



JORNADES PER A PROFESSIONALS

Des dels diferents sectors implicats en l'enoturisme repensem noves formes de relació i de prescripció d'uns i altres, tot valorant que més ens cal per avançar. Us proposem unes jornades per a conèixer els productes enoturístics i vitivinícoles dels Bages.

Professionals convidats a participar: cellers, restaurants, hotels, cases de turisme rural, agències de viatges, enoteques, comerciants, empreses distribuïdores.

A cada sessió s'aprofundirà amb un expert sobre un contingut relacionat amb l'enoturisme, s'avaluaran possibles necessitats dels diferents participants per a portar a terme el seu producte enoturístic i les sinèrgies que pot establir amb altres, i finalment es realitzarà un tast conduït per un expert de diferents vins dels cellers del Bages.

Localització: es realitzarà a diferents cellers del Bages.

Horari dilluns de 16:00 a 19:30.

Preu per a la inscripció: Gratuït.

Programa de Maridatges enoturístics:

- 24/04
MODUL 1: Els cellers i els vins de la DO Pla de Bages
Prof: Clara Antúnez
- 08/05
MODUL 2: Introducció a l'Enoturisme
Prof: Lluís Tolosa
- 15/05
MODUL 3: Història i patrimoni vitivinícola del Bages
Prof: Josep Pelegrín
- 22/05
MODUL 4: Com puc integrar l'enoturisme al meu negoci/establiment. Propostes i casos d'èxit.
Prof: Lluís Tolosa

Dades per a la preinscripció:

NOM	COGNOMS
EMPRESA	CÀRREC
E-MAIL	TF

Podeu enviar la vostra inscripció per correu-e a: edec@escolaenoturisme.cat
o al formulari <https://goo.gl/3dYYOe>