



Cataluña aspira a ser Región Mundial de la Gastronomía 2025

- **Si la propuesta presentada es aceptada, Cataluña será la primera región que se convertirá en Región Mundial de la Gastronomía**
- **Este reconocimiento permitirá continuar con la revolución gastronómica que se vivió hace unos años y consolidar un modelo turístico innovador y regenerativo**

Viernes, 12 de mayo de 2023.— Cataluña ha presentado candidatura para convertirse en Región Mundial de la Gastronomía 2025. Por este motivo, un jurado de expertos internacionales ha visitado durante esta semana diferentes propuestas relacionadas con la alimentación y el turismo enogastronómico para conocer de primera mano las potencialidades de la candidatura, impulsada conjuntamente por los departamentos de Empresa y Trabajo y Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural.

La noruega May Britt Hansen, coordinadora de Trondheim-Trøndelag, European Region of Gastronomy awarded 2022 y project manager de Bocuse de Oro Europe 2024; el menorquín Quim Salort, técnico de Producto Cultural en la Fundación Fomento del Turismo de Menorca, y miembro del equipo coordinador de Menorca, European Region of Gastronomy awarded 2022; el georgiano Levan Kharatishvili, CEO y fundador de Creative Strategies Lab y exviceministro de Educación, Ciencia, Cultura y Deporte de Georgia (2014-2021), y la eslovena Barbara Zmrzlikar, jefa del departamento de Investigación, Desarrollo, Innovación y Proyectos de la UE – Agencia Eslovena de Turismo y coordinadora de Slovenia, European Region of Gastronomy awarded 2021 son los miembros del jurado internacional que se ha desplazado a Cataluña.

La Región Mundial de la Gastronomía es una iniciativa impulsada por el Instituto Internacional de Gastronomía, Cultura, Artes y Turismo (IGCAT). Este título tiene como finalidad destacar y promover aquellas regiones que contribuyen activamente a la mejora de la calidad de vida de la ciudadanía, poniendo en valor las diferentes culturas alimentarias, la educación para la salud y la sostenibilidad y la innovación gastronómica. Se trata de un galardón que aporta credibilidad a las regiones, puesto que es otorgado por un jurado independiente e internacional de expertos formado por personas de diferentes ámbitos de competencia, como el turismo, la cultura, la hostelería y la agricultura.

En 2016, Cataluña obtuvo el título de Región Europea de la Gastronomía. Si la propuesta presentada es aceptada, será la primera región en convertirse en Región Mundial de la Gastronomía.



La visita del jurado a Catalunya, que ha recorrido diferentes comarcas y proyectos representativos del modelo turístico y enogastronómico catalán, ha culminado hoy con una rueda de prensa de valoración de la candidatura en el Palau Robert.

Durante la rueda de prensa, a la que también han asistido diferentes representantes turísticos y agroalimentarios catalanes, se ha dado a conocer la valoración inicial del jurado, así como algunas impresiones relativas a los requerimientos que demanda la distinción mundial impulsada por IGCAT y la plataforma de las regiones mundiales de la gastronomía.

La presidenta de IGCAT, Diane Dodd, ha resaltado el legado que ha adquirido Cataluña después de ser Región Europea de la Gastronomía 2016. **“El título ha reforzado los beneficios del trabajo intersectorial para garantizar que la gastronomía, la cultura, la producción alimentaria y la biodiversidad tengan un fuerte foco en Cataluña”**. Dood también ha puesto en valor las organizaciones de grupos de interés de múltiples sectores que **“protegen la tradición alimentaria catalana, desarrollan innovaciones culinarias y fomentan experiencias turísticas únicas que combinadas ayudarán a garantizar un futuro alimenticio sostenible y saludable”**.

El jurado ha valorado, entre otros aspectos, la gobernanza del proyecto en manos de las dos consejerías implicadas, la sinergia y la cooperación entre el sector público, privado, el tercer sector y las instituciones de conocimiento e investigación, y el alto grado de profesionalización y calidad de las iniciativas vinculadas a la alimentación y las experiencias enogastronómicas. **“Catalunya tiene una historia y un currículum increíbles en la excelencia de las artes culinarias y hemos sido testigos de la modestia y el deseo realista de esforzarse constantemente por mejorar”**, ha afirmado Quim Salort en representación del jurado.

En palabras del director general de Empresas Agroalimentarias, Calidad y Gastronomía del Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural, Joan Gòdia i Tresánchez, **“el jurado ha podido ver y disfrutar de buena parte de los diferentes paisajes y los productos y gastronomía vinculados. Han visto una muestra significativa de los proyectos que identifican tanto nuestra tradición, nuestra cultura, pero que son a la vez rompedores e innovadores”**.

Gòdia también ha destacado que, a lo largo de estos tres días, **“los visitantes se han podido hacer una idea de lo que es la cocina catalana y qué es lo que queremos identificar con la marca que estamos trabajando. Todos los agentes implicados en las visitas han demostrado su implicación en el proyecto gastronómico catalán como proyecto de país en el que convergen estrategias muy diversas”**.

Según la directora general de Turismo del Departamento de Empresa y Trabajo, Marta Domènech i Tomàs, este reconocimiento **“nos debe ayudar a tener más visibilidad, es un gran altavoz para que en todo el mundo nos conozcan como destino enogastronómico”**. **“Nos permitirá ser un referente para los turistas interesados en la gastronomía. Es un visitante que nos interesa porque genera más gasto (3,5 veces más que otros tipos de turistas), viaja durante todo el año y está**



interesado en conocer diferentes lugares de nuestro territorio”, ha afirmado Domènech.

Las consideraciones que han seguido a la visita del jurado de expertos a Catalunya formarán parte de un informe final que determinará en junio si Catalunya será distinguida finalmente en 2025 con este reconocimiento mundial a la calidad de su ecosistema turístico, alimenticio y enogastronómico.