



Requisits per afiliar-se al programa Turisme enogastronòmic

Índex

1. Introducció
2. Requisits generals del programa Turisme enogastronòmic
3. Requisits específics segons tipologia d'empresa o entitat
 - 3.1. Hotels gastronòmics i altres allotjaments
 - 3.2. Agències de viatges i receptius especialitzats, empreses d'activitats, guiatge i transport
 - 3.3. Cellers, productors i elaboradors de productes alimentaris
 - 3.4. Rutes temàtiques i entitats de promoció
 - 3.5. Esdeveniments, festivals i fires enogastronòmiques
 - 3.6. Col·lectius de cuina
 - 3.7. Restaurants
 - 3.8. Museus, centres d'interpretació, espais d'activitats enogastronòmiques i aules de cuina
 - 3.9. Comerç especialitzat

1. Introducció

El programa **Turisme enogastronòmic** s'adreça a les empreses i entitats dedicades a una activitat turística relacionada amb el sector de la gastronomia i la vitivinicultura, i que ofereixen experiències i activitats gastronòmiques i enoturístiques per al públic final. Aquestes propostes especialitzades compten amb valor afegit i singularitat, i contribueixen al coneixement i gaudi de la cultura gastronòmica i vinícola catalana.

Els afiliats al programa **Turisme enogastronòmic** de l'Agència Catalana de Turisme contribuiran amb la seva activitat a potenciar i promocionar la cultura gastronòmica i el patrimoni culinari català, així com el patrimoni vitivinícola d'alguna de les 12 Denominacions d'Origen (DO) del territori de Catalunya i la seva activitat enoturística.

2. Requisits generals del programa Turisme enogastronòmic

Els requisits generals del **programa Turisme enogastronòmic** obligatoris per a **empreses i entitats** són:

- ✔ **Oferir activitats, visites, tastos, esdeveniments, escapades o experiències autèntiques i singulars**, en què s'expliquen de manera acurada i atractiva història, tradicions, característiques del producte, etc., i que incorporin components experiencials d'aprenentatge, divulgació, entreteniment i participació activa.
- ✔ Donar la possibilitat de **degustar i comprar** producte al mateix establiment.
- ✔ Proporcionar un **horari de visites, activitats** i una **llista de preus de les visites** i dels productes a la venda a la vista del client i al web.
- ✔ **Comptar amb personal responsable** de les experiències i activitats amb coneixement sobre productes enogastronòmics catalans, la tradició i la cultura gastronòmica, culinària i vitivinícola catalana i, en especial, del territori on està ubicada l'empresa o entitat.
- ✔ Tenir un **producte gastronòmic de qualitat amb distintiu d'origen i vins catalans** com a base de la proposta de les experiències i activitats per tal de potenciar el coneixement i el gaudi del patrimoni enogastronòmic.
- ✔ **Habilitar les instal·lacions degudament identificades i senyalitzades per a visites** i activitats, amb informació sobre els possibles riscos associats (caigudes, rrelliscades, cops, etc.), les àrees d'accés restringit i normes d'ús i comportament.
- ✔ **Tenir lavabos condicionats per a l'ús dels visitants** en els espais oberts al públic: han d'estar senyalitzats, nets, en bon estat de manteniment i amb els productes d'higiene necessaris.
- ✔ Disposar d'una **estratègia de màrqueting de la experiència enogastronòmica**, amb un apartat específic al web amb la següent informació:
 - Descripció de l'experiència (què inclou, preu, a qui s'adreça, horaris, etc.).
 - Informació específica del territori com a destinació turística i enogastronòmica.
 - Informació del producte local estrella (olis, vins, embotits, horta, formatges, plats típics, etc.).

3. Requisits específics segons tipologia d'empresa o entitat

Aquests són els **requisits específics que cal complir** per pertànyer al programa Turisme enogastronòmic **segons la tipologia d'empresa o entitat**.

3.1 Hotels gastronòmics i altres allotjaments

3.1.1. Hotels gastronòmics

Hi poden formar part els allotjaments que, com a tret comú, ofereixen una proposta gastronòmica diferenciada amb representació destacada de plats de cuina catalana elaborats amb ingredients de proximitat i productes amb Denominacions d'Origen Protegides (DOP) i Indicacions Geogràfiques Protegides (IGP) i vins catalans. A més, han d'oferir un allotjament confortable, de qualitat i amb un tracte familiar.

Els requisits que han de complir els **Hotels gastronòmics** són:

✓ Donar servei de restauració als seus hostes i també als comensals no allotjats a l'hotel.

✓ **La proposta gastronòmica** de restauració, maridatges o experiències enogastronòmiques, ha d'estar **elaborada com a mínim amb un 40 % de productes reconeguts** amb distintius d'origen i qualitat catalans, productes i elaboracions locals, autòctons, tradicionals, artesanals, de temporada i receptes –poden ser interpretacions– del Corpus del patrimoni culinari català.

✓ Incorporar un mínim d'un **51 % de vins i caves catalans, inclòs el vi de la casa**, a la carta del restaurant. En cas que l'establiment estigui ubicat en una denominació d'origen, cal tenir una àmplia mostra de vins que la representin.

✓ Informar sobre la **presència d'al·lèrgens a la carta i als menús**, i disposar d'àpats adaptats als infants i a persones amb al·lèrgies o intoleràncies, en el cas de la restauració i experiències enogastronòmiques.

Recomanem

✓ Indicar de manera clara i visible el nom de les elaboracions i els productes amb distintiu d'origen i qualitat catalans reconeguts per la Generalitat de Catalunya a les cartes o els suports informatius.

✓ Oferir menús temàtics basats en productes de temporada i del territori que posin en valor la matèria primera utilitzada i la gastronomia local.

3.1.2. Altres allotjaments

Els allotjaments que hi vulguin formar part han de posicionar-se i diferenciar-se per la seva proposta enogastronòmica a partir d'una aposta per la cultura, el patrimoni o el paisatge rural vinculat al producte gastronòmic i vitivinícola (hotels amb denominació d'origen, allotjaments especialitzats en vi i cava o altres productes).

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

Els requisits que han de complir els **allotjaments** són:

✓ Comptar amb **personal de recepció capacitat per assessorar els clients** sobre activitats, rutes, excursions i experiències enogastronòmiques a realitzar en el territori.

✓ **Facilitar la reserva de visites i activitats** a cellers, explotacions agrícoles, productors i elaboradors, museus, centres d'interpretació i altres espais enogastronòmics del territori en el qual està situat l'establiment o de la resta de Catalunya.

✓ Habilitar un **espai específic amb material informatiu o promocional** sobre el patrimoni gastronòmic i vitivinícola i experiències turístiques vinculades del territori en el qual està ubicat l'establiment.

3.2 Agències de viatges i receptius especialitzats, empreses d'activitats, guiatge i transport.

Hi poden formar part agències de viatges i receptius especialitzats que comercialitzen paquets específics de turisme enogastronòmic, així com agències generalistes amb seccions específiques relacionades amb la gastronomia i l'enoturisme o amb una oferta estructurada sobre el tema. També aquelles empreses o entitats que ofereixin activitats turístiques especialitzades en gastronomia i enoturisme, com ara experiències, rutes, excursions, visites guiades, entre d'altres, i serveis vinculats.

Els requisits que han de complir són:

✓ **Crear i comercialitzar serveis,** experiències o paquets turístics especialitzats en productes, elaboracions o tradicions enogastronòmiques catalanes, en el cas de les agències de viatges.

✓ **Comptar amb un guia o acompanyant amb la titulació corresponent,** així com coneixement d'idiomes segons el públic al qual es dirigeix, en el cas de les empreses de guiatge turístic. També han d'acreditar coneixements enoturístics i gastronòmics del territori català.

✓ **Prestar els seus serveis en el territori d'una de les 12 Denominacions d'Origen** vitivinícoles catalanes, com a mínim, en el cas de les empreses de transport.

3.3 Cellers, productors i elaboradors de productes alimentaris

Les propostes d'experiències i activitats que ofereixin les empreses que volen formar part del programa **Turisme enogastronòmic** han d'estar relacionades amb l'elaboració de vins, caves, licors i productes gastronòmics que es fan al territori català.

Els requisits que han de complir són:

✓ **Estar ubicat dins de l'àmbit territorial d'una de les 12 Denominacions d'Origen vitivinícoles** catalanes en el cas dels cellers.

✓ **Produir o elaborar un producte local, autòcton, artesanal 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.

✓ **Comptar amb un portafolis d'experiències que permeti rebre visites un mínim de dos dies** a la setmana, un d'aquests en cap de setmana, i oferir visites guiades o activitats a les seves instal·lacions.

✓ Disposar d'un **panell informatiu a l'exterior** que indiqui horaris de visita i telèfon de contacte, preferiblement mòbil.

✓ **Facilitar la localització amb senyalització fins al celler**, explotació, obrador o espai d'elaboració. També han de senyalitzar els diferents espais de les instal·lacions.

✓ **Tenir un punt de recepció** i un espai o centre d'atenció i informació per al visitant.

✓ **Oferir la possibilitat de degustar i comprar producte** al mateix establiment.

✓ **Gaudir d'un espai condicionat per a tastos** i venda de productes alimentaris i vinícoles.

✓ En el cas dels cellers, **formar part** d'alguna de les **rutes del vi** estructurades de Catalunya.

✓ En el cas des productors, participar en la iniciativa del **Benvinguts a Pagès tot l'Any**.

Recomanem

Disposar del **segell de venda de proximitat** del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural.



3.4 Rutes temàtiques i entitats de promoció

Per ruta s'entén una iniciativa que promogui un o diversos recorreguts lineals, circulars o articulants nodes relacionats per un tema específic o en un territori determinat. Les rutes poden ser territorials o temàtiques amb oferta turística gastronòmica i enoturística conjunta.

Els requisits que han de complir són:

- ✓ **Tenir una clara vocació turística** i presentar al públic una oferta estructurada relacionada amb la temàtica de la ruta o del territori on s'ubica.
- ✓ **Estructurar la ruta al voltant d'un producte local, autòcton, tradicional, artesanal** o que disposa de distintiu d'origen i qualitat catalans o elaboracions del Corpus del patrimoni culinari català.
- ✓ Estar **ubicada**, preferiblement, en una de les **12 Denominacions d'Origen catalanes**, en el cas de les rutes del vi.
- ✓ Disposar d'un **ens gestor, públic o privat**, en el cas de les rutes i entitats. També han de disposar, com a mínim, d'**una persona responsable** dels aspectes **turístics de la ruta**, així com del manteniment de la seva filosofia i els valors.
- ✓ Tenir **contacte amb empreses adherides a la ruta** que estan relacionades amb el coneixement, la compra i la degustació del producte o l'elaboració i proposen activitats relacionades amb el producte.
- ✓ Comptar amb una **imatge corporativa**. També amb **material promocional i informatiu** i **d'una web** on s'informa de les activitats i propostes.

3.5 Esdeveniments, festivals i fires enogastròniques

Hi poden formar part tots aquells esdeveniments relacionats amb la gastronomia i viticultura catalana, amb vocació turística i una clara finalitat de promocionar el patrimoni vitivinícola, culinari i gastronòmic català i millorar la notorietat de certs productes i elaboracions, així com tradicions relacionades amb la gastronomia, el vi i el cava.

Les administracions públiques i entitats poden formar-hi part com a gestors dels equipaments i/o espais amb oferta d'activitats enogastròniques que siguin d'interès per als visitants.

Els requisits que han de complir són:

- ✓ Celebrar-se de manera habitual, amb una **periodicitat màxima bianual**.
- ✓ Fer-se en un **entorn cuidat** i adient per als serveis que s'ofereixen.
- ✓ Comptar amb una **imatge de disseny** cuidat i atractiu. També, **material promocional i informatiu de l'esdeveniment**.
- ✓ Disposar 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.

3.6. Col·lectius de cuina

Hi poden formar part els col·lectius de cuina amb vocació turística, que poden assegurar que els restaurants que en formen part tenen una clara vinculació amb la gastronomia catalana i que comparteixen una mateixa filosofia de negoci relacionada amb el patrimoni culinari i gastronòmic català: tipus de cuina que elaboren, tipus de producte, oferir productes i elaboracions de qualitat i demostrar el seu compromís en la millora del coneixement de la gastronomia catalana mitjançant l'organització d'activitats o esdeveniments enogastrònics.

Els requisits que han de complir els **col·lectius de cuina** són:

- ✓ Comptar amb alguna **persona o equip referent encarregat de la gestió contínua del col·lectiu**, que **asseguri la promoció de les empreses, l'organització d'activitats**, així com el manteniment de la filosofia i els valors pels quals fou creat.
- ✓ Disposar de **mecanismes que regulen el procés d'adhesió** i baixa dels restaurants.
- ✓ Gaudir d'una **imatge corporativa** que exhibeixen les empreses adherides.
- ✓ Tenir ben **definits els requisits o compromisos** que han de complir les empreses que poden participar en el col·lectiu de cuina.

Recomanem

Tenir detallades per escrit les normes de funcionament del col·lectiu de cuina.

Els requisits que han de complir els **restaurants que formen part dels col·lectius de cuina** són:

- ✓ Estar relacionats amb els **valors i la filosofia del col·lectiu de cuina**.
- ✓ Elaborar com a **mínim el 40 % de la proposta gastronòmica amb productes reconeguts** amb distintius d'origen i qualitat catalans, productes i elaboracions locals, autòctons, tradicionals, artesanals, de temporada i receptes –poden ser interpretacions– del Corpus del patrimoni culinari català.
- ✓ Incorporar un **mínim d'un 51 % de vins o caves catalans**, inclòs el *vi de la casa*, a la carta. En cas que l'establiment estigui ubicat en una denominació d'origen, cal tenir una àmplia mostra de vins que la representin.
- ✓ Informar sobre la **presència d'al·lèrgens a la carta i als menús**, i disposar d'àpats adaptats als infants i a persones amb al·lèrgies o intoleràncies, en el cas de la restauració i les experiències enogastronòmiques.

Recomanem

Indicar de manera clara i visible el nom de les elaboracions i els productes amb distintiu d'origen i qualitat catalans reconeguts per la Generalitat de Catalunya a les cartes o els suports informatius.

3.7 Restaurants

Els requisits que han de complir els **establiments de restauració** són:

- ✓ Proposar una **oferta gastronòmica amb un clar caràcter català**, ja sigui per la seva ubicació, les característiques estètiques del restaurant, el relat que hi ha darrere la seva cuina o el seu cuiner, o la utilització de productes de proximitat.
- ✓ Presentar un **servei singular i innovador**, ja sigui per la seva oferta enogastronòmica de reconegut prestigi, les característiques de les seves instal·lacions, les activitats que ofereixen i el tipus de servei que proposa.
- ✓ Comptar amb una **proposta gastronòmica de restauració, maridatges o experiències enogastronòmiques**, elaborada com a mínim amb un **40 %** de productes reconeguts amb distintius d'origen i qualitat catalans, productes

i elaboracions locals, autòctons, tradicionals, artesanals, de temporada i receptes –poden ser interpretacions– del Corpus del patrimoni culinari català.

- ✓ Incorporar un **mínim d'un 51 % de vins i caves catalans, inclòs el vi de la casa**, a la carta del restaurant. En cas que l'establiment estigui ubicat en una denominació d'origen, cal tenir una àmplia mostra de vins que la representin.

- ✓ **Informar sobre la presència d'al·lèrgens a la carta i als menús**, i disposar d'àpats adaptats als infants i a persones amb al·lèrgies o intoleràncies, en el cas de la restauració i experiències enogastronòmiques.

Recomanem

Indicar de manera clara i visible el nom de les elaboracions i els productes amb distintiu d'origen i qualitat catalans reconeguts per la Generalitat de Catalunya a les cartes o els suports informatius.

3.8. Museus, centres d'interpretació, espais per a activitats enogastronòmiques i aules de cuina

Hi poden formar part empreses i espais (culturals i enogastronòmics, patrimoni cultural, museus i centres d'interpretació, espais de creació i innovació, etc.) que ofereixin activitats turístiques que tinguin algun dels components de la gastronomia catalana, vi o cava, així com la seva cultura com a principal eix temàtic.

S'hi inclouen també les experiències en les quals els visitants desenvolupen el seu potencial creatiu mitjançant activitats d'aprenentatge o creació, que els permeten aprofundir en el coneixement de determinats productes i tradicions enogastronòmiques catalanes.

Les administracions públiques i entitats poden formar-hi part com a gestors dels equipaments i/o espais amb oferta d'activitats enogastronòmiques que siguin d'interès per als visitants.

Els requisits que han de complir són:

✓ Dissenyar un calendari de prestació d'activitats i serveis estable i regular, on el producte local, la gastronomia i els vins siguin els protagonistes.

✓ Proposar activitats vinculades a l'elaboració de receptes de cuina catalana, relacionades amb tradicions i festivitats catalanes, i adreçades a diferents perfils i nivells (familiar, joves, internacional, etc.), en el cas de les aules de cuina.

✓ Tenir un punt d'atenció i d'informació per al visitant.

✓ Disposar d'un espai on poder realitzar la degustació del producte, ja sigui pagant o de manera gratuïta.

3.9 Comerç especialitzat

Hi poden formar part els comerços amb una personalitat clarament relacionada amb la gastronomia i vinicultura catalana (enoteques, pastisseries, botigues gurmet, etc.), i que ofereixin al turista intern i internacional la possibilitat de comprar productes locals, a més de conèixer part del patrimoni enogastronòmic català, mitjançant l'organització de cursos, activitats, tallers o esdeveniments.

Els requisits que han de complir els **comerços especialitzats** són:

✔ Organitzar **activitats, tallers o esdeveniments** relacionats amb el coneixement, la degustació o l'aprenentatge de la **gastronomia catalana**.

✔ Comptar amb **característiques singulars**, ja sigui per la tradició, història de la botiga, tipologia de productes que ven o de l'edifici on s'ubica.

✔ **Oferir** de manera destacada **productes o elaboracions locals, autòctons, tradicionals** o artesanals, productes que disposin de distintius d'origen i qualitat catalans i receptes –poden ser interpretacions– del Corpus del patrimoni culinari català.

✔ Gaudir d'una **gamma variada i representativa** de productes de com a mínim una de les **12 Denominacions d'Origen** vitivinícoles catalanes, en el cas de les botigues especialitzades en vi i cava. També disposar d'una extensa mostra de vins de la denominació d'origen on s'ubica.

✔ Disposar d'un **espai** on poder realitzar la **degustació del producte**, ja sigui pagant o de manera gratuïta.

Recomanem

Disposar del **segell de venda de proximitat** del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural.



act.gencat.cat
catalunya.com