



LOS PRODUCTORES CINCOVILLESES PARTICIPAN EN UN CURSO DE ORATORIA

De la mano del Plan de Sostenibilidad Turística, 'Más que Cinco Villas', se pone en marcha una acción formativa para mejorar las experiencias turísticas con productores que trabajan en el territorio cincovillés

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 31 DE ENERO DEL 2023

Ayer tuvo lugar la primera sesión formativa con productores de la comarca. Tras la puesta en marcha de una mesa específica con profesionales de este sector en la Comarca de Cinco Villas, y dentro de las acciones que se llevan a cabo dentro del Plan de Sostenibilidad Turística 'Más que Cinco Villas', se llevó a cabo la primera de las clases sobre oratoria, ya que fue esta disciplina la que los propios productores pidieron conocer.

El objetivo de este curso: poder mostrar al público mejor sus productos y ofrecer una experiencia turística mejor al llevar a cabo las diferentes actividades que se realizan en el territorio y que tienen como protagonista los productos y los productores cincovilleses.

La cita contó con la presencia de la gerente del Plan de Sostenibilidad Turística 'Más que Cinco Villas', Diana García, quien destacó que “estas acciones se llevan a cabo dentro de uno de los ejes del plan, porque el turismo gastronómico posee un fuerte potencial en la comarca y porque los productores son los protagonistas de las acciones que se llevan a cabo”. “Mejorar la experiencia que el turista vive con ellos es algo que les preocupaba y, por ello, este curso de oratoria”, recalcó García.

Síguenos en:



El próximo miércoles tendrá lugar la segunda sesión de este curso, y, a partir de entonces, arrancarán las visitas mentorizadas a cada una de las explotaciones que la han solicitado para comprobar 'in situ' cómo se hacen y mejorar la experiencia de cara al visitante que acude.

Entre los productores presentes en la cita, de aceite, miel, vino, quesos, trufa negra, ternera, entre otras delicias culinarias, aunque esta propuesta está abierta a todos los de las Cinco Villas.

PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA

Dentro del Plan de Sostenibilidad Turística se han puesto en marcha varias acciones encaminadas a las promoción de productos. Por ejemplo, una food truck que recorrió los municipios en verano, y, hace dos semanas, se presentaron en Fitur, la Feria Internacional de Turismo de Madrid, quince nuevas experiencias turísticas sostenibles que ha puesto en marcha la entidad gracias a este plan.

Entre ellas, hay experiencias sobre tradiciones, naturaleza, historia, monumentos y aventura y varias tienen como protagonistas a los productos y a los productores cincovilleses.

Cinco de ellas fueron seleccionadas en la última edición de los Premios Experiencia Turística, que concede en Gobierno de Aragón.

Entre las experiencias gastronómicas recién presentadas se incluyen talleres y visitas a explotaciones que permiten conocer los alimentos que se elaboran en Biota (quesos, vino y ternera); Sádaba (harinas y arroz ecológicos y pan y tortas artesanas), Ejea de los Caballeros (miel, vino y arroz), Pueblos de Colonización (nueves y aceite) y Castejón de Valdejasa, donde se desarrolla una experiencia en torno a su producto máspreciado: el escabechado, por citar algunos productos.

Estas propuestas permiten descubrir la comarca desde un punto de vista de los productos, los productores y la gastronomía, un ámbito turístico que está

NOTA DE PRENSA

www.comarcacincovillas.es



despegando en la comarca. Así, en el año pasado se registró un aumento de un 200% del turismo ligado a la gastronomía cincovillesa, según muestran las estadísticas elaboradas por el Gobierno de Aragón tomando como referencia las consultas realizadas en las oficinas de turismo comarcal.

IMAGEN ADJUNTA: La Comarca de Cinco Villas, gracias al Plan de Sostenibilidad Turística 'Más que Cinco Villas', ha puesto en marcha unos cursos de oratoria para profesionales del sector gastronómico de la zona.

Síguenos en:



Comarca de Cinco Villas: un rincón de Aragón para perderse