



EL TURISME GASTRONÒMIC, UN ELEMENT CLAU PER AL FUTUR DEL SECTOR



11è CONGRÉS MUNDIAL DE TURISME DE NEU I MUNTANYA

23 · 25 març 2022 · Canillo · ANDORRA

www.mountainlikers.com

Si existeix una paraula que forma part de la definició del turisme del futur aquesta és, sens dubte, **sostenibilitat**. Per això, el **Congrés Mundial de Turisme de Neu i Muntanya**, que tindrà lloc a **Andorra del 23 al 25 de març del 2022**, dedicarà una sessió a la importància del consum sostenible en el sector turístic. Com podem dur a terme una gestió sostenible del turisme? Tot apunta que la **gastronomia** serà un dels elements clau per aconseguir-ho, ja que en els darrers anys s'ha convertit en un dels millors recursos que les destinacions tenen al seu abast per desenvolupar un **pla turístic sostenible**.

Quan parlem de **turisme gastronòmic** ens referim a aquelles activitats que permeten als viatgers conèixer, assaborir i viure en primera persona la gastronomia pròpia d'un territori. Impulsar aquest tipus de turisme no només contribueix a diversificar l'oferta de la destinació, sinó que ajuda a avançar cap a la **sostenibilitat turística des de la vessant mediambiental, l'econòmica i també la sociocultural**.

Si ens centrem en l'**àmbit mediambiental**, la contribució del turisme gastronòmic és evident: beneficia la biodiversitat dels territoris posant en valor els **productes locals**, afavoreix el manteniment de determinats **cultius** i propicia la conservació dels **paisatges**.

La sessió, que se celebrarà sota el títol **"Gastronomia local i consum sostenible"** i serà moderada per **David Mora**, coordinador del **Màster Gastronòmic, Basque Culinary Center (BCC)** donarà a conèixer alguns exemples d'iniciatives de consum sostenible que tenen la voluntat que la població local es beneficiï del desenvolupament del turisme, especialment a les zones més rurals.

Tindrem l'oportunitat d'escoltar al **Michele Rumiz**, director del programa **Slow Food Travel**, un projecte creat per ajudar les àrees locals a desenvolupar el seu potencial per convertir-se en destinacions gastronòmiques de qualitat. A més, comptarem amb la presència de la **Vee Bougani**, **CEO del Moviment Alimentari Sostenible**, una iniciativa que aborda el malbaratament alimentari i promou la sostenibilitat a la indústria culinària a Grècia. Així mateix, el **Jordi Grau**, xef del restaurant **IBAYA de Soldeu-Andorra**, ens explicarà com la combinació perfecta entre identitat, bon gust, creativitat, territori i tradició ha estat clau per assolir el reconeixement d'una **estrella Michelin**.

Si ets professional del sector i vols avançar-te al turisme de neu i muntanya del futur escoltant iniciatives innovadores com aquesta, t'esperem al Congrés Mundial de Turisme de Neu i Muntanya!

Reserva els dies 23, 24 i 25 de març de 2022!

INSCRIU-TE AQUÍ!

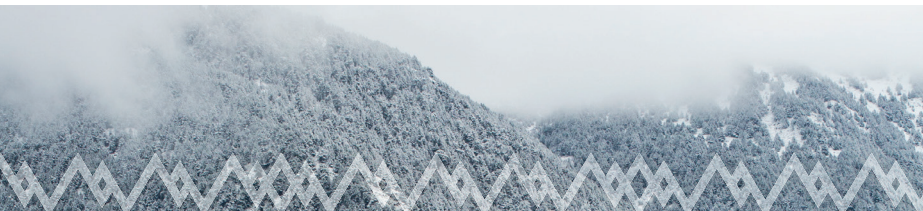
Organitzadors



Partner Tecnològic



Patrocinador Argent



MOUNTAINS 2022

International Year of Sustainable Mountain Development