



Escape2

Nombre Empresa

Meridaunia

Centro del Gusto dei Monti Dauni

Email

info@meridaunia.it

País

Italia

Ejemplo italiano del potencial del turismo rural en su región



Clases de cocina para grupos - eventos de promoción turística, educación alimentaria saludable (talleres con las escuelas) talleres para empresas alimentarias y vinícolas - apoyo a las empresas agroalimentarias para aumentar los intercambios económicos-espacios de promoción para que las empresas locales se reúnan con los compradores, eventos de promoción de alimentos y vinos. Las actividades del Centro se centran en varios temas vinculados a la vocación económica y social del territorio; dentro de él se desarrollan. Es la respuesta al nuevo concepto de comida como expresión cultural, ofreciendo a los usuarios un viaje multisensorial a través de la tradición, el territorio, la historia, el conocimiento colectivo y la educación alimentaria. El Centro del Gusto es un espacio físico, insertado en el interior de un antiguo monasterio, creado para dar a conocer y valorar las múltiples excelencias gastronómicas y vinícolas de Monti Dauni como atractivo turístico.





The Monti Dauni area has a rich food and wine tradition, characterized by varied raw materials of excellent quality.

Food and wine tourism is one of the most interesting local economic products.

characterized by varied raw materials of excellent quality.

Food and wine tourism is one of the most interesting local economic products.



¿QUÉ HUECO CUBRE EN EL MERCADO? ¿CÓMO ES DE INNOVADOR SU PRODUCTO O SERVICIO?



El Centro del Gusto con sus múltiples servicios en el ámbito de la formación y la educación, la asistencia a las empresas, el turismo, etc. se configura como un centro multiservicios sin precedentes en el panorama local y por tanto carente de competidores. El sector se mueve entre la valorización de las tradiciones y la innovación; toda la industria agroalimentaria está

relacionada con él y representa uno de los puntos fuertes de la oferta turística local (productos excelentes, precios bajos). La agroalimentación es uno de los recursos más importantes de los Montes Dauni, situados en el norte de Apulia, son la zona con mayor vocación agrícola de toda la Región.

¿DE DÓNDE HA SACADO LOS PRINCIPALES APOYOS Y RECURSOS?

(Eg. Grants And Other Support)?



- El Centro del Gusto dei Monti Dauni se creó con financiación del FEADER de la Unión Europea (2007-2013) y su gestión se realiza en otros proyectos de valorización agroalimentaria y turística.

¿QUÉ ÉXITO HA TENIDO?



En el Centro del Gusto se imparten cursos de formación profesional para cocineros y operadores del sector de la restauración, para expertos en la puesta en valor de productos agroalimentarios, talleres de nutrición saludable para niños y colegios, clases de cocina y degustaciones para turistas, b2b y talleres para empresas manufactureras...La clave del éxito hay que atribuirlo sobre todo al hecho de que Meridaunia comprendió el potencial de desarrollo que el territorio podía ofrecer en el ámbito alimentario y vitivinícola y fue capaz de crear un centro multiservicios eficaz.Además, el Centro está gestionado por Meridaunia, que está comprometida con todos los aspectos del desarrollo local

y, por lo tanto, es capaz de crear sinergias con actores tanto públicos como privados.La razón de su éxito se encuentra sin duda en la variedad de destinatarios a los que se dirige: productores, granjas, restauradores, escuelas, turistas.El Centro del Gusto dei Monti Dauni se ha convertido en un punto de referencia para las empresas agroalimentarias de la zona y sus eventos de promoción y formación están teniendo un éxito considerable entre el público.

¿EL ÉXITO FUE RESULTADO DEL TRABAJO INDIVIDUAL O DE LA COLABORACIÓN (O DE AMBOS)?



El éxito del Centro del Gusto es el resultado del trabajo de diseño y gestión de Meridaunia, pero también de la colaboración con diversos sujetos: El Ayuntamiento de Troia, propietario del edificio donde se asienta el Centro, empresas locales, organismos de formación asociaciones profesionales de cocineros y restauradores locales, bodegas, hornos y pastelerías, etc...



This project has been funded with support from the European Commission. This publication [communication] reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use, which may be made of the information contained therein 2020-1-ES01-KA202-082418



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union