



Hecho en los
Pirineos



Creación de productos turísticos transfronterizos para la comercialización

- Mayo 2018 -





Estatuto de la Cocina de los Pirineos: HUESCA / HAUTES-PYRÉNÉES

Productos a promocionar:

- 1. Inclusión en los itinerarios transfronterizos ya creados: “Road Trip Pyrénéés” (Ej.: Lo mejor de los Pirineos). Enfoque itinerario**
- 2. Visita al productor local y degusta Pirineos. Enfoque producto**
 - Ruta de queserías + restaurantes
 - Ruta de vino + restaurantes
 - Rutas de productos locales
 - Etc.
- 3. Trufiturismo en los Pirineos. Enfoque producto**
- 4. Pirineos Educa Gastronomía. Enfoque demanda**
 - Escuelas de Hostelería
 - Público en general con interés en la alimentación y la cocina
- 5. Pirineos Alimenta y Pedalea. Enfoque demanda**
 - Ciclista profesional y amateur
 - Cicloturista

✓ LES 3B **Nouilhan**

✓ LE REVERBERE **Vic-en-Bigorre**

✓ LE PETIT GOURMAND
✓ L'EMPREINTE
✓ LE FIL A LA

Tarbes
Juillan

✓ RESTAURANT AU FOND DU GOSIER
✓ DES PETITS POIS SONT ROUGES
✓ L'ARRIEULAT, AUBERGE DES PYRÉNÉES

✓ L'ARAGON

Bagnères-de-Bigorre

✓ RESTAURANT DU PIC DU MIDI

✓ HOTEL RESTAURANT LE VISCOS

Argeles-Gazost

Nestier ✓ LE RELAIS DU CASTERA

Saint-Savin

✓ AUBERGE CHEZ LOUISETTE

Barèges

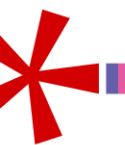
✓ LA GRANGE
✓ LA MANGEOIRE (HÔTEL MERCURE SENSORIA)
✓ RESTAURANT LA PERGOLA

✓ RESTAURANT LA GRANGE AUX MARMOTTES

Viscos

Saint-Lary-Soulan

✓ L'ATELIER
Luz-Saint-Sauveur





HUESCA

SABOREA
PIRINEO

REVESTIDO

LA CAPILLETA

- LILUM
- ASADOR CORBACHO

Jaca

Biescas

Escalona

Plan

- BODEGAS DE AINSA
- CALLIZO
- LA CARRASCA
- BODEGÓN DE MALLACÁN

Ainsa

- MERIDA
- RESTAURANTE PEDRO I
- LILLAS PASTIA
- EL ORIGEN

Huesca

Tolva

- ELS CREMALLS

Fraga

- RESTAURANTE + BILLAUBA



✓ LES 3B **Nouilhan**

✓ LE REVERBERE **Vic-en-Bigorre**

✓ LE PETIT GOURMAND
✓ L'EMPREINTE
✓ LE FIL A LA **Tarbes**

✓ L'ARAGON **Juillan**

✓ RESTAURANT AU FOND DU GOSIER
✓ DES PETITS POIS SONT ROUGES
✓ L'ARRIEULAT, AUBERGE DES PYRÉNÉES

✓ RESTAURANT DU PIC DU MIDI **Bagnères-de-Bigorre**

Argeles-Gazost
Saint-Savin

✓ LE RELAIS DU CASTERA **Nestier**

✓ HOTEL RESTAURANT LE VISCOS

✓ AUBERGE CHEZ LOUISETTE **Barèges**

✓ LA GRANGE
✓ LA MANGEOIRE (HÔTEL MERCURE SENSORIA)
✓ RESTAURANT LA PERGOLA

Saint-Lary Soulan

✓ RESTAURANT LA GRANGE AUX MARMOTTES

Viscos
Luz-Saint-Sauveur

✓ L'ATELIER

• LILUM
• ASADOR CORBACHO

Jaca

SABOREA PIRINEO

Biescas

LA CAPILLETA

Plan

REVESTIDO

Escalona

BODEGAS DE AINSA
• CALLIZO

• MERIDA
• RESTAURANTE PEDRO I
• LILLAS PASTIA
• EL ORIGEN

Huesca

Ainsa

• LA CARRASCA
• BODEGÓN DE MALLACÁN

Tolva

ELS CREMALLS

Fraga

RESTAURANTE + BILLAUBA

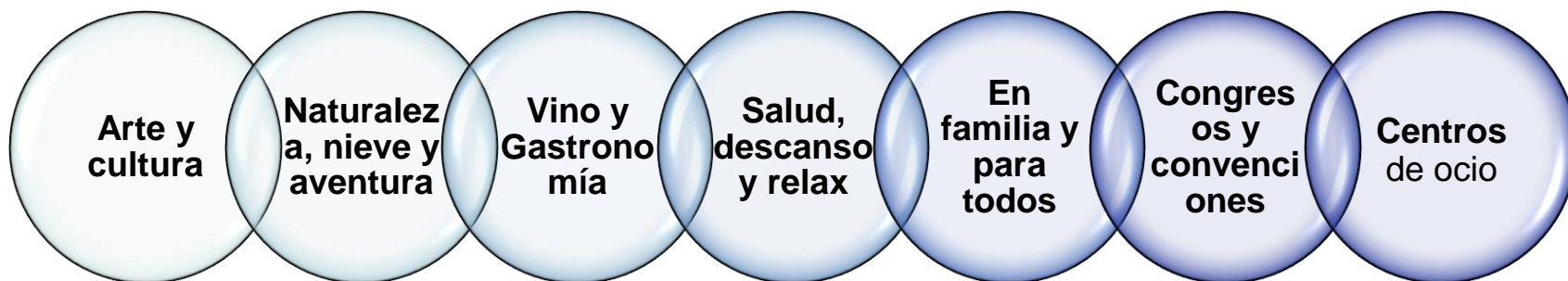
LEDGE



CREACIÓN DE PRODUCTO TURÍSTICO



ENLACE CON OTROS PRODUCTOS



www.huescalamagia.es



SEGMENTOS. ¿A quién nos dirigimos?



FICHA DE PRODUCTO CON ACTIVIDAD SINGULAR



Localización:	
Nombre del producto/recurso:	
Recursos utilizados:	
A quién va dirigido (perfil y mercado)	
Descripción del producto/recurso:	
Páginas webs de promoción y comercialización del producto:	
Singularidades del producto:	
Precio:	
Otros comentarios:	



ROAD TRIP PIRINEOS



LOS BELLÍSIMOS ITINERARIOS DE LOS PIRINEOS

LA BOUTIQUE DE VUESTRAS VACACIONES +33 5 62 56 70 00



- LOS IMPRESCINDIBLES
- LOS ITINERARIOS
- ESCAPADAS
- LAS ESTANCIAS
- LOS VALLES
- BOUTIQUE DE LOS ALTOS PIRINEOS



1

LOS ITINERARIOS

T+ | T- | 📄 | + |  J'aime 1

Con estos 5 itinerarios que os llevan entre Francia y España, el « RoadTrip » Pirenaico es de la misma suerte. Os embarca al descubrimiento de un “país” que no tiene fronteras: los Pirineos. Os abre vías de acceso reales a lugares de excepción, a paisajes grandiosos, a experiencias únicas y a recuerdos inolvidables.

LOS ITINERARIOS

En el mapa



1





LOS ITINERARIOS

T+ | T- | 📄 | + |  J'aime 1



1

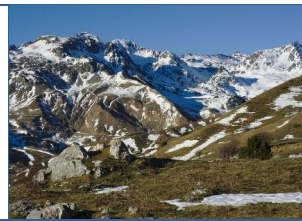
LO MEJOR DE LOS PIRINEOS

FICHA DE PRODUCTO CON ACTIVIDAD SINGULAR    	
Localización:	Huesca Pirineos: Jaca y Aínsa Hautes Pyrénées: Saint Lary
Nombre del producto/recurso:	Lo mejor de los Pirineos
Recursos utilizados:	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurantes Huesca: Lilum, Asador Corbacho, Callizos 1 y 2, La Carrasca, Bodegas de Aínsa y Bodegón de Mallacán. • Restaurantes Francia: La GRANGE LA MANGEOIRE (HÔTEL MERCURE SENSORIA) RESTAURANT LA PERGOLA • Producto local
A quién va dirigido (perfil y mercado)	<ul style="list-style-type: none"> • Residente de la zona en la que transcurre el producto • Parejas y grupos de amigos de ámbito español • Parejas y grupos de amigos de ámbito francés
Descripción del producto/recurso:	<p>Ignorando las fronteras, este itinerario os lleva a descubrir lo más grandioso que tienen los Pirineos: las cumbres, cañones y circos inscritos en el Patrimonio Mundial de la Humanidad, un lugar de Apariciones, un sitio de observación del cielo más puro de Europa...</p> <ul style="list-style-type: none"> • 7 días/7 noches en casas de huéspedes y hoteles 3 y 4* con desayunos, en Jaca, Ainsa, Benasque, Saint-Lary, Gavarnie, Cauterets, Lourdes • 1 pase Lugares Emblemáticos Pic du Midi (acceso en teleférico a la cima) + Cauterets-Pont d'Espagne (parking, telecabina de Puntas y telesilla del Lago de Gaube) • 1 entrada (2h) en los balnearios Balnéa, Cieléo y Les Bains du Rocher, con balsas interiores, lagunas exteriores, sauna, hammam, jacuzzi... <p>Kms: 670 kms Estancia: 7 noches</p>

2

VISITA AL PRODUCTOR LOCAL Y DEGUSTA PIRINEOS

FICHA DE PRODUCTO CON ACTIVIDAD SINGULAR



Localización:	<u>Huesca Pirineos</u> : todas las ubicaciones en las que hay restaurantes en la Red. <u>Hautes Pyrénées</u> : todas las ubicaciones en las que hay restaurantes en la Red.
Nombre del producto/recurso:	Ruta de queserías de los Pirineos
Recursos utilizados:	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurantes: todos los que están adheridos a la Red HP-HP • Queserías ubicadas en la provincia de Huesca y en la zona de Hautes Pyrénées que estén en disposición de recibir visitas.
A quién va dirigido (perfil y mercado)	<ul style="list-style-type: none"> • Residente de la zona en la que transcurre el producto • Público nacional • Público francés • MICE. Reuniones y días de incentivo para empresas
Descripción del producto/recurso:	<p>Recorridos por Huesca y por Hautes Pyrénées en los que el elemento de unión es el queso.</p> <p>Itinerarios para recorrer queserías que ofrecen venta de producto o visita más venta de producto</p> <p>Kms: kms</p> <p>Estancia: pdte identificar hoteles</p>
Páginas webs de promoción y comercialización del producto:	<p>www.huescalamagiadelagastronomia.com</p> <p>www.huescalamagia.es</p> <p>http://www.hapy.chambre-agriculture.fr/saveurs-terroirs/hapy-saveurs/</p> <p>Agencias de receptivo</p>
Singularidades del producto:	<p>Conocimiento y aprendizaje del queso como elemento característico en ambos territorios.</p> <p>Producto consumible en español y en francés.</p>
Precio:	Pendiente
Otros comentarios:	<p>Producto encaminado a ensalzar el queso de la zona de Huesca y de Hautes Pyrénées.</p> <p>Ayuda a estrechar el vínculo entre productor y restaurador ofreciendo una experiencia más completa y de territorio a cliente y a unir la zona de Huesca y la correspondiente a Francia Pirineos.</p>

2

RUTA DE QUESERÍAS DE LOS PIRINEOS

QUESERÍAS HUESCA PIRINEOS-HAUTE PYRÉNÉES



- Queserías venta
- Queserías visita + venta

3

TRUFITURISMO EN LOS PIRINEOS

FICHA DE PRODUCTO CON ACTIVIDAD SINGULAR



Localización:	<u>Huesca Pirineos</u> : Huesca, Aínsa, Graus y Jaca <u>Hautes Pyrénées</u> : Saint-Savin
Nombre del producto/recurso:	Trufiturismo en los Pirineos
Recursos utilizados:	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurantes: Liliun, Corbacho, Callizo, La Carrasca, Bodegas de Aínsa, Bodegón de Mallacán, Mérida, Pedro I, El origen, El Pesebre y Lillas Pasta en Huesca. Le Viscos, en Francia. • Truficultor local vinculado a la trufa/Guía de apoyo si se precisa
A quién va dirigido (perfil y mercado)	<ul style="list-style-type: none"> • Residente de la zona en la que transcurre el producto con perfil sénior de poder adquisitivo medio-alto • Público nacional con perfil sénior de alto poder adquisitivo • Público francés con perfil sénior con alto poder adquisitivo • MICE. Reuniones y días de incentivo para empresas
Descripción del producto/recurso:	<p>Vive la experiencia de conocer de primera mano este producto alimenticio. Sal al campo a buscarlo y recogerlo. Conoce las técnicas y su preparación.</p> <p>En la zona de Huesca Pirineos y Hautes Pyrénées se trabaja desde el punto de vista gastronómico con el Tuber Melanosporum. Este requiere de condiciones geográficas, climáticas y geológicas adecuadas para poder desarrollarse. A día de hoy, la trufa, se ha convertido en algunas zonas de interior en uno de los principales motores de la economía local, permitiendo que los residentes tengan otra oportunidad de futuro en la zona.</p> <p>Día 1. Huesca-Pirineos Conocimiento de la trufa, búsqueda y recogida Compra de trufa a un productor local Recomendaciones y trabajo conjunto en sala (cliente y cocinero). Ej.: rallar la trufa</p> <p>Día 2. Hautes Pyrénées Conocimiento de la trufa, búsqueda y recogida Compra de trufa a un productor local Recomendaciones y trabajo conjunto en sala (cliente y cocinero). Ej.: rallar la trufa</p>

4

PIRINEOS EDUCA GASTRONOMÍA (1)

FICHA DE PRODUCTO CON ACTIVIDAD SINGULAR



Localización:	<p>Huesca Pirineos: Huesca, Aínsa, Jaca, Biescas, Escalona, Plan, Tolva y Fraga</p> <p>Hautes Pyrénées: Luz Saint Sauveur, Viscos, Baréges, Saint-Savin, Saint Lary Soulan, Nestier, Bagnères-de-Bigorre y Tarbes</p>
Nombre del producto/recurso:	Pirineos Educa Gastronomía (1)
Recursos utilizados:	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurantes Huesca: todos los restaurantes de la Red de Huesca • Restaurantes Francia: todos los restaurantes ubicados en la localización en la que transcurre el producto
A quién va dirigido (perfil y mercado)	<ul style="list-style-type: none"> • Escuelas de cocina españolas y francesas localizadas en la zona en la que transcurre el producto • Escuelas de cocina del resto de España/Francia
Descripción del producto/recurso:	<p>Durante 2 semanas al año (febrero y marzo) se realiza un intercambio entre escuelas de cocina de Huesca Pirineos y Hautes Pyrénées para conocer el producto local de la zona en la que no residen. Se recomienda mezclar los grupos de alumnos para conseguir una experiencia mayor.</p> <p>Itinerario 1 (5 días): Fraga – Huesca – Jaca – Biescas – Luz Saint Sauveur – Viscos – Baréges – Saint-Savin</p> <p>Itinerario 2 (5 días): Tolva – Aínsa – Escalona – Plan – Saint Lary Soulan – Nestier – Bagnères-de-Bigorre - Tarbes</p> <p>Kms itinerario 1: 824 kms Kms itinerario 2: 350 kms Estancias: 4 noches para los dos itinerarios</p> <p>*Cada restaurante deberá poder preparar una sesión de aprendizaje de producto local para los alumnos. En el caso de localidades en las que hay varios restaurantes, se consensuará en cada caso, quién los recibe y/o si se hace una acción conjunta.</p>
Páginas webs de promoción y comercialización del producto:	<p>www.huescalamagiadelagastronomia.com</p> <p>www.huescalamagia.es</p> <p>http://www.hapy.chambre-agriculture.fr/saveurs-terroirs/hapy-saveurs/</p> <p>Agencias de receptivo</p>

4

PIRINEOS EDUCA GASTRONOMÍA (2)

FICHA DE PRODUCTO CON ACTIVIDAD SINGULAR



Localización:	<p><u>Huesca Pirineos</u>: Huesca, Aínsa, Jaca, Biescas, Escalona, Plan, Tolva y Fraga</p> <p><u>Hautes Pyrénées</u>: Luz Saint Sauveur, Viscos, Baréges, Saint-Savin, Saint Lary Soulan, Nestier, Bagnères-de-Bigorre y Tarbes</p>
Nombre del producto/recurso:	Pirineos Educa Gastronomía (2)
Recursos utilizados:	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurantes Huesca: todos los restaurantes de la Red de Huesca • Restaurantes Francia: todos los restaurantes ubicados en la localización en la que transcurre el producto
A quién va dirigido (perfil y mercado)	<ul style="list-style-type: none"> • Público en general con interés en la alimentación y la cocina • Origen español/francés
Descripción del producto/recurso:	<p>Durante el año los restaurantes que participan en esta iniciativa, ofrecen producto local de temporada y dedican tiempo al cliente a explicar el producto que consumen y cómo poder prepararlo.</p> <p>Itinerario 1 (5 días): Fraga – Huesca – Jaca – Biescas – Luz Saint Sauveur – Viscos – Baréges – Saint-Savin</p> <p>Itinerario 2 (5 días): Tolva – Aínsa – Escalona – Plan – Saint Lary Soulan – Nestier – Bagnères-de-Bigorre - Tarbes</p> <p>Kms itinerario 1: 824 kms Kms itinerario 2: 350 kms Estancias: 4 noches para los dos itinerarios</p> <p>*En el caso de localidades en las que hay varios restaurantes, se consensuará en cada caso, quién los recibe y/o si se hace una acción conjunta.</p>
Páginas webs de promoción y comercialización del producto:	<p>www.huescalamagiadelagastronomia.com</p> <p>www.huescalamagia.es</p> <p>http://www.hapy.chambre-agriculture.fr/saveurs-terroirs/hapy-saveurs/</p> <p>Agencias de receptivo</p>
Singularidades del producto:	<p>Conocimiento y aprendizaje para el cliente</p> <p>Producto consumible en español y en francés.</p>

5

PIRINEOS ALIMENTA Y PEDALEA

FICHA DE PRODUCTO CON ACTIVIDAD SINGULAR



Localización:	<p>Huesca Pirineos: Huesca, Aínsa, Jaca, Biescas, Escalona, Plan, Tolva y Fraga</p> <p>Hautes Pyrénées: Luz Saint Sauveur, Viscos, Baréges, Saint-Savin, Saint Lary Soulan, Nestier, Bagnères-de-Bigorre y Tarbes</p>
Nombre del producto/recurso:	Pirineos Alimenta y Pedalea
Recursos utilizados:	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurantes Huesca: todos los restaurantes de la Red de Huesca • Restaurantes Francia: todos los restaurantes ubicados en la localización en la que transcurre el producto
A quién va dirigido (perfil y mercado)	<ul style="list-style-type: none"> • Clubs de ciclismo profesionales • Clubs de ciclismo amateurs • Centros de BTT (x5) de Huesca y Hautes Pyrénées. Cicloturistas españoles y franceses.
Descripción del producto/recurso:	<p>Este producto se consume entre semana para desestacionalizar las temporadas habituales de turismo. Este producto se adapta a las necesidades de los deportistas y por tanto, se acuerda previamente antes de la llegada con los Clubs, los requerimientos alimenticios y horarios de los deportistas.</p> <p>Este producto se consume en bicicleta de carretera. Los deportistas realizan su entrenamiento a la vez que conocen el producto gastronómico local de la zona de Huesca Pirineos y Hautes Pyrénées.</p> <p>Itinerario 1 (5 días): Fraga – Huesca – Jaca – Biescas – Luz Saint Sauveur – Viscos – Baréges – Saint-Savin</p> <p>Itinerario 2 (5 días): Tolva – Aínsa – Escalona – Plan – Saint Lary Soulan – Nestier – Bagnères-de-Bigorre - Tarbes</p> <p>Kms itinerario 1: 824 kms Kms itinerario 2: 350 kms Estancias: 4 noches para los dos itinerarios</p>
Páginas webs de promoción y comercialización del producto:	<p>www.huescalamagiadelagastronomia.com</p> <p>www.huescalamagia.es</p> <p>https://pyreneescyclinglodge.com/</p> <p>http://www.hapy.chambre-agriculture.fr/saveurs-terroirs/hapy-saveurs/</p> <p>Agencias de receptivo</p>

