



Presidente Illa: “Cataluña vive el mejor momento gastronómico de su historia y el de mayor reconocimiento internacional”

- El Govern ha presentado esta mañana el plan de actuaciones para impulsar la Región Mundial de la Gastronomía 2025, que posicionará a Cataluña internacionalmente como destino gastronómico de valor
- Las más de 50 actuaciones que se han programado hasta ahora deben permitir reflejar el modelo y los valores gastronómicos que han llevado a Cataluña a ser la primera región europea reconocida con esta distinción
- En el acto, el presidente ha defendido que el sector pesquero catalán “es un ejemplo de buenas prácticas” y ha pedido a la Unión Europea que “reconsidere unas limitaciones que pueden ahogar al sector”

Lunes, 9 de diciembre de 2024.— El presidente de la Generalitat, Salvador Illa, ha destacado este mediodía que la designación de Cataluña como Región Mundial de la Gastronomía 2025 es **“una gran oportunidad”** que hay que aprovechar. Y, por eso, el Govern está **“comprometido a fondo”** con un programa **“sin precedentes”** que contará con 50 actuaciones en todo el territorio catalán y a escala internacional.

“La gastronomía es una de las principales fortalezas y patrimonios de Cataluña y hoy Cataluña vive el mejor momento gastronómico de su historia, el de mayor reconocimiento internacional”, ha asegurado Illa. **“Si hoy Cataluña es la primera región en ser reconocida como Región Mundial de la Gastronomía 2025 es porque nos lo hemos ganado a pulso, gracias al esfuerzo y al talento, sobre todo de todos vosotros”,** ha añadido, dirigiéndose a todos los profesionales vinculados al sector que han asistido al acto.

Illá ha destacado el carácter único de Cataluña, que hoy concentra tres de los restaurantes distinguidos como los mejores del mundo, y donde la gastronomía **“va mucho más allá de la cocina: es identidad, es cultura, es hermandad, es historia y es futuro, es salud y es solidaridad. Es una forma de vivir y de ser”**.

El programa que ha presentado el Govern contará con un presupuesto inicial de 15 millones de euros, con el objetivo de posicionar a Cataluña como un gran referente mundial en alimentación y turismo enogastronómico. En este sentido, el jefe del Ejecutivo ha destacado que es necesario aprovechar la designación como Región Mundial de la Gastronomía 2025 para **“mostrar en todo el mundo la mejor versión de Cataluña”**. **“Sorprendamos y enamoremos al mundo entero a través de nuestra cocina. Mostremos todo de lo que somos capaces los catalanes cuando nos los proponemos”,** ha defendido. Y ha apuntado que también servirá para **“dar el valor que se merece nuestra gastronomía de puertas adentro”**.

Apoyo al sector pesquero

Oficina de Comunicació

1 Pg. Gracia, 105, 7a
premsa.emc@gencat.cat

Tel. 93 484 9351 / 93 484 9746



En el acto, el presidente también ha querido apoyar al sector pesquero catalán asegurando que **“es un ejemplo de buenas prácticas: respetuosos con el mar, cumpliendo con el deber, haciendo los deberes para cuidar el ecosistema marino y trabajando para la recuperación de las poblaciones de peces”**. Por este motivo, ha pedido a la Unión Europea que **“reconsidere unas limitaciones que pueden ahogar al sector”** y ha destacado que el Govern **“está y estará junto a los pescadores catalanes”**. **“Defenderemos nuestro sector pesquero porque es un patrimonio esencial de nuestra prosperidad, defenderemos puestos de trabajo y defenderemos el alto valor que representa para todo el país”**, ha concluido.

Un programa con 50 actuaciones

El conseller de Empresa y Trabajo, Miquel Sàmper, y el conseller de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, Óscar Ordeig, han desgranado durante el acto, que se ha celebrado en el Time Out Market, algunas de las principales propuestas que se promoverán para hacer valer la producción alimenticia, la cocina catalana y Cataluña como destino turístico de calidad durante el acto inaugural.

“Cataluña ha hecho una apuesta decidida por el turismo enogastronómico, un sector estratégico para el desarrollo del país, tanto por el impacto económico que genera como para contribuir a la desestacionalización y desconcentración del turismo. Además, este tipo de visitante genera un 20% más de gasto que el turista convencional”, ha explicado el conseller Sàmper. Para el representante del Departamento de Empresa y Trabajo, “la Región Mundial de la Gastronomía nos debe servir para reforzar el perfil del turista responsable que queremos para Cataluña, un visitante que se sienta residente temporal y que sea respetuoso con el destino”.

Por su parte, el conseller Ordeig ha manifestado que “Cataluña quiere responder a la responsabilidad de ser la primera región europea reconocida con la distinción Región Mundial de la Gastronomía, un proyecto conjunto y participativo, donde todos los sectores implicados deben poder sentirse identificados y formar parte activa”. En este sentido, el titular de Agricultura ha afirmado que “para preservar este tejido gastronómico vivo y rico, es imperativo centrarse en el primer eslabón de la cadena de valor: los campesinos, ganaderos, pescadores y elaboradores de productos que abastecen de los alimentos que son los protagonistas de la cocina catalana”.

Principales actuaciones para posicionar Cataluña como referente de la alimentación y el turismo enogastronómico

Entre las actuaciones 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 reconocida con esta distinción, destaca la puesta en marcha de un Programa de educación alimentaria con el objetivo de promover la cocina catalana y la dieta mediterránea como motores de calidad y salud en las escuelas. Se plantean talleres de cocina catalana liderados por alumnos de ciclos formativos superiores de cocina y dirigidos a alumnos de ESO en una prueba piloto de 12 escuelas.

Cataluña tendrá una serie de ficción de primer nivel en la que se destacará su riqueza culinaria y paisajística tanto a escala local como internacional. Será una producción de



3Cat que se grabará el próximo año y se estrenará en 3Cat y otros canales y plataformas internacionales.

Se impulsará el proyecto *12 meses, 12 paisajes gastronómicos* para mostrar la diversidad territorial que existe en Cataluña a través de su riqueza culinaria a lo largo del año. El objetivo es que cada mes del 2025 se dedique a un paisaje gastronómico específico, con proyectos diseñados por las administraciones locales. El sector vitivinícola catalán también se dará a conocer con la iniciativa *12 meses, 12 Denominaciones de Origen (DO)*, que tiene como objetivo divulgar y reforzar el vino catalán con DO. Por otro lado, con la actuación *Los héroes de la despensa*, se quiere incentivar la colaboración entre organizaciones profesionales para promover y poner en valor alimentos de gastronomía catalana como el aceite de oliva, la leche, el vino, la carne y la fruta, entre otros. Por ejemplo, en el caso del aceite de oliva, se crearán los Premios Nacionales del Aceite, se publicará una *Guía de Aceites de Cataluña* y se organizará una Muestra de aceite de nueva temporada en Barcelona.

El programa *Catalan Food* implementará actuaciones internacionales de promoción del producto catalán a lo largo de todo el año y contará con *showcookings*, catas, promociones en puntos de venta y experiencias gastronómicas en distintos mercados estratégicos. En septiembre centrará gran parte de actividades de promoción exterior. Adicionalmente, se harán diferentes presentaciones en el Estado español para dar a conocer Cataluña como destino gastronómico y la cocina catalana como rasgo identitario y diferencial del territorio.

El próximo año tendrá lugar el lanzamiento de la nueva ruta enogastronómica *Prueba el Grand Tour de Cataluña* que permitirá descubrir Cataluña a través del paladar, siguiendo el itinerario del Grand Tour de Cataluña. Se implementará un sistema de señalización de esta ruta a más de una quincena de puntos por todo el territorio, a través de *photospots* (marcos fotográficos) ubicados en lugares estratégicos y emblemáticos. Estos puntos contarán con códigos QR dinámicos con información de las experiencias enogastronómicas que se pueden realizar en la zona.

También se realizará el *Som Gastronomia World Tour*, una serie de presentaciones en diversas ciudades del extranjero para promocionar Cataluña como destino de turismo enogastronómico y posicionarse como referente en este tipo de turismo. El workshop 'Catalunya Ve de Gust' se centrará en potenciar el turismo enogastronómico catalán mediante un evento de *networking* entre vendedores y compradores del sector, con el objetivo de apoyar la comercialización de la oferta enogastronómica y posicionar Cataluña como uno de los principales destinos de Europa en este ámbito.

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)', que el próximo año celebrará su décimo aniversario.

En el marco de la Región Mundial de la Gastronomía, Cataluña dispondrá de nuevos espacios inmersivos y nuevas infraestructuras relacionadas con la enogastronomía. Por un lado, el Espai Vi. Centre d'Interpretació Enogastronòmica 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 Espai Cuina i 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.

Dentro de las nuevas infraestructuras que se crearán en el marco de la Región Mundial de la Gastronomía se encuentra el proyecto *Aula Azul: barco interpretativo de la cultura de la pesca*. Vinculado al Espai del Peix de Palamós, esta aula azul contará con la implicación de universidades y los actores principales de la economía azul de la demarcación. También destaca la implantación de un proyecto agroturístico innovador en el Parque Agrario del Baix Llobregat basado en la promoción y difusión de los valores del parque y de sus actores y productos a partir de la implementación de una estrategia de marketing experiencial focalizada en la masía Can Comas.

Además, se ayudará a potenciar el proyecto Fruiturisme, ya que contará con un nuevo trazado de 11 kilómetros para realizar a pie o en bicicleta entre los campos de árboles frutales de Aitona. La Vall de Sió también contará con una ruta gastronómica que permitirá descubrir en bicicleta el patrimonio gastronómico de la zona (viñedos, olivos, fruta, huerta...). Se plantea la rehabilitación de un edificio como punto de atención al visitante, zona de aparcamiento de bicicletas, zona de limpieza y reparación de bicicletas, señalización y punto de carga de bicicletas eléctricas. Por último, Collbató tendrá un camino experiencial del aceite con estaciones interactivas alrededor del paisaje del olivo como eje vertebrador para crear un producto de senderismo y cicloturismo cultural.

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, valorando 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>