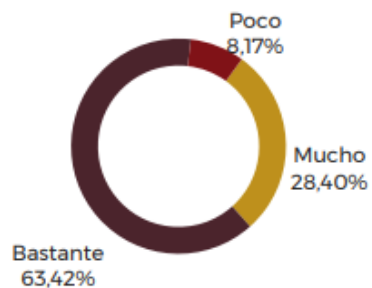
Probar productos y platos tradicionales de otras regiones



60,3%

Disfrutar del placer de una buena comida

GRADO DE INFLUENCIA DE LA GASTRONOMÍA



ACTIVIDADES DESTACADAS



89,4%

Comer en restaurantes

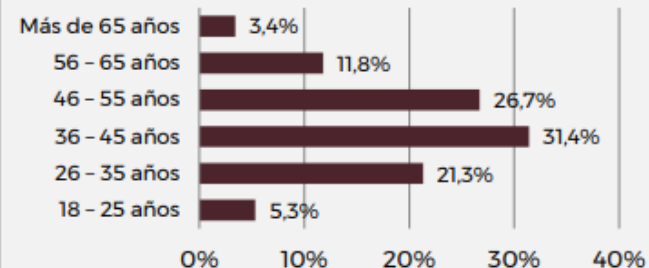


74,9%

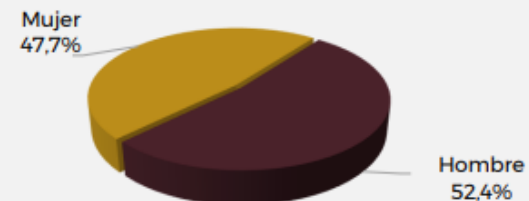
Ir de tapas

PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO

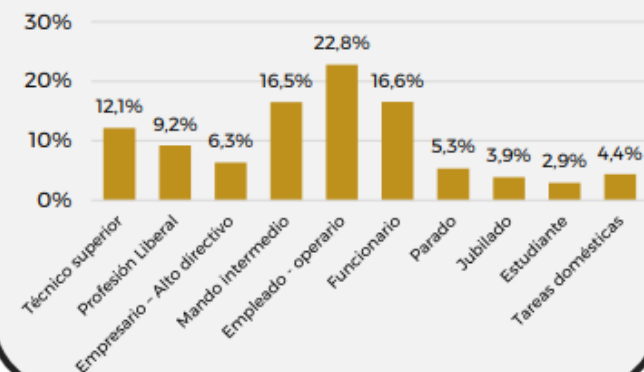
EDAD



SEXO



PROFESIÓN



TURISMO GASTRONÓMICO – Perfil del turista



TURISTA FOODIE

(TAMBIÉN CONOCIDO COMO GASTRÓNOMO)

“Aficionado a la gastronomía en todas sus vertientes, disfruta acercándose al origen de los alimentos, descubriendo nuevos restaurantes, productos y elaboraciones”

RASGOS CARACTERÍSTICOS

Es el tercer perfil con mayor nivel de influencia de la gastronomía, por detrás del gourmet y el sibarita. Está al día de las últimas tendencias gastronómicas y le gusta conocer nuevos restaurantes. **Suele realizar escapadas para asistir a eventos gastronómicos** y utiliza las redes sociales en mayor medida que el resto de perfiles. Además, **compra más productos locales y vinos** que el conjunto de turistas gastronómicos y valora especialmente la variedad de la oferta gastronómica del destino. Durante sus viajes, le gusta visitar mercados y entrar en contacto con los productores locales. **Es un auténtico devorador de cultura gastronómica.**

MOTIVACIONES



73,0%

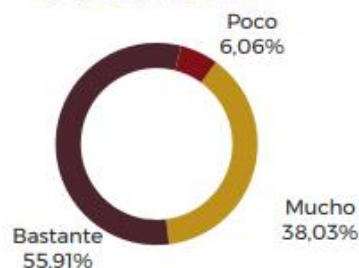
Le gusta probar productos y platos tradicionales de otras regiones



19,9%

Descubrir todos los atractivos gastronómicos de destinos de primer nivel

GRADO DE INFLUENCIA DE LA GASTRONOMÍA



ACTIVIDADES DESTACADAS



69,7%

Compra productos locales

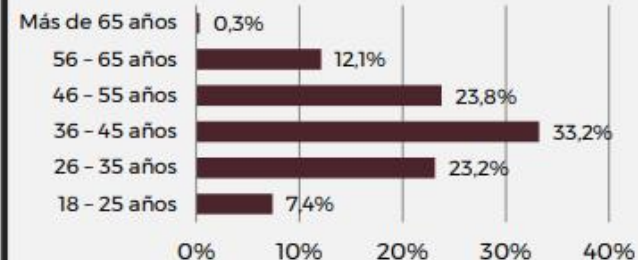


66,9%

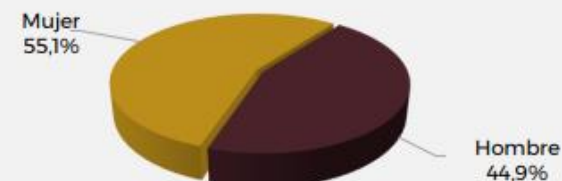
Visita mercados gastronómicos

PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO

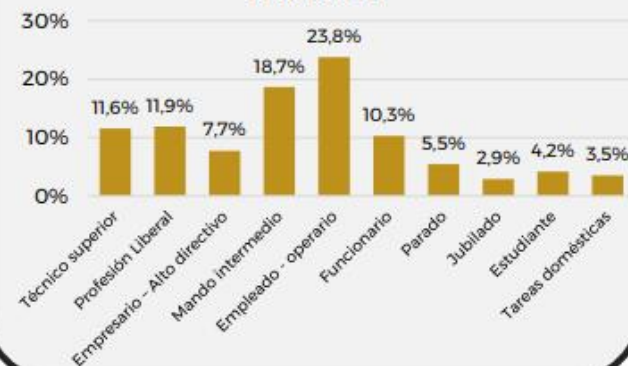
EDAD



SEXO



PROFESIÓN



TURISMO GASTRONÓMICO – Perfil del turista



TURISTA COCINILLA

(TAMBIÉN CONOCIDO COMO EL GRAN CHEF AMATEUR)

“Persona a la que le gusta cocinar, descubrir productos y probar nuevas recetas, preferiblemente de corte tradicional”

RASGOS CARACTERÍSTICOS

El turista cocinilla aprovecha sus viajes para comprar productos, degustar los platos locales y aprender a cocinar nuevas recetas de los destinos que visita, para poder elaborarlas y degustarlas posteriormente en su casa. **Sigue habitualmente programas de TV de cocina, así como blogs de recetas y gastronomía y valora la relación calidad-precio** en mayor medida que el resto de la demanda de turismo gastronómico a la hora de decidir el destino de sus viajes. Este aspecto, también influye en sus preferencias de alojamiento, de hecho **es el perfil que más elige hoteles asequibles (1* y 2*)** y campings, así como en sus los restaurantes elegidos durante el viaje (**es el perfil que más elige bares y restaurantes económicos**).

MOTIVACIONES



62,8%

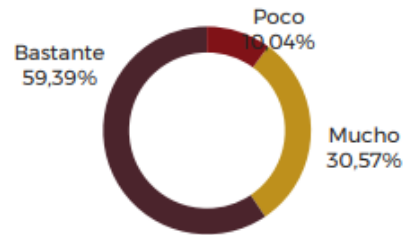
Le gusta disfrutar del placer de una buena comida



23,1%

Mejora sus conocimientos culinarios

GRADO DE INFLUENCIA DE LA GASTRONOMÍA



ACTIVIDADES DESTACADAS



68,1%

Compra productos locales

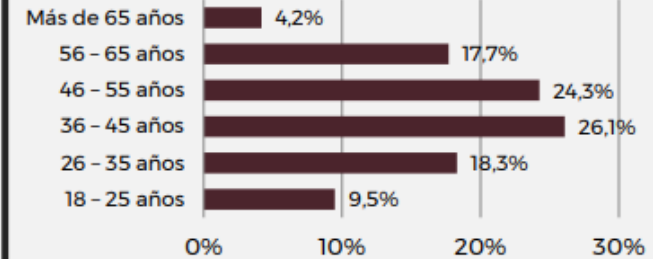


9,9%

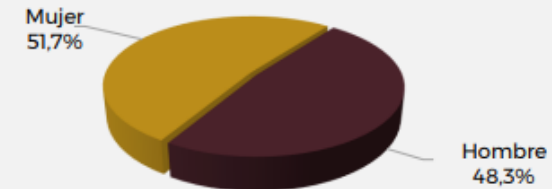
Participa en talleres y cursos de cocina

PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO

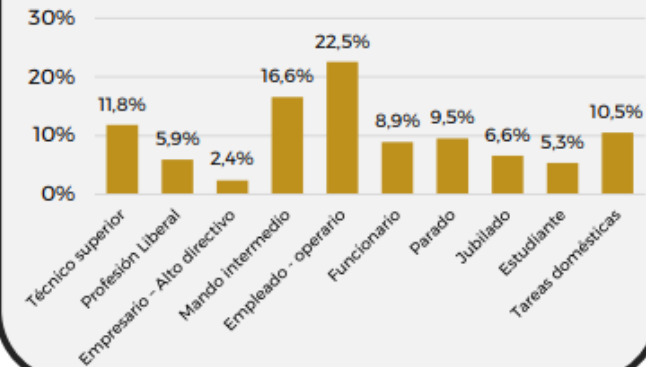
EDAD



SEXO



PROFESIÓN



TURISMO GASTRONÓMICO – Perfil del turista



TURISTA SIBARITA

(TAMBIÉN CONOCIDO COMO AMANTE DE LA BUENA VIDA)

“Persona que lleva un estilo de vida exclusivo y refinado, lo que se traslada también a sus hábitos turísticos, en los que la gastronomía ocupa un lugar clave como elemento de distinción”

RASGOS CARACTERÍSTICOS

Es el segundo perfil con mayor grado de influencia de la gastronomía después del gourmet. Suele viajar más que el resto de turistas **acompañado de un grupo de amigos** y muestra un **mayor grado de preferencia por los alojamientos hoteleros de categoría superior (4* y 5*)** que el resto de perfiles. Prefiere los **restaurantes de vanguardia y con distinciones** por encima del resto, y además, es el perfil con **mayor disposición al gasto en compras** de productos locales y vinos. Durante sus viajes gastronómicos, además de realizar actividades culturales, **combina gastronomía con turismo de salud y bienestar y compras.**

MOTIVACIONES



42,5%

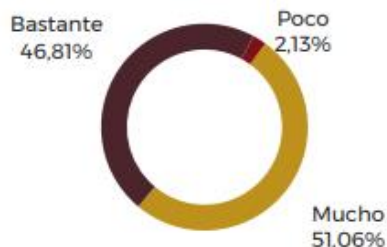
Vivir una experiencia gastronómica en los mejores restaurantes



31,9%

Descubrir todos los atractivos gastronómicos de destinos de primer nivel

GRADO DE INFLUENCIA DE LA GASTRONOMÍA



ACTIVIDADES DESTACADAS



95,7%

Comer en restaurantes

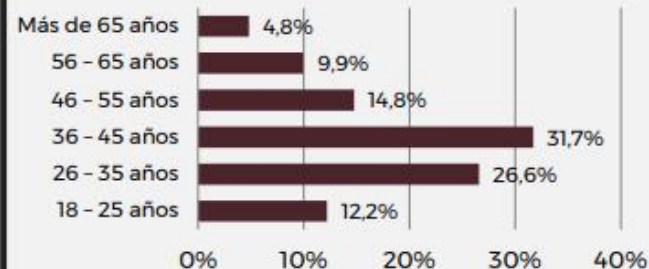


53,2%

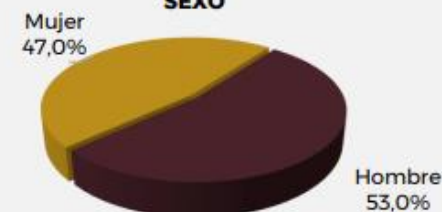
Participa en degustaciones y catas

PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO

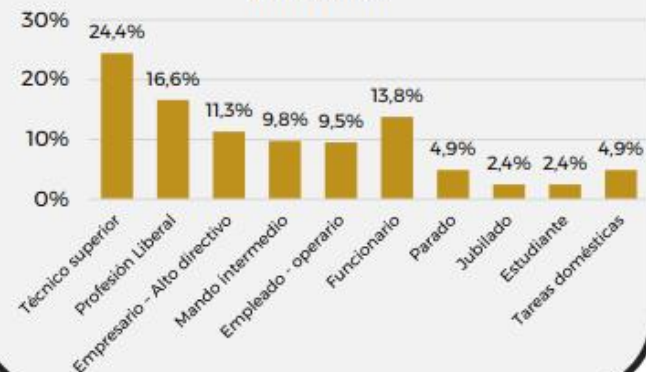
EDAD



SEXO



PROFESIÓN



Destino Ambroz-Cáparra



DEMANDA - Mercados emisores prioritarios destino Ambroz-Cáparra

Nacional

- **Prioridad 1:**
 - Comunidad de Madrid
 - Sur de Castilla y León
 - Residentes en Extremadura
 - Turistas que se alojan en territorios colindantes
- **Prioridad 2:**
 - Norte de España –País Vasco
 - Provincia de Sevilla
 - Levante
- **Prioridad 3:**
 - Otros mercados nacionales: Cataluña

Internacional

- **Prioridad 1:**
 - Alemania
 - Portugal
 - Francia
- **Prioridad 2:**
 - Reino Unido
 - Benelux
 - Israel
- **Prioridad 3:**
 - Países Escandinavos
 - Países BRIC (Brasil, Rusia, India, China)
 - Italia



Datos extraídos del: Plan de sostenibilidad turística Ambroz-Cáparra



TURISMO GASTRONÓMICO – Identidad del producto

- Conocimiento de la cultura gastronómica
- Cultura-pasado de los productos tradiciones y su cultivo
- Identificación de tradiciones y métodos de elaboración de los productos
- Degustación de productos regionales
- Talleres de recetario tradicional
- Puesta en valor de la manzanilla cacereña
- Visitas en zonas de cultivo de productos locales
- Artes y oficios ancestrales
- Museo y centros de interpretación singulares
- Participación en fiestas y eventos populares –
Centrados en los productos locales
- Recetario tradicional y popular
- Cultura gastronómica y de calidad: aceite, ibérico, ternera, cordero, quesos o cerveza artesanales.
- Sumergirse en la cultura gastronómica y en la vida del Ambroz-Cáparra



TURISMO GASTRONÓMICO – Recursos

Mapa Digital: [Turismo Gastronómico](#)

PRIORITARIOS

- Centro de la Interpretación de la Molinería
- El Nevero - Pozo de la nieve
- Mercado de Artesanía
- Fiesta de la Aceituna
- Aceite de oliva – Manzanilla Cacereña
- Pimentón de la Vera
- Vino de Pitarra y quesos
- Cochinillo cuchifrito
- Hornazo
- Bollos de San Antón
- Caldereta de cabrito
- Caldereta de cordero
- Patatas escabechadas
- Cultivo zona gargantilla-Casas del Monte: fresa, ciruela claudia y cerezas.

- Leche frita
- Coquillos
- Patatas a la importancia
- Callos
- Zorongollo
- Migas de pastor
- Las Perrunillas
- El delicado

Eventos:

- Primavera Viva
- Otoño mágico
- Floralia
- Festival de los Conversos
- Termarium
- Festival de los titiriteros y trotamundos
- Fiesta de la Aceituna

POTENCIALES

- Matanza Paleta
- Encuentro del Hornazo Belloso
- Feria del cerdo Ibérico
 - Árbol Singular Castaños del Temblar
 - Árbol Singular Castaño de la Escarpia o de la Marmotera
 - Árbol Singular Alcornoque de la Fresneda
 - Árbol Singular Roble de Romanejo
- Centro de Interpretación de la Artesanía del Castaño



TURISMO GASTRONÓMICO – Principales actividades

ESPECIALIZADAS

- Visita guiada en Dehesa ecológica
 - Cata de productos regionales
 - Visita en fábrica donde transforman el producto
 - Entradas en centros de interpretación
 - Visita a bodegas
 - Taller de cocina
 - Ruta por castaños
 - Campesino por un día
 - Paisajes del aceite
 - Jornadas de divulgación de productos locales
- Visitas a olivares
 - Catas de aceite
 - Show-cooking del recetario popular
 - Visita a queserías
 - Jornadas gastronómicas
 - Visita a cervecería artesanal
 - Menús de degustación de productos locales en restaurante de la zona

COMPLEMENTARIAS

- Rutas de senderismo por las zonas de producción
- Actividades de aventura en entorno natural
- Paseo en globo
- Alojamiento en establecimientos con productos locales



TURISMO GASTRONÓMICO – Vivencias

- En e-bike hasta las estrellas
- Ecología de sabores
- ¡Apicultores por un día!
- ¡Micólogos por un día!
- Colores y sabores de otoño, ¡Te enamorarás! *Actividad inclusiva
- ¡Maestros almazareros por un día!
- Saborea la cultura y tradición extremeña!
- El oro líquido, ¡Descubre sus secretos!
- Apasionate con la cultura del olivo
- ¡Amasa Extremadura en familia!
- Los Paisajes del Aceite en barco
- Extremadura de sabores, ¡Degústala!
- Siente el sabor de Extremadura
- ¡Extremadura delicatessen en familia!
- Degusta Extremadura
- Proximidad, fresca y Extremadura en un delicioso menú
- Deleita tu paladar con un exquisito menú fusión
- Saborea el arte culinario de Baños de Montemayor
- Tradiciones, sensaciones y toques de autor en un único menú
- Jornada educativa y gastronómica, ¡Elabora tu propio aceite!
- ¡Almazarero por un día!

AOVE Vibel OleumViejo SL
Oleosetin
Ad Astra
Micoambroz
Verata experience
Panthos
Dehesando-Finca Casa Blanca
Panadería Bellosa
Pimentón Santo Domingo
Bar Antonio
Restaurante Nardi
Restaurante Almirez
Restaurante El Puente
CR Ciudad de Verde Oliva



TURISMO GASTRONÓMICO – Relato del producto

Gastronomía auténtica en el Valle del Ambroz-Cáparra

Érase una vez un lugar dónde el tiempo se detenía, **un lugar dónde perderte entre olivares, dehesas y castaños degustando productos de sus pueblos: cerdo ibérico, cabrito, ternera, aceite, quesos, castañas, vino, pimentón, ...**

¿Te imaginas descubrir el origen de las recetas más fascinante de la provincia de Cáceres? **Caldereta de cabrito o de cordero, migas del pastor, hornazo, ... te esperan.**



TURISMO GASTRONÓMICO – Relato del producto

Gastronomía auténtica en el Valle del Ambroz-Cáparra

¿Te imaginas saboreando y aprendiendo a cocinar deliciosos platos locales? **Degusta y cata nuestros formidables aceites de Oliva de manzanilla cacereña, Jamón Ibérico DO Dehesa de Extremadura, guisos de castañas de la tierra, vinos de pitarra, miga de extremeñas o nuestro famoso zarangollo, ... Sabores de la tierra te esperan.**

¿Te imaginas poder recorrer los pueblos del Ambroz-Cáparra de fiesta en fiesta? **No te pierdas la fiesta del hornazo Belloso, las jornadas del aceite de oliva de manzanilla cacereña, o las jornadas del cabrero, entre otras.**

¿Te imaginas navegando y catando los sabores del territorio? **aceite, quesos y cerveza de producción local te esperan mientras navegas por el relajante embalse de Gabriel y Galán**

¿Te imaginas ser panadero por un día? **Aprende a elaborar pan y auténticos dulces del territorio. Te animas?**



TURISMO GASTRONÓMICO

Cultura auténtica en el Valle del Ambroz-Cáparra

DEJA DE IMAGINAR, Vive el Ambroz-Cáparra, VIVE SU GASTRONOMÍA, viaja a través de los sabores y cuéntanos tu historia, Vive tu propia aventura gastronómica: (enlace redes sociales)



Momentos memorables para compartir, momentos únicos para recordar.



TURISMO GASTRONÓMICO – Mensajes promocionales

- Ambroz-Cáparra te invita a descubrir sabores del territorio entre olivares y dehesas. Degusta entre un mar de olivares y castaños.
- Descubre los pueblos del valle: identidad, gastronomía y tradiciones, cultura viva en el valle.
- Practicas el senderismo? Descubre el origen de los productos del magnífico destino y descubre el secreto de su elaboración.
- Tradiciones, eventos y fiestas populares todo el año, para disfrutarlas como un local!
- Una experiencia culinaria sensorial, cultura local entre fogones. Cocinamos?
- Sabores ancestral entre arboledas... rodéate del paisaje del aceite y respira gastronomía en el valle del Ambroz!
- Disfruta de la cocina más moderna con raíces locales en un restaurante con estrella Michelin.



TURISMO GASTRONÓMICO – Plan de mejora

Fortalezas

- ✓ Zona de gran riqueza gastronómica; aceite, cerdo ibérico, quesos, vino, cerveza, miel, castaños.
- ✓ Industria del pimentón ofrece visitas a las instalaciones.
- ✓ Buen tejido empresarial para degustar productos locales en restaurantes.
- ✓ Entorno natural donde se recolecta, cultiva o procesa el producto.
- ✓ Clubes de producto; Ruta del aceite y ruta del ibérico.
- ✓ Variado recetario tradicional; caldereta, migas, callos, patata a la importancia, zorongollo, vino de pitarra, hornazo, aceite de manzanilla cacereña, cerezas y pimentón, ...

Debilidades

- X Falta de acondicionamiento por parte de las empresas agroalimentarias y productores para visitas turísticas- falta de visitas a queserías.
- X Falta de un normativa clara para visitar empresas agroalimentarias
- X Las actividades en gran medida no están digitalizadas.
- X Falta de identidad del producto local.
- X Falta de una identidad unificada para las poblaciones del Ambroz-Cáparra y sus fiestas populares para potenciar el producto local en jornadas gastronómica.



TURISMO GASTRONÓMICO – Plan de mejora

Mejoras

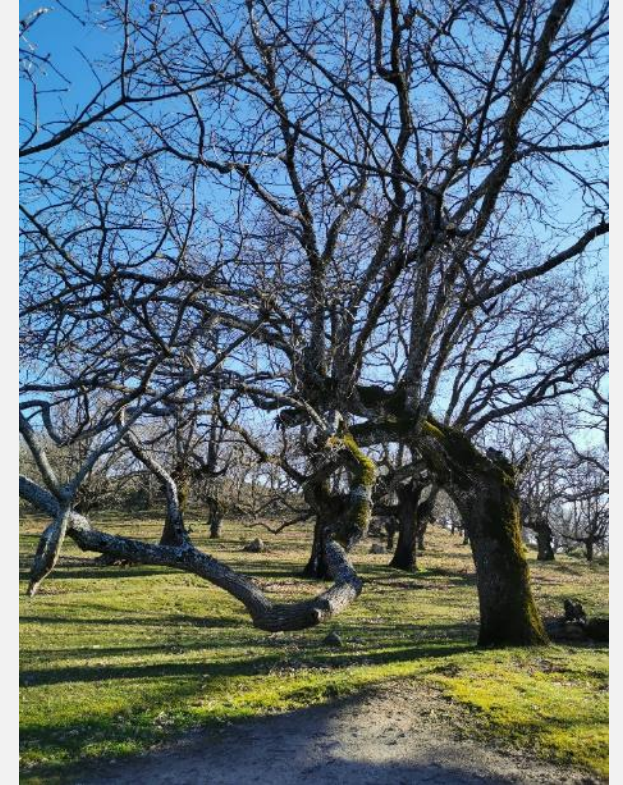
- ✓ Incentivar a los restaurantes y alojamientos a usar productos de proximidad y de calidad, para así realizar un uso sostenible de los recursos del territorio.
- ✓ Incentivar la afiliación de las empresas a los clubes de producto.
- ✓ Revalorización de los productos locales con jornadas gastronómicas temáticas.
- ✓ Potenciar la creación de menús de producto local Km0.
- ✓ Seleccionar fiestas populares entorno a la gastronomía



TURISMO GASTRONÓMICO – Plan de mejora

Oportunidades

- ✓ Formación en buenas practicas sostenibles y certificaciones: destino y empresas.
- ✓ Creación de un plan para incentivar la creación de producto turístico entorno a las empresas agroalimentarias: licencia de actividades, responsabilidad civil,...
- ✓ Creación de una marca de garantía relacionada con el producto local: manzanilla cacereña, castañas, miel, quesos artesanales,...
- ✓ Creación de un programa de digitalización de las experiencias para su venta on-line. Formación TIC a las empresas agroalimentarias.
- ✓ Realizar un catálogo del recetario popular del territorio



Plan de promoción y comercialización

TURISMO GASTRONÓMICO



Promoción y comercialización PRODUCTOS TURÍSTICOS



Promoción y comercialización PRODUCTOS TURÍSTICOS



Promoción y comercialización - Ferias específicas

**TURISMO
GASTRONÓMICO**



FERIAS DE PRODUCTO:

- **HIP - HOSPITALITY INOVATION PLANET, MADRID**
- **EXPOLIVA, JAÉN**
- **SALÓN GOURMETS, MADRID -**
- **WORLD OLIVE OIL EXHIBITION, MADRID**
- **FINE, VALLADOLID (FERIA DEL VINO Y ENOTURISMO)**
- **XANTAR – SALÓN INTERNACIONAL DE TURISMO GASTRONÓMICO, OURENSE**

FERIAS DE TURISMO-GASTRONOMÍA

- **MADRID FUSIÓN, MADRID**
- **FORUM GASTRONÓMICO, GIRONA**
- **SAN SEBASTIÁN GASTRONÓMICA, SAN SEBASTIÁN**
- **MEDITERRANEA GASTRONOMA, VALENCIA**
- **SALÓN HOSTELERÍA Y TURISMO, MÁLAGA**

