



Presidente Aragonès: “Cataluña es una potencia gastronómica a escala global”

- **Carme Rusalleda ha sido premiada con el premio Bite Honory Award en la Gala Nacional del Enoturismo y la Gastronomía**
- **El jefe del Ejecutivo ha destacado que Cataluña este 2025 se convertirá en Región Mundial de la Gastronomía**

Lunes, 27 de mayo de 2024.— El presidente de la Generalitat en funciones, Pere Aragonès i Garcia, ha asistido a la Gala Nacional del Enoturismo y la Gastronomía, celebrada en el Teatro Nacional de Cataluña, donde ha destacado que **“Catalunya es una potencia gastronómica a escala global”** y aporta **“más valor añadido a nuestra sociedad”**.

El jefe del Ejecutivo ha remarcado que estos premios son **“el evento perfecto para hacer valer un sector de nuestro país que nos ayuda a explicar cómo somos”** porque, según Aragonès, **“tenemos un sector con un potencial, a nivel gastronómico, alimentario y vitivinícola, extraordinario”**.

Cataluña, en palabras del presidente Aragonès, tiene **“el maridaje perfecto”**, entre **“gastronomía y turismo”**, porque **“la gastronomía es cultura”** y, desde el Govern, se ha hecho una apuesta **“por el valor, más que por el volumen”**, ha añadido.

En este sentido, el presidente ha destacado **“el compromiso nacional por un turismo responsable”**, un turismo **“más desestacionalizado, diversificado, descongestionado y con valor añadido”**.

Aragonès ha reivindicado **“la cadena de valor”** que **“comienza con la producción en el campesinado, los pescadores, los productores de nuestro país, hasta que llegue a nuestro plato, sea en casa o en un restaurante”**.

El jefe del Ejecutivo hizo entrega del premio Bite Honory Award a Carme Rusalleda, de la que Aragonès remarcó que la chef es **“la mejor embajadora de la cocina de nuestro país”** y quiso destacar su trayectoria **“como profesional de la cocina y también como divulgadora”**.

Aragonès ha concluido su parlamento con un agradecimiento a todos los premiados de esta segunda edición de los premios Bite y Mos por su labor en **“hacer querer la cocina de nuestro país, y nuestros productos”**, valorando que en Catalunya hoy **“somos una potencia gastronómica a nivel mundial basada en el valor, en el esfuerzo y en el talento”**, ha remarcado.

Al acto también asistieron los consellers de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural, David Mascort i Subiranas, y de Derechos Sociales, Carles Campuzano i Canadés, así como el secretario de Empresa y Competitividad, Albert Castellanos i Maduell, y la directora general de Turismo, Marta Domènech i Tomàs.



Los Premios Bite y Mos, que este año celebran su segunda edición, quieren reconocer el papel fundamental que tienen los creadores y creadoras de contenidos digitales enogastronómicos en el fomento de este tipo de turismo y, al mismo tiempo, remarcar Cataluña como destino enogastronómico de referencia a escala mundial.

Premios Bite y Mos 2024

Categoría Bite

1. Bite Honory Award: Carme Ruscalleda, por su excepcional trayectoria en el mundo de la gastronomía, que le ha convertido en referente indiscutible de la alta cocina catalana e internacional. Además, se convirtió en la primera chef catalana en conseguir 3 estrellas Michelin, un reconocimiento que corona décadas de esfuerzo, dedicación y talento culinario. También se le ha reconocido por su impecable carrera profesional, que ha traspasado fronteras recogiendo elogios y admiración en todo el mundo.
2. Best foodie: AistéMisevičiūtė, por su contribución al mundo de la gastronomía internacional mediante una publicación digital propia, que enriquece los paladares de miles de personas en todo el mundo. Asimismo, el jurado ha premiado su notable labor como creadora y fundadora de “Luxeat”, un blog culinario internacional, y por ser una influencia inspiradora en la industria gastronómica, abriendo nuevas perspectivas y explorando las delicias culinarias de culturas diversas a través de su plataforma digital.
3. Best Winefluencer: Josep Roca, por su dedicación y pasión en la promoción del vino como elemento clave de la experiencia gastronómica, haciéndolo accesible y comprensible para todos los públicos. En este sentido, ha hecho una tarea excepcional como copropietario y sumiller de El Celler de Can Roca, templo de aromas y sabores gerundense reconocido internacionalmente por una sensibilidad y visión innovadoras que han cautivado a paladares de todo el mundo. Además, Roca ha sido reconocido como el mejor sumiller del mundo con el premio Beronia World's Best Sommelier Award.
4. Best food traveller: MattGoulding, por su dedicación como periodista, escritor y productor y su admirable labor de descubrimiento de las delicias culinarias de todo el mundo como cofundador de Roads and Kingdoms, una plataforma que fusiona la cultura, la política y la gastronomía. Por su devoción al explorar y promover la cultura culinaria de Barcelona y de Cataluña, compartiendo historias y experiencias únicas.

Categoría Mos

1. Mejor embajadora: Trinitat Gilbert, por los años de periodismo cocinado rigurosamente con ingredientes de calidad en medios como el Diari Ara y porque con su verbo es capaz de transmitirnos la emoción de cada producto, plato y restaurante que prueba.
2. Mejor prescriptor de la cocina catalana: Paco Solé, por su profunda comprensión y aprecio de la tradición culinaria catalana. Por su compromiso por preservar y difundir las recetas más emblemáticas del país. Por su dedicación a la restauración como propietario del histórico restaurante 7 Portes de Barcelona y



por ser un incansable impulsor y promotor de la cultura gastronómica de nuestro país a través de tertulias, cenas líricas y libros.

3. Mejor prescriptor del vino: Lluís Tolosa, por su versatilidad y el trabajo de tantos años como sociólogo, escritor, formador y comunicador especializado en enoturismo. Tolosa ha hecho una ingente labor de divulgación de la cultura del vino, a través de más de 20 libros publicados, que han permitido hacer entender a quién lo lee y le escucha que conocer el vino es conocer su tierra, su gente y su historia.
4. Mejor colectivo: “Dones del vi”, una entidad sin ánimo de lucro que promueve la presencia y el reconocimiento de las mujeres que trabajan en el sector del vino: campesinas, enólogas, bodegueras, sumilleres... desde la tierra hasta la comunicación. Y para reivindicar y difundir su gran labor a través de la organización de catas y otros eventos vitivinícolas.

Síguenos en las redes

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