CATALUNYA

Año de la Gastronomía y el Enoturismo 2016

«Acompáñeme. Le invito a un viaje que le hará descubrir, enriquecerse culturalmente y divertirse. Un viaje en el que conocerá a personas, lugares, historias, costumbres y tradiciones que alguna vez harán que le salten las lágrimas de emoción y de sentimiento, pero, sobre todo —esto se lo garantizo—, se lo pasará bien. Un trayecto en el que vivir el placer de la buena mesa le provocará una emoción de lo más gratificante. Le invito a conocer Cataluña a través de sus vinos, de sus productos y de su cocina, porque este plato tiene muchos ingredientes y todos le gustarán.»

Xavier Espasa,
director general de la Agencia Catalana de Turismo

La Agencia Catalana de Turismo ha declarado el 2016 Año de la Gastronomía y el Enoturismo; se trata de una oportunidad para centrar los esfuerzos promocionales turísticos de Cataluña en acciones específicas y genéricas vinculadas a las experiencias de turismo gastronómico y de enoturismo.

Es también una invitación a una experiencia de descubrimiento que quiere llegar al ámbito de las emociones. Un descubrimiento de la cocina, de los vinos, de los productos y del territorio. Una oportunidad para vivir una experiencia turística transversal que complementa perfectamente el resto de experiencias turísticas.

Contenidos

Cataluña, Región Europea de la Gastronomía (CREG'16) 7

Turismo gastronómico en Cataluña 8

Los orígenes de la cocina catalana 9
Un territorio y un paisaje tan diversos como las cocinas que se conservan 10
Un país rico en cocinas 10
Una cesta llena de productos 14
Productos para saborear en cada estación del año 14
Paisajes para saborear 16
Experiencias gastronómicas 18

Enoturismo en Cataluña 20

La cultura del vino en Cataluña 22
Las denominaciones de origen del vino y del cava 22
Más de 300 bodegas visitables 26
Las catedrales del vino 26

Los escaparates de la gastronomía y el enoturismo 28

Calendario de ferias y fiestas enogastronómicas 29

El Año de la Gastronomía y el Enoturismo 30

Plan de Acciones y Objetivos. Acciones destacadas 32
Implicación del sector turístico catalán 34

Cataluña, Región Europea de la Gastronomía (CREG'16)

Carme Ruscalleda,
embajadora CREG'16

La cara visible de este proyecto es Carme Ruscalleda, chef catalana de renombre internacional que tiene tres estrellas Michelin en el restaurante Sant Pau de Sant Pol de Mar (Cataluña), dos en el restaurante Moments, que dirige con su hijo Raül, en el Hotel Mandarin de Barcelona, y dos más en el Sant Pau de Tokio (Japón). Ha sido la primera cocinera del mundo en conseguir tantas estrellas para sus restaurantes, y continúa en lo más alto de esta constelación.

Carme Ruscalleda es una entusiasta de los tres ejes que vertebran el título: el producto, el territorio y la cocina catalana, ya que, fiel a todo lo que le es cercano, defiende así el potencial del país.

Cataluña ha sido declarada Región Europea de la Gastronomía 2016, un reconocimiento que pone de manifiesto la calidad de su patrimonio agroalimentario y turístico y simboliza la excelencia de sus productos, de su cocina y de sus tradiciones.

El distintivo Región Europea de la Gastronomía sitúa a Cataluña como región líder en Europa en el ámbito alimentario y turístico. La buena labor de los productores, restauradores, centros de investigación, escuelas, medios de comunicación, entidades y chefs catalanes ha hecho de esta cocina y de sus productos agroalimentarios un referente internacional.

Así, el 2 de julio del 2015, Cataluña recibió oficialmente el título de Región Europea de la Gastronomía, junto con Minho (Portugal).

Para optar al título, el Gobierno de la Generalitat de Cataluña presentó una candidatura basada en tres ejes vertebradores: **territorio, cocina y producto**, rasgos diferenciadores de la gastronomía catalana, y posicionó el producto agroalimentario local como exponente singular del territorio y base de una cocina que aporta un acento particular a la cultura.

Este es un proyecto pionero en Europa que pretende estimular, recopilar y difundir el conocimiento para contribuir a una mejor calidad de vida en las regiones europeas mediante la promoción de las culturas alimentarias y el estímulo de la innovación gastronómica.

La Región Europea de la Gastronomía es una iniciativa impulsada por una plataforma de regiones europeas y administrada por **el Instituto Internacional de Gastronomía, Cultura, Artes y Turismo (IGCAT)**. Este título se otorga anualmente a dos o tres regiones de la red que, conjuntamente o por separado, desarrollan un sólido programa de eventos y colaboraciones que ayuda a las regiones a lograr visibilidad, viabilidad, cohesión social y sostenibilidad.

Esta distinción tiene como objetivo contribuir a una mejor calidad de vida en las regiones europeas, destacar las diferentes culturas alimentarias, extender la educación para una mejor salud y sostenibilidad, así como fomentar la innovación gastronómica. Estos objetivos se logran a través de distintas actividades y eventos, y mediante una plataforma de intercambio de conocimientos con el apoyo de las instituciones europeas, coordinadas por un organismo independiente que ayuda a recopilar y difundir el conocimiento que se genera mediante la actividad de las regiones participantes.

«Somos tierra, somos mar, somos gastronomía»

Cataluña, Región Europea de la Gastronomía es un proyecto vivo y con vocación inclusiva que cuenta con el apoyo de múltiples entidades, agentes y personas del país que trabajan para promover la gastronomía catalana bajo el eslogan «**Somos tierra, somos mar, somos gastronomía**».

Este objetivo esencial queda reflejado en todas las **acciones que el CREG'16 realizará durante el año 2016**, dejando la huella de «territorio, cocina y producto» en cada una de ellas. Así, durante el 2016 en Cataluña se podrá disfrutar de una amplísima y diversa gama de iniciativas, tales como producciones y elaboraciones agroalimentarias de calidad, ferias y mercados, rutas y experiencias turísticas, fiestas y campañas gastronómicas, y catas de los platos elaborados por los colectivos de cocina, entre otros.

De este modo, se refuerza la identidad del país, como territorio rico en gastronomía, paisaje e innovación creativa, y se favorece, en consecuencia, una mayor visibilidad de Cataluña en Europa y en el mundo.

Turismo gastronómico en Cataluña

La gastronomía es un sector estratégico de nuestro país. La gastronomía siempre ha sido, es y será uno de los elementos más identitarios de la cultura catalana, así como uno de los motores que ayuda a mantener el equilibrio territorial, el paisaje y el medio ambiente.

Cataluña es un país de historia milenaria, con una cultura y una lengua propias, de clima suave y mediterráneo, y con una riqueza natural incomparable, que conjuga la belleza de sus paisajes de montaña con la intensa luz de sus playas.

En Cataluña poseemos un patrimonio culinario vivo y rico que hay que conocer, amar y preservar, y que es el resultado de las aportaciones de diferentes culturas y civilizaciones.

Los orígenes de la cocina catalana

Cataluña puede presumir de una antigua cultura culinaria gastronómica. Los primeros libros de cocina escritos en catalán de los que tenemos constancia se remontan a la Edad Media. El más antiguo que se conserva es el *Llibre de Sent Soví*, manuscrito anónimo del siglo XIV; poco después aparecieron tres recetarios más, el *Llibre d'aparellar de menjar*, el *Llibre de totes maneres de potatges* y el *Llibre de totes maneres de confits*. También es medieval el *Llibre del coc*, firmado por el maestro Robert de Nola, que se presenta como cocinero del rey Fernando I de Nápoles, de la corona catalano-aragonesa. Otro libro de aquella época, *Lo crestià*, del clérigo Francesc Eiximenis, ya habla de la forma correcta de servir viandas y vinos. Son libros que recogen las costumbres en la mesa de la nobleza, que es la que en aquella época tenía acceso a los libros; a pesar de que su alimentación distaba de la que debía de ser la dieta diaria de las clases menos favorecidas, nos aporta mucha información sobre los hábitos alimentarios de la época.

Del mismo modo que Cataluña destaca por poseer un rico patrimonio arquitectónico y artístico, la cocina catalana es un tributo a las culturas que nos han precedido, un ejemplo de adaptación al medio con creatividad.

Aceite, trigo y vino, esta es la trilogía mediterránea que forma parte de nuestro paisaje y de nuestra alimentación desde la antigüedad. Griegos y romanos fomentaron sus cultivos y, sobre todo, su comercio. Más tarde, los árabes, con más siglos de presencia en lo que se conoce como la Cataluña Nueva —a grandes rasgos, la franja triangular que va del noroeste al sur—, nos dejaron alimentos que hasta entonces no conocíamos (arroz, azúcar, berenjenas o azafrán, entre otros), preparaciones y costumbres que también se ven reflejados en nuestra cocina. Al descubrimiento de América le debemos una abundante cesta de alimentos, que fuimos incorporando, progresivamente, a partir de los siglos XV y XVI en adelante. Unos productos que hace mucho tiempo que hicimos nuestros, hasta el punto de considerar algunos como autóctonos. Hoy no entenderíamos nuestra cocina sin los tomates, las patatas, los pimientos, las judías o el cacao, que no cultivamos pero que elaboramos desde hace mucho tiempo.

La escalivada, uno de nuestros platos más característicos, lleva berenjena, que nos trajeron los árabes, y pimiento rojo, procedente de tierras americanas.

¿Y nuestro pan con tomate? Icono de la cocina catalana por excelencia, fácil de preparar, muy económico y equilibrado desde el punto de vista nutritivo, el pan con tomate eleva a la categoría de delicia una humilde rebanada de pan. La fusión culinaria, para los catalanes, no es algo de hace dos días. Tenemos la facilidad de incorporar todo lo bueno que nos llega.

Los canelones, plato que vino de la mano de los cocineros italianos establecidos en Barcelona en el siglo XIX, hoy no faltan en las mesas familiares en Navidad, ni en fondas y restaurantes de toda Cataluña.

«La cocina es el paisaje en la cazuela»

(cita atribuida a Josep Pla, escritor)

Un territorio y un paisaje tan diversos como las cocinas que se conservan

Cataluña es un territorio de unos 32.000 km^2, aproximadamente del tamaño de Bélgica. Situada en el nordeste de la península Ibérica, la conforman una gran variedad de paisajes, resultado de una geografía muy diversa. Por un lado, nos coronan, imponentes, los Pirineos, con picos de hasta 3.000 metros, que delimitan la zona norte del país, con un valle orientado al Atlántico, el Val d'Aran, que ha conservado una cultura, una lengua —el aranés— y unas instituciones propias.

Por el este, de norte a sur, nos abraza el mar Mediterráneo, que tantas culturas nos ha traído a lo largo de la historia y que ha contribuido a configurar una identidad propia. Somos mediterráneos. Nuestras costas, tan diversas —la Costa Brava, la Costa de Barcelona (El Maresme, al norte, y El Garraf, al sur de la capital), la Costa Daurada y, más al sur, el delta del Ebro—, tienen cada una una fuerte personalidad, que se ve reflejada en sus platos.

Los rasgos geográficos que configuran Cataluña también marcan la cultura gastronómica del país: de mar y de montaña, de tradición e innovación, rica en productos autóctonos de calidad.

El paisaje es la materia prima del turismo. Del Pirineo al litoral, del norte al sur, del secano al regadío, de la alta montaña al mar, las combinaciones ofrecen experiencias únicas y singulares.

Poseemos una identidad culinaria común, pero cada territorio, cada paisaje, tiene sus propias especificidades, marcadas por el clima, la geografía, su propia historia, sus productos y la actividad económica de la zona.

Un país rico en cocinas

Repartidos por todos los rincones de Cataluña, nuestros cocineros invitan a disfrutar del placer de una buena comida en establecimientos de todos los estilos.

La creatividad expresada por los grandes nombres de nuestra cocina, a veces llevada hasta los límites de la vanguardia, es la que ha posicionado a Cataluña y nuestra gastronomía como una de las más prestigiosas internacionalmente, y la que ha atraído hasta nuestro país a visitantes de todo el mundo con el único objetivo de conocerla.

Somos el país que ha encabezado más veces la lista de la revista *Restaurant Magazine* del mejor restaurante del mundo: cinco años El Bulli y dos El Celler de Can Roca. Nuestros grandes cocineros de la actualidad, con Ferran Adrià en cabeza, han protagonizado una revolución que, a finales del siglo XX, ha permitido replantear el hecho culinario en todo el mundo, mediante la revisión de conceptos y la aportación de técnicas desconocidas hasta el momento.

Actualmente contamos con un buen elenco de «embajadores del sabor». Además de Ferran Adrià, Carme Ruscalleda, Joan Roca, Albert Adrià, Paco Pérez, Oriol Castro, Eduard Xatruch, Nandu Jubany, Carles Gaig, Ramon Freixa, Jordi Cruz, Sergio y Javier Torres, un larguísimo etcétera cuenta con el reconocimiento de la crítica mundial y la valoración de las guías.

Cataluña cuenta con 50 restaurantes que acumulan 60 estrellas Michelin.

Los impulsores de la Marca Cuina Catalana tienen en marcha una campaña para que la UNESCO reconozca la cocina catalana como patrimonio inmaterial de la humanidad.

En Cataluña hace tiempo que trabajamos para tejer una red compacta de complicidades entre los agricultores, los ganaderos, los pescadores, los viticultores, los mercados y las tiendas, los artesanos o las industrias transformadoras y, finalmente, los restaurantes, los bares, las fondas y otros establecimientos donde comer.

Los **colectivos de cocina** se reparten por todo el país. Se trata de agrupaciones de chefs unidos por un territorio y comprometidos con la promoción de este. En todas y cada una de estas regiones se hace bandera de uno o de varios productos agroalimentarios distintivos y, a menudo, de los platos que los enaltecen. Los cocineros lo llevan a cabo mediante un plato inscrito en la memoria colectiva, o bien realizan una demostración de la evolución culinaria. En Cataluña, durante todo el año se celebran campañas, ferias, fiestas y mercados donde estos colectivos muestran la fuerza del grupo; en ellos el visitante vivirá la experiencia del conocimiento a través del disfrute.

Por su parte, el sello **Cuina Catalana**, impulsado por el Instituto Catalán de la Cocina, avala a los restaurantes —cerca de 170— que, en su carta, apuestan por platos de la cocina tradicional que están inventariados en el Corpus del patrimonio culinario catalán. Una obra magna, la más exhaustiva, con más de 1.200 entradas, fruto de años de trabajo de campo por toda Cataluña de investigadores, cocineros y gente anónima. Asimismo, la Marca Cuina Catalana valora el uso de alimentos de proximidad para otorgar este distintivo, que, en definitiva, pretende garantizar la continuidad de este patrimonio.

Bueno, sano y justo. Los restaurantes catalanes que siguen la filosofía de la ecogastronomía (*slow food*) unen el placer de comer con la responsabilidad, la sostenibilidad y la armonía con el entorno. El movimiento ***slow food*** reconoce con el sello **«km 0»** a los establecimientos que optan por los productos de la zona, buenos y sostenibles. Pero el concepto de compromiso rebasa esta marca. Cada vez hay más restauradores que optan por todo lo que nace y se produce cerca y en las mejores condiciones.

Para los visitantes que disfrutan con los placeres de la mesa y el buen descanso se creó el distintivo **Hotels Gastronòmics** de Cataluña: más de 40 establecimientos hoteleros repartidos por todo el país, especializados en la cocina catalana y los productos de la tierra. Probar estos ingredientes en sus lugares de origen permite descubrir quiénes somos por medio de nuestros platos. En estos hoteles, el reposo es tan importante como la voluntad de destacar en la cocina, con platos de la tradición más o menos revisada según la impronta de cada chef.

La gestión familiar y el trato personal son dos de los ejes sobre los que gira este distintivo, que lucen por todo el territorio catalán desde hoteles de cinco estrellas hasta hostales o pensiones con encanto (con un máximo de 60 habitaciones y 120 plazas).

El mapa se completa con las casas fonda, que están repartidas por todas las comarcas turísticas catalanas y que ofrecen servicios de alojamiento y restauración, con propuestas gastronómicas propias de la cocina «de casa» y siempre en contacto con un entorno tan rico en naturaleza como en oferta cultural.

También cabe mencionar la importante labor de los gremios de restauración, que trabajan para mejorar la calidad de los restaurantes y de las fondas del país.

La promoción del producto de calidad no se entiende sin la labor de todos estos restauradores con estrella Michelin, de los colectivos de cocina, del movimiento *slow food*, de la Marca Cuina Catalana, del distintivo Hotels Gastronòmics, etc. Y de tantos profesionales que velan diariamente por no defraudar a unos visitantes cada vez más exigentes.

Repartidos por toda la geografía, contamos con más de 25 **colectivos de cocina**, agrupaciones de cocineros o de restaurantes y, en algunos casos, también de productores agroalimentarios, que basan su propuesta gastronómica en los productos y las costumbres del entorno.

Vivir y comer sin prisas. El movimiento ***slow food***, fundado en 1986 por Carlo Petrini como oposición al *fast food* y extendido por todo el mundo, vela por preservar la diversidad de productos y sabores, por el respeto al ritmo de las estaciones y por el cuidado del medio ambiente.

Una cocina elaborada con productos de proximidad, característicos de la zona que los acoge, y de calidad, reconocidos con la **denominación de origen protegida (DOP)** y la **indicación geográfica protegida (IGP)**.

Mención especial para los bares y restaurantes que ofrecen platillos y tapas, una manera divertida, informal y original de comer. No podemos dejar pasar la oportunidad de conocer los bares que sirven aperitivos en las terrazas, una costumbre muy arraigada, donde no falta el tradicional vermut, un vino que se suele tomar antes de la comida del mediodía.

Denominación de origen protegida

Arroz del delta del Ebro
Aceite de El Baix Ebre-Montsià
Aceite de La Terra Alta
Aceite de Siurana
Avellana de Reus
Aceite de Les Garrigues
Pera de Lleida
Mantequilla de L'Alt Urgell y La Cerdanya
Queso de L'Alt Urgell y La Cerdanya
Judía de gancho
Aceite de L'Empordà
Judías de Santa Pau

Indicación geográfica protegida

Clementinas de Les Terres de l'Ebre
Patatas de Prades
Calçot de Valls (*variedad de cebolleta*)
Turrón de Agramunt (*dulce típico de Navidad*)
Ternera de los Pirineos catalanes
Pan de payés catalán
Salchichón de Vic
Pollo y capón de El Prat
Manzana de Girona

Una cesta llena de productos

Una despensa que varía según la estación. El paisaje es un calendario con sus páginas abiertas. El visitante lo podrá comprobar en cualquiera de los mercados, tanto los permanentes como los semanales, repartidos en pueblos y ciudades de toda Cataluña.

Por su excelencia y personalidad, muchos de nuestros productos merecen el distintivo oficial europeo de denominación de origen protegida (DOP) o indicación geográfica protegida (IGP). Ambos distintivos se otorgan a productos típicos arraigados en una región que les proporciona un carácter específico y un sabor inimitable.

De las tierras húmedas de la desembocadura del gran río del sur, el Ebro, Cataluña ha sabido obtener un arroz de calidad, el del delta del Ebro. En este espacio natural de belleza singular se disfruta del arroz en paella, *rossejat* o a banda, un regalo para la imaginación del cocinero, que lo puede elaborar de mil maneras.

Uno de los productos que ha dado más renombre a las tierras de El Camp de Tarragona es el ***calçot* de Valls**, engullido con avidez y cierta sorna por todos aquellos que lo prueban; o la **patata de Prades** y **las judías de gancho**, buenas tanto para consumir solas como para acompañar el mejor de los platos. Los árboles frutales también han aportado su regalo a la cocina catalana, como culminación de una comida pero también para acompañar los guisos más sabrosos y tradicionales. La **pera de Lleida**, la **manzana de Girona** o las dulces y vitamínicas **clementinas de Les Terres de l'Ebre**, que llenan de aromas y color los paisajes del sur del país; las **avellanas de Reus**, ideales para cualquier picadillo y que dan sentido a unos delicados postres, o el **turrón de Agramunt**, que tiene como base la avellana y la almendra.

La calidad y la excelencia de los buenos **quesos de los Pirineos, de L'Alt Urgell y La Cerdanya**, nos recuerdan la vieja tradición de esta manera de conservar la leche, con el olor de los pastos de montaña, que alimentan a las vacas frisonas, las que nos aportan el elemento básico para esta transformación. También son fruto del trabajo de ganaderos y avicultores el pollo y el **capón de El Prat**, el **salchichón de Vic** o la **ternera de los Pirineos catalanes**, carne de primera calidad que puede ir acompañada de excelentes y variadas setas o caracoles, dos productos tradicionales y exquisitos al paladar.

Poseemos cinco denominaciones de origen protegidas de nuestro oro líquido, **el aceite de oliva virgen extra**, que se obtiene en terrenos con una climatología diversa. Aunque el de arbequina, mayoritario en las zonas de Siurana y de Les Garrigues, goza de una fama extraordinaria, no se puede decir que un aceite sea mejor que otro.

Productos para saborear en cada estación del año

Nuestra cesta rebosa durante todo el año. Además de los productos agroalimentarios con el distintivo comunitario (DOP e IGP), hay otros muchos más que destacan tanto por su peculiaridad como por su exquisitez. En primavera, las fresas y los guisantes llenan de colores la despensa. Cuando remite el frío, aparecen los caracoles, que cocinamos guisados o *a la llauna*, así como los mejillones. Las sardinas y el pescado azul, en general, son más grasos en esta época; es tiempo de cocinarlos a la brasa. El sol del verano regala frutas dulces y sabrosas; es el mejor momento de la huerta, que ofrece tomates, pimientos, berenjenas o judías verdes. El otoño es época

de aceitunas y de aceite, de castañas y de muchos tipos de setas. En invierno llegan los *calçots* y las escarolas, base del sabroso *xató*, peculiar ensalada de invierno de las tierras del sur de Barcelona.

Paisajes para saborear

El recetario de nuestros platos de pescado es extraordinario: si se visita cualquiera de las numerosas lonjas a lo largo del litoral, se puede comprobar la riqueza de nuestro mar. En las comarcas de la Costa Brava no faltarán en sus restaurantes los *suquets* de magníficos pescados de roca, o los estimados «mar y montaña», guisos con sofrito y *picada* ('picadillo') —fundamentos de la cocina catalana— que combinan el pescado o el marisco con carnes de cualquier tipo. Son platos con un enorme abanico de posibilidades según los pescados que el cocinero haya elegido y la complejidad de los elementos del sofrito y del picadillo. Cocinados como se ha hecho siempre, en una cazuela, una vasija de barro o de hierro fundido, o preparados según los cánones de la evolución culinaria. Puede que parezcan exóticos, como las butifarras dulces o el hecho de añadir chocolate al picadillo, pero forman parte de nuestra tradición más antigua y sólida.

Hacia el sur, en las costas de El Maresme, en verano son típicas las frutas rellenas, los melocotones o las manzanas «de relleno», o bien la sepia con guisantes, por citar solo dos de los platos tradicionales de la zona. Las poblaciones de esta costa destacan por un pescado magnífico que combina extraordinariamente bien con las verduras, las frutas y las hortalizas de los ricos campos cercanos, como los preciados guisantes de El Maresme.

De Barcelona hacia el sur, de las costas de El Garraf y, sobre todo, de la Costa Daurada, tiene fama el *romesco*, que da carácter a los fogones de estas comarcas. Cazuelas de pescado —y también de carne— guisadas con el *romesco* como picadillo de base, o bien como salsa para acompañar, por ejemplo, unos *calçots* o la escarola del *xató*. De *romesco* también hay distintas variantes según el uso que se le dé y la mano que lo ligue. Pero tiene un secreto: se elabora con ingredientes del territorio inmejorables, las mejores avellanas —a veces, también almendras—, aceite de oliva arbequina (DOP Siurana), pimiento de romesco, tomates de colgar, ajos y, si el *romesco* es para untar, vinagre.

En Les Terres de l'Ebre, las **pastas tradicionales** conservan una herencia árabe muy poco contagiada por la evolución culinaria. El repertorio, muy extenso y único de aquellas comarcas, lo encontrará en pastelerías, en hornos y en las casas particulares.

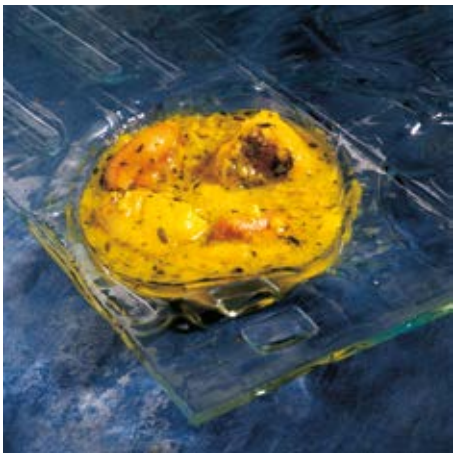
Desde el mar, hacia el interior, tenemos territorios de huerta, de secano, montañosos y de carácter volcánico, llanuras y cordilleras, como la de El Port, en el sur del país; El Montseny, con los picos más altos de la cordillera Prelitoral, o la mágica y majestuosa Montserrat, nuestra montaña más espiritual. Cataluña es un país de bosques, y esto quiere decir de setas. Decididamente, somos un país amante de las setas.

En varias épocas, pero sobre todo en otoño, destacan deliciosos platos con setas en todo el territorio, muy especialmente en el interior. El repertorio de setas, en guisos, con huevos o simplemente a la brasa, es extenso; son una pareja excelente de carnes de todo tipo y, en otoño e invierno, de carne de caza. Con las butifarras, uno de nuestros grandes embutidos de cerdo, las setas forman un matrimonio indisoluble.

Plato de *xató.*

Pastas de Les Terres de l'Ebre.

Suquet de pescado.



Los catalanes somos creativos, incluso con un humilde mortero, el recipiente que, gracias a su cavidad y una mano de madera, permite que se machaquen ingredientes que aportan sabor y textura a nuestros platos tradicionales. Con el mortero también ligamos el alioli, una de nuestras salsas fundamentales, elaborada a base de ajos y aceite.

Y de tierra adentro, típicas de Ponent, las cazuelas *de tros* o las cocas *de recapte* son un vestigio de lo delicioso que puede ser lo que elaboramos con lo que tenemos a mano.

De las tierras altas hacia adentro, destacan dos islas culinarias: El Berguedà, en el Prepirineo, con los guisantes negros, que se guisan o se fríen, y la peculiar escudella de maíz escuadrado; y de la volcánica Garrotxa, un abanico de productos que aquellos terrenos hacen diferentes, como las patatas de La Vall d'en Bas, las judías de Santa Pau (DOP), el alforfón o el maíz.

Experiencias gastronómicas

La oferta gastronómica catalana pone al alcance de los sentidos una serie de opciones para vivir la gastronomía catalana de múltiples maneras, antes o después de la buena mesa. Asomarse a los puestos de los mercados; disfrutar de un auténtico día de pesca junto a pescadores profesionales; aprender a cocinar platos típicos; visitar queserías artesanas, obradores de embutidos o molinos de aceite; conocer las interioridades de las bodegas, o visitar museos, centros expositivos y de investigación especializados son propuestas que esperan a todos los que quieran disfrutar del turismo gastronómico de Cataluña.

Los mercados

Los **mercados** hablan del carácter de un pueblo y de su gente. Pasee por los puestos, compre y converse con los comerciantes y descubrirá la gastronomía catalana a través de voces expertas.

En Cataluña hay una importante red de mercados municipales que ofrecen diariamente productos frescos y de proximidad, y muchos de sus pueblos y ciudades celebran mercados de agricultores y artesanos semanal o mensualmente.

El pescaturismo

El **pescaturismo** permite disfrutar de una jornada pesquera profesional, saborear un rancho marinero en compañía de la tripulación y vivir el proceso completo de la pesca: desde la navegación, el calamento y la recogida de la red, hasta la selección y el desembarque de las capturas.

Aprender a cocinar

Muchos de los restaurantes y de las aulas de cocina repartidos por Cataluña ofrecen cursos y talleres de diferentes niveles para **aprender a cocinar** platos típicos, así como visitas a mercados donde comprar ingredientes, además de disfrutar de demostraciones culinarias y maridajes con vinos catalanes.

El oleoturismo

En Cataluña cada día más personas se animan a practicar **el oleoturismo**, un modo de sumergirse en la cultura catalana mediante un elemento primordial de la dieta mediterránea.

Repartidos por todo el territorio hay cerca de un centenar de productores, muchos de los cuales abren las puertas de sus instalaciones para que pueda conocer los secretos del oro líquido. Organizan, asimismo, actividades de todo tipo para que aprenda a oler el aceite, a degustarlo y a diferenciar cada uno de sus matices.

Las técnicas de producción han evolucionado con el paso de los años, pero en Cataluña puede adentrarse en el túnel del tiempo y viajar al pasado para descubrir cómo se producía el aceite siglos atrás. Hay más de 40 molinos de aceite o almazaras visitables, que le descubrirán las técnicas más primarias para elaborarlo. Si desea saber cómo era el paisaje del olivo siglos atrás, en Ulldecona encontrará una joya: la mayor concentración de olivos milenarios del mundo.

Los museos

Los **museos** son el escaparate de nuestra cultura, también de la gastronómica. Podrá conocer mejor la historia, las tradiciones y las costumbres enoculinarias catalanas visitando espacios de cultura como el Vinseum, el Museo de las Culturas del Vino de Cataluña, en Vilafranca del Penedès; el Museo de la Pesca, en Palamós, o el Museo del Chocolate, en Barcelona. Y otros íntimamente relacionados con la comida, como el Museo del Mundo Rural de L'Espluga de Francolí, en plena ruta del Císter y de las catedrales del vino.

La Fundación Alícia es un centro enfocado a la investigación aplicada a la gastronomía de la excelencia. Un referente que, además, pretende crear conciencia social sobre la importancia de la alimentación como hecho cultural y educativo. Para ello ofrece talleres de formación, con proyectos de desarrollo del territorio, y lleva a cabo estudios para procurar que todo el mundo coma mejor. En la Fundación, ubicada en el centro turístico Món Sant Benet, está implicado Ferran Adrià, uno de los chefs catalanes más internacionales.

Enoturismo en Cataluña

«Síganos para descubrir unas grutas donde duermen barricas y botellas: las llamamos *bodegas* o *cavas*. Conozca el proceso que hace que el mosto se convierta en vino. Y su maduración. Luego lo podrá degustar y ejercer de juez. Pero cuando sepa lo determinante que es el suelo y lo caprichosas que son las inclemencias climatológicas, entenderá más a la persona que lo ha elaborado, que tal vez es, incluso, la misma que le atiende.»

Xavier Espasa,
director general de la Agencia Catalana de Turismo

Las viñas tapizan amplias zonas de nuestro territorio, de norte a sur. La cepa es agradecida y se adapta a las condiciones más duras del terreno.
En Cataluña hay bellísimos viñedos junto al mar, en las pendientes más agrestes de la Costa Brava y en las de zonas como El Priorat, donde aún es obligada la vendimia a mano allí donde las máquinas no pueden llegar. Por todo el territorio, desde el Pirineo hasta los puertos de Tortosa y Beseit, los terrenos donde crece la vid son muy diferentes. Del vino, también nos podemos sentir orgullosos. Cataluña tiene vinos reconocidos entre los mejores del mundo, en las 12 denominaciones de origen, incluido el cava.

La gente del mundo del vino ha sabido, a lo largo de los tiempos, remontar las dificultades. A finales del siglo XIX, la viticultura sufrió la peor crisis imaginable: la plaga de la filoxera.
Hubo que reinventarse: nació el cava.

La cultura del vino

En el yacimiento prehistórico de La Font de la Canya, en Avinyonet del Penedès, se han encontrado numerosos restos, entre los que hay huesos de uva, que indican que en este asentamiento ibérico ya se elaboraba vino en el siglo VII a. C. por contacto con los fenicios.

Las denominaciones de origen del vino y del cava

Las sinergias de empresas turísticas y de productores agroalimentarios de cada zona facilitan experiencias en torno al mundo del vino para conocer cómo se expresa cada terreno y para vivir una experiencia completa desde las vertientes gastronómicas, culturales y paisajísticas.

Cataluña certifica la calidad de sus vinos y estructura su oferta mediante 12 denominaciones de origen:

DO Alella

La DO más próxima a Barcelona
A un paso de Barcelona, enmarcada entre el litoral, con 50 km de playa, y la cordillera Prelitoral, se elaboran excelentes vinos blancos con la variedad pasa blanca como protagonista. Su historia vitivinícola se explica en el parque arqueológico Cella Vinaria, que alberga restos de una bodega romana.

Enoturisme DO Alella
Enoturisme DO Alella agrupa a siete municipios de El Vallès Oriental, ocho municipios de El Maresme y al Consejo Regulador de la DO Alella.

www.doalella.cat
www.doalella.org

DO Catalunya

Todos los paisajes en una DO
Se extiende desde el Mediterráneo hasta los Pirineos, suma 50.000 hectáreas de viñedos y agrupa a unas 200 bodegas. La extensión y la diversidad del territorio muestran una gran variedad de paisajes, bodegas muy diferentes y, en definitiva, la cultura del vino en Cataluña.

www.do-catalunya.com

DO Cava

Las burbujas más festivas
El cava es un vino espumoso que se elabora, sobre todo, con macabeo, *xarel·lo* y parellada, siguiendo el método *champenoise*. En la DO Cava conviven pequeñas bodegas artesanales y grandes bodegas de prestigio internacional. Sant Sadurní d'Anoia es la capital del cava.

www.crcava.es

DO Conca de Barberà

Las bodegas modernistas
Un territorio con personalidad que marida el patrimonio, la cultura y el vino. Es una DO en plena ruta del Císter, con el monasterio de Poblet, patrimonio de la humanidad por la UNESCO, las bodegas modernistas y la ciudad medieval de Montblanc. Los protagonistas son los vinos de la variedad autóctona *trepat*.

www.doconcadebarbera.com

DO Costers del Segre

De la llanura de Lleida a los Pirineos
Los viñedos de esta amplia DO se extienden desde la llanura de Lleida hasta los viñedos de montaña de El Pallars. Destaca la Ruta del Vino, la Ruta del Aceite DOP Les Garrigues y la Ruta del Císter, con el monasterio de Vallbona de les Monges.

Ruta del Vino de Lleida
www.rutadelvidelleida.com
www.costersdelsegre.es

DO Empordà

Los vinos de tramontana
Lugar de gran belleza, con el litoral espectacular de las calas de la Costa Brava. Es un territorio azotado por la tramontana, que marca tanto a sus gentes como sus vinos. Aquí conviven un gran patrimonio medieval, antiguos pueblos de pescadores como Cadaqués y Calella de Palafrugell, y el museo y las casas de Salvador Dalí.

Ruta del Vino DO Empordà
www.rutadelvidoemporda.org
www.doemporda.cat

DO Montsant

Los vinos de la sierra de El Montsant

Cooperativas agrícolas conviven con bodegas familiares en un paisaje marcado por la dureza de la sierra de El Montsant. En esta zona, de climas contrastados, los protagonistas son los vinos tintos de garnacha y cariñena. Destaca la magnífica panorámica desde Siurana.

www.turismepriorat.org
www.prioratenoturisme.com
www.domontsant.com

DO Penedès

La gran zona de producción vitivinícola

La DO más productiva se encuentra cerca de Barcelona. Es una zona de paso de la vía Augusta, que se extiende desde las playas, como la de Sitges, hasta las estribaciones de la cordillera Prelitoral, atravesando otro mar de viñedos. Paisajes, microclimas y suelos diversos, donde convive el *xarel·lo*, la variedad emblemática de la DO, con otras variedades blancas, como el macabeo o el *chardonnay*, y tintos, como la garnacha. Este territorio, que fue frontera entre cristianos y musulmanes, es lugar para descubrir vinos y cavas de grandes y pequeñas bodegas, y para vivir tradiciones catalanas como la de los *castellers*.

Enoturisme Penedès

Enoturisme Penedès integra las iniciativas públicas y privadas para la promoción de la cultura vitivinícola y el enoturismo en el territorio de la DO Penedès. Actualmente agrupa a 176 establecimientos adheridos: 75 bodegas, 30 restaurantes y 46 alojamientos, museos, enotecas, comercios, empresas de servicios y oficinas de información turística.

www.enoturismepenedes.cat
www.dopenedes.cat

DO Pla de Bages

Tinas de piedra seca en los alrededores de Montserrat

Tierra de contrastes con protagonismo de la montaña de Montserrat. Destacan la Ruta de Tinas de Piedra Seca, legado del gran pasado vitivinícola, el castillo medieval de Cardona y el conjunto Món Sant Benet, un oasis que aúna arte con el monasterio de Sant Benet, equipamientos turísticos y el centro de investigación de la Fundación Alícia. Los protagonistas de la DO son los vinos de la variedad autóctona *picapoll*.

www.dopladebages.com

DOC Priorat

El prestigio internacional de los vinos catalanes

La única DO calificada catalana es una región llena de laderas poco complacientes, con suelos de pizarra, que demuestran cómo son de luchadoras las cepas. El terreno de pizarra proporciona vinos llenos de espiritualidad y con un gran prestigio internacional. Destaca la cartuja de Escaladei, cuna de los vinos de El Priorat.

www.turismepriorat.org
www.prioratenoturisme.com
www.doqpriorat.org

DO Tarragona

La tradición milenaria de los vinos romanos

La zona ya producía vino en la época romana por su clima suave y su proximidad al mar. Hoy elabora vinos en un entorno de gran interés cultural, lúdico (Port Aventura) e histórico, con la Tarraco romana, declarada patrimonio de la humanidad por la UNESCO, el Centro Gaudí de Reus y las playas de la Costa Daurada.

www.dotarragona.cat

DO Terra Alta

La tierra de la garnacha blanca

Con una historia arraigada en una tradición vinícola milenaria, esta tierra produce el 90 % de la garnacha blanca del país. Las tierras de esta DO sorprenden por la poca densidad de población y la ofrenda de una naturaleza prácticamente virgen, con el imponente parque natural de El Port. En el aspecto cultural, destacan las bodegas modernistas de El Pinell de Brai y de Gandesa, el Centro Picasso de Horta de Sant Joan y la ruta en bicicleta por la Vía Verde.

www.doterraalta.com

Más de 300 bodegas visitables

Grandes bodegas reconocidas en todo el mundo, pequeñas bodegas familiares, masías centenarias, catedrales del vino de arquitectura modernista, barracas y tinas de piedra en medio de las viñas, la arquitectura más vanguardista...
En Cataluña hay más de 700 bodegas, y más de 300 de ellas ofrecen visitas organizadas.

Las catedrales del vino

Nacidas como cooperativas para aunar esfuerzos que hicieran viable producir vino y aceite, las «catedrales del vino» son construcciones majestuosas de estilo modernista con la firma de arquitectos como Cèsar Martinell —que es autor de la mayoría—, Puig i Cadafalch —artífice de la Casa Amatller y la Casa de les Punxes, en Barcelona— o Pere Domènech, hijo de Domènech i Montaner, el arquitecto del Palau de la Música de Barcelona. Estos «templos» constituyen un patrimonio único y singular.

Los escaparates de la gastronomía y el enoturismo

Calendario de ferias y fiestas enogastronómicas

Barcelona

1. Barcelona Beer Festival
Cerveza artesana (Barcelona)
— *Marzo*

2. Muestra de Vinos y Cavas de Cataluña
Vinos y cavas (Barcelona)
— *Septiembre*

3. Mercat de Mercats
Vinos, cavas y otros productos (Barcelona)
— *Octubre*

Costa Barcelona

4. Temps de Vi
Vinos DO Catalunya y DO Penedès (Vilanova i la Geltrú)
— *Junio*

5. Vijazz
Vinos DO Penedès (Vilafranca del Penedès)
— *Julio*

6. Fiesta de la Vendimia de Alella
Vinos DO Alella (Alella)
— *Septiembre*

7. Cavatast
DO Cava (Sant Sadurní d'Anoia)
— *Octubre*

Costa Brava

8. VÍVID - Festival del Vino
Vinos DO Empordà (Costa Brava)
— *Abril*

9. Muestra del Vino de L'Empordà
Vinos DO Empordà (Figueres)
—*Septiembre*

10. Feria Orígens
Productos de calidad (Olot)
— *Noviembre*

Costa Daurada

11. Gran Fiesta de la Calçotada
Calçot IGP de Valls (Valls)
— *Enero*

12. Galerada Popular en el Puerto de Cambrils
Galeras
— *Febrero*

13. Feria del Vino de la Comarca de El Priorat
Vinos DOC Priorat y DO Montsant (Falset)
— *Mayo*

14. Feria del Vino DO Tarragona
Vinos DO Tarragona (Tarragona)
— *Junio*

15. Fiesta de la Vendimia
Vinos DO Conca de Barberà (L'Espluga de Francolí)
— *Septiembre*

16. Feria del Aceite DOP Siurana - Fiesta del Aceite Nuevo
Aceites DOP Siurana (Reus)
— *Noviembre*

Paisatges Barcelona

17. Mercat del Ram y Lactium (Salón del Queso)
Productos agrícolas, ganaderos y quesos (Vic)
— *Marzo o abril*

18. Fiesta de la Vendimia de El Bages
Vinos DO Pla del Bages (Artés)
— *Octubre*

Pirineus

19. Feria de Sant Ermengol de La Seu d'Urgell
Quesos artesanos
— *Octubre*

20. Jornadas Gastronómicas de la Seta
Setas (Alta Ribagorça)
— *Octubre*

Terres de l'Ebre

21. Fiesta de la Plantada del Arroz
Arroz (Amposta, Deltebre, L'Ampolla y Sant Jaume d'Enveja)
— *Junio*

22. Fiesta de la Siega
Arroz (Amposta, Deltebre, L'Ampolla y Sant Jaume d'Enveja)
— *Septiembre*

23. Fiesta del Vino de Gandesa
Vinos DO Terra Alta
— *Octubre o noviembre*

Terres de Lleida

24. Feria del Aceite de Calidad Virgen Extra de Les Garrigues
Aceite DO Les Garrigues (Les Borges Blanques)
— *Enero*

25. Aplec del Caragol
Caracoles (Lleida)
— *Mayo*

26. Feria del Vino de Lleida
Vinos DO Costers del Segre (Lleida)
— *Octubre*

El Año de la Gastronomía y el Enoturismo

Con el fin de capitalizar el potencial del turismo gastronómico y el enoturismo, la Agencia Catalana de Turismo desplegará una serie de acciones promocionales enmarcadas en el Año de la Gastronomía y el Enoturismo, tal y como hizo en el 2015 con el Año de Interior y Montaña y, en el 2014, con el Año del Turismo Familiar. Este año, la ACT centrará todos sus esfuerzos comunicativos en la gastronomía y el enoturismo, con los siguientes objetivos:

- **Reivindicar la gastronomía como elemento identitario.**
- **Posicionar a Cataluña como destino enogastronómico de referencia en los mercados internacionales.**
- **Dar a conocer entre el público catalán la enorme variedad y calidad del turismo enogastronómico de Cataluña.**

La ACT llevará a cabo más de 150 acciones a las que destinará dos millones de euros de presupuesto, el más elevado dedicado nunca a un año temático.

Los mercados prioritarios serán Francia, Reino Unido, Alemania y España; en un segundo nivel, Benelux, países nórdicos, Italia y EE. UU., y, en un tercer nivel, Sudeste asiático, Sudamérica, China y Rusia.

Plan de Acciones y Objetivos

— *Acciones destacadas*

Catalan Wines USA en Washington DC y Denver

— Febrero y mayo 2016

Junto con ACCIÓ y su programa de promoción de los vinos catalanes, se realizarán dos presentaciones sobre Cataluña como destino enogastronómico en Washington DC y Denver.

Congreso Internacional de Enoturismo

— Abril 2016

Dos jornadas de debate y reflexión sobre la experiencia del enoturismo en el mundo y de qué modo se debe orientar la oferta a las nuevas tendencias de demanda. Estas jornadas se articularán en torno a un congreso y a un encuentro comercial. Se calcula que asistirán cerca de 60 operadores turísticos y una veintena de representantes de prensa. La ACT organizará viajes de familiarización para que los operadores participantes conozcan la oferta enoturística de Cataluña.

Presentación de la gastronomía catalana en el Culinary Institute of America

— Abril 2016

Presentación en Napa Valley dentro del marco del Congreso World of Flavor, organizado por el Culinary Institute of America. Con la colaboración de ACCIÓ.

Wine & Business Club en París

— Abril 2016

Con el apoyo de la Oficina de ACCIÓ en París. El Wine & Business Club es la primera red europea de directores de empresas y profesionales de distintos sectores unida en torno a una triple temática: economía, gastronomía y vino. La red está constituida por 2.500 miembros repartidos en 14 clubes. La acción consistirá en una presentación de la Cataluña enogastronómica con la presencia de un chef catalán. La presentación irá seguida de una degustación de vinos catalanes que los productores presentarán previamente. El público objetivo de esta acción son los empresarios miembros del Club y los periodistas.

Campaña del menú «SomGastronomia»

— Abril 2016 - abril 2017

Campaña dirigida a los restaurantes catalanes y a los hoteles para que elaboren un menú que responda al reto de la Región Europea de la Gastronomía (producto de proximidad o kilómetro cero, con menú de temporada adaptado a las estaciones, basado en la cocina del territorio).

Mercado de Escapadas

— Mayo 2016

Orientado a ofrecer escapadas para disfrutar del interior y de la naturaleza de Cataluña con un fuerte componente enogastronómico. Ubicado en el Passeig de Lluís Companys de Barcelona, este mercado permitirá al sector turístico ofrecer al público, entre otros, experiencias enogastronómicas y comercializar directamente *in situ*. También habrá actividades de dinamización, como talleres, experiencias y catas de productos.

Monográfico en la revista *Traveler*

— Mayo 2016 (España), octubre 2016 (Londres y Países Bajos)

Monográfico «Catalunya for foodies» de la revista *Traveler Pocket* sobre Cataluña y su oferta como destino de turismo gastronómico, a partir de distintos itinerarios gastronómicos que recorrerán el territorio.

Benvinguts a Pagès

— Junio 2016

Coorganizado por la Generalitat de Cataluña y la Fundación Alícia, consiste en un fin de semana de puertas abiertas en las explotaciones agrícolas y ganaderas. El público se acercará a los productores, que podrán mostrar sus explotaciones, ofrecer catas y comercializar productos. Además, la restauración y la hostelería ofrecerán estancias y menús con promociones específicas.

Premios de Enoturismo

— Junio 2016

Segunda edición de los Premios de Enoturismo. Estos galardones tienen el objetivo de reconocer las mejores iniciativas enoturísticas que se han puesto en marcha en Cataluña y pretenden servir de estímulo a las empresas para que velen por la calidad, la sostenibilidad y la especialización de su producto, incentivarlas a mejorar continuamente sus ofertas y a innovar a la hora de plantear nuevas propuestas.

La Cena de las Estrellas

— Septiembre 2016

Con motivo de la celebración del Día Mundial del Turismo en Cataluña, la Agencia Catalana de Turismo organizará un acto que reunirá a más de 600 profesionales del sector turístico catalán y prescriptores internacionales invitados al *workshop* Buy Catalunya. El acto será un homenaje a los cocineros, estrellas de la gastronomía catalana, y contará con la participación de una amplia representación de profesionales miembros de colectivos de cocina, de cocina catalana y de la red Slow Food. También asistirá un gran número de chefs

reconocidos con dos y tres estrellas Michelin que se encargarán de cocinar el cóctel que se ofrecerá a los asistentes. En el acto también estarán presentes los merecedores de los Galardones del Turismo de Cataluña 2016. Este evento tiene como objetivo poner en valor la gastronomía y el turismo, una de las industrias más importantes de nuestra economía.

Muestra de Vinos y Cavas

— Septiembre 2016

Presencia en el estand de la Agencia Catalana de Turismo para promocionar el turismo enogastronómico.

«De la tierra a la luna». Exposición sobre el Celler de Can Roca en el Palau Robert de Barcelona

— Septiembre 2016 - abril 2017

La Subdirección General de Difusión del Departamento de la Presidencia organizará la exposición «De la tierra a la luna», una recopilación de los 30 años de historia del Celler de Can Roca que se podrá ver del 26 de septiembre de 2016 al 30 de abril de 2017 en el Palau Robert de Barcelona. La muestra será comisariada por Toni Massanés, director general de la Fundación Alícia, y tiene vocación de ser una muestra itinerante internacional posteriormente. La ACT ha colaborado en su organización.

Workshop intersectorial en el próximo Fòrum Gastronòmic

— Octubre 2016

Workshop entre los diferentes agentes del turismo enogastronómico en Cataluña (restaurantes, hoteles, agencias de viajes, entidades de promoción turística, bodegas...) para estimular la creación de producto.

MasterChef

— Temporada 2016

Participación en el programa gastronómico con más audiencia de la televisión española; permitirá proyectar la gastronomía catalana en los mercados de proximidad.

Benchmark en la Lombardía

— Abril 2017

Viaje de transferencia de conocimiento entre Cataluña y la Lombardía, Región Europea de la Gastronomía 2017, con el objetivo de conocer buenas prácticas de otros destinos.

Buy Catalunya 2016

— Abril 2017

La acción promocional más importante del año, en la que la gastronomía y el enoturismo tendrán una fuerte presencia. El objetivo es reunir a empresas turísticas catalanas y operadores turísticos internacionales especializados en este ámbito.
En total se prevén más de 2.000 encuentros comerciales.

Catalunya #Som Gastronomia Tour 2016

Acción de promoción del turismo enogastronómico en los siguientes mercados prioritarios: Francia, Reino Unido, España, Alemania, Suecia e Italia. La acción consistirá en una presentación interactiva de la Cataluña enogastronómica, seguida de un *showcooking*. Finalizará con una degustación de productos catalanes y una cata de vinos. Los participantes serán prescriptores de cada uno de los mercados (agentes de viajes, influenciadores y prensa).

Presencia en las ferias con «Cataluña es tu despensa»

Mercat de Mercats, Tasta la Rambla, FITUR, WTM, ITB, B-Travel. Espacio destacado en el estand de la Agencia Catalana de Turismo dedicado al turismo enogastronómico.

Plan de la Gastronomía

El Plan de la Gastronomía tiene como objetivos articular una propuesta global y transversal, definir las líneas y las acciones estratégicas para consolidar y fortalecer el sector en los próximos años y establecer un marco de indicadores medibles del y para el sector. Este Plan recibirá el acompañamiento de expertos del sector y se articulará en torno a sesiones de trabajo con participación del sector durante todo el año, que tratarán sobre la vertiente gastronómica de los siguientes ámbitos: economía, patrimonio, turismo, sostenibilidad, salud, formación, innovación, comunicación e internacionalización. Las conclusiones del Plan se presentarán en el Fòrum Gastronòmic de Barcelona del mes de octubre.

Campaña de publicidad tematizada en Francia, Reino Unido y España

Viajes de familiarización y viajes de prensa en Singapur, Australia, Corea, China y países del Este

Implicación del sector turístico catalán

— Socios de la ACT: patronatos de turismo

— Más de 350 empresas y entidades adheridas a Cataluña, Región Europea de la Gastronomía, entre las que cabe destacar:

— Colectivos de cocina
— Hoteles gastronómicos
— Aulas de cocina
— Restaurantes «km 0» *slow food*
— Restaurantes con estrella Michelin
— Instituto Catalán de la Cocina y Marca Cuina Catalana
— Bodegas y mesa de enoturismo
— Empresas intermediarias de actividades
— Productores
— Universidades y centros de investigación

Todos al servicio de este 2016, Año de la Gastronomía y el Enoturismo, compartiendo el reto que también exponía Ferran Agulló en el prefacio de su *Llibre de la cuina catalana*:

«Cataluña,
del mismo modo que tiene una lengua,
un derecho, unas costumbres,
una historia propia
y un ideal político,
tiene una cocina.

Hay regiones,
nacionalidades,
pueblos que tienen un plato especial,
característico,
pero no una cocina.

Cataluña la tiene.»

Les invitamos a todos a emprender con nosotros esta fantástica aventura del Año de la Gastronomía y el Enoturismo 2016.

www.somgastronomia.cat
www.catalunya.com/somosgastronomia

#SomGastronomia

Generalitat de Catalunya

CATALUNYA 2016
REGIÓ EUROPEA DE LA GASTRONOMIA

DL: B 9207-2016