

SOM GASTRO- NOMIA

CATALUNYA,
REGIÓ MUNDIAL DE LA
GASTRONOMIA 2025



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



Generalitat
de Catalunya

El Govern de
tot hom

Continguts

1. La distinció **3**

2. Eixos estratègics **5**

3. Accions destacades **7**

4. Adhesions **11**

5. Ambaixadors **13**

6. Socis impulsors **14**

7. Col·laboradors **15**

1

LA DISTINCIÓ

L'any 2025 marcarà una fita històrica per a Catalunya, que es convertirà en la **primera regió europea a rebre la distinció de Regió Mundial de la Gastronomia (CRMG25)**. Aquest reconeixement, atorgat per l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme (**IGCAT**), posa de manifest l'excepcionalitat i la riquesa del patrimoni agroalimentari i culinari català, consolidant el territori com un referent internacional.

La distinció reconeix Catalunya no només com una destinació gastronòmica de primer nivell, sinó també com un territori innovador, capaç de connectar el seu patrimoni alimentari amb valors com la sostenibilitat, la qualitat i la cohesió social. **CRMG25** ofereix una oportunitat única per posicionar la gastronomia catalana com un element clau en la identitat cultural del país i en la seva projecció al món.

Aquest reconeixement s'atorga a aquelles regions que demostren una estratègia integrada per promoure la seva gastronomia com a motor de desenvolupament econòmic, turístic i cultural. Catalunya ha destacat gràcies a la seva capacitat d'aglutinar institucions, productors locals, restauradors, col·lectius de cuina i experts en un projecte comú que enllaça tradició i innovació.

Un èxit amb precedents

La distinció de Regió Mundial de la Gastronomia és una continuació de l'èxit de Catalunya com a **Regió Europea de la Gastronomia 2016**. Aquell primer reconeixement va ser un impuls decisiu per a la transformació del sector agroalimentari i turístic català, posant el focus en el producte local i la singularitat del territori.

“

La **gastronomia catalana** és un motor econòmic, cultural i turístic que connecta el territori, fomenta la sostenibilitat i promou la cohesió social.



Ara, **CRMG25 representa un nou pas endavant**, amb un enfocament en els reptes del futur: l'agricultura regenerativa, el turisme sostenible i l'economia circular.

Un llegat gastronòmic d'excel·lència

Catalunya compta amb una tradició culinària única, basada en la **Dieta Mediterrània**, reconeguda com a Patrimoni Cultural Immaterial de la Humanitat per la UNESCO.

Productes amb distintius europeus (Denominació d'Origen Protegida i Indicació Geogràfica Protegida), cuiners de renom mundial, com els germans Roca, el trio Castro-Xatruch-Casañas del restaurant Disfrutar, Carme Ruscalleda o Ferran i Albert Adrià, i una aposta decidida per l'enoturisme i el producte local, són algunes de les fortaleses que han fet possible aquest reconeixement.

CRMG25 no només celebra el que ja s'ha assolit, sinó que també projecta un futur il·lusionant, posant Catalunya al mapa mundial com una regió que combina gust, història i innovació amb un profund respecte pel territori i la seva gent.

Donem suport als joves cuiners

El 2025, amb motiu de la distinció mundial, Catalunya acollirà la novena edició del concurs European Young Chef Award. Una competició internacional que cada any es celebra en una regió diferent i que convoca els 10 millors cuiners joves europeus. Barcelona i Sant Pol de Mar seran les seus del concurs promogut per IGCAT que convocarà els guanyadors dels concursos regionals de tot Europa amb l'objectiu de promoure innovacions en la cuina tradicional, posar en valor les cultures alimentàries sostenibles i crear futurs ambaixadors per a les regions i els productes alimentaris locals.



2

EIXOS ESTRATÈGICS

El projecte **Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025 (CRMG25)** defineix una sèrie d'eixos estratègics per posicionar la gastronomia catalana com un motor clau de desenvolupament sostenible, innovació, cohesió social i projecció internacional. Aquests eixos reflecteixen una visió integral del sector com a eina transformadora que combina tradició i modernitat.

1. Sostenibilitat i biodiversitat

Catalunya aposta per una gastronomia que respecti el medi ambient i protegeixi la biodiversitat. Això inclou fomentar pràctiques agrícoles sostenibles, preservar varietats autòctones, recuperar aliments tradicionals i promoure el consum de productes de proximitat i temporada amb un impacte ambiental reduït. CRMG25 també dona suport a la producció ecològica com a element distintiu del territori.

2. Innovació i economia circular

La innovació és un dels pilars essencials per garantir un sector competitiu i sostenible. CRMG25 treballarà en l'aplicació de tecnologies avançades, l'exploració de nous models de negoci i la digitalització del sector gastronòmic. També es fomentarà l'economia circular amb accions com la reducció del malbaratament alimentari i l'optimització dels processos productius. Aquest enfocament situa Catalunya com a referent en la transició cap a una economia més responsable.

3. Turisme sostenible i responsable

La gastronomia és una peça clau del turisme català. CRMG25 vol reforçar aquesta relació amb experiències que promoguin la sostenibilitat i connectin els visitants amb el territori i les seves tradicions. El turisme enogastronòmic, dins la mirada regenerativa, ha d'aconseguir generar una millora en els sistemes naturals i socials del lloc o territori on es desenvolupa aquest tipus de turisme. Això inclou rutes enogastronòmiques, visites a productors locals i activitats que valoritzin l'autenticitat de la cuina catalana, sempre respectant l'entorn i beneficiant les comunitats locals.

4. Internacionalització

Catalunya busca consolidar la seva presència global com a referent gastronòmic. CRMG25 impulsarà iniciatives per donar visibilitat a la cuina catalana i els seus professionals en esdeveniments internacionals, fires i congressos. A més, es reforçarà la col·laboració amb xarxes i organitzacions internacionals per promoure l'intercanvi de coneixements i projectes innovadors. Aquest eix també inclou l'exportació de productes gastronòmics autòctons i el seu posicionament en mercats estratègics.

5. Valors culturals i identitat

La gastronomia catalana és un patrimoni viu que combina història, cultura i identitat. CRMG25 treballarà per preservar aquest llegat, documentant receptes tradicionals, promocionant festes populars i fomentant la transmissió d'aquest coneixement a les futures generacions. L'objectiu és posar en valor la diversitat i la riquesa culinària del territori com un element únic i diferenciador.

6. Educació i sensibilització

El projecte inclou una estratègia educativa que incideix en totes les etapes de la vida, des de l'escola fins a la formació professional i les campanyes de sensibilització per a la ciutadania. Es prioritzarà l'educació alimentària basada en valors de salut, sostenibilitat i consum responsable, tot posant en valor les professions vinculades a la producció alimentària. També es treballarà per formar professionals del sector en noves tecnologies i models sostenibles.

7. Cohesió social i inclusió

Un altre objectiu clau de CRMG25 és garantir que la gastronomia sigui un motor de cohesió social. Això implica donar suport a programes d'inserció laboral per a col·lectius vulnerables, promoure la igualtat d'oportunitats en el sector i assegurar que tota la població tingui accés a una alimentació saludable, sostenible i de qualitat.

Una estratègia amb visió global i innovadora

Els eixos estratègics de **CRMG25** no només aborden els reptes locals, sinó que també posicionen Catalunya al mapa global. A través de la combinació de sostenibilitat, innovació, internacionalització i educació, aquest projecte vol fer de Catalunya un referent internacional que demostrï com és possible unir **creixement econòmic, preservació cultural i responsabilitat ambiental** en una visió compartida.

“

La preservació del **patrimoni gastronòmic català** comença per donar suport als pagesos, ramaders i pescadors, pilars fonamentals de la nostra cuina, i continua per reforçar i visibilitzar el paper dels cuiners catalans com a referents internacionals de la gastronomia.



3

ACCIONS DESTACADES

Aquesta distinció no només suposa un orgull per als catalans, sinó que també obre noves oportunitats per posicionar Catalunya com una destinació enogastronòmica de referència internacional. En aquest context, des de la Generalitat de Catalunya s'impulsaran una sèrie d'accions en l'àmbit local i internacional per reforçar l'autoestima del nostre territori, difondre la cuina catalana com a element identitari i fomentar el turisme gastronòmic. Aquestes actuacions inclouen una gran varietat d'iniciatives que busquen connectar amb ciutadans, visitants i professionals del sector, tot destacant la singularitat i l'excel·lència de la nostra gastronomia.

Som Gastronomia World Tour

Una acció internacional que portarà la cuina catalana a mercats de tot el món. En aquesta gira, es duran a terme presentacions a operadors, premsa, *influencers* i altres prescriptors destacant la singularitat i l'excel·lència de la gastronomia de Catalunya. Aquest tour promourà la revolució gastronòmica que va inspirar Ferran Adrià i que ha inspirat una nova generació de cuiners i cuineres catalanes que han continuat explorant el potencial creatiu de la cuina. Per això, actualment Catalunya és una de les regions amb més reconeixement gastronòmic, comptant amb 62 restaurants guardonats amb un total de 77 estrelles Michelin, cosa que la consolida com una destinació gastronòmica de referència: El Cellar de Can Roca, Disfrutar, Lasarte, ABaC, Cocina Hermanos Torres, Les Cols o Gaig, per anomenar-ne només alguns.

També posarà en valor les més de 500 experiències enogastronòmiques de Catalunya, posicionant la nostra cuina com a referència internacional i reforçant l'orgull local, en destacar la innovació i la riquesa del nostre territori com a destinació gastronòmica única.

Catalunya Gastronòmica a Espanya

A l'Estat espanyol s'impulsaran una sèrie de presentacions a diverses ciutats per promocionar Catalunya com a destinació de turisme enogastronòmic. La primera d'aquestes accions serà a **FITUR 2025** (Madrid, gener), aprofitant aquest esdeveniment turístic de gran abast per fer créixer la notorietat del títol de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia, millorant la seva cobertura mediàtica i reforçant el posicionament de la cuina catalana com a tret diferencial i identitari del territori.

“

Cal reforçar el **sentiment d'orgull** envers la nostra cuina, un element clau per preservar i difondre el patrimoni gastronòmic català a escala mundial.

12 mesos, 12 paisatges gastronòmics

Al llarg de l'any 2025, es crearà una nova iniciativa per destacar cada mes un paisatge gastronòmic diferent de Catalunya, posant en valor els productes locals i les tradicions culinàries de cada regió. Per exemple, al gener es destaca la fruita seca i el calçot, amb una sèrie d'activitats com *showcookings* amb xefs locals, presentacions sobre el cultiu del calçot i tastos de vins de la zona, a més de la posada simbòlica de la primera pedra del Centre d'Interpretació de la Calçotada.

Durant el transcurs de la celebració de cada paisatge es convidarà una àvia a cuinar en un dels restaurants participants en el paisatge. D'aquesta manera, es posarà en valor el paper de les dones en la transmissió del coneixement de la cultura gastronòmica i la cuina catalana, destacant la seva importància com a guardianes de les tradicions culinàries, fomentant la conservació i difusió d'aquest ric patrimoni cultural.

Totes aquestes activitats seran difoses a través de diversos canals, com la web, xarxes socials i material divulgatiu.

Workshop B2B 'Catalunya Ve de Gust'

Un esdeveniment internacional que reunirà 90 operadors de turisme enogastronòmic de tot el món i 100 empreses i entitats catalanes. Els assistents participaran en un *workshop* amb empreses catalanes i en sessions de *networking* i *famtrips* per tot el territori català per descobrir la diversitat gastronòmica de Catalunya. Aquesta acció busca consolidar la presència de Catalunya com a destinació enogastronòmica de referència i augmentar les connexions comercials amb operadors internacionals.

Programa d'educació alimentària

El 2025 es posarà en marxa un programa educatiu en escoles de Catalunya per promoure l'alimentació saludable, sostenible i responsable, amb especial èmfasi en la gastronomia local. Aquest programa s'iniciarà amb la realització de tallers de cuina catalana a alumnes d'ESO impartits per joves que estiguin finalitzant els estudis en cuina. Es busca involucrar els joves en la cultura gastronòmica catalana, fomentar vocacions i sensibilitzar-los sobre la importància del producte local i de la sostenibilitat. També es fomentarà la implicació de les famílies i els professors en el coneixement del nostre sistema agroalimentari i patrimonial.

Herois del Rebost

Aquesta iniciativa vol fomentar la col·laboració entre les organitzacions professionals per posar en valor productes emblemàtics de la gastronomia catalana, com l'oli d'oliva verge extra, la llet, el vi i la carn. Un exemple destacat serà la presentació de la *Guia dels millors olis verge extra de Catalunya* i la celebració de la Mostra de l'Oli de Nova Temporada a Barcelona. A més, es faran diversos actes al voltant del calçot, com el Fòrum de la Calçotada, exposicions, degustacions i calçotades simultànies a ciutats europees.

Promoció Catalan Food al Món

Aquest programa de promoció internacional durarà tot l'any 2025, amb *showcookings*, tastos i altres activitats promocionals en mercats estratègics. Al setembre, es concentrarà una gran part de les accions de promoció exterior. Aquesta acció es completarà amb presentacions a l'Estat espanyol per consolidar Catalunya com a destinació gastronòmica i per posicionar la cuina catalana com a emblema de la identitat catalana.

Meet Foodies Influencers

En aquesta acció, Catalunya acollirà una cinquantena de creadors de contingut internacionals per mostrar les meravelles gastronòmiques de Catalunya a través de les seves xarxes socials. Els influenciadors participaran en un sopar de benvinguda, en una jornada per compartir novetats i en diverses activitats turístiques i gastronòmiques per tot el territori, en el marc de la nova ruta Tasta el Grand Tour.

Tasta el Grand Tour

Aquesta nova ruta enogastronòmica permetrà als visitants descobrir Catalunya seguint un itinerari que combina paisatges, productes locals i experiències gastronòmiques. A través de fotospots estratègics i codis QR, els turistes podran conèixer millor el territori i les activitats enogastronòmiques que poden dur a terme en cada zona. Aquesta iniciativa contribuirà a posicionar Catalunya com una destinació gastronòmica integral.



Infraestructures i equipaments de la Regió Gastronòmica

El 2026 Catalunya estrenarà noves infraestructures enogastronòmiques, com l'Espai Vi de Falset i l'Espai Cuina i Mar de l'Ametlla de Mar, que ajudaran a difondre la riquesa gastronòmica del territori. Aquests espais serviran per educar i informar els visitants sobre els productes locals i les tècniques culinàries de la nostra regió, contribuint a l'atracció de turisme enogastronòmic.

Benvinguts a Pagès i mentoria d'explotacions

Coincidint amb la desena edició de Benvinguts a Pagès, es farà una edició especial per celebrar el títol de Regió Mundial de la Gastronomia. A més, es posarà en marxa un programa de mentoria per a 90 explotacions agràries catalanes per millorar-ne la competitivitat, potenciar l'atractivitat de l'experiència i augmentar la venda de productes de proximitat.

Accions promocionals del vi català

En el marc incomparable del Palau Robert de Barcelona, s'organitzaran **12 jornades al llarg de l'any, cadascuna dedicada a una DO diferent**. Aquestes sessions exclusives, adreçades a professionals del sector, prescriptors i restauradors, abordaran temes d'interès específics per a cada DO. Les activitats inclouran:

- **Taules rodones** sobre els reptes de futur de les DO.
- **Maridatges gastronòmics** protagonitzats per cuiners de referència del territori amb varietats vinícoles emblemàtiques.
- **Conferències especialitzades** sobre aspectes rellevants per al sector, com ara problemàtiques actuals o el patrimoni vitivinícola. Aquestes jornades representen una oportunitat única per aprofundir en el coneixement i la promoció de cada DO.

En el marc de les Festes de la Mercè, els jardins del Palau Robert acolliran la **Festa del Vi "Catalunya, on el vi és cultura"**, una celebració oberta al públic general, on el vi i la gastronomia seran els protagonistes. Cada DO comptarà amb un espai per donar a conèixer els seus productes, mentre que l'escenari central esdevindrà el punt neuràlgic d'activitats culturals que reflectiran l'essència dels paisatges i territoris vinícoles. Aquesta festa integrarà totes les arts per oferir una experiència immersiva que vinculi el vi amb la cultura i el territori català.

Catalunya, la cuina dels prodigis

Una exposició itinerant sobre l'evolució de la cuina catalana en els darrers 50 anys que viatjarà a diverses delegacions de Catalunya a l'exterior. A través de fotografies, materials audiovisuals i publicacions especialitzades, es mostrarà com la cuina catalana ha transformat el panorama gastronòmic mundial.

Canal Aliments

L'any 2025 serà l'any de posada en marxa d'aquesta plataforma digital que vol apropar el món dels aliments a tota la ciutadania i donar a conèixer la tasca que fa el sector agroalimentari, especialment els productors i les productores. Serà un mitjà institucional per difondre informació veraç i contrastada científicament, amb l'objectiu de generar coneixement i confiança, donar resposta a les inquietuds, desmentir els falsos mites que circulen sobre l'alimentació i recuperar el valor dels aliments a la societat.

“

Catalunya no pot deixar passar l'oportunitat de demostrar que, gràcies a la innovació i el talent, té **productors d'aliments, cuiners** i un **sector turístic d'excel·lència** que han fet possible aconseguir la distinció de Regió Mundial de la Gastronomia.

Sèrie de ficció gastronòmica

Catalunya tindrà una **sèrie de ficció** de primer nivell en què es destacarà la seva riquesa culinària i paisatgística tant a escala local com internacional. Serà una producció de 3Cat que s'enregistrerà l'any vinent i s'estrenarà el 2026 a 3Cat i altres canals i plataformes internacionals.

Campanya de publicitat B2C 'Bon profit'

Es llançarà una gran campanya de publicitat a escala nacional i internacional per promoure Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia. Aquesta campanya incidirà en l'orgull dels catalans i en la promoció de Catalunya com una destinació gastronòmica única i excepcional.

Aquestes accions i moltes altres contribuiran a consolidar Catalunya com una destinació líder en turisme enogastronòmic, posicionant la seva cuina com un dels trets identitaris més valuosos del territori.

4

ADHESIONS UNA XARXA DE COMPROMÍS I SUPORT

El projecte **Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025 (CRMG25)** es basa en la participació activa d'un ampli ventall d'agents socials, econòmics, culturals i institucionals. Per garantir l'èxit d'aquesta iniciativa, les adhesions esdevenen una peça fonamental que reflecteix el compromís col·lectiu per posicionar Catalunya com a referent gastronòmic global.

Qui pot adherir-s'hi?

El procés d'adhesió està obert a tots els actors que comparteixin els valors i els objectius de CRMG25. Això inclou:

- **Institucions públiques:** governs locals, diputacions, consells comarcals i altres administracions compromeses amb la gastronomia com a eina de desenvolupament.
- **Empreses privades:** productors agroalimentaris, restauradors, distribuïdors i empreses de turisme i tecnologia, entre altres sectors vinculats.
- **Entitats i organitzacions:** associacions professionals, xarxes de cooperació, ONG i col·lectius que treballen per a la sostenibilitat, la inclusió i la cultura.
- **Persones individuals:** professionals i experts que vulguin aportar el seu coneixement, experiència o passió per la gastronomia catalana.

Com adherir-s'hi?

El procés d'adhesió és senzill i accessible al web somgastronomia.cat.

1. **Signatura del manifest:** l'adhesió es formalitza acceptant el compromís d'adhesió al manifest que recull els principis, valors i compromisos del projecte.
2. **Integració a la xarxa:** els adherits passen a formar part d'una comunitat activa amb accés a recursos, esdeveniments i oportunitats de col·laboració.

Beneficis de l'adhesió

Adherir-se a **CRMG25** comporta múltiples avantatges:

- **Visibilitat:** els participants seran reconeguts com a agents clau d'un projecte de gran impacte mediàtic i social.
- **Participació activa:** accés a tallers, conferències, rutes gastronòmiques i altres activitats vinculades al projecte.
- **Col·laboració:** oportunitats per establir sinergies amb altres membres de la xarxa.
- **Impacte positiu:** contribució directa al desenvolupament sostenible, cultural i econòmic de Catalunya.

Un moviment de país

Les adhesions no són només un tràmit formal, sinó també un reflex del compromís col·lectiu per fer de Catalunya un model de referència mundial. Cada adhesió és una peça essencial d'aquesta estratègia, que busca sumar esforços per construir una gastronomia catalana sostenible, innovadora, inclusiva i connectada amb el món.

Amb el suport de les adhesions, **CRMG25** es converteix en una iniciativa que transcendeix els límits sectorials, creant una xarxa dinàmica i transversal on tothom té un paper fonamental.



5

AMBAIXADORS VEUS QUE INSPIREN I REPRESENTEN CRMG25

Els **ambaixadors de Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025 (CRMG25)** són figures clau per donar visibilitat, prestigi i projecció internacional al projecte. Representen els valors de la gastronomia catalana amb passió i compromís, posant rostre a la iniciativa i actuant com a portaveus del seu missatge arreu del món.

Qui són els ambaixadors?

Els ambaixadors són professionals de renom i persones influents en àmbits com:

- **Gastronomia:** reconeguts xefs, sommeliers, pastissers i altres experts culinaris.
- **Producció agroalimentària:** agricultors, ramaders, pescadors i artesans alimentaris que preserven la tradició i innoven en els seus camps.
- **Cultura i societat:** artistes, escriptors, esportistes i líders d'opinió que contribueixen a promoure la identitat catalana.
- **Ciència i sostenibilitat:** investigadors i activistes que treballen per una alimentació responsable i sostenible.

“

Més de **30 ambaixadors de renom**, incloent xefs, productors i experts, representaran Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, posant en valor la nostra cultura culinària i projectant-la al món.

El paper dels ambaixadors

Els ambaixadors tenen un rol actiu en el projecte:

- **Promoció internacional:** participen en esdeveniments globals, com fires, congressos i conferències, representant la gastronomia catalana.
- **Difusió dels valors:** a través de mitjans de comunicació i xarxes socials, amplifiquen el missatge del projecte i sensibilitzen sobre la seva importància.
- **Participació local:** col·laboren en activitats com rutes gastronòmiques, tallers i esdeveniments educatius.

Amb el seu lideratge i exemple, els ambaixadors esdevenen el pont entre Catalunya i el món, posant en valor el potencial de la nostra gastronomia com a motor cultural, econòmic i social. La seva implicació reforça la visió d'un projecte que uneix tradició i modernitat en un entorn global.

6

SOCIS IMPULSORS

El projecte **Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025 (CRMG25)** ha estat possible gràcies a la col·laboració de diverses entitats que aporten la seva experiència, influència i capacitat d'innovació en els àmbits gastronòmic, cultural i empresarial. Entre aquests socis impulsors, destaquen institucions públiques, entitats privades i gremis professionals, així com marques locals reconegudes i col·lectius que representen la riquesa i diversitat gastronòmica de Catalunya.

Fundació Alícia

Com a centre de recerca i innovació dedicat a la cuina, la salut i la nutrició, la **Fundació Alícia** és un dels pilars fonamentals del projecte. Aquesta institució treballa en la investigació de noves tècniques culinàries i en la difusió de coneixements científics que enriqueixen la cuina, amb un fort enfocament en la sostenibilitat i el benestar. El seu compromís amb la innovació culinària i la creació de solucions gastronòmiques més saludables i sostenibles representa un valor clau per al projecte, reforçant la visibilitat de Catalunya com a líder mundial en la gastronomia responsable i innovadora.

elBullifoundation

elBullifoundation, dirigida per Ferran Adrià, és una altra entitat fonamental del projecte CRMG25. ElBulli ha estat una referència mundial en la creativitat i la innovació gastronòmica.



Amb la creació de la seva fundació, Adrià ha consolidat un espai dedicat a la recerca i a la divulgació de tècniques culinàries i idees que han marcat un abans i un després en el món de la gastronomia. La seva participació en CRMG25 aporta una visió global i creativa que ajuda a posicionar Catalunya com una destinació gastronòmica d'excel·lència.

Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició

L'**Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició** és un altre soci de pes en aquest projecte. Com a institució dedicada a la preservació i promoció del patrimoni gastronòmic català, l'Acadèmia vetlla per la difusió de les tradicions culinàries locals, alhora que impulsa la seva modernització i internacionalització. El seu paper a CRMG25 és fonamental per consolidar la identitat gastronòmica de Catalunya i defensar els valors de qualitat, autenticitat i sostenibilitat que caracteritzen la cuina catalana.



COL·LABORADORS

Col·laboració amb institucions públiques, entitats privades i gremis

A més d'aquestes institucions de gran prestigi, el projecte compta amb el suport de diverses **institucions públiques, entitats privades i gremis professionals** del sector turístic i gastronòmic. Això inclou una àmplia xarxa d'organitzacions que representen la diversitat de la cuina catalana, com ara restaurants, mercats, productors locals i proveïdors. Aquesta col·laboració intersectorial és fonamental per garantir la sostenibilitat i l'èxit de la iniciativa.

Marques locals i col·lectius gastronòmics

A més, el projecte CRMG25 compta amb el suport de **marques locals reconegudes** com **Slow Food** i **Marca Cuina Catalana**, que aposten per la promoció de productes de qualitat, la defensa de la biodiversitat i la sostenibilitat dels processos de producció. **Slow Food**, en particular, té un paper destacat en la promoció de l'alimentació sostenible, vinculant els productes locals amb el consum responsable, mentre que **Marca Cuina Catalana** és una iniciativa que agrupa i promou els valors de la cuina catalana autèntica a través de la qualitat i la traçabilitat dels productes.

A més, els **col·lectius de cuina tradicional** de diverses regions de Catalunya, que han estat guardians de la cuina popular i de l'herència gastronòmica local, són una part essencial del projecte. Aquests col·lectius ajuden a preservar les receptes i tècniques tradicionals, i aporten el seu coneixement a la diversitat d'iniciatives que volen recuperar i divulgar els sabors autèntics de Catalunya.

Amb aquesta gran col·laboració de socis públics i privats, CRMG25 es posiciona com un projecte globalment inclusiu que representa la diversitat de la gastronomia catalana i enforteix el seu posicionament com a líder mundial en innovació, sostenibilitat i tradició culinària.