

Turisme regeneratiu en enogastronomia

TURISME REGENERATIU



- Desenvolupament turístic que va més enllà de la sostenibilitat



- on destaca la connexió del visitant amb un mateix, la comunitat local i l'entorn



- Busca regenerar sistemes socials i ambientals, i generar impactes positius



El turisme enogastronòmic regeneratiu ha de:

- Millorar sistemes naturals i socials del territori
- Connectar viatgers amb el territori a través de la gastronomia



TURISME ENOGASTRONÒMIC



- Turisme motivat pel coneixement i tast de la gastronomia i el vi d'un indret

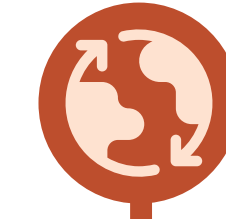
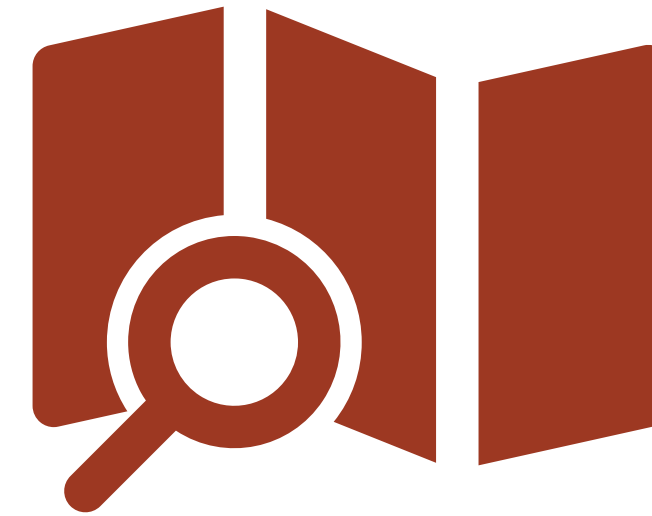


- a través d'experiències autèntiques



- posant en valor els productes locals

CARACTERÍSTIQUES DE L'OFERTA REGENERATIVA



DE L'OFERTA - Operativa:

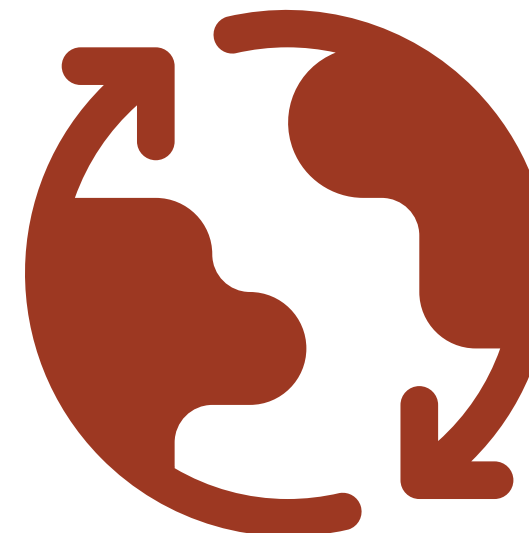
- Economia circular i sostenibilitat
- Ús de productes locals i de temporada
- Retorn econòmic i social al territori



CAP A LA DEMANDA - Experiència:

- Relat significatiu
- Experiència autèntica
- Connexió amb la identitat del lloc
- Recerca de regeneració

PASSOS PER DISSENYAR UNA EXPERIÈNCIA DE TURISME REGENERATIU



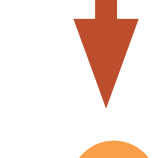
1. **Relat significatiu:** històries que inspirin i moments “wow”



2. **Connexió amb el lloc**



3. **Experiència autèntica:** experiència transformadora



- impacte positiu per al visitant



- permet la regeneració

Com podem saber si oferim una experiència enogastronòmica regenerativa o amb potencial per ser-ho?

ALGUNS PRINCIPIS BÀSICS



- Productes autòctons, de temporada, ecològics



- Farm-to-table, eliminant intermediaris



- Economia circular



- Connexió amb l'entorn natural i comunitat

PREGUNTES CLAU PER ANALITZAR EL POTENCIAL REGENERATIU

