



Máster Universitario en  
Planificación,  
Gobernanza y Liderazgo  
Territorial

## **Estudiantes de las universidades de Padua y Granada participan en una iniciativa Arqus que vincula g**

17/06/2025

El estudiantado, con distintos perfiles (Grados de Ciencia Animal, Traducción y Turismo y Turismo; y Másteres de Alimentación y Vino y Planificación, Gobernanza y Liderazgo Territorial), junto con sus profesores de ambas universidades (Francesco Pagliacci, Francisco Navarro y José Luis Serrano), han disfrutado de dos movilidades al Norte de Italia y el Sur de España, de una semana cada una, en la que han visitado y comparado distintas experiencias de puesta en valor de productos locales gastronómicos, y sus relaciones con la actividad turística y de ocio.



Durante la semana en Granada, del 31 de marzo al 4 de abril de 2025, se conocieron distintas experiencias de diferente magnitud, producto gastronómico, tipología de promotores. Una pequeña quesería en Alhama de Granada, con la participación familiar y con una alta diversificación productiva y económica (Quesería El Aserradero); el Centro de Interpretación del Cordero Segureño, las instalaciones de la Cooperativa Cosegur, como el centro de tipificación, y una ganadería de esta raza, en los municipios de Huéscar, Puebla de Don Fadrique y Galera; y por último, el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP del Jamón de Trevélez), un secadero de jamones en la localidad homónima, Trevélez, que es visitable y que alberga también un museo del jamón (Jamones Vallejo). El último día se dedicó a realizar un diagnóstico DAFO sobre las interrelaciones entre turismo y producción gastronómica para estos tres casos específicos.

Por su parte, durante la semana de movilidad en Padua, se buscaron también casos similares, para suscitar comparaciones, y para encontrar ventajas e inconvenientes. Se visitó un secadero de jamones (Prosciuttificio Attilio Fontana con Denominación

de Origen Protegida en Monselice, Padua), una explotación vitivinícola con degustación de productos locales en Arquá Petrarca, Cantina Terra Felice); la visita a la ciudad de Bolonia, observando las relaciones entre gastronomía y turismo en esta ciudad; y la visita a una explotación agroganadera en Treviso, Fiorotto 1934, que produce queso y vino, en la que se realizó también una degustación. El último día, se realizaron trabajos en grupo confrontando y comparando los estudios de caso de España e Italia.

Entre las enseñanzas extraídas durante esos días son las siguientes: la oferta gastronómica local enriquece el producto turístico ayudando a limitar la estacionalidad, jugando incluso con los tiempos de cada una de esas producciones; existe aún mucha labor por hacer en el aprovechamiento turístico de determinadas producciones locales: jamón serrano, quesos locales artesanos, ..., y más aún en el caso español; el rol clave del marketing y la promoción para esos productos gastronómicos locales; frente a la producción en cantidad, la diversificación de las explotaciones agroganaderas hacia el turismo y la fijación de valor añadido significa una opción alternativa; determinada normativa y reglas burocráticas obstaculizan la creatividad de la diversificación agroganadera; la relevancia de mujeres y jóvenes formados en estas producciones gastronómicas locales, saliendo del anonimato y siendo actores líderes en sus empresas y localidades; el paisaje y geografía forman parte del atractivo local.

Por último, queremos destacar la relevancia de la experiencia en sí, compartiendo herramientas y valores similares: sostenibilidad, enfoque de género, participación, empoderamiento, trabajo en equipo, aprendizaje peer-to-peer, estudios de casos, salidas de campo y la disposición a colaborar y aprender unos de otros.