

GastronomiaSetmanal

REVISTA GASTRONÒMICA DIGITAL

13 de gener de 2010



09
10

UdGFormació
FUNDACIÓ UNIVERSITAT DE GIRONA
INNOVACIÓ I FORMACIÓ

ÀMBIT
TURISME
I HOSTALERIA

NOVETAT

CURS D'ESPECIALITZACIÓ

**DIRECCIÓ
I GESTIÓ
DEL TURISME
DEL VI**

(📅 SEMIPRESENCIAL)

UdGFormació



2a edició del curs d'especialització en Direcció i Gestió del Turisme del Vi

La Fundació Universitat de Girona organitza la 2a. edició del curs d'especialització en "Direcció i Gestió del Turisme del Vi". Aquest curs serà de 38 hores i serà semipresencial. Podrà realitzar-se tant en castellà com en català. El curs s'iniciarà el 2 de febrer i tindrà dues sessions presencials els divendres 5 i 19 de febrer per realitzar les sessions a la Sala de Tast de l'Escola Hostaleria i Turisme de Girona que seran dirigides per Ignasi Martín. La resta de sessions no presencials es faràn a través de la plataforma Online de Formació de la Universitat de Girona.

El Turisme del Vi, o Enoturisme, ha aparegut amb força en l'àmbit mundial, i els darrers anys s'ha consolidat com una alternativa al turisme de masses i de sol i platja. A escala mundial, les zones vitivinícoles s'estan beneficiant d'aquesta nova oportunitat d'atracció de visitants que desitgen conèixer el món del vi i el seu entorn natural, cultural, social i econòmic. Per aquest motiu cal disposar d'una formació especialitzada per dirigir i gestionar aquest nou repte que sorgeix de la unió del món del turisme i del món vitivinícola.



OBJECTIUS

- Identificar els agents implicats en el procés de creació d'una destinació enoturística, i orientar en el desenvolupament de nous productes i serveis relacionats amb el turisme del vi.
- Fomentar una formació transversal, unint diverses disciplines per tal de respondre amb propostes innovadores i solucions amb valor afegit.
- Facilitar les eines, tècniques i mètodes per enfortir i potenciar les habilitats, canvi d'actituds i afavorir una cultura de col·laboració i de treball en equip.
- Conèixer les característiques diferencials de les principals destinacions mundials del turisme del vi.

El curs va dirigit a professionals del sector turístic o agroalimentari, entre d'altres; a llicenciats i diplomats, com també a organitzacions i entitats públiques i privades que desitgin tenir coneixements actualitzats sobre la direcció i la gestió de l'enoturisme. El curs es realitzarà segons els següents paràmetres:

Mòdul 1.

Tot el que em cal saber sobre el vi (6 hores):

- Enologia
- Geografia del vi
- Manifestacions artístiques i culturals
- Procés d'elaboració del vi i el cava

- Tast de vins

Docent: Ignasi Martín

Mòdul 2.

Enoturisme: Turisme del vi (6 hores):

- Concepte i motivacions
- Característiques de l'oferta
- Característiques de la demanda
- Configuració del producte turístic
- Models d'innovació col·laboratiu; la ruta del vi i el cava
- Agents implicats en una destinació turística

Docent: Jordi Torras

Mòdul 3.

Enoturisme: Màrqueting (6 hores):

- Direcció del màrqueting mix
- Gestió del producte
- Gestió del preu
- Gestió de la distribució i intermediació
- Gestió de la publicitat i promoció

Docent: Emma Casademunt

Mòdul 4.

Enoturisme: Destinacions (6 hores):

- Gestió de la destinació
- Gestió de les localitzacions
- Gestió dels recursos humans

Docent: Jordi Torras

Mòdul 5.

Estudi de casos (productes, rutes, etc.)

(6 hores)

Docent: Jordi Torras, Emma Casademunt

Durant el curs es realitzaran 2 treballs pràctics (8 hores). Hi haurà dues sortides programades per a visites enoturístiques a cellers els dissabtes 6 i 20 de febrer de 2010 al matí. El preu del curs és de 380 euros. La Fundació té establertes condicions especials de pagament amb diverses entitats bancàries, que permeten fer els pagaments fraccionadament.



Gelatiamo projecta obrir 20 gelateries pròpies i 22 franquícies

Amb la nova gelateria i creperia Gelatiamo al centre comercial Les Glòries de Barcelona sumen sis els establiments que l'empresa gironina Sadegel, sa ha obert en poc més d'un any i mig a Girona, Figueres, Besalú i, ara, a Barcelona. Gelatiamo, amb una inversió inicial en capital social de 350 mil euros, tancarà aquest any amb una facturació prop del mig milió d'euros, amb l'objectiu de doblar les vendes al 2010 i obrir dos punts de venda més. Segons han informat els propietaris de la xarxa de gelateries —Ferran Juncà i Anna Martín— Sadegel ha projectat per Gelatiamo un pla d'expansió que preveu l'obertura de 16 gelateries pròpies i 22 franquiciades durant el període 2010–2015. D'aquestes, sis de les botigues s'ubicaran a Catalunya i la resta, a partir del 2012, s'aniran obrint a diferents punt de la geografia nacional.



anomenats piadine i bruschettas, uns aliments tradicionals italians a base de pasta de pa artesanal cuita i farcida al moment.

Gelatiamo és un grup de gelateries—creperies artesanes que deu l'èxit de la seva expansió a un model de negoci basat en l'oferta de gelat artesà. El gelat artesà s'elabora amb mètodes tradicionals i ingredients d'alta qualitat, cada dia al punt de venda, garantint-ne així la màxima frescor. A diferència del gelat industrial, que es fabrica en una planta de producció amb els ingredients necessaris per a una llarga conservació i transportat en fred, el gelat Gelatiamo es fa en petites quantitats sobre demanda al mateix punt de venda per ser consumit al dia i incorpora un alt contingut de fruita fresca (40%). El model de negoci completa la gama de producte amb granissats (receptes pròpies fetes amb succhs naturals al moment), crepes i gofres (amb massa elaborada al dia i seguint les receptes tradicionals franceses), milkshake i smoothies (de gelat i fruita preparats al moment) i els

El domini absolut del negoci ha situat Gelatiamo en poc temps en un referent a nivell nacional per ser franquiciat, tant pel sistema d'elaboració de producte com pel model de venda: gelateria d'impuls, gelateria-cafeteria a peu de carrer i gelateria-cafeteria en centre comercial. Sadegel basa bona part de la seva expansió en la franquícia sobre la qual els empresaris gironins asseguren que “és una excel·lent plataforma per a l'autocupació”. “Prova d'això —continuen— és el creixement continu del negoci en un context econòmic poc favorable”.

Al capdavant de Sadegel, sa se situen els empresaris gironins Ferran Juncà i Ana Martín, coneguts professionals per la seva llarga trajectòria en la direcció de projectes orientats al creixement de negocis, especialment en el sector de l'alimentació.

Celler Roig Parals, als sopars amb Vins de Tramuntana de l'Empòrium Hotel

El divendres dia 22 es portarà a terme el primer sopar amb vins de tramuntana que organitza l'Empòrium Hotel de Castelló d'Empúries. En aquest sopar el celler convidat serà

Roig Parals de Mollet de Peralada. Per assistir al sopar-maridatge cal fer la reserva amb antelació a través dels telèfons de contacte 972 25 05 93 o al 616 31 75 81.



David Seijas recomana el vi Finca La Emperatriz Crianza al seu nou llibre

El sumiller David Seijas ha presentat recentment el seu llibre 110 Vinos para el 2010, un títol suggerent per encarar l'any nou que estem a punt d'encetar. Seijas, sumiller d'El Bulli i Nariz de Oro 2006, ha realitzat en aquesta obra una selecció de vins guiada per un plantejament basat en els moments de consum; cosa que, sens dubte, li deu haver suposat una feina complicada tenint en compte l'abundant oferta de qualitat que existeix al mercat espanyol. Entre aquests 110 s'hi troba el Crianza que elabora Bodegas La Emperatriz, el projecte dels germans Eduardo i Víctor Hernáiz a la Rioja Alta.

Tot i que el nom del vi respon a la classificació clàssica de Rioja, el Crianza de Bodegas La Emperatriz s'allunya del perfil organolèptic típic d'aquesta categoria, i aposta per un vi en essència més modern, amb un marcat caràcter de la finca de la que prové; una filosofia que Seijas aplaudeix en afirmar que La

Emperatriz "ha encertat de ple amb la seva fórmula de criança".

L'anyada 2005 d'aquest Crianza –que en aquests moments és al mercat-, té capa mitja-alta i bona intensitat en nas, on hi destaquen notes de fruita confitada i pell de préssec, amb aromes fines de vainilla i torrats de la bóta. Entra en boca de forma amable, i de seguida adquireix volum i descobreix fruita i roure ben assemblats. A la retronasal hi apareixen novament notes de fruita i records minerals que ja s'havien trobat en nas.

Dit amb paraules del famós sumiller a 110 Vinos para el 2010, aquest Finca La Emperatriz Crianza és un vi "apte per a tots els públics", perquè "té de tot i agrada", cosa que li ha valgut el mèrit de ser recomanat per un professional de la talla de David Seijas al capítol "Barbacoa", on proposa vins versàtils capaços d'adaptar-se a qualsevol situació.

La cuina casolana i l'alta cuina s'uneixen en nou nou establiment a Girona

El cuiner gironí Cesc Fernández Pou pren la direcció d'una empresa de cuinats per emportar situada a la Plaça Sant Pere 11 de Girona. L'establiment, que porta per nom Cuina Artesana, s'inaugurarà el proper divendres dia 15 de gener a les vuit del vespre.

Cuina Artesana és una empresa de plats cuinats per emportar amb una àmplia experiència en el sector de l'hostaleria. L'establiment aposta per oferir plats típics de la nostra terra amb els productes de la temporada. Cuina Artesana també disposa d'una línia de plats d'alta cuina i una línia de productes biològics.



Cesc Fernández té un llarg currículum com a professional de la restauració, a més d'haver estat professor en diversos centres com l'Aula de Cuina de l'Alt Empordà o l'Escola Universitària d'Hostaleria i Turisme de Sant Pol de Mar.