



Foto: Celler Fargas-Fargas

# Enoturisme al Bages. Del raïm a la copa

Jornada tècnica

MANRESA, dilluns 27 de març de 2017

## Presentació

El Bages és terra de gran tradició vitivinícola, fet que la situa com una atractiva destinació turística a l'entorn de la cultura del vi.

Avui, una denominació d'origen pròpia reuneix 14 cellers, principalment, explotacions familiars que tenen una cura tradicional i molt personalitzada de la vinya i que es tradueix en la qualitat dels seus vins.

L'entoturisme és un nou model de turisme experimental i creatiu que combina gastronomia, turisme rural, cultura, i sobretot, vi. Una oportunitat interessant per un territori vitivinícola, com és el Pla de Bages.

## Organització

Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació



CONSELL COMARCAL  
DEL BAGES



Ajuntament de Manresa



Pla de BAGES



meandre

## Col·laboració



Bages  
TERRA DE VINS  
EXPERIÈNCIES ENOTURÍSTIQUES  
del Bages



UMANRESA  
UNIVERSITAT DE VIC  
UNIVERSITAT CENTRAL  
DE CATALUNYA



Diputació  
Barcelona



Ajuntament  
El Pont de Vilomara i Rocafort



Priorat  
Montsant  
Siurana



VERMUNVER

@ruralcat

## Programa

9.30 h Inscripcions i lliurament de la documentació

10.00 h Presentació de la Jornada

Il·lm. Sr. Valentí Junyent, alcalde de l'Ajuntament de Manresa.  
Sr. Josep Canals, conseller de turisme del Consell Comarcal del Bages.  
Sr. Joan Soler, president de la DO Pla de Bages.

9.45 h Introducció. Què és l'entoturisme?

Sr. Marc Bernadich, responsable de l'àrea d'Emprenedoria i Innovació i professor dels estudis d'Empresa de la FUB.

10.00 h Visió des del camp i el celler elaborador

Sr. Joan Salvador Vernet, vitivinicultor i propietari del celler Vermunver.

10.40 h Oportunitats per a restaurants, allotjaments i altres empreses

Sr. Lluís Tolosa, sociòleg i escriptor, autor de guies d'entoturisme.

11.10 h Torn de preguntes

12.00 h El paisatge vitivinícola, un actiu cultural i econòmic

Sr. Miquel Vidal, doctor arquitecte, màster en arquitectura i paisatge UPC, president del CEPvi i director del VI Congrés Art i Paisatge.

12.40 h Claus de futur de l'entoturisme

Sr. David Esteller, gerent i consultor turístic a Tourislab.

13.10 h Torn de preguntes

13.30 h Dinar – Networking

15.30 h Desplaçament a les tines

16.00 h Visita a les tines de pedra seca de la Vall del Flequer

Sr. Ricard Vilalta, soci cofundador de Bagesterradevins.cat

18.00 h Fi de la Jornada

## Lloc de realització

Escola Agrària de Manresa  
Av. Universitària, 5-7 (Edifici FUB)  
MANRESA

## Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament omplint el formulari del següent enllaç <https://goo.gl/VLQ2AK> o contactant amb l'Escola Agrària de Manresa (Tel.: 93 874 90 60 – A/e: [ccagraria.manresa@gencat.cat](mailto:ccagraria.manresa@gencat.cat)).

També us podeu inscriure a través del servei de Preinscripcions a jornades del PATT del portal RuralCat: [www.ruralcat.net/preinscripcionspatt](http://www.ruralcat.net/preinscripcionspatt)

Preu dinar: 15€, cal reservar abans del 22 de març a l'hora de fer la inscripció



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació

PLA ANUAL 2017  
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA

15  
ANYS