

Cataluña inicia los preparativos para ejercer como Región Mundial de la Gastronomía en el 2025

- La Generalitat ha elaborado un manifiesto de adhesión para que entidades, agentes y personas del país que trabajan para promover la producción de alimentos, la gastronomía catalana y el turismo enogastronómico puedan sumarse a la organización de iniciativas para la celebración de este evento
- El conseller de Empresa y Trabajo y el conseller de Acción Climática han recibido el reconocimiento oficial de esta distinción de manos de la presidenta del Instituto Internacional de Gastronomía, Cultura, Artes y Turismo

Miércoles, 08 de noviembre de 2023.- El conseller de Empresa y Trabajo, Roger Torrent i Ramió, y el conseller de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural, David Mascort i Subiranas, han recibido hoy la placa que distingue oficialmente a Cataluña como Región Mundial de la Gastronomía en 2025, por parte de la presidenta del Instituto Internacional de Gastronomía, Cultura, Artes y Turismo (IGCAT), Diane Dodd. Lo han hecho en el marco de la celebración del Gastronómico Fórum de Barcelona.

Con este acto se da el pistoletazo de salida a la preparación de nuevas iniciativas que, durante todo el próximo año, se organizarán en todo el territorio con el objetivo de posicionar Cataluña como gran referente mundial de la alimentación y el turismo enogastronómico.

La Generalitat ha elaborado un manifiesto de adhesión para que las **entidades, agentes y personas del país que pertenecen al sector productivo, de la restauración o del turismo enogastronómico** puedan sumarse al plan de acciones de este evento. Este documento, que recoge los compromisos que debe asumir todo aquel que quiera participar, se encuentra accesible en la [web habilitada](#) para la recopilación de adhesiones.

El conseller Torrent ha destacado que, con este galardón, **“abrimos un nuevo escenario de oportunidades para el país y nos posicionamos en todo el mundo como destino enogastronómico de referencia, generando nuevas oportunidades económicas en el territorio arrastrando diferentes sectores, desde el primario a la restauración, pasando por la industria alimentaria”**. El titular de Empresa y Trabajo ha asegurado que **“el título de Región Mundial de la Gastronomía refuerza la transformación hacia un modelo turístico más sostenible, equilibrado y diversificado, que estamos impulsando en torno al Compromiso Nacional por un Turismo Responsable”**.

En relación con la organización del evento, el conseller de Acció Climàtica ha destacado que **“a partir de ahora arrancamos el trabajo para mostrar al mundo que gastronomía y campesinado son dos caras de una misma moneda”** y ha puesto de manifiesto que **“detrás de las cocinas que deslumbran el mundo, hay un campesinado comprometido con la sostenibilidad ambiental, económica y social”**. Sobre los actos previstos para el próximo año, **“seremos ambiciosos y trabajaremos para configurar un programa que sea legado de país. Tenemos una propuesta única no solo por su singularidad culinaria, sino porque es el reflejo de cada rincón del territorio y de sus gentes”**, ha garantizado el titular de Acció Climàtica.

En 2016, Cataluña obtuvo el título de Región Europea de la Gastronomía. En aquella ocasión, más de 500 entidades, agentes y personas que trabajan para promover la gastronomía catalana celebraron cerca de 500 actividades, de diversa dimensión y de diferente carácter, relacionadas con el producto, la cocina y el territorio.

Nuevas iniciativas para posicionar Cataluña como referente de la alimentación y del turismo enogastronómico

Entre las nuevas iniciativas que se pondrán en marcha el próximo año con el objetivo de poner en valor la producción alimentaria, la cocina catalana y Cataluña como destino turístico de calidad se encuentra la Semana Internacional de la Región Mundial de la Gastronomía, que tendrá lugar en las principales ciudades y países donde hay delegaciones del Govern de Catalunya, y que incluirá actos diversos, como promociones en puntos de venta o restauración, cata de vinos, veladas culturales, debates, experiencias enogastronómicas, intercambios de cocineros, etc.

También destaca la celebración del “Àpat Catalunya”, una cena multitudinaria en alguna calle o espacio público emblemático de Barcelona al estilo fiesta mayor, con protagonismo de los platos y recetas más icónicas de la gastronomía catalana. Por otra parte, se trabajará para que la 9ª convocatoria de la Conferencia Mundial de Enoturismo de la Organización Mundial del Turismo (OMT) se celebre en Cataluña y se realizará el Som Gastronomia Tour 2025, una serie de presentaciones en los principales mercados emisores de turismo enogastronómico en Cataluña, orientadas a operadores, prensa y prescriptores, con un componente tecnológico e innovador.

Además, se dará visibilidad a los 130 paisajes singulares de nuestro país y la oferta gastronómica que ofrece cada uno de ellos, se realizarán actividades que conectarán arte, deporte, cultura y cocina catalana, se impulsarán los Premios Nacionales de la Alimentación, se ofrecerá una agenda internacional intensa para que el campesinado, las empresas de alimentación y el mundo de la gastronomía de Cataluña se den a conocer por el mundo y se celebrará el décimo aniversario de “Benvinguts a Pagès”, una iniciativa que es un éxito y que ha conseguido acercar la ciudad al campo.

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, reivindicando 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.

Un jurado internacional ha deliberado a favor de la candidatura catalana

El pasado mes de mayo, un jurado internacional visitó Cataluña para conocer de primera mano las potencialidades de la candidatura presentada. El jurado valoró, entre otros aspectos, la dedicación y profesionalidad de las personas relacionadas con este ámbito, así como las ganas de progresar constantemente. Por otra parte, considera que pocos sitios se pueden comparar con Cataluña, ya que tiene una cocina de primer nivel, donde la fusión de sabores y la excepcional materia prima hacen posible una experiencia gastronómica única. Por último, resalta que los paisajes son testigo del compromiso de las comarcas catalanas con la calidad, la sostenibilidad, la tradición y la innovación.

La distinción de Región Mundial de la Gastronomía 2025 pone en valor la producción alimentaria, la cocina y el destino turístico catalán, así como el legado culinario, vinculado a la innovación y el talento, que ha hecho que Cataluña sea el país del mundo donde se come y bebe mejor. En los próximos años, el país tendrá la oportunidad de demostrar que tiene productores de alimentos, cocineros y un sector turístico de excelencia que han hecho posible este reconocimiento y que, en Cataluña, la comida es cultura.

Síguenos en las redes

- Twitter: [@turismecat](#) | [@ empresacat](#) | [@treballcat](#)
- Youtube: <https://www.youtube.com/turismecat>