



Cataluña pone en marcha la campaña de adhesiones para impulsar la Región Mundial de la Gastronomía 2025

- **La distinción cuenta ya con el apoyo de casi 200 entidades, agentes y personas que pertenecen al sector productivo, de la restauración o el turismo enogastronómico**
- **Se está trabajando en nuevas iniciativas que permitirán reflejar el modelo y los valores gastronómicos que han llevado a Cataluña a ser la primera región europea en ser reconocida con esta distinción**

Lunes, 8 de abril de 2024.— Cataluña ha puesto en marcha los engranajes para ser Región Mundial de la Gastronomía en 2025. En un encuentro celebrado hoy en los jardines del Palacio de Pedralbes, el conseller de Empresa y Trabajo, Roger Torrent i Ramió, y el conseller de Acció Climàtica, Alimentació y Agenda Rural, David Mascort i Subiranas, han dado el pistoletazo de salida a la campaña de adhesiones para formar parte de esta distinción y han desglosado algunas de las propuestas que han de permitir poner en valor la producción alimentaria, la cocina catalana y Cataluña como destino turístico de calidad.

El conseller Torrent ha afirmado que **“la gastronomía es una palanca que nos debe permitir transformar el modelo turístico actual por uno de nuevo adaptado a los valores y principios del siglo XXI”**. Según el titular de Empresa y Trabajo, **“el turismo enogastronómico contribuye a este nuevo modelo porque aporta un visitante que tiene un gasto un 20% superior, viaja durante todo el año y lo hace por todo el territorio. Es un tipo de turismo que nos ayuda a impulsar un modelo más responsable y sostenible”**. **“La Región Mundial de la Gastronomía es una plataforma excelente para explicarnos con honestidad tal y como somos”**, ha concluido Torrent.

Por su parte, el conseller de Acció Climàtica ha destacado que **“Catalunya, Región Mundial de la Gastronomía es una oportunidad para poner en valor el trabajo que realizan los productores y productoras de nuestro país. Es una herramienta más que el Govern ha impulsado para permitir que nuestro campesinado se gane la vida dignamente. Será una fiesta de país, que hará llegar nuestros productos dentro de nuestras fronteras pero también fuera”**.

En el transcurso del evento ha tenido lugar una conversación entre los socios impulsores de la distinción (el Bulli Foundation, Fundación Alicia y Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición), empresas de experiencias turísticas enogastronómicas, productores, artesanos, chefs y periodistas para exponer qué impacto supondrá para Cataluña ser Región Mundial de la Gastronomía.

Concretamente, el presidente del Bulli Foundation, Ferran Adrià Acosta; el director general de la Fundación Alicia, Toni Massanés Sánchez, y el presidente de la Academia



Catalana de Gastronomía y Nutrición, Carles Vilarrubí Carrió, han remarcado que Cataluña es líder en la innovación en el mundo de la cocina y que la Región Mundial de la Gastronomía permitirá un nuevo impulso en este ámbito. Además, será un buen escaparate para dar mayor visibilidad a la riqueza de nuestra cocina y gastronomía.

La ganadera y miembro del consejo rector de la Cooperativa Cadí, Laia Angrill Perelló, y la presidenta de la cooperativa Dones Arroseres del Delta, Marcel·la Otamendi Escoda, han puesto el acento en la parte productiva, afirmando que la Región Mundial de la Gastronomía es muy importante para reconocer el trabajo del sector primario y poner en valor la producción alimentaria catalana.

Por otra parte, la cofundadora de La Gastronómica, Clara Antúnez Ferrer, y el director y chef del Hotel Gastronómico Algadir del Delta, Joan Capilla Pepiol, centraron su conversación en las experiencias turísticas enogastronómicas y remarcaron que la distinción será un gran altavoz para que en todo el mundo nos conozcan como destino enogastronómico.

Por último, la periodista especializada en enogastronomía, Ruth Troyano Puig, y la presidenta de la Federación Catalana de Asociaciones del Gremio de Panaderos y presidenta del Gremio de Panaderos de la demarcación de Barcelona, Mònica Gregori Bonet, han hablado de la importancia de la comunicación y el marketing para proyectar en el mundo la potencialidad de la cocina catalana y su oferta enogastronómica.

La Región Mundial de la Gastronomía debe ser un proyecto coral y participativo, donde todos los sectores implicados deben poderse sentir identificados para formar parte activa. Por este motivo, debe contar con un elevado número de adhesiones para poder ofrecer un programa de propuestas atractivas y de calidad que ayuden a hacer crecer Cataluña como destino enogastronómico y a visualizar los productos agroalimentarios catalanes.

Las entidades, agentes y personas del país que pertenecen al sector productivo, de la restauración o del turismo enogastronómico que quieren sumarse a esta iniciativa pueden hacerlo mediante la página web www.somgastronomia.cat. Además del formulario de adhesión, encontrarán el manifiesto que recoge los compromisos que deben asumir todos los que quieran participar y el listado de lo que aportará a los adheridos formar parte de este proyecto.

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

Entre las nuevas iniciativas que se promoverán el próximo año con el objetivo de reflejar el modelo y los valores gastronómicos que han llevado a Cataluña a ser la primera región europea a ser reconocida con esta distinción destaca el lanzamiento de la nueva ruta enogástronómica «**Prueba el Grand Tour de Cataluña**», que permitirá descubrir Cataluña a través del paladar siguiendo el itinerario del Grand Tour de Cataluña. También se llevará a cabo una estructuración de la oferta enogastronómica de Cataluña mediante un **Gastro Mapa** con los principales destacados del destino y vinculado con las Denominaciones de Origen (DO) del vino y las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) de Cataluña.



Por otro lado, destaca la estructuración de las grandes **rutas de Cataluña para food lovers**, una apuesta de cohesión territorial y de turismo para el descubrimiento de los paisajes con sabor a Cataluña y conocer de dónde viene lo que comemos. Durante 2025 se implementará un **programa de acompañamiento profesional** a explotaciones agroalimentarias para incrementar la profesionalización y mejorar la competitividad de las explotaciones que abren o quieren abrirse al público. Este programa pretende ser una herramienta de impulso y apoyo para las explotaciones agroalimentarias que participan o desean participar en la iniciativa *Benvingut a Pagès* (BaP).

También el próximo año tendrá lugar el **Somos Gastronomía Tour**, 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. Se identificarán **experiencias enogastronómicas regenerativas** o susceptibles de convertirse en ellas con el fin de realizar un programa de acompañamiento profesional a 10 de ellas con el objetivo de ayudarlas a ser regenerativas al 100%. Posteriormente, se impulsará una **campana de comunicación** en los principales mercados europeos para darlas a conocer. Por último, cabe destacar que se desarrollará un **calendario de experiencias turísticas por temporada** que permita llevar a cabo campañas de marketing específicas.

En el marco de la Región Mundial de la Gastronomía, Cataluña contará con nuevos espacios inmersivos relacionados con la enogastronomía. Por un lado, el **Centro de Inspiración Enogastronómica de Falset**. Situado en una antigua fábrica, este espacio permitirá orientar e informar a las personas visitantes e invitarlas a seguir descubriendo la excelencia de los vinos de esta zona. Por otra parte, en L'Ametlla de Mar se creará el **Espacio cocina de mar**, un centro enogastronómico de formación, información y difusión de la cocina del pescado y marisco del territorio para contribuir a la sostenibilidad del sector de la pesca y la acuicultura, y atraer al turismo enogastronómico al municipio, y por extensión al territorio.

La Región Mundial de la Gastronomía es una iniciativa impulsada por el Instituto Internacional de Gastronomía, Cultura, Artes y Turismo (IGCAT). 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 junio de 2023, se dio a conocer que la candidatura catalana había sido la escogida para ostentar esta distinción en 2025.

Síguenos en las redes

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