

PROGRAMA DE TREBALL: MARCA EXPERIÈNCIES GASTRONÒMIQUES

Aquesta marca s'adreça a empreses i entitats que ofereixen propostes específiques d'experiències i activitats gastronòmiques d'elevat valor afegit, que contribueixen al coneixement i el gaudi del patrimoni gastronòmic català.

Els adherits a la marca Experiències Gastronòmiques han de contribuir amb la seva activitat a potenciar i/o promocionar el patrimoni culinari i gastronòmic català.

REQUISITS PER FORMAR PART DE LA MARCA

Consideracions prèvies

Catalunya ha estat la primera destinació que ha rebut la certificació Biosphere Responsible Tourism a escala mundial. Aquesta certificació garanteix que el viatger pot gaudir d'una experiència sostenible, contribuint a la conservació del seu patrimoni natural i cultural, i també a la millora de l'economia local i reduint l'impacte en el medi ambient. Els serveis i activitats que es vulguin adherir als programes de treball de l'ACT haurien de vetllar per la seva integració en el medi on es desenvolupen, donant prioritat a una política i estratègia a favor de la sostenibilitat, amb una oferta adreçada a tot tipus de viatgers, particularment sensible amb les persones amb discapacitat, mobilitat reduïda o necessitats especials. Les línies generals en què està basat el model turístic català són un turisme ambientalment sostenible, socialment inclusiu i universalment accessible.

Requisits generals

Comunicació i promoció

- El material promocional inclou informació relacionada amb la gastronomia catalana.
- Disposar de telèfon, d'adreça electrònica i de pàgina web actualitzada com a mínim en tres idiomes.
- El material promocional, tant online com offline, té un disseny atractiu i cuidat, i està disponible com a mínim en tres idiomes.
- En el cas de restaurants, disposen de cartes o suports com a mínim en tres idiomes. A més, identifiquen si tenen menús especials –dietètics, vegetarians, per a celíacs, etc.– i l'existència d'al·lèrgens.
- Es col·labora amb altres empreses relacionades amb la gastronomia catalana (productors, restaurants, hotels, empreses d'activitats, museus...). Aquest servei està visible a la carta o al suport de venda però no cal una oferta concreta.

Atenció al turista gastronòmic

- El personal en contacte amb el client coneix els principals atractius gastronòmics de la destinació.
- El personal coneix els productes i elaboracions locals, autòctons, artesanals i de temporada, així com els productes amb distintius d'origen i qualitat catalans, i receptes del Corpus del patrimoni culinari català.
- El personal pot atendre com a mínim en tres idiomes.
- En el cas de visites, tallers o activitats es podran realitzar en tres idiomes.

Espais d'atenció

- Si es disposa d'una zona d'atenció al client, haurà de ser un espai agradable, acollidor, ben il·luminat i amb decoració adient a les seves característiques.

Requisits recomanables

- Participar en esdeveniments gastronòmics del territori.

Requisits específics

A continuació es detallen els requisits que han de complir les empreses/entitats en funció de la seva tipologia:

1. Agències de viatges i empreses d'activitats
2. Allotjaments
3. Aules de cuina
4. Comerç especialitzat
5. Col·lectius de cuina
6. Esdeveniments
7. Llotges i mercats
8. Museus i centres d'interpretació
9. Productors i elaboradors de productes alimentaris
10. Restaurants
11. Rutes gastronòmiques

1.- Agències de viatges i empreses d'activitats

Les agències de viatges que podran participar sota la marca Experiències Gastronòmiques seran aquelles que comercialitzen activitats i/o escapades relacionades amb la gastronomia catalana. Les propostes que ofereixin les empreses d'activitats i les agències de viatges, han d'anar dirigides a transmetre el patrimoni culinari i gastronòmic català i han d'incloure aspectes experiencials: algun component d'aprenentatge, un cert grau d'activitat física i una especial atenció al lloc on es realitzen les activitats. Les agències participants han d'oferir propostes singulars i innovadores.

- Crear i comercialitzar serveis, experiències, paquets turístics en el cas de les agències de viatges, especialitzats en productes, elaboracions i/o tradicions gastronòmiques catalanes.
- Oferir activitats gastronòmiques combinades amb altres tipologies de productes com ara la cultura, la natura, l'esport, la salut i el benestar, etc.
- Oferir propostes que ajudin a transmetre el patrimoni culinari i gastronòmic català, incloent aspectes experiencials: algun component d'aprenentatge, un cert grau d'activitat física i una especial atenció al lloc on es realitzen les activitats.
- Les propostes han de tenir un component de singularitat i/o innovació.

2.- Allotjaments

Els allotjaments contemplats són aquells en què la gastronomia té un protagonisme destacat degut a l'oferta gastronòmica que s'hi ofereix i a les activitats gastronòmiques que s'hi organitzen.

En el cas dels allotjaments de turisme rural, són establiments que pel seu cuidat entorn, instal·lacions i oferta gastronòmica poden ser d'interès per a un turista internacional que vulgui conèixer tradicions gastronòmiques locals en un entorn natural.

- L'allotjament organitza activitats/tallers/escapades que tenen relació amb el coneixement de tradicions, productes que disposin dels distintius d'origen i qualitat catalans, productes i elaboracions locals, autòctons, tradicionals, artesanals, de temporada i/o receptes (poden ser interpretacions) del Corpus del patrimoni culinari català.
- Les activitats/tallers/escapades que s'ofereixen incorporen components experiencials: aprenentatge, peculiaritat de l'espai on es realitzen, singularitat de les activitats que es proposen i/o exclusivitat.
- Al web de l'establiment s'hi pot trobar informació sobre les activitats/tallers/escapades gastronòmics.
- Si dins de l'allotjament hi ha més d'un restaurant, com a mínim un d'ells haurà de complir els requisits. Es promocionarà exclusivament aquell que els satisfaci.
- Es compleix amb la normativa legal relacionada amb la realització de les activitats ofertes.
- Servei de Wi-Fi a l'establiment, preferiblement gratuït. El servei no serà exigible en aquells establiments que no tinguin prou cobertura.
- Oferir la possibilitat de fer el pagament amb targeta de crèdit. El servei no serà exigible en aquells establiments sense prou cobertura.

En el cas d'hotels de menys de 60 habitacions:

- Cal disposar del Segell d'Hotels Gastronòmics de Catalunya.

En el cas d'hotels de més de 60 habitacions i allotjaments de turisme rural:

- El servei d'esmorzar incorpora (com a mínim un 25% del total de l'oferta) productes i/o elaboracions que formen part de la gastronomia catalana i estan identificats.
- El 40% com a mínim de l'oferta gastronòmica està formada per elaboracions que incorporen productes que disposin dels distintius d'origen i qualitat catalans, productes i

elaboracions locals, autòctons, tradicionals, artesanals, de temporada i/o receptes (poden ser interpretacions) del Corpus del patrimoni culinari català.

- Com a mínim el 51% dels vins de la carta de vins seran catalans.
- El vi de la casa és català.
- El personal disposa d'informació sobre les elaboracions i productes típics catalans que s'ofereixen als serveis de restauració de l'allotjament, i la pot explicar als clients.
- Les cartes o suports indiquen clarament, en el nom de les elaboracions, els productes de qualitat locals i amb distintiu d'origen i qualitat catalans reconeguts per la Generalitat de Catalunya.
- En el cas d'establiments de turisme rural, és imprescindible disposar de la categorització per espigues que atorga la Direcció General de Turisme.

3.- Aules de cuina

Les aules de cuina han d'oferir activitats relacionades amb l'elaboració de receptes relacionades amb la gastronomia catalana. Poden oferir tallers de cuina no necessàriament relacionats amb la cuina catalana, però sí que haurien de tenir com a mínim un taller/curs que hi estigui relacionat. Com en el cas dels altres sectors, per a l'encaix amb la marca es considera imprescindible oferir productes i/o serveis de caràcter experiencial que tinguin algun component singular o peculiar que pugui interessar el visitant que ve a Catalunya.

- Proposen activitats relacionades amb l'elaboració de receptes de cuina catalana.
- Ofereixen de forma destacada tallers i serveis relacionats amb el coneixement de productes que disposin dels distintius d'origen i qualitat catalans, productes i elaboracions locals, autòctons, tradicionals, artesanals, de temporada i/o receptes (poden ser interpretacions) del Corpus del patrimoni culinari català.
- Presenten productes i/o serveis de caràcter experiencial que tinguin algun component singular o peculiar que pugui ser d'interès per al visitant que ve a Catalunya.
- Té tallers/activitats dirigits a diferents perfils i nivells (familiar, joves, internacional...).
- El personal disposa d'informació sobre les elaboracions i productes típics catalans que es treballen a les aules, i la pot explicar als clients.
- Es proporciona material informatiu on es descriuen les principals característiques dels productes i elaboracions treballats, i la seva relació amb la cultura, tradició i història catalanes.
- El calendari de prestació d'activitats i/o serveis de l'aula és estable i està disponible al web.

Requisits recomanables:

- Organitza tallers/activitats a mida.
- Ofereix tallers de cuina relacionats amb tradicions i festivitats catalanes.

4.- Comerç especialitzat

Comerços amb una personalitat clarament relacionada amb la gastronomia catalana: pastisseries, botigues gourmet, productors agroalimentaris, etc. Establiments que per la seva història, tradició, activitats que organitzen i tipologia de productes que venen, ofereixen al

turista, tant intern com internacional, no només la possibilitat de comprar productes locals sinó de conèixer part del patrimoni gastronòmic català, mitjançant l'organització de cursos, activitats, tallers i/o esdeveniments.

- Comerços amb una personalitat clarament relacionada amb la gastronomia catalana: pastisseries, botigues gourmet, productors agroalimentaris, entre d'altres.
- Establiments que per la seva història, tradició, activitats que organitzen i tipologia de productes que venen, ofereixen al turista, tant intern com internacional, no només la possibilitat de comprar productes locals sinó de conèixer part del patrimoni gastronòmic català, mitjançant l'organització de cursos, activitats, tallers i/o esdeveniments.
- Oferir de forma destacada productes i/o elaboracions locals, autòctons, tradicionals i/o artesanals, productes que disposin de distintius d'origen i qualitat catalans i/o receptes (poden ser interpretacions) del Corpus del patrimoni culinari català.
- El personal disposa d'informació sobre les elaboracions i productes típics catalans que s'ofereixen al comerç, i la pot explicar als clients.
- Si l'establiment no ven exclusivament productes gastronòmics, aquests han d'estar ubicats en un espai específic, clarament identificable.
- El comerç té algunes característiques singulars, ja sigui per la història de la botiga, dels productes que venen i/o de l'edifici on s'ubica.
- L'establiment organitza activitats, tallers i/o esdeveniments relacionats amb el coneixement, degustació i/o aprenentatge de la gastronomia catalana.
- Les activitats que s'ofereixen incorporen components experiencials: aprenentatge, peculiaritat de l'espai on es realitzen, participació activa del client, singularitat de l'activitat i/o exclusivitat.
- A la zona de pas a l'espai de compra no hi ha cap perill d'accident per als compradors.
- En el cas de ser productors es disposa de l'acreditació de venda de proximitat.

5.- Col·lectius de cuina

Els col·lectius de cuina que vulguin participar sota la marca han de tenir una vocació turística i compartir una mateixa filosofia de negoci relacionada amb el patrimoni culinari i gastronòmic català (tipus de cuina que elaboren, el nivell gastronòmic, tipus de producte...).

Els col·lectius de cuina que poden ser d'interès per al turista seran aquells que puguin assegurar que els restaurants que en formen part tenen una clara vinculació amb la gastronomia catalana, que ofereixin productes i elaboracions de qualitat i que demostrin el seu compromís en la millora del coneixement de la gastronomia catalana mitjançant l'organització d'activitats i/o esdeveniments gastronòmics.

- Tenen vocació turística i comparteixen una mateixa filosofia de negoci relacionada amb el patrimoni culinari i gastronòmic català: tipus de cuina que elaboren, tipus de producte, ofereixen productes i elaboracions de qualitat i demostren el seu compromís en la millora del coneixement de la gastronomia catalana mitjançant l'organització d'activitats i/o esdeveniments gastronòmics.
- El col·lectiu de cuina basa la seva proposta gastronòmica en una cuina de territori, de proximitat i qualitat.

- Hi ha alguna persona o equip encarregat de la gestió contínua del col·lectiu, que assegura la promoció de les empreses, l'organització d'activitats, així com el manteniment de la filosofia i valors pels quals fou creat.
- El col·lectiu disposa de mecanismes que regulen el procés d'adhesió i baixa dels restaurants.
- Els requisits i/o compromisos que han de complir les empreses que poden participar en el col·lectiu de cuina estan ben definits.
- El col·lectiu de cuina organitza activitats, tallers i/o esdeveniments relacionats amb el coneixement, degustació i/o aprenentatge de la gastronomia catalana.
- Les activitats que s'ofereixen incorporen components experiencials: aprenentatge, peculiaritat de l'espai on es realitzen, participació activa del client, singularitat de l'activitat i/o exclusivitat.
- Col·labora amb altres empreses del territori: productors, hotels, agències de viatges, per crear/participar en productes turístics.
- Disposa d'una imatge corporativa que exhibeixen les empreses adherides.
- En el web del col·lectiu, s'hi pot trobar informació actualitzada de les activitats i esdeveniments que organitza.

Requisit recomanable:

- Les normes de funcionament del col·lectiu de cuina estan detallades per escrit.

Requisits per als restaurants que formen part dels col·lectius de cuina:

- Totes les empreses participants estan relacionades amb els valors i filosofia del col·lectiu de cuina.
- El personal de les empreses disposa d'informació sobre les elaboracions i productes típics catalans que s'ofereixen, i la pot explicar als clients.
- La carta o suports informatius indiquen clarament el nom de les elaboracions i els productes que disposen de distintius d'origen i qualitat catalans reconeguts per la Generalitat de Catalunya.
- El 40% com a mínim de l'oferta gastronòmica està formada per elaboracions que incorporen productes que disposin dels distintius d'origen i qualitat catalans, productes i elaboracions locals, autòctons, tradicionals, artesanals, de temporada i/o receptes (poden ser interpretacions) del Corpus del patrimoni culinari català.
- Com a mínim el 51% dels vins de la carta de vins seran catalans.
- El vi de la casa és català.

6.- Esdeveniments

Esdeveniments relacionats amb la gastronomia catalana que ofereixen un valor afegit important mitjançant la proposta de serveis innovadors, ja sigui per la seva ubicació, activitats i tallers que s'organitzen, així com serveis i forma de presentar els diferents productes objecte de l'esdeveniment.

També han de tenir una clara finalitat de millorar la notorietat de certs productes i elaboracions, així com tradicions relacionades amb la gastronomia catalana i que serveixin d'ambaixadors per als turistes internacionals que vénen a Catalunya.

- Sota la marca Experiències Gastronòmiques, s'inclouran tots aquells esdeveniments relacionats amb la gastronomia catalana que ofereixen un valor afegit important mitjançant la proposta de serveis innovadors, ja sigui per la seva ubicació, activitats i tallers que s'organitzen, així com serveis i forma de presentar els diferents productes objecte de l'esdeveniment.
- L'esdeveniment té vocació turística i una clara finalitat de millorar la notorietat de certs productes i elaboracions, així com tradicions relacionades amb la gastronomia catalana i que serveixin d'ambaixadors per als turistes internacionals que visiten Catalunya.
- Té com a objectiu la promoció del patrimoni culinari i gastronòmic català i el realçament dels productes i/o elaboracions locals, autòctons, artesanals i/o productes amb distintiu d'origen i qualitat catalans reconeguts per la Generalitat de Catalunya.
- Se celebra de manera habitual, amb una periodicitat màxima bianual.
- Incorpora activitats i/o tallers relacionats amb el coneixement de la gastronomia catalana.
- És possible degustar productes i/o elaboracions locals, autòctons, tradicionals i/o productes amb distintiu d'origen i qualitat catalans reconeguts per la Generalitat de Catalunya.
- Es fa en un entorn cuidat i adient pels serveis que s'ofereixen.
- El personal disposa d'informació sobre les elaboracions i productes típics catalans que són tema principal de l'esdeveniment, i la pot explicar als clients.
- Hi ha informació promocional i informativa de l'esdeveniment.
- La imatge de l'esdeveniment té un disseny cuidat i atractiu.
- Hi ha disponibles dades dels resultats de les últimes edicions de l'esdeveniment, que com a mínim inclouen: nombre d'assistents, tipus d'activitats, empreses participants i accions de promoció realitzades.

7.- Llotges i mercats

Els mercats i llotges que per la seva estètica, tipus de producte o serveis turístics incorporats puguin tenir un cert interès turístic.

Les llotges i els mercats han d'estar preparats per rebre visitants amb seguretat: oferir espais on degustar gastronomia local i serveis o activitats adaptats per als turistes amb interès per conèixer els productes locals.

- Mercats i llotges d'interès turístic, ja sigui per la seva estètica, tipus de producte o serveis que ofereixen.
- La vocació turística queda palesa en les seves accions de promoció i comunicació.
- Disposar d'espai per degustar productes locals i oferir serveis o activitats adaptats per als turistes amb interès per conèixer els productes locals.

- Les activitats, tallers i/o esdeveniments que organitza tenen components experiencials: aprenentatge, peculiaritat de l'espai on es realitzen, participació activa del client, singularitat de l'activitat i/o exclusivitat.
- Les instal·lacions estan preparades per rebre visites: hi ha senyalització i no hi ha perill d'accidents.
- El personal d'atenció al client disposa d'informació sobre les elaboracions i productes típics catalans que s'ofereixen al mercat/lloc, i la pot explicar als visitants.
- Es disposa de material informatiu on es descriuen els principals atractius/serveis turístics del mercat/lloc, les seves característiques i horaris de visita.
- Als mercats es poden comprar productes que disposin dels distintius d'origen i qualitat catalans, productes i elaboracions locals, autòctons, tradicionals, artesanals, de temporada i/o receptes (poden ser interpretacions) del Corpus del patrimoni culinari català.
- Forma part d'alguna ruta, paquet i/o producte turístic.
- En el cas de les llotges, és possible veure una subhasta de peix.

8.- Museus i centres d'interpretació

Els museus i centres d'interpretació que tracten temes relacionats amb la gastronomia també tenen un paper dins la marca. Espais on el turista pot aprofundir en el coneixement de determinats productes i tradicions gastronòmiques. Són experiències d'un caràcter més passiu, però amb un alt component d'aprenentatge. Es valorarà l'organització d'activitats, tallers i esdeveniments per a la millora del coneixement del producte o elaboració objecte del centre.

- El principal eix temàtic ha de ser algun dels components de la gastronomia catalana.
- Espais on el turista pot aprofundir en el coneixement de determinats productes i tradicions gastronòmiques. Són experiències d'un caràcter més passiu, però amb un alt component d'aprenentatge.
- Organitzen visites guiades, activitats, tallers i esdeveniments per a la millora del coneixement del producte o elaboració objecte del centre.
- La senyalització interpretativa està com a mínim en dos idiomes.
- Disposa d'un espai de degustació i/o compra del producte objecte del centre.
- Els museus han d'estar inscrits en el "Registre de Museus de Catalunya" del Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya.

9.- Productors i elaboradors de productes alimentaris

Els productors o elaboradors susceptibles de ser promocionats, a més d'estar relacionats amb la gastronomia catalana, han d'oferir visites en les quals es donin a conèixer la història, les tradicions, característiques dels productes, i el procés de cultiu i/o elaboració. Els productors han d'oferir la possibilitat de comprar productes en finalitzar la visita, degustar-los i organitzar activitats relacionades amb la millora del coneixement del producte que cultiven o elaboren.

- Es produeix o elabora un producte local, autòcton, artesanal i/o tradicional de la zona on s'ubica. Aquest pot disposar de distintiu d'origen i qualitat catalans o formar part de l'inventari de productes de la terra elaborat per la Generalitat de Catalunya.
- Proposar visites en què s'expliquen la història, tradicions, característiques del producte, procés de cultiu i/o elaboració.
- Oferir la possibilitat de comprar productes en acabar la visita, degustar-los i organitzar activitats relacionades amb la millora del coneixement del producte que cultiven o elaboren.
- Les instal·lacions estan preparades per rebre visites: equipades amb senyalització externa i interna, i no hi ha perill d'accidents.
- Abans de rebre visites, es revisa el circuit de pas per evitar que durant la visita hi pugui haver cap risc d'accident.
- La persona encarregada de fer la visita coneix el producte, el procés de cultiu, tradicions i història relacionades.
- Es proporciona un horari de visites i/o un telèfon per poder concertar-les.
- Es disposa del segell de venda de proximitat.
- El llistat de preus de les visites i dels productes a la venda és a la vista del client.
- Al web hi ha un mapa amb la localització i informació sobre les visites que s'organitzen.
- L'empresa participa en accions de comunicació i promoció del producte amb restauradors, cuiners i botigues especialitzades, entre d'altres.
- Hi ha lavabos disponibles per als visitants.
- Una assegurança cobreix els possibles danys que es puguin produir durant les visites turístiques.

10.- Restaurants

Els restaurants que poden adherir-se a la marca són tots aquells que no només proposen una oferta gastronòmica amb un clar caràcter català, sinó que degut a la ubicació de l'establiment, les característiques estètiques del restaurant, el relat que hi ha darrere la seva cuina i/o el seu cuiner, i la utilització de productes de proximitat de reconegut prestigi, són clars ambaixadors de la gastronomia catalana. En formaran part aquells restaurants que, a més, ofereixen un servei gastronòmic experiencial i que han incorporat algun aspecte innovador en el servei i/o productes que ofereixen als clients.

- Proposen una oferta gastronòmica amb un clar caràcter català, ja sigui per la seva ubicació, característiques estètiques del restaurant, el relat que hi ha darrere la seva cuina i/o el seu cuiner, i la utilització de productes de proximitat.
- El personal disposa d'informació sobre les elaboracions i productes típics catalans que s'ofereixen al restaurant, i la pot explicar als clients.
- La carta o suports informatius indiquen clarament el nom de les elaboracions i els productes que disposen de distintius d'origen i qualitat catalans reconeguts per la Generalitat de Catalunya.
- El 40% com a mínim de l'oferta gastronòmica està formada per elaboracions que incorporen productes que disposin dels distintius d'origen i qualitat catalans, productes i

elaboracions locals, autòctons, tradicionals, artesanals, de temporada i/o receptes (poden ser interpretacions) del Corpus del patrimoni culinari català.

- Com a mínim el 51% dels vins de la carta de vins seran catalans.
- El vi de la casa és català.
- El restaurant presenta un servei singular i/o innovador, ja sigui per la seva oferta gastronòmica de reconegut prestigi, les característiques de les seves instal·lacions, les activitats que organitza i/o el tipus de servei que proposa.
- El restaurant organitza activitats, tallers i/o esdeveniments relacionats amb el coneixement, degustació i/o aprenentatge de la gastronomia catalana.

Les activitats que s'ofereixen incorporen components experiencials: aprenentatge, peculiaritat de l'espai on es realitzen, participació activa del client, singularitat de l'activitat i/o exclusivitat.

11.- Rutes gastronòmiques

Les rutes gastronòmiques que tindran cabuda sota la marca Experiències Gastronòmiques seran aquelles que puguin demostrar que el producte o elaboració pel qual s'ha creat la ruta té realment una vinculació amb la gastronomia catalana. Les empreses adherides a la ruta han d'estar relacionades amb el coneixement, la compra i la degustació del producte o elaboració. Per participar-hi, a més, hauran de passar una avaluació que certifiqui que estan relacionades amb el producte o elaboració. La ruta proposarà activitats relacionades amb el producte.

- La ruta s'estructura al voltant d'un producte local, autòcton, tradicional, artesanal, o que disposa de distintiu d'origen i qualitat catalans i/o elaboracions del Corpus del patrimoni culinari català.
- Les empreses adherides a la ruta han d'estar relacionades amb el coneixement, la compra i la degustació del producte o l'elaboració. A més, per participar-hi hauran de passar una avaluació que certifiqui que estan relacionades amb el producte o elaboració. La ruta proposarà activitats relacionades amb el producte.
- Les activitats ofertes incorporen components experiencials: aprenentatge, peculiaritat de l'espai on es realitzen, participació activa del client, singularitat de l'activitat i/o exclusivitat.
- Hi ha alguna persona o equip encarregat de la gestió contínua de la ruta, que assegura la promoció de les empreses i activitats, així com el manteniment de la filosofia i valors de la ruta.
- La ruta té establerts mecanismes que regulen el procés d'adhesió i baixa dels adherits.
- Els requisits i/o compromisos que han de complir les empreses que poden participar a la ruta estan ben definits.
- La ruta fa propostes singulars i originals amb les empreses i serveis que hi participen.
- Organitzen i/o participen en esdeveniments gastronòmics del territori.
- La ruta té definida una imatge corporativa.
- La ruta té vocació turística, i així ho demostren les seves accions de promoció i comunicació.
- Al web de la ruta s'informa de les activitats i propostes.

L'Agència Catalana de Turisme enviarà a les empreses, un cop adherides, una fitxa d'informació complementària per tal de conèixer el detall de les activitats relacionades amb la marca.

Links d'interès:

- Normativa referida a la [informació sobre al·lèrgens](#)
- [Productes i elaboracions locals](#), autòctons, artesanals i de temporada
- [Distintius d'origen i qualitat catalans](#)
- Receptes del [Corpus del patrimoni culinari català](#)
- [Normativa de museus](#)