

# Mig centenar d'agències australianes s'interessen per la Costa Brava

## El Patronat de Turisme du a terme per primera vegada presentacions promocionals a Oceania



Una de les jornades que han tingut lloc aquests dies.

Una seixantena de periodistes internacionals i cinquanta-un agents de viatges de la xarxa Virtuoso a Austràlia han assistit al cicle de presentacions promocionals i comercials que el Patronat de Turisme Costa Brava Girona i l'Agència Catalana de Turisme han dut a terme els dies 5, 6 i 7 d'abril a Melbourne i Sydney. És la primera vegada que la Costa Brava i el Pirineu de Girona es promocionen a Austràlia

Recursos culturals com Dalí, les visites a pobles medievals i les tradicions catalanes; restaurants amb estrella Michelin i productes

agroalimentaris amb distintius de qualitat; rutes enoturístiques, ciclisme de carretera i propostes exclusives com sortides en veler, a més dels allotjaments d'alta gamma, són alguns dels interessos i demandes que els professionals de les agències membres de la xarxa Virtuoso d'Austràlia han pogut conèixer.

### Tasts amb vins de l'Empordà

Prèviament a ambdues presentacions, van tenir lloc dos tasts maridats entre flors silvestres i vins de cellers de la Ruta del Vi DO Empordà. Els maridatges van anar a càrrec d'Anna Espelt, enòloga i propietària del celler Espelt Viticultors, i Evarist Marc, botànic i propietari de l'empresa Naturalwalks. Amb aquesta activitat sensorial es va presentar als australians el paisatge mediterrani i l'oferta enològica de la Costa Brava.

Divendres, a Sydney, i aprofitant que l'Agència Catalana de Turisme és membre del Council of Australian Tour-operator (CATO), es va realitzar una sessió de formació a una quinzena d'agents d'aquesta associació que comercialitzen vacances a Europa, amb l'objectiu que descobreixin el potencial turístic que tenen les destinacions catalanes i de la Costa Brava en particular.

Durant aquestes jornades ja s'han concretat diferents grups que vindran durant aquest any a la Costa Brava i Barcelona a realitzar activitats com ciclisme, cultura i enogastronomia.

Les presentacions de l'oferta d'activitats i productes únics de la destinació van comptar amb la participació de Pere Vila, president de la Diputació de Girona i del Patronat de Turisme Costa Brava Girona; Álvaro Irazo, cònsol d'Espanya a Sydney; Jordi Roca, xef-pastisser i copropietari d'El Celler de Can Roca, actual tercer millor restaurant del món segons la revista Restaurant Magazine i amb tres estrelles Michelin; i David Miró, director de l'Oficina de Promoció Turística de Catalunya a la zona d'Àsia i el Pacífic.

## Un mercat creixent

El creixement de l'economia australiana, la fortalesa del dòlar australià sobre l'euro, la millora en les connexions aèries entre Europa i Austràlia –via Orient Mitjà– i, sobretot, l'increment del consum d'experiències enogastronòmiques en un dels mercats turístics del món amb més afinitat per la bona gastronomia i pel bon vi, són factors que apunten una tendència a l'alça pel que fa a les arribades de turistes australians a Catalunya.

Segons dades de l'Observatori del Treball i Model Productiu de la Generalitat de Catalunya, el 2016 Catalunya va rebre 1,2 milions de turistes procedents del mercat d'Àsia-Pacífic, cosa que representa un increment del 10% respecte al 2015. Entre els països emissors més destacats es troben Austràlia i Nova Zelanda, amb 125.000 turistes, un 25% més respecte a l'any anterior. Després del Japó, la Xina i tot el sud-est asiàtic, Austràlia i Nova Zelanda s'han situat com el quart mercat turístic emissor més important per a Catalunya d'aquesta àrea.

Els turistes d'aquesta zona generen a Catalunya gairebé el 20% de la despesa de turistes estrangers, ja que la seva despesa per persona és superior a la d'altres mercats.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/comarques/2017/04/09/mig-centenar-dagencies-australianes-sinteressen/839545.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/comarques/2017/04/09/mig-centenar-dagencies-australianes-sinteressen/839545.html?utm_source=rss)