

SEMINARI

# ALIMENTS I TERRITORI.

Claus de l'èxit per a dissenyar una bona experiència turística

12, 19 i 23 de maig.

Sala de plens de l'Ajuntament de Tremp

## Seminaris professionalitzadors per a productors i restauradors.

Objectius: millorar les estratègies de comercialització i venda directa dels productes agroalimentaris a partir d'una experiència turística.

### 1 Com dissenyar una experiència turística en el sector agroalimentari

Dijous 12 de maig

De 16 a 19h. Aspectes legals a tenir en compte. Eva Tarragona. Montanyanes.

De 19 a 20h. Disseny de l'experiència. Núria Martí. Pirineu Emoció.

### 2 Elaborar el relat que enganxa. La nostra història i la del nostre producte

Dijous 19 de maig

De 16 a 20h. Pau Canaleta. Consultor en comunicació.

### 3 Aconseguir que els clients vinguin a casa a veure'ns i a comprar. Secrets del màrqueting i la comercialització

Dilluns 23 de maig

De 16 a 20h. Jordi Casassayas. Consultor en estratègia turística.

Els productors i restauradors que formen part del projecte Al teu gust, aliments del Pallars podran sol·licitar l'assessorament puntual i personalitzat dels experts que imparteixen les sessions.

[www.alteugust.com](http://www.alteugust.com)

Organitzen:



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local