



CATALUNYA REGIÓ EUROPEA DE LA GASTRONOMIA 2016

Dossier de premsa

26/04/2016

ÍNDEX

CATALUNYA, REGIÓ EUROPEA DE LA GASTRONOMIA 2016	Pàg. 3
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY	Pàg. 5
SOM TERRA, SOM MAR, SOM GASTRONOMIA ACCIONS PREVISTES	Pàg. 6
VOLUNTAT D'ADHESIÓ I DIFUSIÓ D'ACTIVITATS	Pàg. 17
CARME RUSCALLEDA, AMBAIXADORA DEL PROJECTE	Pàg. 18

CATALUNYA, REGIÓ EUROPEA DE LA GASTRONOMIA 2016

Catalunya ha estat guardonada **Regió Europea de la Gastronomia 2016**, un reconeixement que demostra la qualitat del seu patrimoni agroalimentari i turístic i simbolitza l'excel·lència dels seus productes, de la seva cuina i de les seves tradicions.

El distintiu **Regió Europea de la Gastronomia** situa Catalunya com a una regió capdavantera a Europa en l'àmbit alimentari i turístic. La bona feina dels productors, restauradors, centres de recerca, escoles, mitjans de comunicació, entitats i xefs catalans, entre els quals es troba Carme Ruscalleda, ambaixadora de la distinció, ha fet d'aquesta gastronomia i dels productes alimentaris una referència internacional.

Història

La gastronomia és, a Catalunya, un sector estratègic que presenta un 20% del PIB, genera 50.000 milions d'euros i ocupa a més de 500.000 persones. Amb l'orgull de comptar amb una herència cultural d'alçada i **l'objectiu de promoure els seus productes alimentaris i la seva gastronomia com elements essencials de la identitat del país, així com agents clau en la promoció turística**, Catalunya va assolir el repte d'optar al títol de **Regió Europea de la Gastronomia**.

Aquest és un projecte pioner a Europa que pretén estimular, recopilar i difondre el coneixement per contribuir a una millor qualitat de vida a les regions europees mitjançant la promoció de les cultures alimentàries i l'estímul de la innovació gastronòmica.

Per optar al títol, Catalunya va presentar una candidatura basada en tres eixos vertebradors, **producte, territori i cuina**, trets diferenciadors de la seva identitat, posicionant el seu producte agroalimentari local com a exponent singular del territori i base d'una cuina que aporta un accent particular a la cultura. Així, el 2 de juliol del 2015, Catalunya va rebre oficialment el títol de la **Regió Europea de la Gastronomia**, juntament amb el Miño.

Els principals **impulsors** d'aquest pla són el Comitè Directiu, liderat per la Generalitat de Catalunya, mitjançant els Departaments d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP), i d'Empresa i Coneixement, a través de l'Agència Catalana de Turisme (ACT); el Comitè General, integrat pels diferents agents relacionats amb la gastronomia a Catalunya; i una Taula d'Experts, òrgan consultiu i d'acompanyament integrat per personatges destacats dels diferents sectors de la gastronomia, com són la indústria, la universitat, els mitjans de comunicació o l'empresa.

En aquest sentit, el passat 22 de març, el Govern de la Generalitat acordava donar ple suport a les actuacions de promoció de la gastronomia catalana en el marc de la celebració de l'any de Catalunya com a Regió Europea de la Gastronomia 2016 i instava als organismes i departaments de l'Administració de la Generalitat afectats a desplegar totes aquelles actuacions concretes que els corresponen, així com també, aquells que són competents en la difusió del projecte entre la ciutadania.

El Saló Internacional de l'Alimentació i Begudes, **Alimentaria 2016**, ha estat l'escenari escollit per presentar oficialment les actuacions de **Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016**. L'acte de presentació ha comptat amb la presència dels consellers d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació i d'Empresa i Coneixement, l'ambaixadora i la comissària del projecte, qui ha explicat les actuacions que s'estan duent a terme al llarg d'aquest any.

EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

La **Regió Europea de la Gastronomia** és una **iniciativa impulsada per una plataforma de regions europees i administrada per l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme (IGCAT)**. Aquest títol s'atorga a dos o tres regions de la xarxa cada any, les quals, conjuntament o per separat, desenvolupen un sòlid programa d'esdeveniments i col·laboracions que ajuda a les regions a assolir visibilitat, viabilitat, cohesió social i sostenibilitat.

La distinció té com a objectiu contribuir a una millor qualitat de vida en les regions europees, destacar les diferents cultures alimentàries, estendre l'educació per a una millor salut i sostenibilitat, i fomentar la innovació gastronòmica. Uns objectius que s'assoleixen a partir de diverses activitats i esdeveniments i mitjançant una plataforma d'intercanvi de coneixements amb el suport de les institucions europees, coordinades per un organisme independent que ajuda a recopilar i difondre el coneixement que es genera mitjançant l'activitat de les regions participants.

Aquest organisme de coordinació i administració és l'IGCAT (Institut de la Gastronomia Internacional, Cultura, Arts i Turisme), una associació d'experts en l'àmbit de la gastronomia, la cultura, les arts, el turisme i altres sectors relacionats que treballa pel desenvolupament progressiu i adequat d'aquests àmbits.

Catalunya Regió Europea de la Gastronomia té molt present també el propòsit de compartir coneixements i intercanviar experiències amb la resta de participants de la plataforma **European Regions of Gastronomy**. Catalunya, com a pionera del títol, és un referent i té la missió de transmetre tots els seus coneixements a les futures regions.

SOM TERRA, SOM MAR, SOM GASTRONOMIA

Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016 és un projecte viu i amb vocació inclusiva, que compta amb entitats, agents i persones del país que treballen per promoure la gastronomia catalana. Basat en el trinomi de **producte, territori i cuina**, eix vertebrador i diferenciador que ha permès a Catalunya aconseguir aquest distintiu, el seu objectiu és fer esdevenir la gastronomia un element identitari que permeti la diferenciació i singularització del territori. Així va sorgir l'eslògan "**Som terra, som mar, som gastronomia**", un resum de la nostra identitat.

Aquest objectiu essencial queda reflectit en totes les accions que s'estan duent a terme durant l'any 2016 en el marc del projecte, deixant l'empremta de "producte, territori i cuina" a cadascuna d'elles. La vitalitat del trinomi queda reflectida en un amplí i divers teixit d'iniciatives, com produccions i elaboracions agroalimentàries de qualitat, fires i mercats, rutes i experiències turístiques, festes i campanyes gastronòmiques, col·lectius de cuina, gremis, centres de recerca i formació, equipaments, organitzacions professionals, i d'altres.

D'aquesta manera es reforça la identitat catalana com a territori ric en gastronomia, paisatge i innovació creativa, afavorint consegüentment una major visibilitat de Catalunya a Europa i al món.

ACCIONS PREVISTES

Per assolir els objectius anteriorment destacats, **Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016** es concreta en una sèrie d'accions, que s'estan duent a terme durant el present any, dividides en dos sectors: l'agroalimentari i el turístic.

En referència al sector agroalimentari destaquen les següents activitats organitzades pel **Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP)**:

Pla de la Gastronomia Catalana

La organització d'un simposi, dividit en diferents sessions, donarà com a resultat l'anàlisi i la planificació de la gastronomia del nostre país. Per tal d'elaborar el Pla de la Gastronomia Catalana s'han establert els següents àmbits de treball:

La gastronomia, radiografia d'un sector econòmic estratègic a Catalunya; Gastronomia i patrimoni (identitat) a Catalunya; La gastronomia com a element vertebrador del territori i de desenvolupament sostenible i vinculat al sector turístic; Gastronomia i salut: com fer perquè tothom mengi millor; Gastronomia, formació i innovació; La projecció de la Gastronomia; i Aliances estratègiques d'àmbit internacional.

Aquest pla s'està realitzant amb la col·laboració de diferents experts i persones referents a cada àmbit, els quals establiran l'estat de l'art i les fites que es poden assolir, així com el full de ruta per aconseguir els resultats que, posteriorment, es recolliran en un document que es farà públic en el marc del Fòrum Gastronòmic Barcelona'16.

Les dues primeres sessions del simposi, Gastronomia, formació i innovació i La gastronomia, radiografia d'un sector econòmic estratègic a Catalunya, s'han celebrat lloc en el marc del saló Alimentaria 2016 de la mà d'experts de la Universitat de Lleida (UdL) i de l'Escola Superior d'Administració i Direcció d'Empreses (ESADE).

Jornades de networking

Les jornades de networking fomentaran el coneixement i permetran permeten l'establiment de vincles comercials entre productors alimentaris catalans (amb distintius de qualitat diferenciada, de proximitat, etc.) i les empreses de l'hoteleria, la restauració i la distribució.

S'organitzaran diferents trobades empresarials en les quals es posarà en valor la riquesa del patrimoni gastronòmic català i dels productes locals perquè s'incorporin en els menús dels diferents establiments. Es preveu una trobada de referència, pels productes amb segell de proximitat i, per a la resta, una trobada, com a mínim, per a cada demarcació territorial.

Fires locals i internacionals

Amb l'objectiu de promoure el coneixement, el consum i la comercialització de productes agroalimentaris catalans de qualitat i proximitat, es fomentarà s'està fomentant la participació a diverses fires locals i internacionals agroalimentàries.

Alimentaria 2016

En el transcurs del Saló Internacional de l'Alimentació i Begudes, Alimentaria 2016, el DARP ha coordinat diferents actuacions i demostracions culinàries organitzades per entitats o organitzacions relacionades amb el producte català de qualitat en un estand ubicat a l'espai The Alimentaria Experience. A destacar el showcooking Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016 'Gamba de Palamós, un tast de sostenibilitat', celebrat el 26 abril.

A l'estand també s'ha destinat un espai a les regions europees que formen part de la plataforma on s'ha proporcionat informació d'aquestes i s'han projectat vídeos de les seves zones i productes.

Fira ÀPAT

Del 8 al 10 d'octubre, el Recinte Cúpula Events del Centre Comercial Arenas de Barcelona acollirà la Fira ÀPAT, la Fira Professional dels Aliments Catalans, on els productors i elaboradors catalans presentaran els seus productes a botigues, restaurants, hotels, vinoteques, distribuïdors i consumidors finals.

Així mateix, el DARP participa en l'edició de la revista bianual 'Aliments a Catalunya', orientada a restaurants i botigues d'alimentació, i en el receptari electrònic 'Cuina' un ÀPAT! on els participants a la Fira ÀPAT poden incloure les seves referències de producte.

Altres fires internacionals

- Fruit Logistica. Berlin (Alemanya) 3-5 febrer
- Biofach. Nuremberg (Alemanya) 10-13 febrer
- Gulfood. Dubai (Emirats Àrabs) 21-25 febrer
- Foodex. Tòquio (Japó) 8-11 març
- Prowein. Düsseldorf (Alemanya) 13-16 març
- ProWine Asia. Singapur 12-15 abril
- Seafood. Brussel·les (Bèlgica) 19-21 abril
- Sial China. Shangai (Xina) 4-6 maig
- Sial París. (França) 16-20 octubre
- Fruit Attraction. (Madrid) 26-28 octubre

Actuacions B2B

- Sector vi i gourmet New York, Washington DC (USA). Primera setmana de febrer
- Seoul (Corea). Maig
- Fruit Business Forum - Sector fruita i horta B2B amb importadors de mercats tercers a Barcelona.
- Amèrica Central - 7 a 11 de març, Multiproducte B2B amb importadors de Costa Rica, Guatemala, Panamà i República Dominicana.
- Meat Business Forum
- Econetworking

Pla de contractació pública alimentària

Una altra acció prevista dins del projecte és l'establiment d'un Pla de contractació pública alimentària que, segons l'acord de govern del passat mes de juny, insta a incorporar clàusules específiques en la contractació agroalimentària de l'Administració de la Generalitat i del seu sector públic perquè afavoreixin els productes de qualitat i de proximitat. Concretament, aquestes clàusules són per promoure una alimentació saludable i de qualitat, obtinguda amb processos respectuosos amb el medi ambient, que afavoreixin l'equilibri territorial i potenciïn la cuina com a senyal d'identitat cultural.

Així es destacarà la rellevància estratègica d'aquest sector en el país per la seva funció econòmica, per la contribució que fa a l'equilibri del territori i la preservació del paisatge i del medi ambient. L'acord dóna compliment al mandat del Parlament del Catalunya i al compromís del Govern de preservar el paper clau de la contractació pública per afavorir objectius socials d'interès general.

L'any 2016 es farà la presentació pública del Pla a tots els Departaments i agents vinculats per impulsar el seu desenvolupament i aplicació.

I Concurs Internacional de Xefs Joves: European Young Chef Award 2016

Una activitat que comptarà amb la participació de les regions sòcies de la plataforma European Region of Gastronomy, serà el I Concurs Internacional de Xefs Joves: European Young Chef Award 2016, que se celebrarà el 14 de novembre. L'esdeveniment coincidirà amb el 50è aniversari de l'Escola Universitària de Turisme de Sant Pol de Mar i dels 30 anys ininterromputs del Concurs de Cuina Jove de Catalunya.

Workshops de noves tecnologies i gastronomia

A nivell de territori, s'estan organitzant Workshops de noves tecnologies i gastronomia, jornades teòriques i pràctiques sobre com difondre el patrimoni alimentari i gastronòmic per dinamitzar l'economia local mitjançant les noves tecnologies. L'objectiu d'aquesta acció és donar a conèixer determinades eines com la viquipèdia, les xarxes socials i/o les diferents aplicacions mòbils a consumidors finals.

Projecte EUREGa!

Per tal d'introduir els joves a la cuina, Catalunya, conjuntament amb les regions Midtjylland (Dinamarca), Hertogenbosch (Holanda), Riga (Letònia), Sibiu (Romania), Bergamo-Lombardy (Itàlia) i Alto Minho (Portugal), ha tramitat la sol·licitud al programa europeu Interregional pel projecte EUREGa!

EUREGa! (Regions d'Europa de Gastronomia) té com a objectiu promoure la riquesa i diversitat gastronòmica europea, com a patrimoni únic i alhora generador de riquesa per aquestes regions i pel conjunt de la Unió Europea. El projecte proposa implementar accions de millora en aquest àmbit en les set regions participants i establir sinergies entre elles, per tal de generar un impacte positiu a mig i llarg termini, encaminat a preservar i promoure el patrimoni gastronòmic com a element de riquesa i de qualitat pel conjunt de la ciutadania.

L'actuació prevista per Catalunya en el marc d'EUREGa! és la d'incidir en els joves a que coneguin el benefici que els suposa l'hàbit de cuinar i l'adquireixin com a patró d'estil de vida. El projecte es durà a terme amb la participació de diferents agents experts i coneixedors dels temes alimentaris, tals com professors d'universitats, nutricionistes, productors, aplicant la recerca i la innovació en aquest camp.

Premi al Jove Artesà, Premi a la Innovació Tecnològica Alimentària i RuralApps

A més a més, s'organitzaran una sèrie de premis. En primer lloc, El Premi al Jove Artesà Alimentari Innovador, que pretén guardonar l'esforç dels joves artesans alimentaris en la recuperació, innovació, diversificació i disseny de productes artesans. Aquest premi té la finalitat de fomentar actuacions com la recerca i el desenvolupament de nous productes artesans alimentaris, la incorporació de noves tècniques en l'elaboració dels productes artesans alimentaris, la millora de la imatge dels productes, i la implantació de noves vies de comercialització dels productes artesans elaborats.

En segon lloc, el Premi a la Innovació Tecnològica Alimentària neix amb l'objectiu de distingir les empreses agràries de les agroindústries i de donar reconeixement a aquells joves emprenedors i amb esperit innovador que hagin incorporat noves tecnologies, processos que assoleixin millores rellevants en la competitivitat, en la preservació del medi ambient i en les bones pràctiques que garanteixin la qualitat i la seguretat de les produccions.

L'últim premi, el RuralApps, que consisteix en distingir les empreses que contribueixin a la millora del sector agrari, alimentari o rural amb el desenvolupat d'aplicacions mòbils. Aquest premi contempla les modalitats Ruralapps-ciutadania i Ruralapps-professional.

Pla Anual de Transferència Tecnològica

El Pla Anual de Transferència Tecnològica (PATT 2016) és un instrument que el DARP coordina, participat per un gran nombre d'agents sectorials i territorials, per tal d'oferir al sector agrícola, ramader, agroindustrial, forestal i del món rural català, una oferta única i de referència pel que fa a actuacions de transferència de coneixements. Les línies estratègiques de treball (que es materialitzaran en més de 1.000 actuacions distribuïdes per tot el territori de Catalunya) per al 2016 inclouen: Política agrària comuna, Gestió eficient del binomi aigua-energia, Gestió i aprofitament sostenible dels recursos naturals i forestals, Innovació agroalimentària, Qualitat i seguretat a la cadena alimentària, Tractaments de les dejeccions ramaderes a l'explotació, i Valorització dels productes alimentaris locals com a exponents del territori i base de la gastronomia.

Festa de la Nutrició i la Gastronomia

El passat 20 de març, i en el marc de l'exposició "Nutrició, impuls vital", exposada en el Museu de Ciències Naturals de Barcelona durant el maig de 2016, es va organitzar la Festa&Teca, Festa de la Gastronomia i l'Alimentació Saludable, una activitat popular per fer arribar a la ciutadania els valors de la cultura gastronòmica catalana i posant en relleu la importància de la nutrició, l'alimentació i els estils de vida saludables amb vista a la millora de la qualitat de vida de les persones.

Pla de consum de fruita a les escoles

Contribuir a promoure els hàbits alimentaris saludables entre la població infantil, associar-los a la dieta mediterrània i contribuir a reduir els nivells d'obesitat infantil. El Pla de consum de fruites i verdures a les escoles forma part de l'estratègia de la Unió Europea per invertir la tendència a la disminució del consum de fruites i hortalisses i incidir en els nens i nenes per tal que adquireixin hàbits de consum saludables. Dins del programa s'ofereixen mensualment, de forma gratuïta, tres peces de fruites i hortalisses fresques, per al consum dels nens i nenes a l'hora esmorzar i/o berenar, dins el recinte escolar. Durant aquest curs escolar es distribuirà fruita de gener a juny, seleccionada en funció d'estacionalitat, proximitat de producció i qualitat, durant una setmana al mes. Hi participen més de 1.200 escoles i arribarà a més 290.000 nens.

Aquesta distribució de fruita va acompanyada d'activitats didàctiques i lúdiques adreçades a recolzar i consolidar els coneixements que tenen els nens sobre els beneficis que comporta el consum de fruites i sobre les seves característiques, producció i estacionalitat, que es realitzen al centres educatius que participen al Pla.

Impuls de la venda de proximitat a la restauració

Promoció dels restaurants i establiments gastronòmics catalans que han obtingut el segell Venda de Proximitat en reconeixement al seu compromís d'oferir productes de proximitat en les seves cartes. S'editarà material desplegable que conté la informació dels restaurants i els productors que en són proveïdors i segons els diferents comarques i s'enviaran als restaurants, a les Oficines de Turisme i a les delegacions territorials i oficines territorials del DARP.

Setmana Bio

La Setmana Bio per l'Alimentació Ecològica és una iniciativa que agrupa un seguit d'actuacions amb l'objectiu comú de promocionar i donar a conèixer el sistema de producció i alimentació ecològica, i difondre'l i promocionar-lo conjuntament. Les actuacions inclouen menús gastronòmics, jornades, mercats, formació, articles, etcètera, que se celebraran del 20 al 29 de maig arreu de Catalunya.

Campanya per promoure els productes amb DOP/IGP

Es donarà continuïtat a la campanya iniciada pel DARP per animar el consum de productes amb distintiu de qualitat durant les festes de Nadal 2015. L'espot de 20 segons per a televisió del segell de les DOP/IGP i el vídeo de 3.14min per als suports digitals, enregistrat al Món San Benet amb la participació del grup musical Blaumut, que potencien el segell de les DOP/IGPs Catalanes, es difondran al llarg del 2016.

D'altra banda, el **Departament d'Empresa i Coneixement**, a través de l'**Agència Catalana de Turisme (ACT)**, participa en l'organització d'altres activitats entre les quals destaca el nomenament del 2016 "Any de la Gastronomia i l'Enoturisme" a Catalunya. Anunciat l'1 d'octubre de 2015 a la Nit del Turisme, aquesta designació posa de manifest que la gastronomia és l'herència cultural de Catalunya i, per tant, un dels seus objectius principals és promoure-la a través de diferents iniciatives.

Congrés d'Enoturisme IWINETC. International Wine Tourism Conference

L'Agència Catalana de Turisme serà Premier Sponsorship juntament amb la Diputació de Barcelona, i també participarà a l'organització dels viatges de familiarització. Realitzat els passats 5 i 6 d'abril del 2016 a l'Hotel Barcelona Golf, hi va assistir uns 60 operadors turístics i 20 representants de premsa.

Catalunya #SomGastronomia Tour 2016

Acció de promoció del turisme enogastronòmic als mercats prioritaris següents: França (Bordeus), Regne Unit (Londres), Espanya (Madrid), Alemanya (Berlín), Suècia (Estocolm) i Itàlia (Milà).

L'acció consisteix en una immersió en la recreació de les parades d'un mercat, on els assistents poden "comprar" productes que després aprenen a elaborar. També inclou un Showcooking de la mà d'un xef català de Col·lectiu de Cuina. Els participants són prescriptors de cada un dels mercats (agents de viatges, influenciadors i premsa). Les destinacions i les dates són les següents:

Estocolm: 11 d'abril

Costa Daurada, amb la col·laboració del Patronat de Turisme de Tarragona
Col·lectiu de Cuina: Terra i Taula

Milà: 17 de maig

Costa Brava, amb la col·laboració del Patronat de Turisme de Girona – Costa Brava
Col·lectiu de Cuina: Cuina de l'Empordanet

Madrid: 1 de juny

Barcelona província, amb la col·laboració de Patronat de Turisme de la Diputació de Barcelona.
Col·lectiu de Cuina: Osona Cuina

Berlín: 7 de juny

Barcelona Ciutat, amb la col·laboració de Turisme de Barcelona
Col·lectiu de Cuina: Barceloneta Cuina

Londres (sopar fira WTM): 7 de novembre

Bordeus: 28 de novembre

Lleida província, amb la col·laboració del Patronat de Turisme de la Diputació de Lleida
Col·lectiu de Cuina: Noguera Cuina

Worlds of Flavors

Congrés organitzat pel Culinary Institute of America a Napa Valley, del 20 i el 23 d'abril, amb assistència del **Departament d'ACCIO** i presentació de la gastronomia catalana per part de l'Agència Catalana a preescriptors de la destinació. Junt amb ACCIO, van assistir-hi empreses catalans alimentàries per a presentar els seus productes així com 16 cellers catalans, que van realitzar un seminari de tast.

Catalan Wines USA

És la plataforma, promoguda des d'ACCIO, que dona suport a l'entrada de cellers al Estats Units. Es dona suport en la part preparatòria -política de preus, materials de promoció, selecció de productes-; la tramitació d'etiquetatge i enviament de producte als Estats Units i en la part comercial -organització de tres esdeveniments anuals on es conviden a perfils professionals del sector del vi per a un seminari sobre vins catalans i un tast de productes dels cellers participants-.

Els esdeveniments programats per aquest any són a Denver (Colorado), el 17 de maig, i a Charlotte (North Carolina), a l'octubre.

Weine aus Katalonien (Alemanya)

El programa d'ACCIO permet presentar vins i caves als professionals a través d'una estratègia digital (pàgina web, xarxes socials, blog, newsletter, campanyes digitals de promoció) i a través de dos o tres actes de tast professionals a diverses zones metropolitanes d'Alemanya, dividits en un seminari i un acte tipus fira amb winewalks.

L'esdeveniment programat per aquest any es va realitzar a Frankfurt el passat 18 d'abril.

Mercat d'Escapades

L'Agència Catalana de Turisme, amb la col·laboració dels Patronats de Turisme de les diputacions, organitza els dies 7 i 8 de maig el Mercat d'Escapades, una acció al carrer -al Passeig Lluís Companys de Barcelona- adreçada al públic final i destinada a la venda d'experiències turístiques d'interior i de muntanya a Catalunya, incorporant també la vessant del turisme enogastronòmic. Entre altres actes, hi haurà dinamització amb tallers, experiències i tastos de productes.

Benvinguts a pagès

Del 17 al 19 de juny, i amb el suport de la Fundació Àlicia i els Patronats de Turisme de les Diputacions, es promourà un cap de setmana de portes obertes a pagès on el públic català podrà visitar les explotacions, conèixer els mètodes de producció així com comprar productes directament al productor. També s'oferiran promocions especials per passar el cap de setmana a allotjaments rurals i hotels gastronòmics, entre d'altres, i degustar la cuina local amb menús especials a restaurants que ofereixin cuina de proximitat.

Alimentació souvenir

Coincidint amb el programa de Benvinguts a pagès, en les Oficines de Turisme de la Generalitat de Barcelona, Girona, Lleida i Tortosa, s'iniciarà la comercialització de productes alimentaris catalans de qualitat, relacionats amb el territori i que expliquin el relat de la cultura gastronòmica de la zona i/o que guardin relació amb alguna experiència turística. Aquesta actuació la realitza la DGT, la DGI i l'ACT.

Masterchef: showcooking

El passat 24 de febrer, diferents actors relacionats amb Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016, entre ells l'ambaixadora del projecte, Carme Rusalleda, van participar en el rodatge del programa gastronòmic amb més audiència de la televisió espanyola, fet que va permetre projectar la gastronomia catalana als mercats de proximitat. L'emissió de l'espai va tenir lloc el passat 13 d'abril.

'De la terra a la lluna'. Exposició sobre el Celler de Can Roca al Palau Robert de Barcelona

Des de la Subdirecció General de Difusió del Departament de Presidència s'organitzarà l'exposició 'De la terra a la lluna', un recull dels 30 anys d'història del Celler de Can Roca que es podrà veure del 26 de setembre al 30 d'abril del 2017 al Palau Robert de Barcelona.

La mostra estarà comissariada per Toni Massanés, director general de la Fundació Àlicia, i té vocació de posterior itinerància internacional. La mostra compta amb la col·laboració de l'ACT.

El Sopar de les Estrelles

Amb motiu de la celebració del Dia Mundial del Turisme a Catalunya, l'Agència Catalana de Turisme organitza el 27 de setembre, a la Sala Oval del Museu Nacional d'Art de Catalunya, un acte que aplegarà més de 600 professionals del sector turístic català i prescriptors internacionals convidats al workshop Buy Catalunya.

L'acte serà un homenatge als cuiners, estrelles de la gastronomia catalana, i comptarà amb una àmplia representació de professionals membres de Col·lectius de Cuina, de Cuina Catalana i de la xarxa Slow Food. També hi assistiran un gran nombre de xefs reconeguts amb dues i tres estrelles Michelin que, dirigits pel cuiner Nandu Jubany (1 estrella Michelin) s'encarregaran de cuinar el còctel que s'oferirà als assistents. A l'acte també hi seran presents els mereixedors dels Guardons del Turisme de Catalunya 2016.

Aquest esdeveniment té com a objectiu posar en valor la gastronomia i el turisme, una de les indústries més importants de la nostra economia.

Workshop “Buy Catalunya”

Del 7 setembre a l'1 d'octubre, l'Agència Catalana de Turisme organitza el Buy Catalunya, workshop multimercat i multiproducte on es farà un focus del turisme enogastronòmic. Aquesta acció comptarà amb la participació de tour operadors de diversos mercats: Alemanya, Àustria, Suïssa, Benelux, Eslovàquia, Espanya, Estats Units, França, Israel, Itàlia, Països Nòrdics, Països de l'Est, Regne Unit i Sud-est asiàtic. El Workshop anirà acompanyat de diversos famtrips pel territori.

Campanya del Menú “SomGastronomia”

Campanya adreçada als restaurants catalans, per tal que elaborin un menú que respongui al repte de la Regió Europea de la Gastronomia (producte de proximitat- quilòmetre zero, amb menú de temporada adaptat a les estacions, basat en la cuina del territori).

VOLUNTAT D'ADHESIÓ I DIFUSIÓ D'ACTIVITATS

La voluntat inclusiva de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016 es concreta en l'ànim de comptar amb el recolzament d'entitats concretes i agents del país i fer-les sentir propietàries també d'un títol que, sense elles, no hagués estat possible.

Són més de 500 les que, actualment, ja han signat el document d'adhesió, gest que demostra el suport i reconeixement del títol.

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia, el Campus de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona, la Universitat de Girona, l'Observatori de l'Alimentació de la UB, Turisme de Barcelona, Slow Food Barcelona, el Patronat de Turisme de Girona, el Consell General de la Val d'Aran, l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils, i l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida són algunes de les entitats destacades.

La llista dels adherits augmenta a bon ritme gràcies, en part, a la difusió que s'està realitzant a través de les xarxes socials pròpies (SomGastronomia a Facebook, Twitter i Instagram). El nombre d'entitats s'actualitzen de manera periòdica al web www.somgastronomia.cat creat expressament per al projecte.

CARME RUSCALLEDA, AMBAIXADORA DEL PROJECTE

Ambaixadora de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016, la xef Carme Ruscalleda és una entusiasta dels tres eixos que vertebreren el títol: el producte, el territori i la cuina catalana.

Convençuda del potencial del país i fidel a tot allò local, accepta ser el cap visible del reconeixement i liderar el salt de la gastronomia.

Filla de la comarca barcelonina del Maresme (Sant Pol de Mar, 1952), compta amb 7 estrelles Michelin: tres al restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar, dues al restaurant de Tòquio i dues més al restaurant Moments de l'hotel Mandarin Oriental Barcelona, que dirigeix conjuntament amb el seu fill Raül Balam Ruscalleda.

Carme Ruscalleda va ser la primera cuinera espanyola en rebre aquest reconeixement i és una de les quatre úniques dones que ostenten aquest títol a tot el món.

Molt arrelada a Catalunya, la seva font d'inspiració sempre ha estat l'entorn mediterrani, zona privilegiada gràcies a la gran varietat de productes que produeix l'horta del Maresme, però és una enamorada de totes les regions, productes i cuines de Catalunya.