

Memòria del Projecte

1. 2014-2015: inici del projecte	4
1.1. Equip impulsor	5
1.2. Consell General.....	5
1.3. Comitè Tècnic	10
1.4. Taula d'experts.....	10
1.5. Presentació del calendari d'accions	10
2. Entitats adherides	12
2.1. Documents i criteris d'adhesió	13
2.2. Comunicacions a les entitats adherides	14
2.3. Tipologia d'adherits.....	14
3. 2016: Catalunya Regió Europea de la Gastronomia	15
3.1. Comunicació i difusió del projecte	17
3.2. Pla de Comunicació	18
3.3. Gestió de les xarxes socials	19
3.4. Material generat	19
3.5. Dades sobre els webs i les xarxes socials	21
4. Resum de les principals accions realitzades	22
4.1 A Catalunya	23
4.1.1 Fires, festes i mostres de producte	23
4.1.2 Jornades i menús gastronòmics	30
4.1.3 Mercats verds, de pagès, ecològics i de km 0	33
4.1.4 Tallers, tastos i degustacions	34
4.1.5 Exposicions i mostres.....	36
4.1.6 Experiències enogastronòmiques	38
4.1.7 Congressos, workshops, seminaris i presentacions a professionals.....	40
4.1.8 Premis i concursos	47
4.1.9 Accions a mitjans de comunicació.....	49
4.2 Als mercats internacionals.....	52
4.2.1 Accions de promoció del turisme enogastronòmic.....	52
4.2.2 Accions de promoció del producte agroalimentari	57
5. Relació amb la resta de regions europees de la gastronomia.....	58
6. El CREG'16 als mitjans. Recopilació d'impactes a premsa (digital i en paper) i a espais audiovisuals.....	61
7. Cloenda de «Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016»	66
8. Epíleg	68



2014-2015

Inici del projecte

Al juny del 2014, l'International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism (IGCAT) va convidar la Generalitat de Catalunya a assistir a una presentació de la Plataforma Regió Europea de la Gastronomia. La presentació va tenir lloc a l'EUHT de Sant Pol de Mar perquè la seu de la coordinació de la plataforma està situada a la localitat maresmenca de Sant Pol de Mar, seu també del centre educatiu. Des del primer moment, la iniciativa es va trobar molt interessant i que tenia molt potencial per al territori català, ja que permetia posicionar Catalunya com a destinació gastronòmica. D'aquesta manera, l'Agència Catalana de Turisme (ACT) i el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP) van passar a liderar aquesta iniciativa a Catalunya, tot garantint la participació d'altres entitats turístiques i agroalimentàries.

El lideratge de la cuina catalana dins la gastronomia internacional és un fet. El ressò que tenen dins i fora de les nostres fronteres xefs com Carme Ruscalleda, Nandu Jubany, els germans Roca o els germans Adrià és la prova que es couen grans projectes a Catalunya. Tenia tot el sentit presentar una candidatura a la Regió Europea de la Gastronomia.

Amb quina finalitat? D'una banda, promoure els productes alimentaris i la gastronomia catalans com a elements essencials de la identitat del país i com agents clau en la promoció turística i, de l'altra, compartir el coneixement i aprendre dels altres socis del projecte.

Amb els objectius clars, al març del 2015 es va començar a dissenyar l'estratègia

que s'havia de seguir, la qual consistia a promoure el rebost local, la cuina i el territori com un punt clau per al desenvolupament sostenible. I com a part de l'estratègia va sorgir l'eslògan "Som terra, som mar, som gastronomia", un resum de la veritable identitat de Catalunya, la imatge que volem projectar al món i també difondre entre els mateixos catalans.

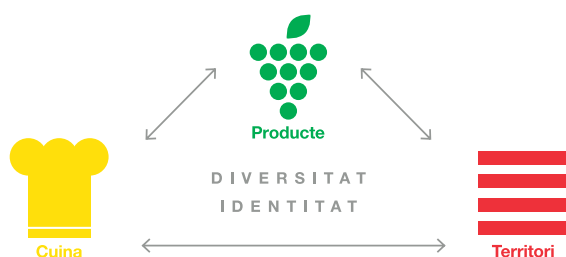
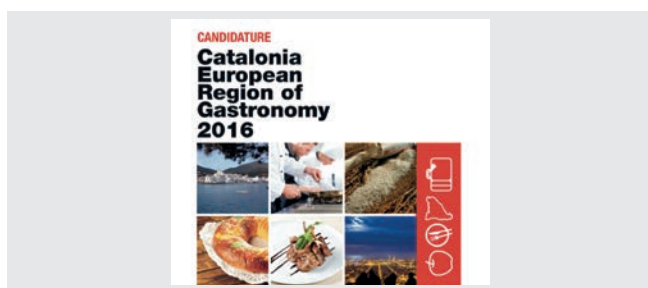
1.1. Equip impulsor

L'equip impulsor de la candidatura el va liderar la Generalitat de Catalunya mitjançant el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural —actualment Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP)— i el Departament d'Empresa i Ocupació —actualment Departament d'Empresa i Coneixement— a través de l'Agència Catalana de Turisme (ACT).

L'equip impulsor de la candidatura estava integrat per les persones següents:

- Domènec Vila (DARP / director general)
- Montse Domènech (DARP)
- Mireia Medina (DARP / SDG)
- Patrick Torrent (ACT)
- Blanca Cros (ACT)
- Ramon Sentmartí (Coordinació Tècnica del CREG'16)
- Bernat Valls (Diputació de Barcelona)

Per optar a la distinció de Regió Europea de la Gastronomia, **Catalunya va presentar a Portugal una candidatura basada en tres eixos** vertebradors (producte, territori i cuina), trets diferenciadors de la seva identitat, i que posicionava el seu producte agroalimentari local com a exponent singular del territori i com a base d'una cuina que aporta un accent particular a la cultura.



La candidatura es va basar en dos objectius principals:

1. Fomentar una estratègia de cooperació entre tot el sector sota un objectiu comú: unir forces per promoure la gastronomia catalana amb tota la seva riquesa, ingredients locals i particularitats.
2. Impulsar un intercanvi d'experiències i coneixement amb altres regions europees sobre la importància de la gastronomia en el sentit més ampli incloent-hi salut, identitat, sostenibilitat, desenvolupament regional, etc.

Per dur a terme aquests objectius, es van establir 11 àmbits de treball:

1. Alimentar el planeta
2. Salut
3. Educació
4. Innovació
5. Suport a petites i mitjanes empreses
6. Vinculació dels àmbits urbà i rural
7. Sostenibilitat
8. Globalització
9. Diversitat
10. Agenda digital (noves tecnologies, xarxes socials, etc.)
11. Col·laboració amb altres regions europees de la gastronomia

Tot i estar liderada per la Generalitat de Catalunya, en l'elaboració de la candidatura hi van participar diferents entitats, agents i personalitats del país. Sens dubte, la suma d'esforços va ser clau per aconseguir el reconeixement.

[ANNEX 1. Nota de premsa i document de la candidatura](#)



1.2. Consell General

L'equip impulsor va ser el responsable no només de la coordinació i l'avaluació de la candidatura, sinó també de la creació d'un **Consell General** integrat pels diferents agents relacionats amb la gastronomia a Catalunya. Són els següents:

Nom	Empresa / Entitat
Maria Abellonet	CETT-UB / CAMPUS DE TURISME, HOTELERIA I GASTRONOMIA
Juli Alegre	PATRONAT TURISME TERRES LLEIDA
Antoni Alemany	CLUB DE TAST SITGES
Montse Alonso	MAHALA COMUNICACIÓN Y RELACIONES PÚBLICAS
Josep Ametller	GRUP GASTRONÒMIC DEL PLA DE L'ESTANY
Marta Amorós	CLÚSTER CATALONIA GOURMET
Pau Arenós	MITJANS / EL PERIÓDICO DE CATALUNYA
Rosalba Arrufat	PRODECA
Pepa Aymamí	FUNDACIÓ INSTITUT CATALÀ DE LA CUINA I DE LA CULTURA GASTRONÒMICA
Manuel F. Barroso	EHTB / INSTITUT ESCOLA D'HOTELERIA I TURISME DE BARCELONA
Josep Batet	MIGUEL TORRES, SA
Rosa Bel	TOP GASTRONOMIA
Montse Benedé	FOGONS DE LA VALL DE RIBES
Eugènia Bieto	ESADE
Andreu Bruch	ACTLC / ASSOCIACIÓ CATALANA PEL TEMPS LLIURE I LA CULTURA
Francesc Bueno	DIPUTACIÓ DE TARRAGONA
Anna Busom	DEPARTAMENT DE CULTURA
Carles Calsina	CUINA VALLÈS
Ignasi Camps	OSONA CUINA
Antoni Sala	OSONA CUINA
Anna Canal	ALIMENTARIA
Gregori Canalias	EHT / ESCOLA D'HOTELERIA I TURISME DE LLEIDA
Enric Canut	ARTESANS ALIMENTARIS DE CATALUNYA
Jordi Capdevila	ASSOCIACIÓ DE PRODUCTORS DE VENDA DE PROXIMITAT
Jordi Carnés William	BARCELONA TURISME
Manel Casanovas	BARCELONA TURISME
Josep Casas	ACADÈMIA CATALANA DE GASTRONOMIA I NUTRICIÓ
Marta Casas	PATRONAT DE TURISME COSTA BRAVA GIRONA
Josep Castellarnau	LA XICOIA
Cristina Caules	CODORNÍU RAVENTÓS
Josep Codina	ESCOLA JOVIAT
Tana Collados	MITJANS / CORPORACIÓ CATALANA DE MITJANS AUDIOVISUALS
David Coloma	CUINA VOLCÀNICA
Dèlia Colomer	DARP
Jesús Contreras	UNIVERSITAT DE BARCELONA / ODELA
Sergi Cortés	MITJANS / CUPATGES
Núria Costa	INSTITUT MUNICIPAL DE MERCATS DE BARCELONA
Gerard Costa	ESADE
Blanca Cros	ACT
Antoni Cruces	FIVIN / FUNDACIÓN PARA LA INVESTIGACIÓN DEL VINO Y LA NUTRICIÓN
Anna Cuadrat	PATRONAT DE TURISME COSTA BRAVA GIRONA

Nom	Empresa / Entitat
Glòria Cugat Pujol	DARP / SDG
Diane Dodd	IGCAT
Josep Dolcet	ARTESANS ALIMENTARIS CATALUNYA
Montserrat Domènech	DARP
José A. Donaire	UNIVERSITAT DE GIRONA
Gustavo Duch	SOBIRANIA ALIMENTÀRIA
Xavier Espasa	ACT
Josep Espluga	UAB / UNIVERSITAT AUTÒNOMA DE BARCELONA, DEPARTAMENT DE SOCIOLOGIA
Dolors Etxalar	AJUNTAMENT DE TREMP
Montserrat	Farell UAB ESCOLA TURISME
Marta Farrero	DIPUTACIÓ DE TARRAGONA
Anna Farrús	FEDERACIÓ CATALANA DOP-IGP / FEDERACIÓ CATALANA DE PRODUCTORS D'ALIMENTS DE QUALITAT
Nan Ferreres	CETT-UB / CAMPUS DE TURISME, HOTELERIA I GASTRONOMIA
Agustí Fonts	IRTA
Robert García	AJUNTAMENT DE SANT POL DE MAR
Joana García	UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI
Salvador García-Arbós	MITJANS / EL PUNT AVUI
Montserrat Garrido	AJUNTAMENT DE SANT POL DE MAR
Susana Gibert	ALIMENTARIA / BARCELONA DEGUSTA
Rafael Gimena	DOSSIER EUROPA
Joan Girona	DARP / DIRECTOR GENERAL
José Ignacio Gorostiaga	ESHOB
Santi Hausmann	OSONA CUINA
José Hernández García	EUHT SANT POL DE MAR
Mario Herreros	SLOW FOOD BARCELONA
May Hofmann	ESCOLA HOFMANN
Martí Huget	ACREFA / ASSOCIACIÓ CATALANA DE RAMADERS I ELABORADORS DE FORMATGE ARTESÀ
Jordi Jacas	JOVES CUINERS
Jordi Jardí	INSTITUT ESCOLA D'HOTELERIA I TURISME DE CAMBRILS
Cristina Jolonch	MITJANS / LA VANGUARDIA
Jaume León	LLEIDA I TU
Manel Llaras	FEDERACIÓ CATALANA D'ASSOCIACIONS DE GREMIS DE FLEQUERS
Ricard Josep	FEDERACIÓ CATALANA DE CARNISSERS I CANSALADERS-XARCUTERS
Judit Lloberol	LA CUINA DE L'EMPORDANET
Marisa López	BARCELONA TURISME
Cristina Madruga	CONSELH GENERAU D'ARAN
Joaquim Majó	UNIVERSITAT DE GIRONA
Imma Malet	DARP
Eva Martínez	CUINES DE LA VALL DE CAMPRODON
Toni Massanés	FUNDACIÓ ALÍCIA

Nom	Empresa / Entitat
Juan Carlos Matamala	UB - ODELA
Mireia Medina	DARP / SDG
Francesc Xavier Medina	UNIVERSITAT OBERTA DE CATALUNYA
Guillem Miralles	DIPUTACIÓ DE BARCELONA
Elies Miró	ARTESANS ALIMENTARIS DE CATALUNYA
Ramon Moreno	UNIVERSITAT DE GIRONA
Pere Nin	CUINA PIRINENCA DE Cerdanya
Pep Nogué	CUINERS
Beatriz Nubiola	ACT
Pep Palau	FÒRUM GASTRONÒMIC
Alexandra Palomo	GREMI D'HOTELS DE BARCELONA
Carme Paterna	UB - CAMPUS DE L'ALIMENTACIÓ
Santi Ponce	UVIC / UNIVERSITAT CENTRAL DE CATALUNYA
Rosalía Pont	ACT
Ariadna Puig	ECOMUSEU DEL BLAT
M. Àngels Pujals	UB - ODELA
Blanca Raindó	FUNDACIÓN DIETA MEDITERRÁNEA
Ramón Ramos	PATRONAT DE TURISME COSTA BRAVA GIRONA
Antonio J. Ramos	UNIVERSITAT DE LLEIDA / TECNOLOGIA DELS ALIMENTS
Tomás Ramos	UB - CAMPUS DE L'ALIMENTACIÓ
Joan Ras	ACADÈMIA CATALANA DE GASTRONOMIA I NUTRICIÓ
Jordi Redón Martínez	PRODECA
Lourdes Reig	UPC - CAMPUS DE L'ALIMENTACIÓ DE CASTELLDEFELS
Joan Reñé	DIPUTACIÓ DE LLEIDA
Joan Ribas	UB - ODELA
Ariadna Ribas	ACT
Gabriela Riveccio	BARCELONA TURISME
Joan Roca	CUINERS
Juanjo Roda	INSTITUT JOAQUIM BAU
Manel Roig	VIA MAGNA ESCOLA INTERNACIONAL D'HOSTALERIA I TURISME
Danielle Rossi	SLOW FOOD CATALUNYA
Carme Rubió	DGT
Màrius Rubiralta	UB - CAMPUS DE L'ALIMENTACIÓ
Carme Ruscalleda	CUINERS
Valentí Sallas Campmany	DEPARTAMENT DE CULTURA
Martí Sabrià	LA CUINA DE L'EMPORDANET
Jaume Salvat	UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI
Josepa Sánchez	NOGUERA CUINA
Ricard Santomà	UNIVERSITAT RAMON LLULL
Isabel Casalí	ESCOLA D'HOSTALERIA OSONA

Nom	Empresa / Entitat
Jordi Secall	ACT
Miquel Sen	MITJANS / EL PERIÓDICO DE CATALUNYA
Ramon Sentmartí	PRODECA
Lluís Serra	EUHT SANT POL DE MAR
Ferran Sogorb	EHTB / INSTITUT ESCOLA D'HOTELERIA I TURISME DE BARCELONA
Montserrat Solé	ACT
Miquel Soria	CUINES DEL VENDRELL
Albert Sorribas	UNIVERSITAT DE LLEIDA
Josep Sucarrats	MITJANS / CUINA
Pere Tàpias	MITJANS / CATALUNYA RÀDIO
Belén Tascón	DIRECCIÓ GENERAL D'INDÚSTRIA
Joan Tibau	IRTA
Jordi Torrades	INSTITUT MUNICIPAL DE MERCATS DE BARCELONA
Roser Torras	GRUP GSR
Patrick Torrent	ACT
Jordi Tresserras	UB - ODELA
Carles Tubert	LA CUINA DEL VENT
Catiana Tur	ACAVE / ASSOCIACIÓ CATALANA D'AGÈNCIES DE VIATGES ESPECIALITZADES
Domingo Valiente	FUNDACIÓN DIETA MEDITERRÁNEA
Núria Vallès	CCPAE / CONSELL CATALÀ DE LA PRODUCCIÓ AGRÀRIA ECOLÒGICA
Toni Vallory	GIRONA BONS FOGONS
Josep A. Valls	ALIMENTARIA EXHIBITIONS
Anna Vendrell	PATRONAT DE TURISME COSTA BRAVA GIRONA
Francesc Vila	DIPUTACIÓ DE BARCELONA
Jordi Villà	UVIC / UNIVERSITAT CENTRAL CATALUNYA
Montse Viló	CONSELH GENERAU D'ARAN
Jaume von Arend	FÒRUM GASTRONÒMIC
	EHAe / ESCOLA D'HOSTALERIA DE L'ALT EMPORDÀ
	EHTG / INSTITUT ESCOLA D'HOSTALERIA I TURISME DE GIRONA
	FUNDACIÓ SHE
	OSONA TERRA
	DIPUTACIÓ DE GIRONA



El **Consell General** es va convocar en tres ocasions: abans, durant i en acabar el projecte. Les dates en les quals es va reunir van ser el 5 de maig del 2015, a les instal·lacions del DARP; el 16 de novembre del 2015, en el marc del Fòrum Gastronòmic de Girona, i el 12 d'abril del 2017, a l'Auditori del DARP. A l'última trobada s'hi van afegir Meritxell Serret, consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, i Jordi Baiget, conseller d'Empresa i Coneixement, per agrair personalment les aportacions i el suport prestat durant tot el procés.

Oficialment, Catalunya va rebre el guardó juntament amb la regió del Minho el **2 de juliol del 2015**. El nomenament el va fer la Plataforma Regió Europea de la Gastronomia, per mitjà de l'**IGCAT**. En el cas català, es va posar de manifest que la gastronomia és la nostra herència cultural i que, actualment, la cuina catalana està liderant la gastronomia internacional. En aquest sentit, l'objectiu de Catalunya era promoure els productes alimentaris i la gastronomia catalans com a elements essencials de la identitat del país i també com a agents clau en la promoció turística. L'estratègia a seguir era promoure els productes locals, la cuina i el territori com un punt clau per al desenvolupament sostenible. Així mateix, el propòsit era també compartir el coneixement i aprendre dels altres socis del projecte.

Durant el transcurs de l'acte, **Carme Ruscaldeda**, xef i propietària del Restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar (Barcelona), va ser nomenada ambaixadora de la distinció. Per què ella? Perquè és una entusiasta dels tres eixos que vertebraven el títol, perquè està convençuda del potencial del país i perquè és fidel a tot allò local dins i fora de les nostres fronteres. No hi havia cap ambaixadora millor.

http://premsa.gencat.cat/pres_fsvp/AppJava/notapremsavw/280099/ca/catalunya-declarada-regio-europea-gastronomia-2016.do

ANNEX 2. Obtenció i lliurament del títol

1.3. Comitè Tècnic

Carme Ruscaldeda es va convertir en la cara més visible del projecte, però al seu darrere hi havia moltes altres persones que en gestionaven les tasques diàries. És el cas del grup de treball o **Comitè Tècnic**, integrat per representants de les entitats públiques citades anteriorment i per altres entitats privades, que es reunia mensualment. Aquests representants i entitats són els següents:

- Mireia Medina (DARP)
- Imma Malet (DARP)
- Montserrat Domènech (DARP)
- Maria Pilar Martí (DARP)
- Beatriz Nubiola (ACT)
- Ariadna Ribas (ACT)
- Blanca Cros (ACT)
- Raquel Carlús (ACT)
- Ramon Sentmartí (comissari tècnic)
- Blanca Gaig (Mahala Comunicación)
- Marta Alonso (Circle Line)



1.4. Taula d'experts

Així mateix, l'equip impulsor es va encarregar de constituir una **taula d'experts** integrada per personatges destacats dels diferents sectors de la gastronomia de Catalunya, com ara la indústria, la universitat, els mitjans de comunicació o l'empresa. A aquestes persones se'ls va demanar liderar nou sessions de treball amb la finalitat de crear sinergies entre nou d'aquests sectors per tal d'elaborar un **Pla de la Gastronomia** o llibre blanc que serveixi de guiatge per a les futures accions gastronòmiques que s'organitzin al país. Els seus integrants són els següents:

- Maria Abellonet (CETT-UB / CAMPUS DE TURISME, HOSTELERIA I GASTRONOMIA)
- Jesús Contreras (UB - ODELA)
- Gerard Costa (ESADE)
- José Antonio Donaire (UNIVERSITAT DE GIRONA). Rellevat per Sílvia Aulet en el transcurs de l'any.
- Toni Massanés (FUNDACIÓ ALÍCIA)
- Antonio J. Ramos (UNIVERSITAT DE LLEIDA / TECNOLOGIA DELS ALIMENTS). Rellevat per Immaculada Viñas en el transcurs de l'any.
- Jaume Salvat (UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI)
- Jordi Tresserras (UB - ODELA)
- Tana Collados (CCMA)

1.5. Presentació del calendari d'accions

El **17 de novembre del 2015**, en el marc del **Fòrum Gastronòmic de Girona**, Catalunya Regió Europea de la Gastronomia (CREG'16) va presentar el seu calendari d'accions per a l'any 2016 en l'elaboració del qual va intervenir un comitè d'experts format per més de 50 representants dels diferents sectors de la gastronomia a Catalunya.

Van ser dotze mesos d'activitats que tenien com a objectiu potenciar i donar a conèixer la gastronomia com a element de



singularització i com un dels principals eixos definidors de la identitat catalana com a destinació turística.

Només pel que fa a l'àrea turística, es van destinar més de 2 milions d'euros per dur a terme les diferents activitats incloses dins el Pla d'Accions del CREG'16.



ANNEX 3. Presentació del calendari d'accions del projecte

Així mateix, i tal com constava a la candidatura, l'ACT va declarar el 2016 **Any de la Gastronomia i l'Enoturisme** amb l'objectiu de posicionar la gastronomia com a element clau de singularització i com un dels principals eixos definidors de Catalunya com a destinació turística. L'ACT va presentar un pla amb més 150 accions per dur a terme que reivindicaven la gastronomia com a element identitari, posicionaven Catalunya com a destinació enogastronòmica de referència als mercats internacionals i donaven a conèixer entre el públic català l'enorme varietat i qualitat del turisme enogastronòmic de Catalunya. Tot el territori es va abocar a donar a conèixer les activitats que s'organitzen al voltant de la cuina i el vi. És el cas de Costa Brava - Pirineu de Girona, que, durant tot l'any, va organitzar un gran nombre d'accions al voltant de la seva oferta turística relacionada amb els vins que s'elaboren a la zona, emparats sota la Denominació d'Origen Empordà, i també al voltant d'una gastronomia excel·lent, de tradició secular, unida a uns productes de primera categoria i a uns plats amb personalitat pròpia.

<http://act.gencat.cat/anygastronomiaienoturisme2016/>

ANNEX 4. Dossier de l'Any de la Gastronomia i l'Enoturisme 2016



Entitats adherides

La voluntat inclusiva del CREG'16 es concretava en l'ànim de **tenir el suport d'entitats concretes i agents del país** i fer-les sentir propietàries també del títol, ja que sense aquestes no hauria estat possible.

2.1. Document i criteris d'adhesió

Així doncs, es va redactar un document d'adhesió que comprometia les entitats que ho desitgessin a:

- Fer partícip del CREG'16 tots els actes, esdeveniments i activitats previstos per al 2016 que poguessin incloure's dins aquesta iniciativa.
- Contribuir a la difusió del CREG'16 fent ús del seu logotip i fent referència a la pàgina web i les xarxes socials (@SomGastronomia #SomGastronomia) en totes les activitats que s'incloguessin dins el projecte.
- Aportar coneixement i expertesa amb la finalitat que el reconeixement del CREG'16 tingués el millor impacte possible a curt, mitjà i llarg termini.

Per la seva part, el CREG'16 es comprometia a:

- Tenir informats els adherits i fer-los partícips de totes les activitats i iniciatives que es desenvolupessin en el marc del projecte i que poguessin ser del seu interès.
- Fer difusió per mitjà dels canals de comunicació del CREG'16 de les activitats i les iniciatives que es proposessin i que s'emmarquessin dins el projecte.
- Recollir les propostes que es fessin arribar i prendre-les en consideració amb la finalitat de treure el màxim profit del títol i el reconeixement de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016.



Tot aquest material es va vehicular mitjançant una adreça de correu electrònic creada expressament per a l'ocasió (catalonia@europeanregionofgastronomy.org).

Les entitats que reenviaven l'adhesió rebien a continuació el logotip oficial del projecte amb un document que recollia els criteris d'ús d'aquest logotip, així com un full d'activitats on podien fer partícips els gestors de la Regió Europea de la Gastronomia de les accions enogastròniques que tenien previst organitzar o en les quals pensaven participar durant el 2016. Aquesta informació es promocionava, amb una calendarització prèvia, als diferents canals de difusió del projecte (webs i xarxes socials).

[ANNEX 5. Document d'adhesió, criteris d'aplicació del logotip i fitxa d'activitats](#)

Som Gastronomia
Publicat per Carme Gasull [7] · Data i hora: 15 / desembre / 2016 14:02 · €

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició acaba de fer públics els guanyadors dels Premis Nacionals de Gastronomia que atorga cada any a aquells cuiners, restaurants, professionals o institucions relacionades amb el món de la gastronomia catalana que més han destacat al llarg de l'any.
El Premi al Restaurant de l'Any de l'entitat és per al Sant Pau de Carme Ruscalleda Serra. "La seva figura és reconeguda per la tradició de la seva cuina, sempre saludable i centrada en el... Mostra'n més..."

9.500 Persones d'abast

302 Reactions, Comments & Shares

249 M'agrada	117 On Post	132 On Shares
16 M'encanta	3 On Post	13 On Shares
1 Haha	1 On Post	0 On Shares
1 Enfadat/jada	1 On Post	0 On Shares
4 Comentaris	1 On Post	3 On Shares
32 Comparticions	32 On Post	0 On Shares

629 Post Clicks

78 Photo Views	0 Link Clicks	551 Other Clicks
----------------	---------------	------------------

CONTESTACIÓ NEGATIVA

1 Amaga la publicació	0 Hide All Posts
0 Notifica com a spam	0 Ja no m'agrada la pàgina

Som Gastronomia
Publicat per Isabel Acevedo Carrero [7] · Data i hora: 8 / desembre / 2016 09:39 · €

La tòfona és un dels ingredients més preuats de la cuina, per la seva aroma inconfusible i pel toc especial que aporta als plats. Aquesta flaire serà la que inundarà els carrers de Centelles el 17 i el 18 de desembre gràcies a la celebració de la IX Fira de la Tòfona.
Xefs de la talla de Xavier Franco (Les Magnòlies) o Marc Gascons (Els Tinars) oferiran tallers i demostracions; els restaurants del municipi cuinaran les seves millors especialitats; productors i recol·lectors mostraran les seves millors troballes i els gossos lluiran amb orgull les seves qualitats d'experts caçadors silvestres.
Centelles, capital de la tòfona

Centelles, capital de la tòfona

CENTELLES.CAT

3.461 Persones d'abast

132 Reactions, Comments & Shares

100 M'agrada	73 On Post	27 On Shares
1 M'encanta	1 On Post	0 On Shares
8 Comentaris	6 On Post	2 On Shares
23 Comparticions	21 On Post	2 On Shares

101 Post Clicks

0 Photo Views	23 Link Clicks	78 Other Clicks
---------------	----------------	-----------------

CONTESTACIÓ NEGATIVA

1 Amaga la publicació	0 Hide All Posts
0 Notifica com a spam	0 Ja no m'agrada la pàgina

Som Gastronomia
Publicat per Isabel Acevedo Carrero [7] · 31 maig a les 16:30 · €

Ja tens plans pel dissabte? Què et semblaria gaudir de la cuina marinera amb un autèntic "arrossejat" de Calafell? Apunta: 4 de juny a la Platja de Calafell. Un "Arrossejat" Popular no es pot deixar escapar...

XXXII Arrossejat Popular de Calafell (plat cuinat en directe pels pescadors locals) | ...
Tradicional Arrossejat Popular, deliciós plat cuinat en directe pels pescadors de Calafell i que es podrà degustar
PER CATALUNYA.COM

7.855 Persones d'abast

149 Reactions, Comments & Shares

111 M'agrada	57 On Post	54 On Shares
2 Love	1 On Post	1 On Shares
7 Comentaris	2 On Post	5 On Shares
29 Comparticions	27 On Post	2 On Shares

174 Post Clicks

0 Photo Views	69 Link Clicks	105 Other Clicks
---------------	----------------	------------------

CONTESTACIÓ NEGATIVA

2 Amaga la publicació	0 Hide All Posts
0 Notifica com a spam	0 Ja no m'agrada la pàgina

2.2. Comunicacions a les entitats adherides

Al desembre del 2015 es va fer una primera comunicació en línia a les entitats que es van voler sumar al projecte des del primer moment. De fet, es van enviar 3 comunicacions diferents en funció dels paràmetres següents:

(1) Entitats amb adhesió tramitada però sense cap proposta d'activitat ni cap més contacte. Se'ls va enviar un text introductori més la fitxa d'activitats i el document d'ús del logotip de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016, en el qual es remarcava el marc i els objectius de la distinció.

(2) Entitats que havien sol·licitat més informació o amb les quals s'havia produït un segon contacte després del nomenament. Se'ls va enviar un text introductori més la fitxa d'activitats, els diferents formats dels logotips oficials i el document d'ús.

(3) Resta d'entitats. Se'ls va enviar un text de reconfirmació i se'ls va demanar si s'havia produït algun canvi en les activitats que ens havien fet arribar. Així mateix, se'ls van tornar a adjuntar la fitxa d'activitats, els logotips i el document d'ús.

1a comunicació a ANNEX 5

El **14 de març del 2016** es va fer una comunicació massiva per recordar que lluíem aquesta distinció i que necessitàvem el suport d'agents i entitats que treballen al sector agroalimentari i gastronòmic català.

2a comunicació a ANNEX 5

El **18 d'abril del 2016** es va dur a terme una tercera comunicació, en aquest cas, adreçada només als establiments de restauració per tal d'engrescar-los a participar del **"Menú Som Gastronomia"**, una acció de promoció creada per aconseguir que el màxim de restaurants de tot el país proposessin a les seves cartes un menú específic que contribuís a difondre i promoure la cuina catalana i els productes de proximitat. La confecció del "Menú Som Gastronomia" incloïa un seguit de requeriments a complir.

3a comunicació a ANNEX 5

2.3. Tipologia d'adherits

Fins a la cloenda oficial del projecte a Catalunya, celebrada el 24 d'abril del 2017, es van rebre adhesions. L'última xifra és de 696 entitats adherides recollides al web www.somgastronomia.cat i agrupades en les categories següents:

- Administracions públiques
- Agències de viatges i serveis turístics
- Allotjaments
- Associacions
- Restauració
- Comunicació i altres
- Empreses agroalimentàries
- Museus i educació
- Fires i esdeveniments

Per categories, el nombre d'entitats adherides a la Regió Europea de la Gastronomia han estat:

- Administracions públiques: 114
- Agències de viatges i serveis turístics: 41
- Allotjaments: 52
- Associacions: 102
- Restauració: 151
- Comunicació i altres: 10
- Empreses agroalimentàries: 187
- Museus i educació: 27
- Fires i esdeveniments: 11





2016: Catalunya

Regió Europea de la Gastronomia

Al **febrer del 2016** es van dur a terme canvis significatius en l'equip tècnic del CREG'16 per un doble motiu. D'una banda, per la necessitat de donar la màxima visibilitat possible al distintiu i de promocionar al màxim les accions enogastronòmiques que s'organitzaven al territori de manera directa i propera, gairebé personalitzada. I, de l'altra, per la promoció política del fins llavors comissari tècnic del projecte, Ramon Sentmartí, que va passar a ocupar la direcció de l'empresa pública Promotora d'Exportacions Catalanes, SA (PRODECA).

És per això que es va confiar la coordinació del projecte a dues periodistes i comunicadores gastronòmiques que poguessin dur a terme aquesta doble funció:

Carme Gasull, a partir de llavors comissària tècnica de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia, i Isabel Acevedo, responsable de la comunicació i les xarxes socials del projecte, rebatejades amb el nom de “Som Gastronomia” pel primer equip de comunicació implicat en el projecte.

Carme Gasull

Llicenciada en Ciències de la Informació per la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB, 1991-1996), es va iniciar com a periodista a la ràdio i amb el gastrònom Jordi Estadella en les coses del menjar i del beure. Cofundadora del bloc Gastronomas.com, on escriu regularment, col·labora en diferents mitjans de comunicació tradicionals i online, com el programa Àrtic de Betevé, i modera ponències i demostracions culinàries en fires i congressos gastronòmics. És autora de llibre ‘Catalunya al paladar’ (Austral Media, 2004-Cossetània Edicions, 2006) i del conte ‘Petita història de la Festa de la Ratafia’ (Editorial Mediterrània, 2016).



El **22 de març del 2016**, el Govern de la Generalitat va acordar donar ple suport a les actuacions de promoció de la gastronomia catalana en el marc de la celebració de l’any de Catalunya com a Regió Europea de la Gastronomia 2016 i instava els organismes i els departaments de l’Administració de la Generalitat afectats a desplegar totes aquelles actuacions concretes que els corresponguessin, així com aquells que són competents en la difusió del projecte entre la ciutadania. L’acord es va vehicular a través del DARP, mitjançant l’empresa pública PRODECA, i del Departament d’Empresa i Coneixement, mitjançant l’ACT. I és que l’objectiu del CREG’16 concordava plenament amb la pretensió del Govern d’impulsar campanyes de promoció dels productes catalans de qualitat amb la finalitat de fomentar, d’una banda, el valor cultural de la dieta mediterrània com a principal font de salut, per mitjà de la distribució comercial també a les agrotiques, i del consum de productes locals i de proximitat i, de l’altra, la seva diferenciació per mitjà dels certificats de qualitat.

http://premsa.gencat.cat/pres_fsvp/AppJava/notapremsavw/291667/ca/govern-dona-suport-promocio-gastronomia-catalana-lany-catalunya-com-regio-europea-2016.do

ANNEX 6. Nota de premsa i acord de govern de suport al projecte

El mateix mes de març, l’agència ACCIÓ, la representant Belén Tascón es va incorporar a les reunions mensuals del Comitè Tècnic per sumar esforços en el projecte, en general, i per posicionar la marca Catalunya Gastronòmica a l’exterior, en particular, amb l’objectiu de facilitar així l’exportació dels productes agroalimentaris catalans.

El **26 d’abril del 2016**, en el marc d’**Alimentaria, Saló Internacional d’Alimentació, Begudes i Food Service**, que se celebra anualment a **Barcelona**, la consellera d’Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Meritxell Serret, i el conseller d’Empresa i Coneixement, Jordi Baiget, van presentar el programa d’activitats organitzades per al CREG’16. En la presentació també hi van intervenir la xef Carme Ruscalleda i la periodista Carme Gasull, l’ambaixadora i la comissària del projecte, respectivament. Paral·lelament, el certamen va acollir un estand dedicat a la distinció, en el qual es van programar *showcookings* que van donar a conèixer als visitants nacionals i internacionals els productes i la gastronomia catalans amb degustacions de plats preparats per cuiners reconeguts del territori.

ANNEX 7. Presentació del Pla d’Accions de ‘Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016’



Del 17 al 19 de juny es va dur a terme una de les accions més destacades i participatives de la distinció: **“Benvinguts a pagès”**, un projecte de país per donar valor al producte de la terra, veure com i on es produeixen els aliments que ens arriben a taula i visitar la pagesia i les seves explotacions agràries i ramaderes. A la iniciativa s’hi van sumar uns 225 restaurants, que van oferir el menú Benvinguts a Pagès, elaborat amb productes de temporada i de proximitat; uns 230 allotjaments, que van proposar ofertes especials de cap de setmana, i gairebé 60 activitats complementàries organitzades per entitats i col·lectius diversos.

L’acció va superar les expectatives generades amb més de 12.500 visitants. Tant és així que tindrà continuïtat. La segona edició se celebrarà del 3 al 5 de juny del 2017.

http://premsa.gencat.cat/pres_fsvp/AppJava/notapremsavw/293640/ca/anulla-lanterior-aquest-cap-setmana-tens-casa-pages-menus-30-minuts-teva-tensenyara-com-i-on-fa-allo-menges.do
<https://www.youtube.com/watch?v=lzGtWigMsko>

ANNEX 8. Notes de premsa de ‘Benvinguts a Pagès 2016’

El **20 de juny del 2016**, a l’equador de la designació, es va celebrar un esmorzar de forquilla amb premsa gastronòmica a un dels restaurants adherits amb l’objectiu d’informar els assistents sobre l’estat del Pla d’Accions del CREG’16.

A l’àpat-presentació van assistir-hi el director executiu de l’ACT, Patrick Torrent; l’ambaixadora del projecte, Carme Ruscalleda, i la comissària tècnica, Carme Gasull, els quals van conversar amb els assistents sobre els resultats de les activitats realitzades i sobre les previsions de les activitats projectades.

ANNEX 9. Balanç i dades a l’equador del projecte





El **dilluns 24 d'octubre**, en el marc del **Fòrum Gastronòmic de Barcelona**, es va celebrar el **"Pla de la Gastronomia a Catalunya. La gastronomia a debat"**, una jornada de treball en què van participar els diferents portaveus que van liderar els nou àmbits de treball que conformen aquesta acció. En la sessió es van apuntar els primers reptes de futur del sector agroalimentari i gastronòmic català i es van recollir noves idees per continuar el debat. Tot amb l'objectiu final d'editar un llibre blanc que serveixi de guia en els propers anys. Els impulsors de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016 van fer una valoració molt positiva de les diferents sessions de treball que es van organitzar entorn del Pla de la Gastronomia a Catalunya. Tant és així que no es va descartar que les trobades tinguin continuïtat.



ANNEX 10. Simposi 'Pla de la Gastronomia de Catalunya. La gastronomia a debat'



3.1. Comunicació i difusió del projecte

Els primers canals de difusió de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016 van ser els portals web de les entitats impulsores del pla:

<http://agricultura.gencat.cat/ca/inici/>

<http://www.catalunya.com/que-fer/tasta>

A l'**estiu del 2015**, el primer equip de comunicació que treballava en el projecte (Mahala Comunicación y Relaciones Públicas i Cercle Line) va obrir tres comptes en tres xarxes socials (Facebook, Twitter i Instagram) amb el nom de Som Gastronomia, una reducció de l'eslògan creat per reforçar la identitat de Catalunya i



la imatge que es volia projectar al món i difondre-les entre els mateixos catalans. L'idioma vehicular sempre va ser el català.

Al **febrer del 2016**, el nou equip tècnic entrant va presentar un Pla de Comunicació per gestionar les xarxes socials en què es detallaven les tasques que es durien a terme fins a finals d'any.

3.2. Pla de Comunicació

El Pla de Comunicació del CREG'16 va incloure, entre altres, les accions següents:

- Suport als esdeveniments noticiables ja programats durant el 2016 en el marc de la Regió Europea de la Gastronomia.
- Coordinació amb el Comitè Directiu i el Consell General del projecte per detectar els fets noticiables.
- Suport a l'organització de les activitats que es van dur a terme el 2016 i que van requerir un treball de coordinació i preparació prèvia (Alimentaria 2016, Mercat de Mercats, Fòrum Gastronòmic, etc.) pel que fa a la relació amb els mitjans de comunicació, els bloguers, etc.
- Redacció de notes de premsa, convocatòries de premsa i contacte fluid amb els periodistes.
- Seguiment de les accions noticiables dutes a terme per les entitats adherides a la distinció per tal d'aconseguir augmentar-ne la notorietat i donar més visibilitat al projecte.
- Suport i atenció a les entitats adherides en la relació amb els mitjans de comunicació.
- Augment de la visibilitat de la figura de Carme Ruscalleda com a ambaixadora del projecte en els mitjans, generant fets noticiables protagonitzats per la xef (entrevistes, receptes, consells, etc.).
- Coordinació dels fets noticiables de la Regió Europea de la Gastronomia a les xarxes socials tot seguint un pla de *social media*, els objectius del qual es basaven a donar més visibilitat al títol, a augmentar el nombre de seguidors a les xarxes socials i a generar *engagement* amb la comunitat.
- Elaboració d'una proposta de Pla Publicitari de Mitjans d'acord amb la inversió determinada per la Generalitat de Catalunya i amb els objectius definits. Monitoratge i informes mensuals pel que fa tant a les accions amb premsa i mitjans de comunicació com a les xarxes socials.
- Elaboració d'un document de "Questions & Answers" o ampliació del document existent, i definició dels missatges dels portaveus. Aquest document serviria de base de l'argumentari per atendre la premsa.
- Formació de portaveus (*trainings* previs a rodes de premsa o a entrevistes en mitjans per a les entitats que ho sol·licitessin)
- Elaboració i enviament d'una *newsletter* mensual a les entitats adherides i a les potencials d'adherir-s'hi, així com a altres organismes, per fer visible les activitats incloses dins l'agenda gastronòmica.
- Enviament d'una comunicació mensual a les entitats adherides i a les potencials d'adherir-s'hi com a recordatori del projecte CREG'16 per informar-les de les tasques fetes i animar-les a participar-hi activament.

[Què és](#)[Accions Destacades](#)[Altres Regions](#)[Premsa](#)[Adhereix-te](#)[Català](#)[ACTIVITATS](#)[MENÚ SOM GASTRONOMIA](#)[QUI PARTICIPA](#)[GALERIA](#)

CATALUNYA, REGIÓ EUROPEA DE LA GASTRONOMIA 2016



ACTIVITATS DESTACADES

31/03 a 28/04**Ulldecona va de tapes**

Els bars i restaurants de la població d'Ulldecona preparen, durant els divendres del mes d'abril, uns tastets

01/02 a 31/05**Sopars Maridats**

Aquesta campanya vol donar continuïtat a l'estreta relació entre restaurants i cellers, entre la Cuina del Empordanet i la DO Empordà i

01/04 a 30/04**Mes del peix Blau**

Jornades amb el peix blau que es pesqui a la Llotja de Blanes.

03/04 a 09/04**La setmana de les cassolletes**

Diversos establiments de restauració participen en una ruta de tapes on la condició que han

3.3. Gestió de les xarxes socials

La gestió de les xarxes socials

#SomGastronomia va incloure, entre altres, les accions següents:

- Gestió dels perfils de la Regió Europea de la Gastronomia a les xarxes socials Facebook, Twitter i Instagram, amb actualització diària de continguts.
- Generació d'accions que dinamitzessin les xarxes socials, com ara concursos de fotografies, concursos de receptes, etc.
- Captació d'influenciadors/prescriptors perquè seguissin els canals del projecte i incrementar així la comunitat.
- Publicació de material gràfic dels esdeveniments (visites a cellers, dinars o altres tipus de sortides enogastròniques) realitzats amb influenciadors (igers, bloguers, etc.) per tal de donar més visibilitat a les activitats del projecte a les xarxes socials.
- Contacte amb les entitats adherides amb una presència destacable a les xarxes socials per establir sinergies de promoció conjunta del projecte (per exemple, amb xefs com Carles Gaig, Fina Puigdevall o Nandu Jubany).
- Coordinació amb els canals Catalunya Experience tant a Catalunya i Espanya com als dels diferents mercats on l'ACT té oficina.
- Coordinació amb els canals del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural (DAAM)
- Calendari de publicacions detallat a les xarxes socials.

3.4. Material generat

Veient que el sector agroalimentari i gastronòmic català s'engrescava, i atès que la quantitat i la diversitat de material rebut a l'adreça de correu electrònic habilitada expressament per a la distinció, a l'abril del 2016 el nou equip gestor va obrir el portal web Som Gastronomia per tal de difondre al màxim possible tota aquesta informació.

ANNEX 11. Briefing de requeriments per la creació del web www.somgastronomia.cat

El web del CREG'16 (www.somgastronomia.cat) es va crear en tres idiomes (català, castellà i anglès) i es va convertir en la finestra on apareixien totes les informacions i els materials generats durant la distinció pel mateix Govern català i per les entitats adherides al projecte, la difusió dels quals es va potenciar amb les xarxes socials, tant les pròpies i com les "amigues" de la distinció.

Paral·lelament, durant el 2016 es va elaborar un **dossier de premsa, així com diverses notes de premsa** —algunes generades directament per l'equip gestor, d'altres generades per altres departaments de la Generalitat de Catalunya i per alguna agència de comunicació externa—, per mantenir informats els mitjans de comunicació especialitzats del país sobre l'actualitat de la Regió Europea de la Gastronomia.

ANNEX 12. Dossier de premsa de 'Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016'

Així mateix, es va crear una **newsletter o butlletí mensual** que recollia informacions sobre esdeveniments, premis i altres accions vinculades al projecte i que, en aquest cas, es feia arribar al sector agroalimentari, enogastronòmic i turístic del país. La primera **newsletter** es va enviar al mes de maig del 2016 i l'última a l'abril del 2017.



ANNEX 13. Butlletins mensuals enviats al sector agroalimentari, enogastronòmic i turístic del país

Igualment, **durant el 2016 es van realitzar dos vídeos per difondre la feina feta pel sector agroalimentari i gastronòmic català.**

Pla d'Accions. Presentat oficialment en roda de premsa al mes d'abril en el marc d'**Alimentaria, Saló Internacional d'Alimentació, Begudes, & Food Service**, resumeix les diferents accions enogastronòmiques (públiques i privades) que es van organitzar al territori al llarg de l'any: les històriques, les més recents i les creades expressament per a la distinció. Enregistrat originalment en català, posteriorment se'n va fer una segona versió en llengua anglesa i amb subtítols en anglès. Ambdues versions estan a l'abast dels ciutadans i es poden visualitzar al web del projecte. <http://somgastronomia.cat/memoria-creg16/>

http://somgastronomia.cat/wp-content/uploads/bsk-pdf-manager/ca_NdP_Alimentaria_13.pdf

ANNEX 14. Vídeo Pla d'Accions de 'Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016'

Al mes d'octubre, en el marc del Fòrum Gastronòmic de Barcelona, es va presentar el **Pla de la Gastronomia de Catalunya** que resumeix, molt breument, amb imatges i amb intervencions d'experts del sector, els reptes que té al davant la gastronomia catalana durant els propers anys. Les aportacions es van recollir després de diferents sessions de treball que vinculen la gastronomia amb l'economia, la innovació, el turisme, la formació, la nutrició, la salut i l'educació, la identitat i el patrimoni, la comunicació, el desenvolupament local i territorial i la internacionalització. Després de la projecció del vídeo, aquestes intervencions es van desenvolupar més a bastament amb la presència d'un centenar de persones, entre les quals, la xef Carme Ruscalleda, ambaixadora del projecte, i la consellera del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Meritxell Serret, que van aportar les seves pròpies apreciacions sobre el tema durant la cloenda de l'acte.

http://somgastronomia.cat/wp-content/uploads/bsk-pdf-manager/ca_NP_Presentacio_Pla_Gastronomia_CREG_V3_27.pdf

ANNEX 15. Vídeo Pla de la Gastronomia de Catalunya



3.5. Dades sobre els webs i les xarxes socials

Els portals web i les xarxes socials van ser eines clau per visibilitzar al màxim les activitats generades durant el CREG'16. Les estadístiques i la participació del consumidor final reflecteixen l'entusiasme que va generar la distinció no només entre el sector sinó també entre la ciutadania del país.

WEBS

[Somgastronomia.cat](http://somgastronomia.cat)

(actualitzades al gener del 2017)

Visites a pàgines: 57.674

Sessions: 11.521

Usuaris: 7.916

Durada mitjana de la sessió: 2,50 minuts

Pàgines per sessió: 5,01

Percentatge de noves sessions: 68,71%

Percentatge de rebot: 18,52%

Catalunya.com/somgastronomia

(actualitzades al gener del 2017)

Visites a pàgines: 122.868

Sessions: 83.915

Usuaris: 71.038

Durada mitjana de la sessió: 1,08 minuts

Pàgines per sessió: 1,46

Percentatge de noves sessions: 78,26%

Percentatge de rebot: 73,86%

<http://agricultura.gencat.cat>

(actualitzades al gener del 2017)

Visites a pàgines: 2.511

Sessions: 4.410

Usuaris: no consten dades

Durada mitjana de la sessió: 1,88 minuts

Pàgines per sessió: no consten dades

Percentatge de noves sessions: no consten dades

Percentatge de rebot: 72,44%

Mereix una menció a part la difusió de la Regió Europea de la Gastronomia feta per les comunitats **Cuina i Descobrir**, que van dissenyar i realitzar un microlloc web específic de promoció on, de manera constant i periòdica, van abocar continguts amens, atractius i visuals. El microlloc web va estar operatiu des del mes de juny fins al desembre del 2016 i, entre altres continguts, va allotjar el concurs per escollir el millor plat de la cuina catalana (vegeu la pàgina 54).

<http://somgastronomia.cuina.cat/>

(dades del juny al desembre del 2016)

Visites a pàgines: 90.486

Sessions: 41.027

Usuaris: 35.905

Durada mitjana de la sessió: 1,13 minuts

Percentatge de rebot: 27,13%

XARXES SOCIALS

Som Gastronomia

(comparativa entre el gener del 2016 i el gener del 2017)

2016

f Facebook: 6.869

Instagram: 555

Twitter: 800 (dada aproximada)

2017

f Facebook: 22.044

Instagram: 6.851

Twitter: 3.555

Catalunya Experience

(comparativa entre el gener del 2016 i el gener del 2017)

2016

f Facebook: 715.740

Instagram: 129.224

Twitter: 57.854

2017

f Facebook: 1.013.037

Instagram: 205.620

Twitter: 61.925

Agricultura

(comparativa entre el gener del 2016 i el gener del 2017)

2016

f Facebook: 2.755

Twitter: 7.879

Instagram: xarxa no disponible

2017

f Facebook: 4.061

Twitter: 10.465

Instagram: xarxa no disponible

ANNEX 16. Informes de les xarxes socials 'Som Gastronomia'



Resum de les principals accions realitzades

Sota el paraigües del CREG'16 es van celebrar prop de 500 activitats relacionades amb el producte, la cuina i el territori, de dimensió diversa i de diferent caràcter. Tots i cadascun d'aquests actes, per petits que siguin, tenen la seva importància, perquè contribueixen, en la seva mesura, a difondre i fer més gran el patrimoni gastronòmic català.

Per categories, les accions organitzades per les entitats adherides al projecte van ser:

Fires, festes i mostres de producte	94
Jornades i menús gastronòmics	169
Mercats verds, de pagès, ecològics i de km 0	14
Tallers, tastos i degustacions	43
Exposicions i mostres	29
Experiències enogastronòmiques	86
Congressos, workshops, seminaris i presentacions a professionals	9
Premis i concursos	5
Altres	22

Llegendes d'àmbits de treball:



Totes elles estan recollides a l'[ANNEX 25](#).

Algunes de les més representatives.

agrupades per tipologia, són les següents:

4.1 A Catalunya

4.1.1. Fires, festes i mostres de producte

Fira de la Candelera

Del 5 al 7 de febrer del 2016

Molins de Rei (Barcelona)

Àmbit de treball: 🍷 diversitat

Organitzat per: Ajuntament de Molins de Rei

Tot i que en els seus orígens, l'any 1852, es va instituir com una mostra agrícola i de bestiar, s'ha mantingut al llarg dels anys incorporant-hi nous sectors de l'economia i s'ha anat adaptant a les noves demandes i necessitats dels visitants. Declarada Festa Tradicional d'Interès Nacional l'any 2002, està considerada com una "fira de fires" perquè és un bon exponent per a un important nombre de sectors que abasta aspectes ben diversos de l'economia del país: des de l'agricultura fins a l'automoció, passant pel comerç, la indústria, els brocanters, el col·leccionisme, l'alimentació, els vins, les arts, la natura i les noves tecnologies.

Les activitats enogastronòmiques que se celebren en el marc del certamen són moltes, i destaca, d'una banda, la Fira de Vins i Caves, que ofereix tant als professionals com al públic final la possibilitat de tastar, comprar i maridar vins catalans amb plats i, de l'altra, el Concurs de Coradella, destinat a restauradors i establiments de plats cuinats de la vila, el qual premia les millors elaboracions d'aquest plat local fet a base de menuts de xai que ja menjaven els primers traginers que s'aturaven en aquest indret.



Barcelona Beer Festival 2016

Del 4 al 6 de març. Barcelona

Àmbit de treball: 🍷 diversitat, 🌐 globalització

Organitzat per: Barcelona Beer Festival

Del 4 al 6 de març del 2016 va tenir lloc la cinquena edició del festival més important de cervesa artesana del sud d'Europa al Museu Marítim de Barcelona, una institució consagrada a la cultura marítima i, per tant, també a la cultura de l'intercanvi i el descobriment, amb més de 80 anys d'història.

Durant tres dies, l'equipament va reunir una acurada selecció de les novetats del sector, cerveses especials per a l'edició, activitats per a professionals i com a acte més destacat, la primera edició del Barcelona Beer Challenge, uns premis volen reconèixer, certificar i difondre la qualitat de la cervesa que compleixi amb els estàndards més elevats.

L'esperit del Barcelona Beer Festival és descobrir la cervesa artesana al públic neòfit i presentar al professional totes les novetats del sector. És el lloc per tastar cerveses inèdites o que difícilment es poden trobar al nostre país. No és un lloc per beure en quantitat sinó en qualitat. En aquest sentit, el Barcelona Beer Festival es va sumar al CREG'16 amb l'objectiu de promoure els productes alimentaris i la gastronomia a través de la cervesa artesana com a element d'identitat del país, així com amb els agents clau de la promoció turística.



B-Delicious

Àmbits de treball: 🍷 diversitat, 🌐 globalització,

🏡 urbà/rural, 🍷 suport a pimes

Organitzat per: Fira de Barcelona i Incatis

Del 15 al 17 d'abril del 2016, l'ACT va tenir presència a l'espai gastronòmic de la fira B-Travel, el **B-Delicious**, promocionant la cuina de les Terres de l'Ebre de la mà del Col·lectiu de Cuina la Ràpita, com a exemple del trinomi cuina-producte-territori. Per la seva banda, la Diputació de Barcelona hi va participar oferint gastronomia de les comarques de Barcelona.

II Fruit Business Forum

25 i 26 d'abril de 2016. Barcelona

Àmbits de treball: 🍷 alimenta el planeta, 🍷 suport a

pimes, 🌐 globalització

Organitzat per: PRODECA

Celebrat en el marc de la fira Alimentaria 2016 de Barcelona, es tracta d'una ronda de negocis entre productors/comercialitzadors de fruita de Catalunya i compradors de mercats tercers. En les entrevistes B2B hi van participar importadors

de la Xina, l'Índia, Armènia, Ucraïna, Geòrgia, l'Aràbia Saudita, els Emirats Àrabs Units, Oman, Algèria, Mauritània, Sud-àfrica, els Estats Units, el Brasil, Colòmbia i Nicaragua. Durant aquestes trobades, els compradors van conèixer les produccions d'empreses i cooperatives catalanes, i van establir-hi els contactes comercials. Cal destacar també la tasca que va portar a terme PRODECA juntament amb el sector de la fruita per impulsar l'acord amb les autoritats xineses per a l'homologació del préssec i la pruna en aquell mercat, que ha estat ratificat recentment i que permetrà ampliar l'espectre comercial a les produccions de Catalunya. En l'edició del 2016 hi van participar 17 empreses catalanes i 66 importadors.

http://www.prodeca.cat/noticies_detall.php?idNoticia=277#.WQq08IVK5FQ

Mercat d'Escapades

Àmbits de treball:  diversitat,  urbà/rural,  suport a pimes,
Organitzat per: ACT

Del 6 al 8 de maig del 2016, el passeig de Lluís Companys de **Barcelona** va acollir la segona edició del **Mercat d'Escapades**, una fira organitzada per l'ACT, que reuneix més de 140 empreses i entitats catalanes que comercialitzen la seva oferta turística. L'objectiu d'aquesta acció és incentivar entre el públic català els viatges de curta durada per Catalunya. La diferència respecte a una fira tradicional és que les empreses i les entitats que hi participen venen la seva oferta directament al públic.

L'any 2016 va comptar amb molta presència d'empreses i entitats que promouen el turisme gastronòmic i l'enoturisme, i hi va haver una zona gastronòmica amb tastos de cuina catalana. En aquest marc també es va presentar l'edició de Benvinguts a Pagès.

<http://web.gencat.cat/ca/actualitat/detall/Mercat-dEscapades>



Meat Business Forum.

18 i 19 de maig del 2016. Barcelona

Àmbits de treball:  alimenta el planeta,  suport a pimes,  globalització
Organitzat per: PRODECA

El Meat Business Fòrum, que es planteja com una ronda de negocis entre països tercers i empreses catalanes del sector carni, va permetre les trobades B2B entre 36 empreses catalanes i 56 operadors internacionals convidats de 18 països tercers: Àfrica del Sud (Sud-àfrica), Pròxim Orient (Aràbia Saudita, Iran, Líban, Emirats Àrabs Units), sud-est asiàtic i Àsia oriental (Corea del Sud, Singapur, Tailàndia, Vietnam i Xina), Amèrica Central i Amèrica del Sud (Brasil, illes Verges britàniques, Colòmbia, Panamà i Perú) i Europa oriental (Bòsnia i Hercegovina, Geòr-

gia i Ucraïna). Per primer cop totes les organitzacions del sector carni català (ANAFRIC, ASOPROVAC, ASSOCAT, FAC, FECIC i PORCAT) i el DARP, a través de PRODECA, van formar el comitè organitzador d'aquest esdeveniment i van treballar conjuntament en la seva organització.

http://www.prodeca.cat/noticies_detall.php?idNoticia=287#.WQqzM4VK5FQ

http://www.prodeca.cat/noticies_detall.php?idNoticia=288#.WQqzG4VK5FQ

Aplec del Caragol.

20, 21 i 22 de maig del 2016. Lleida

Àmbit de treball:  diversitat

Organitzat per: Federació de Colles de l'Aplec del Caragol

Es tracta de la 37a edició d'aquesta Festa Tradicional d'Interès Nacional de Catalunya i Festa d'Interès Turístic Nacional i una de les celebracions ludicogastronòmiques més importants de Catalunya. Durant tres dies, els Camps Elisis de la ciutat de Lleida acullen milers de lleidatans organitzats en un centenar de colles que, a les seves respectives parcel·les, centren la festa en el consum de 12 tones de caragols. Els visitants poden accedir a una zona de restauració habilitada dins del mateix recinte on s'ofereixen diversos menús, així com la possibilitat de fer un tast de diferents tipus de caragols a preus populars. S'hi organitzen concursos originals com les curses de caragols o de més tradicionals com l'estirada de corda, també hi ha la presència constant de xarangues, que creen un ambient d'alegria del qual es contagia tota la capital del Segre. Milers de visitants de les més variades procedències acudeixen curiosos a la cita. La desfilada de les colles, l'últim dia de la festa, és molt acolorida.

Fira GastroAdela. 3, 4 i 5 de juny del 2016.

L'Ampolla (Tarragona)

Àmbit de treball:  sostenibilitat,  diversitat,  suport a pimes

Organitzat per: Associació d'Empresaris de l'Ampolla (ADELA)

Aquesta és la primera edició d'una fira gastronòmica i comercial organitzada per l'Associació d'Empresaris d'aquest municipi ubicat a la porta del delta de l'Ebre que pretén promocionar els productes de les Terres de l'Ebre. Així doncs, durant un cap de setmana, els comerciants van envair el carrer i van mostrar al visitant les seves activitats. Més de trenta establiments entre botigues, restaurants i hotels van participar en aquest certamen en què es pot gaudir de les últimes rebaixes i dels nous articles de temporada, així com participar en demostracions i degustacions culinàries de la mà de cuiners de renom.

Alimentació Souvenir.

Juny del 2016. Catalunya

Àmbits de treball:  sostenibilitat,  suport a pimes
Organitzat per: DGT, DGI i ACT

Coincidint amb el programa de "Benvinguts a pagès" (del 17 al 19 de juny) en les oficines de turisme de la Generalitat de Barcelona, Girona, Lleida i Tortosa, es va iniciar la comercialització de productes alimentaris catalans de qualitat relacionats amb el territori i que expliquen el relat de la cultura gastronòmica de la zona o que tenen relació amb alguna experiència turística. Aquesta actuació la realitza la DGT, la DGI i l'ACT.

36a Mostra de Vins i Caves de Catalunya.

Del 22 al 25 de setembre del 2016. Barcelona

Àmbits de treball: 🍷 alimenta el planeta, 🍷 suport a pimes, 🌱 sostenibilitat

Organitzat per: INCAVI, amb la participació de PRODECA i l'ACT

Tradicció i innovació coincideixen en un esdeveniment on s'aplega una gran varietat de cellers i vins en una proposta que inclou també la difusió de l'oferta enoturística catalana de la mà de l'ACT. El 2016, 66 cellers de les 12 denominacions d'origen del vi català van presentar prop de 600 referències a aquesta mostra organitzada pel DARP, a través de PRODECA, i l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI). El vessant gastronòmic, basat en productes de proximitat, també va tenir una presència de qualitat. Així, es va poder acompanyar el tast dels diferents vins i caves amb productes com ara embotits, formatges, conserves de peix, postres i coques dolces i salades.

http://www.prodeca.cat/noticies_detall.php?idNoticia=309#.WOqyYVK5FQ

http://www.prodeca.cat/noticies_detall.php?idNoticia=306#.WOqy2YVK5FQ



Festa de l'Arribada de la Castanya i Jornada

Sense Gluten. 9 d'octubre del 2016.

Viladrau (Girona)

Àmbit de treball: 🌱 sostenibilitat, 🍷 salut, 🍷 diversitat,
Organitzat per: Castanya de Viladrau.

La festa pretén fer conèixer al gran públic les castanyes de Viladrau, un producte molt sa, altament nutritiu, sense gluten i arrelat a Catalunya des de fa molts anys. També pretén educar en la necessitat de cuidar el nostre entorn i fer entendre que, quan es compren castanyes de Viladrau, una part molt gran dels diners s'inverteixen en la recuperació dels castanyers del Montseny. Il Jornada Econetworking.

II Jornada Econetworking.

7 de novembre del 2016. Barcelona

Àmbits de treball: 🍷 alimenta el planeta, 🍷 suport a pimes, 🌐 globalització

Organitzat per: PRODECA.

La jornada B2B ECONetworking és una plataforma per posar

en contacte productors i elaboradors del sector agroalimentari ecològic amb compradors i distribuïdors. Aquesta iniciativa neix a partir de l'increment de la demanda de productes ecològics i de la necessitat d'establir sistemes de distribució que permetin, d'una banda, diversificar les opcions de venda de productors i elaboradors i, de l'altra, atendre les necessitats dels operadors de disposar d'una oferta àmplia i de qualitat en aquest segment de l'oferta agroalimentària. En el decurs de la jornada va tenir lloc la conferència "NUDGING, ajudant la gent a prendre decisions que «els convenen» sense haver d'imposar-los res". Posteriorment es van organitzar trobades B2B consistents en una sessió d'entrevistes entre compradors i venedors d'una durada curta (entorn dels 5 minuts), que tenen com a objectiu facilitar el contacte entre professionals del sector agroalimentari ecològic.

Com a cloenda, es va organitzar un dinar en què els participants van poder aprofundir en els contactes obtinguts durant la sessió d'entrevistes exprés. En l'edició del 2016 hi van participar 86 empreses del sector agroalimentari català amb el suport de PRODECA.

http://www.prodeca.cat/noticies_detall.php?idNoticia=321#.WOqyE4VK5FQ

Fira Àpat.

Del 8 al 10 d'octubre del 2016. Barcelona

Àmbits de treball: 🍷 alimenta el planeta, 🍷 suport a pimes, 🌱 sostenibilitat.

Organitzat per: DARP

El recinte Cúpula Events del Centre Comercial Arenas de Barcelona va acollir la segona edició de la Fira Àpat, la fira professional dels aliments produïts a Catalunya, on els productors i els elaboradors catalans presenten els seus productes a botigues, restaurants, hotels, vinoteques, distribuïdors i consumidors finals. L'edició del 2016 va registrar més de 9.000 assistents i un 95% de visitants professionals.

<http://fira-apat.cat/queesfiraapat/#edicionsanteriors>

Festa de la Ratafia.

Del 10 al 13 de novembre del 2016.

Santa Coloma de Farners (Girona)

Àmbit de treball: 🌱 sostenibilitat, 🍷 diversitat.

Organitzat per: Associació Cultural per al Foment de la Ratafia i les Tradicions Culturals.

Des del 1982, i durant la segona setmana de novembre, la capital de la Selva celebra la festa més antiga i prestigiosa dedicada a aquest licor no destil·lat aromatitzat amb diverses fruites, plantes i espècies. De fet, la Festa de la Ratafia és l'acte que obre la temporada de degustació de la beguda espirituosa i celebra l'arribada del fred. La inauguració d'una exposició que repassava la relació de la ciutat amb aquest licor, des del ratafiaire il·lustre Francesc Rosquellas fins al paisatge humà ratafiaire del segle passat, va donar el tret de sortida a la 35a edició de la festa, que va acollir 71 activitats al voltant d'aquest producte.



Suport als consells reguladors

Àmbits de treball: 🍊 alimenta el planeta, 🍷 suport a pimes, 🌐 globalització
Organitzat per: DARP

El sector agroalimentari es troba en una situació complexa i de gran competència en què és necessari augmentar el valor afegit dels productes i complir amb estàndards elevats de qualitat, seguretat alimentària, traçabilitat i exigències mediambientals. El consumidor demanda informació sobre tots aquests aspectes i sobre la procedència i l'origen dels aliments. La política de qualitat agroalimentària del DARP, d'acord amb les directrius europees, no només respon a aquests reptes, sinó que també complementa la política de desenvolupament rural. La diferenciació dels productes agroalimentaris per la via de la qualitat es presenta com una estratègia que pot donar una millor sortida a la producció agrària de Catalunya. A través de distintius d'origen i de qualitat previstos a la normativa europea i catalana, els productes podran tenir el camí més planer per poder competir en un mercat global com l'actual.

En aquest sentit el DARP dona suport als consells reguladors de les DOP/IPG mitjançant:

- Suport als consells reguladors en l'àmbit tècnic.
- Ajut econòmic als consells reguladors per a la promoció i el foment dels seus productes de qualitat.

Accions de suport als sectors agroalimentaris estratègics (oliva, oli, fruita, ovins i caprins, etc.) per afegir valor al producte i per promoure'n el potencial gastronòmic

Àmbits de treball: 🍊 alimenta el planeta, 🍷 suport a pimes, 🌐 globalització
Organitzat per: DARP

Al llarg del 2016 s'han dut a terme diverses actuacions de promoció per als sectors agroalimentaris següents:

- Carn de conill (pla de promoció).
- Llet (pla de promoció).
- Oli d'oliva (pla de promoció).
- Xai i vedella (diverses actuacions de promoció de la carn de xai i vedella).

Pla de consum de fruita a les escoles

Àmbits de treball: 🍊 alimenta el planeta, 🍷 salut, 🎓 educació
Organitzat per: DARP

El Pla de consum de fruita i verdura a les escoles forma part de l'estratègia de la Unió Europea per invertir la tendència a la disminució del consum de fruita i hortalisses i incidir en els nens i les nenes per tal que adquireixin hàbits de consum saludables. Dins del programa s'ofereixen mensualment, de manera gratuïta, tres peces de fruita i hortalisses fresques perquè els nens i les nenes les consumeixin a l'hora d'esmorzar o berenar dins el recinte escolar. Durant el passat curs escolar es va distribuir fruita de gener a juny, seleccionada en funció de l'estació, la proximitat de la producció i la qualitat, durant una setmana al mes. Hi van participar més de 1.200 escoles i va arribar

a més de 290.000 infants. Aquesta distribució de fruita va anar acompanyada d'activitats didàctiques i lúdiques adreçades a consolidar els coneixements que tenen els infants sobre els beneficis que comporta el consum de fruita i sobre les seves característiques, la producció i l'estacionalitat, les quals es van dur a terme als centres educatius que participen al Pla.



Fòrum Gastronòmic de Barcelona 2016.

Del 23 al 26 d'octubre del 2016. Barcelona

Àmbits de treball: 🍊 alimenta el planeta, 🍷 salut, 🎓 educació, 🌐 innovació, 🌱 sostenibilitat, 🍷 diversitat.
Organitzat per: Pep Palau, von Arend & Associats.

"El CREG'16 i la Plataforma de Regions Europees de Gastronomia van comptar amb un mostrador informatiu promocional, ofert per l'Agència Catalana de Turisme, en el qual es va constatar molt d'interès per part dels visitants." El Fòrum Gastronòmic va incrementar gairebé un 50% el nombre de visitants respecte de l'edició del 2014. En total, la Barcelona Hosting Week, que inclou el Fòrum Gastronòmic de Barcelona 2016 i Hostelco, es va tancar amb 50.000 visitants. Al llarg de quatre dies els assistents van poder gaudir d'una fira un 30% més gran i més internacional, amb la presència de les millors empreses del sector.

El Fòrum Gastronòmic de Barcelona 2016 va acollir també tres lliuraments de premis, tres concursos i dos homenatges.

Així mateix, l'espai Cuines del Món, amb una oferta gastronòmica de diversos restaurants de la ciutat de Barcelona, va registrar també una gran afluència diària de públic.

El Fòrum Gastronòmic va demostrar, doncs, la seva consolidació a la capital catalana.

<http://www.forumgastronomicbarcelona.com/presentacion-noticias/exito-rotundo-de-visitantes-y-una-gran-satisfaccion-en-el-sector/462>

**Orígens, Fira Agroalimentària
de Productes de Qualitat de Catalunya.
19 i 20 de novembre del 2016. Olot (Girona)**

Àmbits de treball:  alimenta el planeta,  sostenibilitat,
 diversitat.

Organitzat per: Pep Palau, von Arend & Associats.

Cinquena edició d'un esdeveniment enogastronòmic que se celebra al Recinte Firal d'Olot, on els productors i els productes de qualitat són els principals protagonistes. Durant un cap de setmana, Orígens va acollir 8.000 visitants, es van vendre 53.000 tiquets de tast, 90 productors d'arreu del territori van mostrar i vendre els seus productes i es van celebrar 9 sessions de cuina, 9 degustacions guiades i 8 tallers per als més petits. Un espai ecològic i sectors com els bolets, la pastisseria o el vermut van ser algunes de les novetats de la fira.

http://www.firaorigens.cat/images/ndp_2n_dia.pdf

**Fira de Formatges Artesans del Pirineu.
15 i 16 d'octubre del 2016.
La Seu d'Urgell (Lleida)**

Àmbits de treball:  alimenta el planeta,  sostenibilitat,
 diversitat

Organitzat per: Pep Palau, von Arend & Associats

La Fira de Formatges Artesans del Pirineu és un dels eixos vertebradors de la mil·lenària Fira de Sant Ermengol i una de les seves activitats més singulars. La mostra, que el 2016 va celebrar la seva 22ena edició, se celebra a l'espai poliesportiu de la Seu i acull més de 45 formatgeries de nord i sud dels Pirineus —catalans, aragonesos, bascos, navarresos i francesos. Els visitants hi poden trobar més de 130 varietats diferents de formatges, comercialitzats pel propi elaborador, i un formatge convidat, que canvia cada any i ha de provenir d'una zona de muntanya que no sigui Pirineus. A més de la venda i degustació, la fira és el paraigua sota el que es desenvolupen altres accions estretament relacionades amb l'elaboració i el consum de formatges com ara les jornades tècniques, els concursos de Formatges, les aules de tast i activitats gastronòmiques per als més petits.

**Fira del Torró i la Xocolata a la Pedra.
8 i 9 d'octubre del 2016. Agramunt (Lleida)**

Àmbits de treball:  alimenta el planeta,  sostenibilitat,
 diversitat

Organitzat per: Pep Palau, von Arend & Associats

Punt de trobada anual del món dolç i de promoció del torró i de la xocolata a la pedra, els dos referents gastronòmics de la població d'Agramunt. La 28ena edició de la fira va oferir elaboracions en directe del torró i de la xocolata a la pedra, demostracions de cuina de tot tipus de productes alimentaris, tastos guiats, tallers per a adults impartits per reconeguts personatges del món gastronòmic i tallers infantils. Així mateix, als 80 expositors del certamen s'hi van sumar 120 parades al carrer i 10 foodtrucks i la Ruta Gastronòmica del Torró i la Xocolata a la Pedra per diferents restaurants de la localitat, de l'1 al 31 d'octubre.



**Alimentaria. Del 25 al 28 d'abril del 2016.
Fira de Barcelona. Barcelona**

Àmbits de treball:  alimenta el planeta,  sostenibilitat,
 diversitat

Organitzat per: Alimentaria Exhibitions

La gran fira de l'alimentació i de begudes espanyoles va celebrar el seu 40è aniversari en el marc del CREG'16 amb l'assistència de visitants de 157 països (16 més que el 2014), amb la qual cosa es va confirmar el seu poder de convocatòria internacional i el seu paper eficaç a l'hora de dinamitzar les exportacions de les empreses del sector. Així mateix, el saló va deixar sensacions molt positives entre els assistents, cosa que va evidenciar la reactivació de la demanda nacional davant l'augment del consum.

Moltes empreses i entitats adherides al CREG'16 hi van tenir presència i van organitzar-hi accions de promoció. Alguns exemples són:

- ACREFA: Xerrada i tast de formatges catalans dins "The Alimentaria Experience", al saló Alimentaria el 26 d'abril del 2016.
- Fundació Oficis de la Carn: <http://bit.ly/2mQ6K4H>.
- Prodeca.

Més de 150 empreses catalanes van participar a l'edició del 2016 d'Alimentaria, a Barcelona, sota el paraigua "Catalunya" amb el suport de PRODECA, qui va gestionar també l'organització de l'espai Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016 (CREG'16) a la fira, un espai ubicat a "Alimentaria Experience", on diàriament es van fer els tasts de productes catalans de les empreses adherides a aquest projecte. En el marc del certamen es va celebrar el II Fruit Business Forum i la taula rodona "La lletra petita del TTIP: riscos i oportunitats per al sector agroalimentari", així com la presentació oficial de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016 (**vegeu la pàgina x**). També es van organitzar i dur a terme les taules rodones d'experts "Gastronomia i innovació, desenvolupament de nous productes" i "Gastronomia, radiografia d'un sector econòmic estratègic".

http://www.prodeca.cat/noticies_detall.php?idNoticia=278#.WOqzU4VK5FQ

http://www.prodeca.cat/noticies_detall.php?idNoticia=282#.WOq0uoVK5FQ

<http://www.alimentaria-bcn.com/ca/prensa/notas-de-prensa/-/prensa/detalle/7354215/a-successful-alimentaria-confirms-the-upsurge-in-international-business-and-domestic-demand>

**ANNEX 17. Memòria descriptiva actuacions
Alimentaria 2016.**

Mercat de la Terra. Setmanal. Barcelona

Àmbits de treball:  alimenta el planeta,  sostenibilitat,  diversitat,  urbà/rural,  salut,  suport a pimes
Organitzat per: Slow Food Catalunya

El Mercat de la Terra era una cita periòdica de productors petits, artesans, de proximitat i de km 0 que presenten i venen directament els seus productes als consumidors, escurçant distàncies entre la terra i la taula i aportant consciència sobre el que mengem. Slow Food Barcelona Vázquez Montalbán va aconseguir el 2016 fer realitat el seu projecte més important: que l'activitat passés de format mensual a setmanal, i així s'equipés a altres ciutats europees.

<http://slowfood.barcelona/index.php/noticies/137-ara-mercado-de-la-terra-setmanal>



Accions de promoció de les DOP i les IGP

Àmbits de treball:  alimenta el planeta,  sostenibilitat,  diversitat,  urbà/rural,  suport a pimes
Organitzat per: Federació Catalana DOP-IGP

Accions de promoció de productes alimentaris de qualitat certificats amb vincles al territori i que tenen un paper important en el desenvolupament socioeconòmic local. A Catalunya hi ha un nombre considerable de productes de qualitat certificada, i s'espera que aquest nombre augmenti en els propers anys.

Durant el 2016 es van organitzar jornades específiques de producte amb DOP i IGP a l'Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils, es va aportar producte a l'11a edició del Concurs de Joves Cuiners i Cambrers de Catalunya, organitzat pel Departament d'Ensenyament i la revista *Cuina*, i es va fer publicitat de les DOP i les IGP als mitjans de comunicació.

Mostra de Formatges Artesans de Catalunya

Àmbits de treball:  alimenta el planeta,  sostenibilitat,  diversitat,  suport a pimes.
Organitzat per: ACREFA.

Es tracta d'uns mercats amb 20 formatgers locals, degustacions, tallers i conferències professionals, tots relacionats amb el formatge i altres productes lactis. Les demostracions seran itinerants i tindran l'objectiu d'informar els productors i els con-

sumidors sobre els nous avenços i la innovació en el sector per evitar males pràctiques.

Les presentacions es van dur a terme el 25 i el 26 de març del 2016 a Sort (Pallars Sobirà), el 27 i el 28 d'agost del 2016 a Borredà (Berguedà) i el 2 d'octubre al Palau d'Anglesola (Pla d'Urgell).

Fires de formatge

Àmbits de treball:  alimenta el planeta,  sostenibilitat,  diversitat,  suport a pimes.
Organitzat per: ACREFA.

La participació en diverses fires a Catalunya, on el formatge i els productors de formatge locals són els protagonistes, és una oportunitat per promoure els productes lactis produïts localment com una part important del patrimoni alimentari català, amb la seva tradició, varietats i particularitats. Algunes d'aquestes fires es van celebrar en les dates següents: Fira de Formatge Artesans del Pirineu (14 i 15 d'octubre del 2016, a la Seu d'Urgell, Alt Urgell), Lactium (19 i 20 de març del 2016, a Vic, Osona), Fira del Formatge Artesà (18 de setembre del 2016, a Lladó, Alt Empordà), Fira Slow Food d'Alimentació i Salut (22 i 23 d'octubre del 2016 a Balaguer, Noguera).



Setmana del Dijous Gras

Àmbits de treball:  alimenta el planeta,  sostenibilitat,  diversitat,  suport a pimes.
Organitzat per: Fundació Oficis de la Carn.

Es tracta d'activitats organitzades per tot Catalunya, dirigides per artesans locals, per promoure els productes carnis tradicionals relacionats amb l'esdeveniment, la varietat d'embotits tradicionals i altres productes carnis.



Mercat de Mercats.

Del 21 al 23 d'octubre del 2016. Barcelona

Àmbits de treball: 🍷 suport a pimes, 🌳 urbà/rural, 🍷 diversitat.

Organitzat per: Institut Municipal de Mercats de Barcelona.

L'ACT hi va participar amb estand de promoció de l'oferta de turisme gastronòmic i Enoturisme a Catalunya, i va organitzar un taller explicatiu sobre Benvinguts a pagès de la mà d'Olea-soul i un tast de vins a càrrec d'Ociovital.

Fira adreçada tant a ciutadans de Barcelona com a turistes que pretén transmetre els valors de la cuina saludable, els productes alimentaris sans i de proximitat i la tradició mediterrània, així com fomentar el model cultural català i promocionar la compra a mercat. En l'edició del 2016 hi van participar 90 expositors i es va rebre la visita de 270.000 persones.

<http://www.somdemercat.cat/ca/mercat-de-mercats>

Xarxa de Productes de la Terra

Àmbits de treball: 🌱 sostenibilitat, 🍷 suport a pimes.

Organitzat per: Diputació de Barcelona

Es tracta d'una xarxa voluntària de més de 1000 productors locals (pagesos i artesans de l'alimentació) de la demarcació de Barcelona, promogut i coordinat per la Diputació de Barcelona, que treballa per enfortir els vincles comercials entre els productors d'aliments locals de qualitat i per ajudar a innovar en termes de producció i comercialització.

Parc a Taula

Àmbits de treball: 🌱 sostenibilitat, 🍷 suport a pimes, 🌳 urbà/rural.

Organitzat per: Diputació de Barcelona.

Aquest programa destaca la producció artesanal d'aliments, la viticultura local de qualitat i els valors naturals, culturals i paisatgístics dels parcs de la demarcació de Barcelona a través de la gastronomia, la vinculació dels productors locals, els restaurants, les escoles i altres serveis de càtering.

Estructuració i promoció turística de la gastronomia i els productes alimentaris locals a la demarcació de Barcelona

Àmbits de treball: 🍷 diversitat, 🍷 suport a pimes

Organitzat per: Diputació de Barcelona.

S'ha organitzat tot un seguit d'activitats de promoció i consolidació de productes turístics basats en la gastronomia i els productes locals en diferents mercats.



Alícia't. 30 d'abril i 1 de maig del 2016.

Sant Benet de Bages (Barcelona)

Àmbits de treball: 🌱 sostenibilitat, 🍷 diversitat, 🌳 urbà/rural.

Organitzat per: Fundació Alícia, amb la col·laboració de la Diputació de Barcelona.

Unes 5.400 persones van visitar Alícia't, la festa de la gastronomia de les comarques de Barcelona, durant el cap de setmana del 30 d'abril i l'1 de maig del 2016 per participar en les més de 200 activitats que s'hi oferien, que segueixen l'eix de la cuina sana, fàcil i divertida. L'esdeveniment va fer un salt endavant amb la incorporació d'un nou eix de territori que va aportar l'organització conjunta amb la Diputació de Barcelona. Col·lectius vinculats a la gastronomia, l'alimentació i la producció agroalimentària en l'àmbit de les comarques de Barcelona van mostrar als visitants la seva cuina, així com les iniciatives sobre productes turístics, gastronòmics i agroalimentaris del territori. El 2016 es va ampliar l'espai d'exposició i activitats amb el Prat com a nou espai de dinamització de la festa, en contacte directe amb la natura i el paisatge de Món Sant Benet.

La Diputació de Barcelona va aprofitar aquesta acció per dur a terme un estudi per conèixer el perfil i les característiques dels participants i els visitants d'Alícia't.



4.1.2. Jornades i menús gastronòmics

Campanya del “Menú Som Gastronomia”

Àmbits de treball:  sostenibilitat,  diversitat i  suport a pimes.
Organitzat per: ACT.

El 18 d'abril del 2016, la directora general de Turisme, Marian Muro, i la directora general de Comerç, Montserrat Vilalta, van llançar una iniciativa adreçada als establiments de restauració del país convidant-los a participar en una acció pensada per difondre els principis que ens van conduir a ser mereixedors del nomenament. La campanya va tenir el suport dels gremis i les confederacions de restauració i associacions sectorials.

Es tractava del “Menú Som Gastronomia”, una campanya creada per aconseguir que el màxim de restaurants de tot el país disposessin a les seves cartes un menú específic que contribuís a difondre i promoure la cuina catalana i els productes de proximitat.

Els requeriments per a la confecció del “Menú Som Gastronomia” eren els següents:

1. Donar a conèixer plats tradicionals o moderns que segueixin pautes pròpies de la cuina catalana.
2. Potenciar el consum dels productes locals, de proximitat i de temporada.



Per demarcacions, el número de restaurants que ofereixen el ‘Menú Som Gastronomia’ són:

- Girona 42
- Barcelona 107
- Lleida 50
- Tarragona 43

TASTA AQUÍ EL MENÚ SOM GASTRONOMIA

CATALUNYA 2016
REGIÓ EUROPEA DE LA GASTRONOMIA
La nostra cuina, els nostres productes

CATALUNYA
www.somgastronomia.cat

Campanya del “Menú Som Gastronomia”

Àmbits de treball:  sostenibilitat,  diversitat i

 suport a pimes.

Organitzat per: ACT.

El 18 d'abril del 2016, la directora general de Turisme, Marian Muro, i la directora general de Comerç, Montserrat Vilalta, van llançar una iniciativa adreçada als establiments de restauració del país convidant-los a participar en una acció pensada per difondre els principis que ens van conduir a ser mereixedors del nomenament. La campanya va tenir el suport dels gremis i les confederacions de restauració i associacions sectorials.

Es tractava del “Menú Som Gastronomia”, una campanya creada per aconseguir que el màxim de restaurants de tot el país proposessin a les seves cartes un menú específic que contribuís a difondre i promoure la cuina catalana i els productes de proximitat.

Els requeriments per a la confecció del “Menú Som Gastronomia” eren els següents:

1. Donar a conèixer plats tradicionals o moderns que segueixin pautes pròpies de la cuina catalana.
2. Potenciar el consum dels productes locals, de proximitat i de temporada.
3. Prioritzar plats que figurin al Corpus de la Cuina Catalana o en receptaris de referència.
4. Vetllar per l'equilibri dietètic del menú.
5. Incloure algun dels productes catalans que gaudeixen de distintius d'origen i de qualitat agroalimentària (DOP, IGP, etc.) o algun dels productes de l'Arca del Gusto de Slow Food Catalunya.
6. Indicar l'origen dels diferents productes i el nom del productor sempre que sigui possible.
7. Estar format per un mínim de tres primers plats, tres segons plats i diverses opcions de postres segons la carta.
8. Acompanyar els menús amb vins que pertanyin a alguna de les denominacions d'origen de Catalunya.
9. Incorporar el logotip de “Catalunya Regió Europea de la Gastronomia”.
10. Titular el menú amb el nom “Menú Som Gastronomia”.

Fins al mes d'abril del 2017, un total de 294 restaurants es van sumar a la iniciativa, que continuarà vigent com un dels llegats del projecte.

ANNEX 18. Clipping Fundació Alícia.

Març Gastronòmic.

Del 3 de març al 3 d'abril del 2016.

El Prat de Llobregat (Barcelona)

Àmbit de treball:  sostenibilitat,  diversitat,

 suport a pimes.

Organitzat per: Associació de Gastronomia i Turisme del Baix Llobregat i Ajuntament del Prat de Llobregat.

Jornades gastronòmiques del pota blava i la carxofa Prat, dos dels productes més representatius del rebost del Baix Llobregat, que donen l'oportunitat de degustar menús en què els dos ingredients són protagonistes en una trentena de restaurants dels municipis del Prat de Llobregat, Molins de Rei, Gavà, Sant Joan Despí, Sant Boi de Llobregat, l'Hospitalet de Llobregat, Sant Just Desvern, Sant Vicenç dels Horts i Barcelona.

Sopars Maridats 2016.

Del 12 de febrer al 10 de juny del 2016.

Empordà (Girona)

Àmbit de treball:  sostenibilitat,  diversitat,

 suport a pimes.

Organitzat per: La Cuina de l'Empordanet, La Cuina del Vent i Denominació d'Origen Empordà.

Es tracta sopars amb menús elaborats pels restaurants dels col·lectius La Cuina de l'Empordanet i La Cuina del Vent, maridats amb els vins dels cellers de la DO Empordà.



Hotels amb DO.

Del 12 al 18 de setembre del 2016.

Barcelona

Àmbits de treball:  alimenta el planeta,  diversitat.

Organitzat per: INCAVI.

Cinquena edició d'aquesta iniciativa que té com a objectiu divulgar els vins de les denominacions d'origen catalanes en els espais singulars que ofereixen els establiments hotelers de Barcelona i acostar-los a tots els ciutadans. Durant cada sessió es descobreixen els principis bàsics del tast i es donen interessants consells pràctics, a més de conèixer les denominacions d'origen catalanes de vi i de tastar vins diferents en ambient únics i exclusius. A l'edició del 2016 hi van participar 26 establiments hotelers de la capital catalana.

<http://incavi.gencat.cat/ca/detalls/Noticia/Engega-la-cinquena-edicio-dHotels-amb-DO-que-tindra-lloc-del-12-i-el-18-de-setembre-amb-la-participacio-de-26-hotels-emblematics-de-la-capital-catalana>

La Cuina del Bolet del Berguedà.

Del 15 de setembre al 15 de novembre del 2016.

Berguedà (Barcelona)

Àmbit de treball:  sostenibilitat,  diversitat,

 suport a pimes.

Organitzat per: Hostaleria i Turisme del Berguedà.

Campanya gastronòmica durant la qual 17 restaurants de la comarca van oferir diferents menús en què els bolets eren els ingredients protagonistes.

Jornades Gastronòmiques del Llagostí.

Novembre del 2016.

Sant Carles de la Ràpita (Tarragona)

Àmbit de treball:  sostenibilitat,  diversitat,  suport a pimes.

Organitzat per: Oficina de Turisme de Sant Carles de la Ràpita.

Mes gastronòmic durant el qual el llagostí és el protagonista indiscutible de la gastronomia del territori. El 5 de novembre del 2016, Diada del Llagostí, va ser l'inici d'unes jornades durant les quals els restaurants que hi participaven van oferir als comensals propostes culinàries innovadores que es combinaven amb les propostes marineres més tradicionals.

Campanya gastronòmica "Es niu".

Del 15 d'octubre a l'1 de novembre del 2016.

Palafrugell (Girona)

Àmbit de treball:  sostenibilitat,  diversitat,  suport a pimes.

Organitzat per: Institut de Promoció Econòmica de Palafrugell.

Es niu és un plat molt antic, d'origen palafrugellenc, en què en els seus inicis no s'hi posava carn, ja que es tractava d'un plat de Quaresma. Es feia amb tripa de bacallà, ou dur, peixopalo i patata. Amb el temps es va anar enriquint, els pescadors van afegir-hi sèpia i els surers el van completar amb aviram de cacera i, fins i tot, salsitxes. És un plat típic taper que les colles de surers de Palafrugell solien anar a menjar els dilluns a les barraques. La preparació d'aquest plat és molt llarga, dura unes cinc hores, una per al sofregit i quatre per guisar els altres ingredients. Per aquesta raó molt sovint no es troba a la majoria de cartes dels restaurants i en tot cas cal encarregar-lo. L'objectiu d'aquestes jornades, que van néixer l'any 1998, és, d'una banda, fer conèixer es niu als que encara no l'han descobert i, de l'altra, fer-lo més accessible als amants de la gastronomia tradicional.

I Mostra de Cuina del Pelegrí i de Cuines del Camí Ignasià.

12 i 13 de novembre del 2016.

Manresa (Barcelona)

Àmbit de treball:  sostenibilitat,  diversitat.

Organitzat per: Ajuntament de Manresa.

Acció creada expressament per a la Regió Europea de la Gastronomia, però amb voluntat de continuïtat, tant per donar a conèixer la proposta enogastronòmica sorgida arran del projecte Manresa 2022, la Manresa ignasiana, com per fomentar les cuines que es troben al llarg del camí Ignasià, des de Llofriu, al País Basc, fins a Manresa. Durant tot un cap de setmana es van oferir diverses activitats relacionades amb l'enogastronomia, des d'una degustació popular de plats del camí i de vins de la DO Pla de Bages, fins a tallers culinaris infantils i un "Menú del Pelegrí" a diferents establiments. L'acció s'emmarcava en el projecte en tant que promovia el patrimoni agroalimentari i gastronòmic català de la mà de la Fundació Alícia, i pretenia convertir l'enogastronomia de Manresa i el Bages lligada a la Manresa ignasiana en una experiència turística potent a la comarca.



Manresa, 12 i 13 de novembre

1es Jornades Gastronòmiques del Camí Ignasià

Fira Gastronòmica del Geoparc



Mostra Gastronòmica de les Garrigues.

Caps de setmana de novembre i primera quinzena de desembre del 2016.

Les Garrigues (Lleida)

Àmbits de treball: 🌱 sostenibilitat, 🍷 diversitat, 🍷 suport a pimes.
Organitzat per: Consell Comarcal de les Garrigues.

22a edició d'una activitat que busca promocionar l'oli d'oliva verge extra que s'elabora a la comarca, així com donar a conèixer els restaurants de la zona.

Menjo de Mercat

Àmbits de treball: 🍷 educació, 🍷 salut, 🌱 sostenibilitat.
Organitzat per: Institut Municipal de Mercats de Barcelona.

Activitat educativa dirigida a les escoles que es duu a terme en els mercats municipals de la demarcació de Barcelona amb l'objectiu d'identificar, experimentar, reconèixer i apreciar els productes locals d'aliments que s'hi venen. El curs 2015-2016 hi van participar 110 escoles i 6.311 alumnes.

Estima el teu Mercat.

Del 15 al 30 de maig del 2016.

42 mercats participants

Àmbits de treball: 🍷 salut, 🌱 sostenibilitat, 🍷 diversitat.
Organitzat per: Institut Municipal de Mercats de Barcelona.

Difusió del paper dels mercats en la sostenibilitat de les ciutats en l'àmbit social, econòmic i ambiental, posant l'accent en la importància dels mercats a les ciutats i els pobles en termes de subministrament d'aliments i de difusió dels valors dels aliments de qualitat.

El programa d'accions per dinamitzar els mercats ha comportat més de 250 accions diferents al llarg del 2016, entre les quals: 15 Tasts de Nits i 2 Tastets de Migdia (Vermuts) a 15 mercats, 2 celebracions de 50ns aniversaris (Felip II i Sant Martí), tallers de cuina i tasts per promocionar el consum de productes de temporada i de proximitat, activitats en col·laboració amb altres entitats com biblioteques i museus, activitats familiars i infantils, tallers de reaprofitament d'aliments, etc.



Promoció de la Marca Cuina Catalana

Àmbits de treball: 🌱 sostenibilitat, 🍷 diversitat.
Organitzat per: Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica i Campus de l'Alimentació de Torribera.

L'any 2016 finalitza amb la proposta d'organitzar el II Congrés Català de la Cuina a tot Catalunya. La Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica (FICCG) promou la Marca Cuina Catalana donant prioritat als aliments locals de qualitat, així com als restaurants catalans, les escoles, el turisme rural, les botigues i els productors.

ExpAliments 2015-2016

Àmbits de treball: 🍷 diversitat, 🍷 suport a pimes.
Organitzat per: Campus de l'Alimentació de Torribera.

Esdeveniment centrat en l'alimentació local que va tenir lloc al campus de la Universitat de Barcelona i en el qual van participar empreses privades del sector agroalimentari.

Jornada sobre microbiota, probiòtics i beneficis i percepcions sobre els làctics

Àmbits de treball: 🍷 salut, 🍷 educació.
Organitzat per: Campus de l'Alimentació de Torribera.

Es va dur a terme el 3 de maig del 2016.

http://www.ub.edu/campusalimentacio/ca/noticies/noticia_jornada_microbiota.html

Cuines del Món

Àmbits de treball: 🍷 diversitat.
Organitzat per: Campus de l'Alimentació de Torribera i Ajuntament de Santa Coloma de Gramanet.

Projecte que té l'objectiu de contribuir a la reorganització i la promoció socioeconòmica d'una de les àrees més marginals de la ciutat, amb activitats gastronòmiques i alimentàries com a peces clau en aquest procés de desenvolupament urbà.

4.1.3. Mercats verds, de pagès, ecològics i de km 0

Mercat de Pagès.

Cada primer dissabte de mes.

Canet de Mar (Barcelona)

Àmbits de treball: 🍷 alimenta el planeta, 🌱 sostenibilitat, 🍷 diversitat.
Organitzat per: Ajuntament de Canet de Mar.

Espai de trobada entre els pagesos locals i comarcals i els consumidors, que ofereix la possibilitat de comprar directament al pagès fruita i hortalisses de proximitat, producte ecològic, de la terra i de km 0, sense intermediaris. L'objectiu és posicionar el producte de pagès local dins d'una alimentació saludable i com a base de la nostra cuina i cultura gastronòmica

Mercat de Prop.

10 i 11 de desembre del 2016.

Preixana (Lleida)

Àmbit de treball: 🍷 alimenta el planeta, 🍷 diversitat, 🍷 suport a pimes, 🍷 sostenibilitat.

Organitzat per: Ajuntament de Preixana.

El 2016 es va celebrar la quarta edició d'un mercat de productes de proximitat, amb espai gastronòmic realitzat per cuiners del territori, *networking* (espai de relació entre productors, distribuïdors i restauradors), jornades tècniques, presentacions de productes, tastos i maridatges.

4.1.4. Tallers, tastos i degustacions

Meet & Eat Barceloneta.

Del 18 al 28 de febrer del 2016. Barcelona

Àmbit de treball: 🍷 sostenibilitat, 🍷 diversitat, 🍷 suport a pimes.

Organitzat per: Gremi de Restauració de Barcelona.

Acció nova impulsada pel Gremi de Restauració de Barcelona amb el suport de GSMA (organitzadors del Mobile World Congress). Amb motiu d'aquest esdeveniment, cabdal a la capital catalana, el Gremi va proposar als professionals que hi assistien una visita al barri mariner de Barcelona per conèixer-ne la gastronomia de la mà del públic local, que també estava convidat a participar en la iniciativa. Així, locals i congressistes van poder degustar un total de 25 tapes acompanyades d'una copa de vi o cava. Totes les tapes incloïen productes de mar en un clar homenatge al caràcter marítim de la Barceloneta.

TastaSport, Sopars Maridats i

SomGastronomia16.

Maig, juliol i octubre del 2016.

Hotel-Hostal Sport. Falset (Tarragona)

Àmbit de treball: 🍷 sostenibilitat, 🍷 diversitat.

Organitzat per: Hotel-Hostal Sport.

Cicle de tastos singulars amb el protagonisme dels vins catalans; sopars maridats creats per a la Regió Europea de la Gastronomia amb l'objectiu d'harmonitzar la cuina d'avantguarda de l'establiment amb els vins de prestigiosos elaboradors de la DO Montsant i la DOQ Priorat, on s'ubica l'establiment, i recomanacions de plats de la carta per aprendre a apreciar els productes de temporada, de qualitat i de proximitat.

Calafell Family Weekend.

29 i 30 d'abril i 1 de maig del 2016.

Calafell (Tarragona)

Àmbit de treball: 🍷 diversitat, 🍷 educació.

Organitzat per: Patronat Municipal de Turisme de Calafell i Ajuntament de Calafell.

La tercera edició d'aquest acte per excel·lència dedicat a les famílies va tenir una programació gastronòmica especial per als nens i les nenes amb motiu de la distinció.



Tast a la Rambla.

Del 9 al 12 de juny del 2016. Barcelona

Àmbit de treball: 🍷 sostenibilitat, 🍷 diversitat, 🍷 suport a pimes.

Organitzat per: Amics de la Rambla.

Aquest projecte gastronòmic de caràcter anual és una invitació oberta a barcelonins i forans a descobrir la millor gastronomia de la ciutat i poder tastar plats d'alta cuina — alguns dels quals procedents d'establiments amb estrella Michelin — a preus populars. La tercera edició d'aquest esdeveniment gastronòmic va tenir la presència de 50 dels millors restaurants i pastisseries de Barcelona a la Rambla de Santa Mònica, l'artèria més coneguda de la capital catalana.



Sopar de les Estrelles

Àmbits de treball: 🍷 diversitat, 🌱 alimenta el planeta, 🍷 suport a pimes.

Organitzat per: ACT.

La Generalitat de Catalunya va sumar-se a la celebració del **Dia Mundial del Turisme** amb un seguit d'actes en els quals van participar gairebé 1.500 professionals del sector turístic català i internacional. L'acte més espectacular i participatiu va tenir lloc el **27 de setembre del 2016**, quan uns 900 professionals del sector turístic es van aplegar al Museu Nacional d'Art de Catalunya de Barcelona per participar en l'acte de lliurament dels Guardons del Turisme de Catalunya del 2016. Durant la vetllada, alguns dels xefs catalans més internacionals van cuinar en directe el **Sopar de les Estrelles**, un còctel homenatge a tots aquells que fan de la cuina catalana un valor únic i un exemple de l'excel·lència per la qual aposta la Generalitat. Més d'un centenar de cuiners van participar en aquesta festa de reconeixement a tots els professionals que contribueixen a situar la destinació com a referent gastronòmic internacional.



<https://www.youtube.com/watch?v=89XsNH2JmY&feature=youtu.be>

ANNEX 19. Llistat de restaurants amb 'Menú Som Gastronomia'

En aquest sentit, el president de la Generalitat, Carles Puigdemont, es va referir als cuiners catalans com un "veritable *dream team* de la gastronomia que ens ajuda a fer que Catalunya sigui una de les millors marques i destinacions del món i un lloc on la rendibilitat turística creix cada any". El president, juntament amb el conseller d'Empresa i Coneixement, Jordi Baiget, va ser l'encarregat de lliurar els Guardons del Turisme de Catalunya. La consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Meritxell Serret; el secretari d'Empresa i Competitivitat, Joan Aregio; el director general de Turisme, Octavi Bono, i el director de l'Agència Catalana de Turisme, Xavier Espasa, van ser algunes de les personalitats del Govern que van assistir a la vetllada.

ANNEX 20. Nota de premsa del Dia Mundial del Turisme.



Cavatast. Mostra de Caves i Gastronomia.

Del 7 al 9 d'octubre del 2016.

Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

Àmbit de treball:  sostenibilitat,  diversitat,  suport a pimes.

Organitzat per: Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia i CIC Fassina (Centre d'Interpretació del Cava).

Aquesta fira de degustació de caves i gastronomia va celebrar el seu 20è aniversari el 2016. Durant tres dies, gairebé una cinquantena d'elaboradors de cava i empreses de restauració, xarcuteria, pastisseria i xocolata van servir més de 42.300 degustacions de cava i més de 22.000 degustacions gastronòmiques als milers de visitants que van passejar per la vila. Dins el Cavatast també es van organitzar activitats paral·leles com visites a cellers i caves.



Tast d'alçada de vins i formatges de km 0.

Desembre del 2016.

Estacions d'esquí d'Espòt i Port Ainé (Lleida)

Àmbit de treball:  sostenibilitat,  diversitat,  suport a pimes.

Organitzat per: Turisme del Pallars Sobirà.

Tast de vins i formatges a partir de 200 metres d'alçada dins l'àrea de les estacions d'esquí d'Espòt i Port Ainé. L'acció es fa cada any per tal d'impulsar el producte local entre els esquiadors.

De l'Hort al Mercat

Àmbits de treball:  educació,  sostenibilitat.

Organitzat per: Diputació de Barcelona.

Activitat educativa dirigida a les escoles per informar sobre els valors nutricionals dels aliments i el paper dels mercats en l'assoliment d'una dieta equilibrada, saludable i sostenible.

Tallers educatius, exposicions i materials informatius sobre alimentació saludable

Àmbits de treball:  educació,  sostenibilitat,  salut.

Organitzat per: Diputació de Barcelona.

Actes integrats dins de campanyes d'informació adreçades al públic en general per fomentar hàbits alimentaris saludables, prevenir malalties i augmentar la sensació de benestar.

Promoció dels llegums

Àmbits de treball:  sostenibilitat.

Organitzat per: Campus de l'Alimentació de Torribera.

Els llegums van ser els protagonistes al Campus de l'Alimentació de Torribera, el 24 de maig del 2016.

http://www.ub.edu/campusalimentacio/ca/noticies/Jornada_llegums_campus%20alimentacio.html

Els llegums van ser presents a Sabors del Món de la mà del Campus de l'Alimentació, el 5 de juny del 2016.

http://www.ub.edu/campusalimentacio/ca/noticies/Sabors_del_mon_2016.html

4.1.5. Exposicions i mostres

"El Celler de Can Roca, de la Terra a la Lluna".

Del 22 de novembre del 2016 al 23 d'abril del 2017.

Palau Robert. Barcelona

Àmbit de treball:  innovació,  globalització.

Organitzat per: Generalitat de Catalunya i El Celler de Can Roca.

El **21 de novembre del 2016**, el president de la Generalitat, Carles Puigdemont, va presidir l'acte inaugural de l'exposició **"El Celler de Can Roca, de la Terra a la Lluna"** al Palau Robert de Barcelona amb motiu dels 30 anys de vida d'un dels millors restaurants del món —el millor segons la revista *Restaurant Magazine* el 2013 i el 2015. L'exposició, comissariada pel director de la Fundació Alícia, Toni Massanés, explica el procés creatiu i la sòlida trajectòria de l'establiment gironí i és un reconeixement al projecte dels germans Joan, Josep i Jordi Roca com a referent gastronòmic internacional. El relat expositiu es desenvolupa en sis àmbits: "Memòria d'un bar", "Formació", "De la Terra a la Lluna", "Calidoscopi", "Experiència total" i "Memento Mori".

<http://palaurobert.gencat.cat/ca/exposicions/exposicionsactuals/ElCeller/>



“Sapiens. Comprendre per crear”.

Del 16 de novembre del 2016 al 31 de maig del 2017.

CosmoCaixa. Museu de la Ciència Barcelona

Àmbit de treball: educació, diversitat, innovació.
Organitzat per: CosmoCaixa i elBulliLab.

El xef més internacional de Catalunya, juntament amb l'equip d'elBulliLab, està treballant en aquests moments en l'elaboració d'una innovadora metodologia, anomenada *Sapiens*, que permet analitzar, ordenar i, en conseqüència, comprendre com funciona una disciplina, una marca, un producte, etc. Treballen per aplicar-la a tot un seguit de projectes centrats en l'educació, l'empresa i la innovació. Una feina que recull aquesta exposició a través d'un curiós punt de partida: el pa amb tomàquet, el plat favorit d'Adrià i de molts catalans. Una elaboració emblemàtica, i aparentment tan senzilla, serveix per abordar la realitat complexa i plural del procés que hi ha darrere la restauració gastronòmica. A partir de l'aplicació del mètode Sapiens a aquest menjar típic de la cuina mediterrània els visitants van coneixent els elements que intervenen en la seva elaboració com a exemple del funcionament del procés gastronòmic. Reflexionar prenent com a exemple una cosa tan quotidiana, analitzant-ne els ingredients i els processos i alhora fent-los aplicables a qualsevol disciplina, amb l'objectiu de potenciar la creativitat i la innovació; aquesta és la pretensió d'aquesta mostra.



“El geni culinari”.

Del 31 de març al 26 de juny del 2016.

Museu d'Arqueologia de Catalunya. Barcelona

Àmbit de treball: educació, diversitat.

Organitzat per: Universitat de Barcelona Campus d'Alimentació i Museu d'Arqueologia de Catalunya.

El Museu d'Arqueologia de Catalunya, dins de la seva missió de posar a l'abast de tota la societat el riquíssim patrimoni arqueològic del país i els resultats del seu estudi, va voler dedicar una exposició a mostrar les restes arqueològiques des de la perspectiva culinària. L'alimentació és un tema que desperta cada cop més l'interès de la societat, tant pel que fa a la qualitat del que mengem com a la creativitat gastronòmica i al component identitari de la nostra cuina, que es manifesta especialment en la revifada i la recuperació de la cuina tradicional. Per altra banda, el sector de la cuina i la gastronomia busca constantment nous estímuls per projectar la seva creativitat o oferir nous productes, i cada cop es fixa més en la cuina del passat com a font d'inspiració. L'arqueologia és l'única manera que tenim per conèixer com es menjava abans de l'aparició dels textos escrits. L'arqueologia recupera una gran quantitat de restes que tenen relació amb aquest àmbit, restes del que van menjar els nostres avantpassats, però també dels estris i els atuells que feien servir. Restes que ens parlen de l'origen i de l'evolució de molts plats, d'innovacions que encara marquen la nostra cuina i que de ben segur podran servir d'inspiració per a noves creacions culinàries.



4.1.6. Experiències enogastronòmiques

“Benvinguts a pagès”

Àmbits de treball:  diversitat,  urbà/rural,  suport a pimes.

Organitzat per: ACT, Fundació Àlicia i DARP.

En el marc del Mercat d'Escapades, el conseller d'Empresa i Coneixement, Jordi Baiget, i la consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Meritxell Serret, van presentar en societat la iniciativa **“Benvinguts a pagès”**, un cap de setmana de portes obertes a gairebé 200 explotacions agràries i ramaderes arreu de **Catalunya**, amb la complicitat de 225 restaurants i uns 230 allotjaments, que també van participar-hi oferint el menú del mateix nom, ofertes especials i gairebé 60 activitats complementàries. Tota l'oferta es va poder consultar a través d'una pàgina web creada expressament per a l'ocasió: www.benvingutsapages.cat.

Anunci ‘Benvinguts a Pagès 2016’ protagonitzat per Carme Ruscaleda:

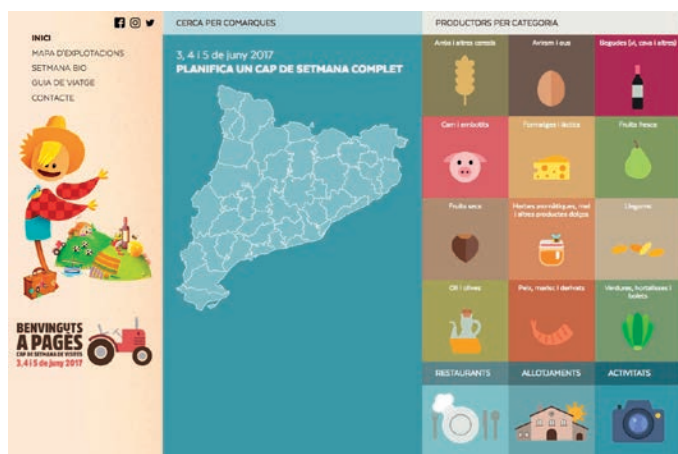
https://www.facebook.com/pg/SomGastronomia/videos/?ref=page_internal

‘Benvinguts a Pagès’ rebia el Premi Alimara a la Innovació en Producte o Experiència com a reconeixement a l'aportació de la iniciativa en la promoció turística de Catalunya en la 33ena edició dels guardons, celebrada el 20 d'abril de 2017 a les instal·lacions del Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT-UB, entitat que els impulsa.

“Benvinguts a pagès” és una aposta decidida pel producte de proximitat, per revalorar el món rural, pel turisme d'interior i pel potencial de la gastronomia catalana. Liderat per la Fundació Àlicia, amb la col·laboració del Departament d'Empresa i Coneixement, a través de l'ACT, del DARP, i dels patronats de turisme de les diputacions, “Benvinguts a pagès” va ser un dels actes destacats de la designació de Catalunya com a Regió Europea de la Gastronomia 2016 i de l'Any de la Gastronomia i l'Enoturisme http://premsa.gencat.cat/pres_fsvp/AppJava/notapremsaww/293640/ca/anulla-lanterior-aquest-cap-setmana-tens-casa-pages-menys-30-minuts-teva-tensenyara-com-i-on-fa-allo-menges-do



notapremsaww/293640/ca/anulla-lanterior-aquest-cap-setmana-tens-casa-pages-menys-30-minuts-teva-tensenyara-com-i-on-fa-allo-menges-do



MenJazz: Ruta Gastromusical.

Del 2 al 20 de març del 2016.

Terrassa (Vallès Occidental)

Àmbit de treball: 🍷 diversitat, 🍷 suport a pimes.

Organitzat per: Ajuntament de Terrassa.

Prop de 20 dies de bona música, bon menjar i bons vins a diferents locals de Terrassa, la cocapital del Vallès Occidental.

Vívid. Mes d'abril del 2016.

Alt i Baix Empordà (Girona)

Àmbit de treball: 🌱 sostenibilitat, 🍷 diversitat,

🍷 suport a pimes.

Organitzat per: Patronat de Turisme Costa Brava Girona.

Un festival que, durant un mes sencer, transforma l'Alt Empordà i el Baix Empordà en l'epicentre de l'enoturisme de Catalunya. El cartell de Vívid 2016 va incloure més de 75 activitats i promocions: des de cocteleria creativa amb vins i caves empordanesos fins a enosenderisme, enocaiac i diverses rutes a peu o amb vehicles de motor, passant per cursos, balls, tastos, degustacions, tallers i jornades de portes obertes. El vi empordanès, produït a la DO Empordà, prové de 55 municipis, les seves vinyes ocupen una extensió de 2.000 hectàrees de vinya i la DO aplega 330 viticultors i 50 cellers. Així mateix, contribueix a la preservació del territori i el paisatge i a la dinamització de l'activitat rural d'una demarcació i de l'activitat turística d'una destinació.



Hotel Tapa Tour 2016.

Del 6 al 17 d'abril del 2016. Barcelona

Àmbit de treball: 🍷 suport a pimes.

Organitzat per: Hotel Tapa Tour, amb el suport de l'ACT

30 hotels de 4 i 5 estrelles dels districtes barcelonins de l'Eixample, Ciutat Vella, Sant Martí, les Corts i Sarrià-Sant Gervasi van participar en la primera edició d'Hotel Tapa Tour, la primera ruta-concurs de tapes d'autor per hotels urbans a Barcelona. La proposta neixia amb l'objectiu de promocionar la gastronomia hotelera a través de les tapes i reivindicar l'hotel com a punt de trobada gastronòmica de públic estranger i local. L'èxit de la primera edició va fer que el 2017 tingués continuïtat.

Jornada de collita d'olives, visites a patrimoni

i dinar gastronòmic de la cuina de l'oli.

12 de novembre i 3 de desembre del 2016.

La Granadella (les Garrigues, Lleida)

Àmbit de treball: 🌱 sostenibilitat, 🍷 diversitat, 🎓 educació.

Organitzat per: Olea Soul, Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya i Museu de l'Oli de Catalunya.

Acció organitzada en col·laboració amb el Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya i el Museu de l'Oli de Catalunya, ubicats al mateix municipi.

Accions i promoció de rutes turístiques del vi i de l'oli d'oliva

Àmbits de treball: 🌱 alimenta el planeta, 🍷 suport a pimes, 🌐 globalització, 🍷 diversitat.

Organitzat per: DARP.

Des del European Neighbourhood Partnership Instrument Common Mediterranean Development Programme (ENPI-Co-MedPro), aquestes accions incloïen instal·lacions, serveis i activitats relacionades amb els productes locals, la gastronomia i el desenvolupament regional.

Tot i que el projecte està finalitzat (el període d'execució va ser el 2014-2015), durant el 2016 s'han mantingut actives tant la pàgina web del projecte en si com la del producte turístic per continuar amb la difusió i la promoció de les empreses i les activitats que en van formar part. També s'ha continuat l'activitat informativa a les xarxes socials Facebook i Twitter. Es mantindrà la mateixa política durant el 2017.

Itinerari Cultural Europeu:

Ruta Europea de la Xocolata

Àmbits de treball: 🌐 globalització, 🍷 diversitat.

Organitzat per: LABPACT.

Es pretén participar en un programa per promoure la competitivitat de les iniciatives gastronòmiques reconegudes pel Consell Europeu.

La proposta és la **Ruta Europea de la Xocolata**, que inclou un node a Catalunya en curs d'estructuració. Es va presentar a Xixona (Alacant) al juny del 2016. S'ha elaborat la candidatura a Itinerari Cultural del Consell d'Europa i aquesta està en discussió.

Estudi sobre els turistes gastronòmics a les comarques de Barcelona

Àmbits de treball: 🌐 globalització, 🍷 diversitat.

Organitzat per: Diputació de Barcelona.

Estudi realitzat amb el CETT Universitat de Barcelona.



Paisatge, productes i patrimoni gastronòmic de la cuina catalana

Àmbits de treball:  alimenta el planeta,  innovació,  diversitat.

Organitzat per: LABPACT.

Es tracta d'un projecte que té com a objectiu crear un mapa dels paisatges alimentaris i de tot el patrimoni relacionat amb l'alimentació, així com el turisme gastronòmic a Catalunya.

- Mapa Gastronòmic de la Costa Brava Sud / Massís Ardenya-Cadiretes. Elaborat en col·laboració amb Slow Food La Selva Costa Brava Sud. Fase 1. Municipis: Blanes, Llagostera, Lloret de Mar, Tossa de Mar i Vidreres. Gener-març del 2017.

4.1.7. Congressos, workshops, seminaris i presentacions a professionals

Congrés Internacional d'Enoturisme IWINETC. International Wine Tourism Conference.

5 i 6 d'abril del 2016.

Sant Esteve Sesrovires (Barcelona)

Àmbits de treball:  diversitat,  educació,  globalització.

Organitzat per: ACT i IWINETC.

Organitzat amb el suport de l'Agència Catalana de Turisme (ACT) i de la Diputació de Barcelona, el Congrés Internacional d'Enoturisme va oferir més de 30 conferències, presentacions, taules rodones i tallers a càrrec de professionals del vi i del turisme gastronòmic de països diversos a més d'un workshop entre 63 operadors turístics internacionals i una cinquantena d'agents especialitzats en enoturisme. Entre d'altres temes, en el congrés es van tractar qüestions com ara les millors eines per comercialitzar i promocionar aquest producte a nivell turístic, els reptes als quals s'enfronten els professionals que treballen aquest producte, i el testimoni i les experiències d'altres destinacions en aquest sector.

Posteriorment, els operadors turístics i una vintena de periodistes especialitzats internacionals van tenir l'oportunitat de conèixer l'oferta enoturística catalana "in situ" a través de diversos viatges de familiarització. Els programes incloïen visites a cellers, tastos de vins i olis, activitats en el marc de les vinyes que es complementen amb visites a espais culturals emblemàtics d'arreu de Catalunya.

IWINETC és un dels congressos anuals més importants d'enoturisme a escala internacional. La celebració d'aquest esdeveniment va consolidar la voluntat de Catalunya de posicionar-se com a una destinació enoturística de primer ordre, no només per la qualitat dels seus vins i caves, sinó també per la diversitat de l'oferta turística que té en aquest àmbit.

Buy Catalunya

Àmbits de treball:  globalització,  suport a pimes.

Organitzat per: ACT.

Els 170 majoristes de viatges internacionals que van participar al **Sopar de les Estrelles** (veure pàgina 34), l'homenatge

a la cuina catalana, (provinents dels principals mercats: Alemanya, Àustria, Suïssa, el Benelux, Espanya, els Estats Units, França, Israel, Itàlia, els països nòrdics, els països de l'Est, Regne Unit i els països del sud-est asiàtic) van prendre part el **28 de setembre** en la macrojornada comercial "**Buy Catalunya**" al Centre de Convencions Internacional de Barcelona (CCIB). En aquesta jornada, que **organitza l'ACT**, més de 200 empreses i institucions turístiques catalanes van mantenir cites comercials individualitzades amb l'objectiu de generar el màxim de negoci. En total es van dur a terme més de 3.000 entrevistes entre els venedors catalans i els compradors procedents d'una quarantena de mercats internacionals. Després de la jornada comercial, els **més de 150** operadors participants van prendre part en diversos viatges de familiarització per conèixer de primera mà l'oferta catalana, així com alguns dels llocs més emblemàtics de Catalunya. Entre d'altres indrets van visitar el Delta de l'Ebre, la Seu Vella de Lleida, les vinyes del Penedès, el monestir romànic de Sant Pere de Casserres, o el Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici, entre d'altres.

L'Agència Catalana de Turisme organitza el Buy Catalunya bianualment, gràcies a la seva xarxa d'Oficines de Promoció Turística a l'exterior. En aquesta edició, han col·laborat el Patronat de Turisme Costa Brava Girona, Patronat de Turisme de la Diputació de Lleida, Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona, Diputació de Barcelona, Turisme de Barcelona, Torisme Val d'Aran, Torres, Museu Nacional d'Art de Catalunya, Centre de Convencions Internacional de Barcelona (CCIB), Singapore Airlines, Ízaro, Avant Grup i Turespaña.

Sessions exprés sobre màrqueting

i comercialització de productes

agroalimentaris, en el marc de la I Tertúlia

Business Agro ¿PARLEM?: Comercialització

de fruita segura a la Xina. Fira de Sant Miquel.

Del 29 de setembre al 2 d'octubre del 2016.

Lleida

Àmbits de treball:  globalització,  suport a pimes.

Organitzat per: PRODECA.

El DARP va dedicar el seu espai expositiu a la interacció amb el sector agroalimentari a través de l'organització de càpsules informatives sobre temes d'interès estratègic per al sector agroalimentari. Entre els temes que es van abordar, PRODECA va presentar diferents càpsules informatives en sessions exprés de màrqueting i comercialització de productes agroalimentaris. Les càpsules amb els títols *La fira com a eina de màrqueting i Vull exportar, què faig?*, així com informació sobre els circuits de comercialització, casos d'estratègia d'innovació empresarial, o bé el fet de conèixer les obligacions fiscals bàsiques en l'exportació, van ser alguns dels temes que van tenir com a objectiu transmetre a agricultors i empresaris agraris i agroalimentaris les línies de treball del DARP, com també conèixer l'òptica del sector i alhora recollir inquietuds i interessos. En el marc de la Fira de Sant Miquel, Ramon Sentmartí, director gerent de PRODECA, va parlar sobre els reptes de la internacionalització i de les oportunitats que planteja per al sector agroalimentari català, en el marc de la I Tertúlia Business Agro ¿PARLEM?: Comercialització de fruita segura a la Xina.

http://www.prodeca.cat/noticies_detall.php?idNoticia=311#.WOq1LIVK5FQ

GastroPirineus.

Del 13 al 15 d'octubre del 2016.

La Seu d'Urgell (Lleida)

Àmbit de treball:  sostenibilitat,  diversitat,  suport a pimes,  educació,  alimenta el planeta.

Organitzat per: amb el suport del Programa Pirineus.

Nou congrés professional dedicat als productes agroalimentaris i a la cuina de muntanya dels Pirineus Catalans creat expressament per al CREG'16. GastroPirineus va néixer amb tres objectius: potenciar la gastronomia del Pirineu com a producte turístic, definir un catàleg de productes i plats del Pirineu i crear la marca Cuina del Pirineu. L'activitat es va articular a través de tres eixos: un congrés professional dedicat als productes agroalimentaris i a la cuina de muntanya; una mostra i una degustació de productes, i sessions de cuina en directe a càrrec de reconeguts cuiners del Pirineu. La Sala Sant Domènec de la Seu d'Urgell va acollir una vintena de sessions en les quals van participar trenta ponents, entre cuiners representants de nou comarques del Pirineu Català i deu experts de les diferents entitats i institucions que van donar suport al projecte. En molts casos els professionals de la cuina van presentar productes de qualitat excepcional provinents de petits productors gairebé desconeguts de les seves respectives comarques. La primera gran acció, el Sopar de les Estrelles dels Pirineus, que es va celebrar a l'Hotel Castell de Ciutat, va aplegar més de 150 persones en un sopar elaborat pel restaurant Les Cols d'Olot (2 estrelles Michelin), Ca l'Enric de la Vall de Bianya (1 estrella Michelin), Els Casals de Sagàs (1 estrella Michelin), la Fonda Xesc de Gombren (1 estrella Michelin) i el restaurant L'Estany Clar de Berga (1 estrella Michelin), amb la col·laboració d'El Castell de Ciutat. Paral·lelament, durant el mes de novembre, els restaurants de l'Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell van oferir un Menú GastroPirineus perquè visitants i participants poguessin degustar plats propis de la cuina tradicional de temporada de la zona amfitriona. L'ACT va donar suport a les jornades GastroPirineus a través del programa Pirineus, que revalorava tota la diversitat de l'oferta turística dels Pirineus catalans.



[ANNEX 21. Nota de premsa de la presentació i la cloenda de GastroPirineus](#)



Sessió de treball "Pla de la Gastronomia a Catalunya. La gastronomia a debat", en el marc del Fòrum Gastronòmic de Barcelona. 24 d'octubre del 2016. Barcelona

Àmbits de treball: tots els àmbits.

Organitzat per: DARP PRODECA i Departament d'Empresa i Coneixement ACT.

En el decurs de la celebració del Fòrum Gastronòmic, el DARP, a través de PRODECA, va organitzar el Simposi "Pla de la Gastronomia a Catalunya. La gastronomia a debat", en què es va exposar la valoració molt positiva de les diferents sessions de treball que es van organitzar al llarg del 2016 a l'entorn del Pla de la Gastronomia en els darrers mesos, així com les seves conclusions i resultats.

El Pla es va elaborar amb la col·laboració d'experts referents en nou àmbits diferents, els quals van establir l'estat de la qüestió, les fites assolibles i el full de ruta per aconseguir uns primers resultats que es van recollir en un document públic en el marc del Fòrum Gastronòmic de Barcelona 2016.

Els portaveus de les nou sessions de treball del Pla de la Gastronomia van ser:

- Immaculada Viñas (UDL). Gastronomia i Innovació
- Gerard Costa (ESADE). Gastronomia i Economia
- Tana Collados (CCMA). Gastronomia Comunicació
- Maria Abellanet (CETT). Gastronomia i Formació
- Jordi Tresserras (UB). Gastronomia i internacionalització
- Jaume Salvat (URV). Gastronomia i Desenvolupament local-territorial
- Sílvia Aulet (UDG). Gastronomia i Turisme
- Toni Massanés (FUNDACIÓ ALÍCIA). Gastronomia, Nutrició i Salut
- Jesús Contreras (ODELA-UB). Gastronomia, Identitat i Patrimoni

Les conclusions i principals reptes de la gastronomia del nostre país presentades en públic i agrupades per àmbits, són les següents:

Gastronomia i Innovació

- Calen respostes innovadores a les noves demandes dels consumidors.
- S'han d'impulsar noves estratègies de cooperació i de transferència de coneixement per fomentar i acostar la innovació a la indústria alimentària.

Gastronomia i Economia

- La gastronomia és un sector econòmic transversal, del qual caldria fer una aproximació a la seva magnitud.
- Cal millorar la col·laboració entre sectors i fomentar les xarxes interdisciplinàries per potenciar-ne el desenvolupament econòmic.
- És necessari potenciar la gastronomia catalana com un sector d'activitat econòmica diferenciada.
- S'ha d'avançar cap a una plena professionalització del sector.

Gastronomia Comunicació

- La nova etapa que enceta la gastronomia catalana requereix d'un relat que incorpori els nous agents de la gastronomia, el producte i el territori.
- S'han d'identificar i implicar els actors de referència que participen en la gastronomia catalana.
- Es necessita definir un criteri en la comunicació gastronòmica.
- S'ha de potenciar la relació entre mitjans de comunicació i l'administració pública.

Gastronomia i Formació

- És necessària una nova aproximació integral a la formació superior en gastronomia (en el marc de l'EEES).
- S'haurien de definir els continguts de la formació superior en gastronomia conjuntament.
- S'ha de reforçar el coneixement gastronòmic en el conjunt de la societat.
- Cal aprofitar les potencialitats de la recerca i investigació en gastronomia.
- Definir espais de trobada i nous mecanismes de coordinació per la transferència del coneixement.

Gastronomia i internacionalització

- La gastronomia catalana no es percep com una realitat diferenciada des d'una perspectiva internacional, per això es necessita un relat definit per potenciar la seva internacionalització.
- S'ha de millorar l'articulació dels diferents agents i iniciatives que intervenen en la projecció exterior de la gastronomia catalana.
- Es proposa projectar la gastronomia catalana sota un segell o marca comuna que doni més força i comuniqui unitat.

Gastronomia i Desenvolupament local-territorial

- La sostenibilitat de les activitats productives és un element fonamental pel desenvolupament territorial.
- Detectar i explorar els canals de comercialització més adients per arribar als consumidors.
- La gastronomia catalana hauria de fer front al repte de garantir el relleu generacional dels petits productors i pagesia catalana.
- S'han de definir noves mesures i instruments de suport als productors.

Gastronomia i Turisme

- S'ha de donar resposta al 'gap' existent entre expectatives i experiència gastronòmica dels turistes que ens visiten.
- Per millorar l'experiència gastronòmica dels turistes seria necessari millorar el seu posicionament intern.
- S'hauria d'articular un relat i una marca potent i única que ajudi a comunicar la gastronomia catalana als turistes.
- Seria necessari potenciar l'oferta de productes gastronòmics i la seva comercialització.
- Millorar la coordinació entre els diferents agents de l'entorn del turisme i la gastronomia.

Gastronomia, Nutrició i Salut

- No es pot garantir una alimentació sana i equilibrada sense un ecosistema de productors sostenible.
- Catalunya necessita de tres grans elements per garantir una alimentació sana i equilibrada:
 - Unes matèries primeres saludables i de qualitat al territori.
 - El coneixement per transformar aquestes matèries en aliments sans i equilibrats.
 - Una bona gestió i criteri a l'hora de consumir aquests productes.
- S'ha d'articular una estratègia comunicativa integral per donar resposta a aquesta manca de coneixements.

Gastronomia, Identitat i Patrimoni

- Cal establir uns criteris per identificar quins elements són susceptibles de convertir-se en patrimoni alimentari.
- Quins són els objectius de posar en valor el patrimoni alimentari?
- Són necessàries accions de valorització del patrimoni alimentari per fer sostenibles les activitats i la diversitat.
- S'han de marcar unes estratègies per fer front a les diferents amenaces a les quals s'enfronta el patrimoni alimentari/gastronòmic.

Els simposis van comptar amb la participació d'entre 20 i 40 experts, mentre que a la darrera sessió de posada en comú es va comptar amb la presència de 150 assistents.

El Pla de la Gastronomia serà l'avantsala del 3r Congrés de la Cuina Catalana que se celebrarà el 2017.

ANNEX 21.1. Llista de participants a les sessions de treball del Pla de la Gastronomia

Presentació de la marca Experiències

Gastronòmiques. 25 octubre del 2016.

Catalunya

Àmbits de treball:  diversitat,  suport a pimes.

Organitzat per: ACT.

Aquest nou programa de treball de l'ACT, dirigit al sector turístic que treballa el turisme gastronòmic, neix amb l'objectiu d'adaptar l'oferta turística de Catalunya a la demanda per tal d'atreure més clients i clients de més qualitat. La marca Experiències Gastronòmiques ofereix a totes les empreses que hi participen un seguit d'avantatges per ajudar-los a promocionar i comercialitzar millor el seu negoci. Existeixen uns requisits que han de complir les empreses, que a la vegada han de pagar una quota de participació per participar-hi.

Workshop d'Experiències Enogastronòmiques.

25 octubre del 2016. Barcelona

Àmbits de treball:  diversitat,  innovació,

 suport a pimes.

Organitzat per: ACT.

Primera edició d'aquest esdeveniment organitzat per l'ACT, que va permetre a les empreses reunir-se amb els diferents agents clau del sector (restaurants, hotels, agències de viatges, empreses d'activitats, entitats de promoció turística, cellers, etc.) amb l'objectiu d'estimular la creació de producte. La nova plataforma permet donar a conèixer i comercialitzar l'oferta de turisme enogastronòmic de Catalunya, així com fomentar la col·laboració i la innovació conjunta entre empreses i professionals del sector.

Celebració del 30è Aniversari de PRODECA.

14 de desembre del 2016. Barcelona

Àmbits de treball:  globalització.

Organitzat per: PRODECA.

PRODECA va celebrar el seu 30è aniversari amb un acte al World Trade Center de Barcelona, i a l'acte hi van assistir més de 250 persones. En el transcurs de l'acte va tenir lloc una taula rodona, conduïda pel periodista i director del programa "Valor afegit", Albert Closas, en què empresaris del sector van explicar la seva experiència en l'obertura de nous mercats a l'exterior i el suport que han rebut de l'empresa pública. La consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Meritxell Serret, acompanyada del director gerent de PRODECA, Ramon Sentmartí, va obrir aquest acte i va aprofitar per posar en relleu la potència i la vitalitat del sector agroalimentari català i el gran impuls que aquest ha fet quant a la internacionalització, fent referència també a la nominació de Catalunya com a Regió Europea de la Gastronomia 2016.

http://www.prodeca.cat/noticies_detall.php?idNoticia=331#.WQq0VoVK5FQ



Parabere Forum. 5 i 6 de març del 2017.

Barcelona

Àmbits de treball:  educació,  globalització,  innovació,  alimenta el planeta,  sostenibilitat.

Organitzat per: Parabere Forum, amb el suport de l'ACT.

El 2 de febrer del 2017, el director de màrqueting estratègic de l'ACT, Jordi Secall, va presentar el **Parabere Forum**, que es va celebrar per primera vegada a Catalunya el 5 i 6 de març al Paraninfo de la Universitat de Barcelona. A l'acte el van acompanyar la presidenta del congrés, Maria Canabal, i la xef del restaurant Les Cols (Olot) i ambaixadora de l'esdeveniment, Fina Puigdevall.

Parabere Forum s'emmarca dins de les accions de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016 i de la celebració del 2017 com l'Any del Turisme Sostenible per al Desenvolupament, ja que sota el títol "Redefining Sustainability" abordaria els reptes i les oportunitats de la sostenibilitat en el món de la gastronomia i la indústria alimentària.

Tercera trobada de la plataforma internacional sense ànim de lucre que recull les opinions principalment de dones expertes en temes agroalimentaris, culinaris i gastronòmics d'arreu del món. La distinció de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia

2016 va ser un dels principals motius pels quals la trobada se celebrés a casa nostra. Parabere Forum 2017 es va centrar en la sostenibilitat en la indústria agroalimentària i del món enogastronòmic, tant pel que fa a la nostra vida laboral com pel que fa al nostre planeta. Quins són els desafiaments del futur? On podem trobar les oportunitats? Les respostes a aquestes preguntes i a moltes altres qüestions es van recollir de les conferències i les taules rodones que es van celebrar al llarg de dues jornades. L'esdeveniment va reunir uns 300 participants, i hi van assistir ponents internacionals relacionats amb el món de la gastronomia, l'agricultura i l'alimentació, així com representants dels mitjans de comunicació i de la societat civil.

http://premsa.gencat.cat/pres_fs/vp/AppJava/notapremsavw/298580/ca/parabere-forum-abordara-repte-sostenibilitat-mon-gastronomia-lalimentacio.do

ANNEX 22. Presentació del congrés Parabere Forum



Activitats per promoure l'etiqueta oficial

"Venda de proximitat"

Àmbits de treball:  alimenta el planeta,  sostenibilitat,  urbà/rural.

Organitzat per: DARP.

Es tracta d'una innovadora cooperativa de productors i professionals (experts en salut, gastrònoms, cuiners, nutricionistes, etc.) per promoure i vendre productes alimentaris locals inicialment a les Terres de Lleida i, des d'allà, a la resta de Catalunya. Durant el 2016, s'ha editat i distribuït material promocional en el sector de la restauració i botigues gourmet per totes les comarques de Catalunya mitjançant diferents jornades organitzades per tot el territori. També s'ha fet un **networking** a Tarragona per posar en contacte els restaurants i les botigues amb els productors de venda de proximitat. Finalment, s'ha publicat per primera vegada una línia d'ajut per a la cooperació per fomentar les cadenes curtes i els mercats locals.



Pla Estratègic de Recerca, Innovació i Transferència Agroalimentària (R+I +T)

Àmbits de treball:  alimenta el planeta,  innovació,  globalització.

Organitzat per: DARP.

El principal objectiu del Pla és oferir eines innovadores i útils per al sector agroalimentari per ajudar a afrontar les noves demandes i els canvis socioeconòmics que s'esperen en els propers anys: els canvis demogràfics i els hàbits alimentaris, els residus d'aliments, les dietes saludables, les necessitats ambientals, etc.; que impliquen centres de recerca, universitats, consumidors i negocis. Durant el 2016 es van continuar impulsant les actuacions d'innovació i recerca previstes en Pla Estratègic de Recerca, Innovació i Transferència Agroalimentària de Catalunya 2013-2020.

Pla de Transferència de Tecnologia

Àmbits de treball:  alimenta el planeta,  innovació,  globalització,  educació.

Organitzat per: DARP.

El Pla constava de conferències, seminaris, cursos i accions de transferència tecnològica dirigides als professionals del sector agroalimentari i la gastronomia. Durant el 2016, el Pla de Transferència Tecnològica ha tingut aquests indicadors: 803 actuacions executades, de les quals 642 són activitats de divulgació de coneixement (jornades i seminaris tècnics, jornades de camp) i 161 actuacions d'experimentació i demostració. El nombre d'assistents ha estat de 31.100. La majoria d'aquestes actuacions estan relacionades amb l'agroalimentació.

Campanya d'accions de promoció de les DOP i les IGP

Àmbits de treball:  alimenta el planeta,  sostenibilitat.

Organitzat per: Federació Catalana DOP-IGP.

Es pretén fer promoció de les DOP i les IGP, productes alimentaris de qualitat certificats amb vincles al territori i que tenen un paper important per al desenvolupament socioeconòmic local. A Catalunya hi ha un nombre considerable de productes de qualitat certificada, i s'espera que aquest nombre augmenti en els propers anys.

Durant el 2016 es van organitzar jornades específiques de producte amb DOP i IGP a l'Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils, es va aportar producte a l'onzena edició del Concurs de Joves Cuiners i Cambrers de Catalunya, organitzat pel Departament d'Ensenyament i la revista *Cuina*, i es va fer publicitat de les DOP i les IGP als mitjans de comunicació.

Paisatge, productes i patrimoni gastronòmic de la cuina catalana

Viatges d'estudi i avaluació comparativa gastronòmica

Àmbits de treball:  educació.

Organitzat per: LABPACT.

Posada en marxa del **TossaLab**, un *hub* interuniversitari de gastronomia, turisme i desenvolupament a la masia de marina de Can Ganga, a Tossa de Mar, coordinat pel LABPACT de la Universitat de Barcelona en col·laboració amb la Universitat Oberta de Catalunya, a través de la càtedra UNESCO d'Alimentació, Cultura i Desenvolupament, i la Universitat de Girona, a través de la Facultat de Turisme. La masia de Can Ganga és també la seu del **Museu de la Cuina de la Costa Catalana**, impulsat per l'Ajuntament de Tossa de Mar en el marc de les accions del CREG'16 i que inaugurarà la seva col·lecció permanent al juny del 2017.



Càtedra UNESCO i Xarxa de Cultura de la UNESCO/UNTIWIN, Turisme i Desenvolupament

Àmbits de treball:  alimenta el planeta,  educació,  globalització. Col·laboració amb altres  regions europees de gastronomia.

Organitzat per: LABPACT.

Es realitzen treballs en diverses àrees destinades a la protecció i la promoció del patrimoni local, amb la gastronomia com a part fonamental; en particular, el Congrés Internacional de Turisme i Patrimoni Gastronòmic: "Paisatges d'aliments, gastoregions i turisme gastronòmic". La primera edició es va celebrar a Barcelona el 2014 i la segona edició el 2016.

- Euro-Mediterranean Congress on Food Tourism. Juny del 2016. Tossa de Mar. 60 participants.
- II Workshop Anual INSA "Cacau i xocolata: ciència i gastronomia". Novembre del 2016. Barcelona. 200 participants.

Viatges d'estudi i avaluació comparativa gastronòmica

Àmbits de treball:  educació,  innovació,  diversitat.

Organitzat per: LABPACT.

Es tracta d'una iniciativa adreçada a universitats, ciutats i regions que estiguin interessades a aprendre sobre exemples reeixits de patrimoni alimentari i turisme gastronòmic, utilitzant Barcelona i Catalunya com a referència.

Tossa Food Tour. Primer *study tour* realitzat en col·laboració amb el Museu de la Cuina de la Costa Catalana en el marc de l'Euro-Mediterranean Congress on Food Tourism realitzat a Tossa de Mar al juny del 2016.

Ruta Gastrobotànica a Tossa de Mar. Realitzada en col·laboració amb Evarist March Naturalwalks i el Museu de la Cuina de la Costa Catalana a l'octubre del 2016.

Tossa Dolça / Sweet Tossa Food Tour. *Study tour* elaborat en col·laboració amb el Museu de la Cuina de la Costa Catalana en el marc del projecte “European Sweet Itineraries” al novembre del 2016. Es tracta d'un projecte liderat per l'IGCAT per potenciar els dolços a Europa.

Cursos per transferir coneixement en innovació i millora de productes carnis artesanals

Àmbits de treball: 🍌 alimenta el planeta, 🎓 educació, 🌐 innovació, 🍷 suport a pimes.

Organitzat per: Fundació Oficis de la Carn.

Programa d'activitats per transferir coneixement al sector en nous camps com la reducció de sal i greixos en els productes carnis, al·lèrgens, noves combinacions i gustos, etc.

- “Principis bàsics d'elaboració de productes carnis per a petits establiments” <http://bit.ly/2mC0zjy>
- “Cuina al buit aplicada a la xarcuteria” <http://bit.ly/2m9qGCK>
- “Al·lèrgens a la carnisseria-xarcuteria” <http://bit.ly/2nz11jH>
- “Xarcuteria vegetal” <http://bit.ly/2f0Un3H>

I altres cursos:

- “Croquetes i arrebossats”
- “Cuina per a necessitats especials”
- “Relacions amb els mitjans de comunicació”
- “Especialització per al comerç”
- “Etiquetatge dels productes de xarcuteria i els seus elaborats”
- “Preparats de carn bàsics”
- “Preparats de carn avançats”
- “Plats cuinats per a carnisseries”
- “Una tarda de xoriços”
- “Taller de fotografia”

Formació en línia:

- “Manipuladors d'aliments” <http://bit.ly/2mzM1jO>
- “Gestió empresarial” <http://bit.ly/2nMOnfY>

Xerrades informatives i tallers sobre productes gourmet catalans

Àmbits de treball: 🍌 alimenta el planeta, 🎓 educació, 🌐 diversitat, 🍷 suport a pimes.

Organitzat per: Clúster Gourmet de Catalunya.

A l'abril del 2016 es van organitzar tres dies de conferències gastronòmiques al GETT, en les quals es va col·laborar amb un taller sobre productes catalans de qualitat representats per cinc marques associades al clúster. Es va explicar l'origen dels productes, les seves aplicacions a la cuina i la importància de cuinar amb productes d'alta qualitat als estudiants de l'escola i futurs xefs.

A l'abril del 2016, en el marc del saló Alimentaria, el clúster va mostrar a tots els visitants locals, nacionals i internacionals les

seves novetats, els seus “matrimonis” i la seva oferta gastronòmica en una àmplia gamma de productes.



Congrés dels mercats locals de la demarcació de Barcelona

Àmbits de treball: 🎓 educació, 🍷 suport a pimes.

Organitzat per: Diputació de Barcelona.

Es tracta d'un seguit de conferències i tallers destinats a millorar l'intercanvi de coneixements i experiències entre els diferents actors que treballen en els mercats, amb la participació d'experts en el camp.

Delice Cities

Àmbits de treball: 🌐 globalització.

Organitzat per: Barcelona Turisme.

Participació en la xarxa internacional de ciutats creada per promoure l'excel·lència gastronòmica.

Reunió de treball. Del 7 al 9 d'abril del 2016 a Ciutat del Cap (Sud-àfrica).

Reunió de treball. Del 17 al 19 de novembre del 2016 a Bordeus (França).

Tallers Alícia “Cuinar, menjar, viure”

Àmbits de treball: 🎓 educació, 🚫 salut, 🌱 sostenibilitat.

Organitzat per: Fundació Alícia.

Són tallers per a escoles, professionals, persones amb necessitats dietètiques especials, etc., amb l'objectiu d'oferir eines perquè la gent pugui menjar millor d'una manera senzilla, saludable i sostenible, fent servir els ingredients locals sempre que sigui possible.

- Festa Monacàlia.
- Fira Gastronòmica de l'Ampolla.
- Festa de la Verema del Bages.
- Tallers de promoció de la salut a la fira de gastronomia de Platja d'Aro.
- Tibidabo, tallers per a pares.
- Ajuda en acció. Programa educatiu 2016.
- Tallers en el marc del programa Tu i Alícia per la Salut (TAS).

Promoció del patrimoni alimentari i de la gastronomia local

Àmbits de treball: educació, salut, sostenibilitat, diversitat.

Organitzat per: Fundació Alcía.

En col·laboració amb l'administració pública local, i per afegir valor al desenvolupament socioeconòmic de la regió a través dels productes locals i la gastronomia, s'han realitzat diverses accions:

- Coordinació gastronòmica de Manresa 2022, projecte per commemorar els 500 anys de l'estada de sant Ignasi de Loiola a Manresa.
- Valorització gastronòmica de la comarca del Pallars Jussà.
- Valorització de la truita de Prades.
- Valorització de la cuina del blat de moro escarlat.
- Revalorització dels Mercats de Barcelona.
- Gastronomia de Sant Carles de la Ràpita: treball de valorització de l'ostra del delta.
- Networking Cambrils, per posar en contacte els productors de les comarques de Tarragona amb possibles compradors d'arreu.
- Assessorament a la Diputació de Barcelona en l'elaboració del calendari del Bibliobús en la consecució de les receptes enviades pels usuaris.
- Col·laboració amb la Fundació Universitària del Bages (FUB) i el gremi de pastissers de Manresa per idear i desenvolupar una nova llaminadura típica que s'identifica amb la Festa de la Llum de la ciutat.

RIS3CAT Gastronomy EATNNOVATION

Àmbits de treball: educació, globalització, innovació.

Organitzat per: Campus de l'Alimentació de Torribera.

KIC (Knowledge Innovation Communities) FOODBEST: dins la xarxa d'universitats, centres de recerca i empreses, el Campus de l'Alimentació de Torribera (UB) s'ha presentat al programa KICFOOD 2016, promogut per l'Institut Europeu de Tecnologia, per participar i implementar accions en diversos camps d'investigació relacionats amb l'alimentació. El subprograma **RIS3CAT Gastronomy**, presentat el 16 de febrer del 2017, ha posat en marxa una comunitat d'investigació que implica els principals actors relacionats amb la gastronomia, la restauració col·lectiva catalana (escoles, hospitals, etc.), la indústria agroalimentària, les associacions de productors d'aliments, etc. Se n'espera la resolució a finals del 2017. Finalment s'han presentat 10 projectes col·laboratius en els quals participen 50 socis (empreses, agents d'R+D+I, universitats, associacions, etc.) i el projecte de coordinació de la comunitat liderat per la Universitat de Barcelona.



PECT (Project of Specialization and Territorial Competitiveness)

Àmbits de treball: sostenibilitat, urbà/rural, innovació.

Organitzat per: Campus de l'Alimentació de Torribera, l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA), la Fundació Institut d'Investigació en Ciències de la Salut Germans Trias i Pujol, la Diputació de Barcelona i l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet.

Es tracta d'un projecte en una zona rural a la comarca del Maresme per preservar i promoure vinyes i horts, amb l'objectiu de crear una xarxa que involucri els productors locals, els restaurants i els consumidors.

Presentat el 5 de setembre del 2016, se n'espera la resolució a mitjan 2017. La UB ha presentat el projecte "PECT Besos-Marina-Litoral", en el qual participen quatre ajuntaments, tres universitats, dos hospitals i un centre de recerca.

ODELA (Observatori de l'Alimentació)

Àmbits de treball: sostenibilitat, innovació, educació.

Organitzat per: Campus de l'Alimentació de Torribera.

L'any 2016 s'han portat a terme les activitats següents:

- Participació en el projecte europeu MEDFEST: "MED Culinary heritage experiences: How to create sustainable tourist destinations".
- Participació en el curs "Unmaking the Mediterranean through food" del programa d'estudis de la Universitat de Califòrnia UCEAP Mediterranean Food & Culture Program.

CC-Cuina

Àmbits de treball: innovació, diversitat.

Organitzat per: Campus de l'Alimentació de Torribera i Centre de Llenguatge i Computació (CLiC) del Departament de Filologia Catalana i Lingüística General.

El projecte **CC-Cuina** (Comparació de Corpus de Cuina) analitza corpus de receptes utilitzant tècniques de processament del llenguatge natural. Actualment, amb un ajut a la mobilitat de doctors de la Fundació Triptolemos (convocatòria RED CEI 2016) concedit a la Dra. Marta Vila, s'està treballant amb el corpus de receptes d'El Celler de Can Roca, el *Corpus del Patrimoni Culinari Català* de l'Institut Català de la Cuina i el corpus que s'utilitza en la docència i la recerca en nutrició i dietètica del Campus de l'Alimentació de Torribera. La voluntat d'aquest projecte és analitzar elements com els ingredients, les tècniques i les eines presents a les receptes de cuina, així com transformar el text lliure que les forma en un text estructurat i etiquetat semànticament per tal que pugui ser tractat computacionalment. En una fase següent del projecte, es vol treballar també amb les receptes d'elBulli i altres restaurants, així com amb receptes extretes de manera massiva de la web.

INSA-UB

Àmbits de treball: 🍷 suport a pimes.

Organitzat per: Campus de l'Alimentació de Torribera.

L'Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària ha ofert suport als sectors públics i privats relacionats amb la nutrició i la seguretat alimentària dins el sector agroalimentari.

II Workshop INSA sobre l'oli d'oliva. "Els esterols en l'oli d'oliva"

http://www.ub.edu/campusalimentacio/ca/noticies/Workshop_oli_oliva2016.html

II Workshop anual INSA: "Cacau i xocolata: ciència i gastronomia"

http://www.ub.edu/campusalimentacio/ca/noticies/Workshop_INSA_%20cacao2016.html

Curs de Cuina i Ciència

Àmbits de treball: 🍳 educació, 🏥 salut.

Organitzat per: Campus de l'Alimentació de Torribera.

Primeres setmanes d'un exhaustiu curs de Cuina i Ciència al Campus de l'Alimentació, del 27 de juny al 22 de juliol del 2016.

http://www.ub.edu/campusalimentacio/ca/noticies/Cuina_i_ciencia2016.html

Curs per a xefs

Àmbits de treball: 🍳 educació.

Organitzat per: Campus de l'Alimentació de Torribera.

Del 10 al 21 d'octubre del 2016.

<http://www.lavanguardia.com/comer/20161010/41883703693/cursos-cocina-yates-chefs.html>
<http://www.siriuscooking4superyachts.com/contents/>

Cursos, tastos, demostracions culinàries, promoció de productes

Àmbits de treball: 🌱 sostenibilitat, 🧠 innovació, 🍳 educació, 🍷 suport a pimes, 🌍 alimenta el planeta.

Organitzat per: Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia (CETT).

Curs escolar 2015-2016.

Organització de diverses accions promocionals de productes catalans i d'empreses del sector agroalimentari català, així com xerrades i demostracions culinàries a càrrec de cuiners del país. Així mateix, durant la distinció, el CETT va col·laborar en la campanya "Menú Som Gastronomia" oferint una proposta de cuina catalana, de temporada i de proximitat als clients del restaurant de l'escola.



4.1.8. Premis i concursos

Nit de l'Enoturisme

Àmbits de treball: 🌱 sostenibilitat, 🍷 suport a pimes.

🧠 innovació, 🌍 urbà/rural.

Organitzat per: Direcció General de Turisme (DGT) i ACT.

El **26 de juliol del 2016**, el conseller d'Empresa i Coneixement, Jordi Baiget, va lliurar els segons **Premis d'Enoturisme de Catalunya** durant la celebració de la **2a Nit de l'Enoturisme a Catalunya**, organitzada pel Departament d'Empresa i Coneixement a la Catedral del Vi de Pinell de Brai. El conseller va estar acompanyat pel secretari d'Empresa i Competitivitat, Joan Aregio, i el director general de Turisme, Octavi Bono. Els Premis d'Enoturisme de Catalunya formen part de les accions per promocionar l'enoturisme català, que defineixen i impulsen la Taula d'Enoturisme de Catalunya. L'objectiu d'aquests guardons és reconèixer les millors iniciatives enoturístiques de què disposa el país i que pretenen ser un estímul per a les empreses perquè vetllin per la qualitat, la sostenibilitat i l'especialització del seu producte, incentivar-les a la millora contínua de les seves ofertes i innovar a l'hora de plantejar noves propostes.

http://premsa.gencat.cat/pres_fsvp/AppJava/notapremsavw/294623/ca/conseller-dempresa-i-coneixement-jordi-baiget-lliura-els-premis-denoturisme-catalunya.do

ANNEX 23. 2a Nit de l'Enoturisme a Catalunya



"El Plat Favorit dels Catalans".

Del 15 de setembre al

23 de novembre del 2016.

Catalunya

Àmbit de treball: 🌱 sostenibilitat, 🍷 diversitat, 🧠 agenda digital.

Organitzat per: ACT, Sàpiens Publicacions i Agència Catalana de Turisme.

La gran acollida i l'èxit de participació del concurs "El plat favorit dels catalans" va ser una de les sorpreses més remarcables dins del seguit d'accions desenvolupades per Sàpiens Publicacions per a Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016. Aprofitant l'extensa comunitat de subscriptors, lectors i seguidors de les revistes *Cuina*, *Descobrir* i *Time Out* es va organitzar un concurs amb la **cuina**, el **producte** i el **territori** català com a eixos vertebradors. A tall de resum, la cronologia de l'esdeveniment va ser la següent:

- Publicació del llançament del concurs al número de setembre de la revista Cuina, amb una doble pàgina explicant-ne la mecànica.
- El concurs es va allotjar al microlloc específic (<http://som-gastronomia.cuina.cat>) creat per difondre la distinció (vegeu la pàgina 23).
- L'ambaixadora del projecte, Carme Rusalleda, desvela el plat guanyador (l'escudella i la carn d'olla) amb la presència dels membres del comitè d'experts en el marc del Fòrum Gastronòmic de Barcelona.
- Per celebrar l'èxit de la iniciativa, periodistes, bloguers i instagramers van assistir a la festa de cloenda del concurs a l'Antiga Fàbrica Estrella Damm.

La convocatòria va aconseguir apropar la proposta de la Regió Europea i de l'Any de la Gastronomia i l'Enoturisme al gran públic d'una manera divertida, amable i amena.

ANNEX 24. Memòria del Grup Sàpiens



L'escudella és el #Platfavorit dels catalans

Premis Nacionals de Gastronomia 2016.

17 de febrer del 2017. Barcelona

Àmbit de treball: 🍷 alimenta el planeta, 🍷 suport a pimes, 🌐 globalització, 🌀 innovació.

Organitzat per: Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició.

La xef i ambaixadora de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia, Carme Rusalleda, va recollir el Premi Nacional de Gastronomia 2016, un guardó atorgat per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició com a reconeixement a la seva trajectòria i a la seva contribució a la projecció internacional de la gastronomia catalana. Per la seva banda, el xef del restaurant Alvar, Àlvar Ayuso, va recollir el Premi al Cuiner Revelació 2016, mentre que el Grup Balfegó va ser guardonat amb el Premi Especial de l'Acadèmia per liderar un innovador projecte que combina tradició i innovació. Van recollir el guardó Pere-Vicent Balfegó i Manel Balfegó, copresidents del grup taragoní. A l'acte, que va culminar amb un sopar elaborat pel xef Carles Gaig, van assistir-hi més de 300 persones entre acadèmics, empresaris i destacats representants de la gastronomia catalana, entre els quals guardonats d'edicions anteriors i autoritats com el president de la Generalitat, Carles Puigdemont, o la consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Meritxell Serret. Els premis de l'Acadèmia Catalana de Gastro-

nomia i Nutrició tenen caràcter anual i van ser creats amb la finalitat de reconèixer la feina de cuiners, restaurants, professionals o col·lectius i institucions relacionats amb el món de la gastronomia que al llarg de l'any destaquen per la seva trajectòria i aportació a la cuina catalana.

ANNEX 25. Llistat d'activitats organitzades per les entitats adherides al projecte



Premis Vinari dels vins catalans

Àmbits de treball: 🍷 alimenta el planeta, 🌱 sostenibilitat.
Organitzat per: Vadevi.cat.

El 2016 es va celebrar la 4a edició d'una de les competicions més importants del sector vinícola català. Nascut amb l'objectiu de donar a conèixer els vins i els escumosos que s'elaboren al país i d'orientar el consumidor final sobre el producte local de qualitat, el concurs rep el suport i la implicació de tot sector vitivinícola català a través del DARP i de l'INCAVI, de totes les denominacions d'origen del país i dels cellers, les cooperatives, els elaboradors catalans, l'Associació Catalana d'Enòlegs i l'Associació Catalana de Sommeliers, entre altres.

http://www.govern.cat/pres_gov/AppJava/govern/notespremsa/298811/president-puigdemont-vins-catalans-grans-ambaixadors-pais.html

Premis Cartavi

Àmbits de treball: 🍷 alimenta el planeta, 🌱 sostenibilitat.
Organitzat per: Associació Vinícola Catalana.

Els premis Cartavi 2016 van distingir quinze restaurants catalans per la confecció de les seves cartes de vins en pro del producte català i va reconèixer la figura de Josep Roca, sommelier i cap de sala d'El Celler de Can Roca, per la seva capacitat innata a l'hora de saber comunicar què és un vi i, sobretot, de saber transmetre la nostra cultura vitivinícola arreu del món.

En l'edició del 2016, Cartavi va rebre la col·laboració de l'INCAVI, la FIVIN, l'Associació Catalana de Sommeliers i les onze denominacions d'origen catalanes, entre altres.

Support i activitats de promoció per als productors locals i artesanals

Àmbits de treball: alimenta el planeta, innovació, suport a pimes, sostenibilitat.

Organitzat per: DARP.

El DARP fomenta l'artesania alimentària mitjançant:

- La gestió dels diferents reconeixements i autoritzacions d'artesania alimentària. Aquest 2016, més de 130.
- La tramitació d'un premi de jove innovador artesà la finalitat del qual és fomentar actuacions innovadores i capdavanteres que esdevinguin pautes per millorar la qualitat i la bona imatge dels productes artesans de Catalunya, així com guardonar l'esforç dels joves artesans alimentaris en la recuperació, la innovació, la diversificació i el disseny d'aquests productes. Enguany el premi ha recaigut en un artesà flequer.
- L'organització d'un acte de lliurament dels diplomes i els premis citats anteriorment presidit per la consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Meritxell Serret, i tots els artesans implicats. Se n'edita un llibret.

http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/dar_artesania_alimentaria/liurament-premi/

La tramitació d'uns ajuts amb què es fomenta i es dona suport econòmic a les federacions i els gremis de productes artesans alimentaris perquè facin directament la promoció genèrica dels productes artesans.



I Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana

Àmbits de treball: alimenta el planeta, innovació.

Organitzat per: Fundació Oficis de la Carn.

<http://bit.ly/2mWQu3h>

<http://bit.ly/2m9RMtb>

II Nit del Gourmet Català. 3 d'octubre del 2016. Barcelona

Àmbits de treball: alimenta el planeta, diversitat, suport a pimes.

Organitzat per: Clúster Gourmet Catalunya.

La Nit del Gourmet Català és un esdeveniment anual al qual es convida més de 500 agents del sector gastronòmic a descobrir els productes gourmet associats, fer negocis entre ells i promoure la gastronomia local. Celebrada al Palau de Pedralbes de Barcelona, la cerimònia del 2016 va estar presidida per la consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Meritxell Serret. En l'acte del 2016 es va distingir El Celler de Can Roca (Girona) amb el guardó Gourmet Català de l'Any, que reconeix el compromís, la dedicació i l'estima pels productes de la nostra terra. El xef Joan Roca va ser l'encarregat de recollir el guardó.

<http://www.cataluniagourmet.cat/index.php/2016/10/12/el-cluster-gourmet-de-catalunya-consolida-el-seu-acte-estrella-de-la-nit-del-gourmet-catala-com-a-punt-de-trobada-de-referencia-del-sector/>

Càtedra Sent Soví

Àmbits de treball: innovació, suport a pimes.

Organitzat per: Campus de l'Alimentació de Torribera, Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica.

Es tracta d'una iniciativa impulsada per promoure la recerca i la difusió de l'alimentació i la gastronomia des de diversos camps: històric, antropològic, oci, etc.

Reactivació del Premi Sent Soví dins del Premi UB-Ferran Adrià 2016 per al millor treball de fi de cicle formatiu o de batxillerat relacionat amb el fet alimentari (nutrició, agricultura o tecnologia alimentària). Consisteix en una targeta regal per a objectes, activitats o béns culturals, d'un import de 1.000 euros, per a l'alumne o alumna autor del treball, i una targeta de 500 euros per al professor o professora tutor del treball.

http://www.ub.edu/campusalimentacio/ca/premi_ub_FA2016.html

4.1.9. Accions a mitjans de comunicació

Programa de TVE *MasterChef*

Àmbits de treball: globalització, diversitat, alimenta el planeta.

Organitzat per: ACT.

El 24 de febrer del 2016, el programa gastronòmic amb més audiència de la televisió espanyola, *MasterChef* (TVE), es va emportar els seus concursants al monestir de Montserrat, un dels indrets més emblemàtics de Catalunya. Diferents actors relacionats amb el CREG'16 (cuiners, assessors gastronòmics, etc.) van participar en el rodatge, fet que va permetre projectar la gastronomia catalana als mercats de proximitat. La xef i ambaixadora del projecte, Carne Ruscaldeda, juntament amb el xef Raül Balam Ruscaldeda (dues estrelles Michelin al restau-

rant Moments de Barcelona) va acudir a la crida del jurat per supervisar les propostes, entre les quals es van cuinar receptes catalanes com la botifarra amb mongetes i la xatonada. El capítol es va emetre el 13 d'abril del 2016.



<http://www.rtve.es/television/20160406/avance-del-programa-2-masterchef/1328805.shtml>

ANNEX 26. Catalunya Regió Europea de la Gastronomia a 'MasterChef'



Monogràfic *Traveler* de rutes enogastròniques per Catalunya

Àmbit de treball: sostenibilitat, diversitat, globalització.

Organitzat per: Condé Nast Traveler amb el suport de l'Agència Catalana de Turisme (ACT).

"Posem rumb a la Regió Europea de la Gastronomia 2016. Una regió referent de l'excel·lència gastronòmica: els seus productes i tradicions són l'excusa perfecta per a un viatge ple de sabors. Mapes, reportatges, receptes i rutes de prescriptors com Josep Roca o Enric Millà ens acosten a un món hedonista del qual no voldràs escapar. Tot ben regat amb el millor turisme enològic." Aquest és el resum del monogràfic número 81 de la revista *Traveler* dedicat al turisme enogastronòmic a Catalunya, una de les aparicions més destacades de la distinció als mitjans de comunicació. L'especial, publicat al maig del 2016, es va editar també en anglès per als Països Baixos i Londres amb una portada diferent.

<http://www.traveler.es/viajes/la-revista/monograficos/articulos/monografico-decataluna/8749>



Slow Food Planet

Àmbits de treball: alimenta el planeta, sostenibilitat, diversitat, agenda digital.

Organitzat per: l'ACT amb qui Slow Food Catalunya té signat un conveni, va participar en la presentació i en va fer difusió al seus canals.

Llançament a finals del 2015 i difusió de l'app durant el 2016 (aplicacions per a mòbils i tauletes iOS i Android) per informar el públic local i els turistes sobre restaurants, botigues, mercats, llocs per visitar, etc., que compleixen els criteris *slow*, és a dir, aliments locals d'alta qualitat i amb respecte pel medi ambient. La implementació inicial es va dur a terme a Barcelona, i se seguirà a la resta de Catalunya. Aquesta acció forma part de l'estratègia global de Slow Food amb la intenció de desenvolupar aquesta eina sobre una base global.

Publicació d'un receptari amb plats de temporada, sans i elaborats amb aliments locals

Àmbits de treball: sostenibilitat, diversitat.

Organitzat per: Diputació de Barcelona.

Es tracta d'un recull de receptes per promoure hàbits alimentaris saludables (plats tradicionals, ingredients de temporada, de baix cost, productes dels mercats, etc.).

Col·laboració en un llibre sobre llegums

Àmbits de treball: alimenta el planeta, salut, educació.

Organitzat per: Diputació de Barcelona.

Especial de la revista *Cuina*

Àmbits de treball: diversitat.

Organitzat per: Diputació de Barcelona.

L'especial s'editarà durant el 2017.

Guia de restaurants de Barcelona 2016

Àmbits de treball: globalització, diversitat.

Organitzat per: Barcelona Turisme.

Distribuïda a operadors turístics, premsa, congressos i accions de promoció.

Descarregable a visitbarcelona.com/Quiosc.



Fulletó Barcelona, Food & Wine experiences

Àmbits de treball:  globalització,  diversitat.

Organitzat per: Barcelona Turisme.

Distribuït a hotels de 3, 4 i 5 estrelles de Barcelona, punts d'informació turística de Barcelona Turisme i fires comercials.

Descarregable a visitbarcelona.com/Quiosc.

Presentació de *Barcelona Food & Wine* al públic professional.

Promoció gastronòmica al web

www.visitbarcelona.com

Àmbits de treball:  agenda digital.

Organitzat per: Barcelona Turisme.

Agenda en línia "Food & Wine" i promoció a les xarxes socials de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016 del 25 d'abril al 30 de maig del 2016.

App Appetit

Àmbits de treball:  agenda digital.

Organitzat per: Campus de l'Alimentació de Torribera.

Al setembre del 2016 es va signar un acord de col·laboració i transferència de tecnologia entre la Universitat de Barcelona i Telefónica I+D, SA, per al desenvolupament de l'app **Appetit**.

http://www.ub.edu/web/ub/ca/menu_eines/noticies/2016/09/056.html

Publicació de l'article de la Dra. Marta Vila "Casen el bonítol i el mango? Appetit i la gastronomia computacional" a *Tot CETT*, núm. 32, p. 47-49.



Premi UB-Ferran Adrià amb Gallina Blanca 2016

http://www.ub.edu/campusalimentacio/ca/premi_ub_FA2016.html

App Barcelona Restaurants

Àmbits de treball:  agenda digital.

Organitzat per: Barcelona Turisme.

Aquesta *app* ofereix informació sobre la cuina catalana i els establiments per menjar a Barcelona. Està adreçada als turistes i també al públic general.

Personalització del Flyer App Barcelona Restaurants i de la Guia de Restaurants de Barcelona per a l'edició del 2016 del Mobile World Congress, celebrat del 27 de febrer al 2 de març a Barcelona.

apps.barcelonaturisme.com



4.2 Als mercats internacionals

4.2.1. Accions de promoció del turisme enogastronòmic

#SomGastronomia Tour

Àmbits de treball: 📍 diversitat, 🌐 innovació, 🎓 educació.

Organitzat per: ACT amb el suport dels patronats de turisme de les diputacions i Barcelona Turisme.

Emmarcat en les accions promocionals de l'Any de la Gastronomia i l'Enoturisme, es va organitzar el **#SomGastronomia Tour**, una acció consistent a recrear les parades d'un mercat català en les quals els assistents podien "comprar" productes que després aprenien a elaborar. L'acció també incloïa un *showcooking* i un sopar en què els participants degustaven plats elaborats amb productes catalans i diversos vins associats a diverses marques turístiques de Catalunya. A cada ciutat visitada hi participava un col·lectiu de cuina i de productes autòctons de diverses regions catalanes. Finalment, els assistents passaven a una sala on es duia terme una presentació de l'oferta enogastronòmica de Catalunya i rebien com a obsequi un receptari de plats catalans tradicionals. En total, es van realitzar sis #SomGastronomia Tours. El primer va tenir lloc a **Estocolm**

(Suècia) l'**11 d'abril del 2016**, el segon es va celebrar el **17 de maig a Milà (Itàlia)**, l'**1 de juny** va viatjar a **Madrid (Espanya)** i el **7 de juny a Berlín (Alemanya)**. El **7 de novembre**, en el marc del sopar de la World Travel Market, a **Londres (Regne Unit)** se'n va celebrar un altre, i es va tancar la gira a **Bordeus (França)** el **28 de novembre del 2016**.

El #SomGastronomia Tour tenia com a objectiu promocionar el turisme enogastronòmic català en els mercats de França, el Regne Unit, Espanya, Alemanya, Suècia i Itàlia. Tots ells van estar organitzats per l'ACT i hi va col·laborar un patronat de turisme diferent, ja que cadascun d'ells es va centrar en la cuina d'un territori en concret de Catalunya. Així mateix, a cada acció s'hi va vincular un col·lectiu de cuina representatiu de la zona.

http://premsa.gencat.cat/pres_fsyp/AppJava/notapremsaww/292884/ca/somgastronomia-tour-porta-mila-loferta-enogastronomica-catalunya.do

Estocolm	Milà	Madrid	Berlín	Bordeus
11 d'abril	17 de maig	1 de juny	7 de juny	28 de novembre
Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona	Patronat de Turisme Costa Brava Girona	Àrea de Turisme de la Diputació de Barcelona	Turisme de Barcelona	Patronat de Turisme de Terres de Lleida
Terra i Taula	Cuina de l'Empordanet	Osona Cuina	Barceloneta Cuina	Noguera Cuina



“Esmorzar amb estrelles de la Costa Brava i el Pirineu de Girona”

Àmbits de treball:  globalització,  diversitat.

Organitzat per: Patronat de Turisme Costa Brava Girona amb el suport de l'ACT.

El **13 de juny**, en el marc de l'acte de la revista gastronòmica *Restaurant Magazine* per donar a conèixer la llista dels “50 millors restaurants del món 2016”, l'ACT i el Patronat de Turisme Costa Brava Girona van organitzar la cinquena edició de l'acció **“Esmorzar amb estrelles de la Costa Brava i el Pirineu de Girona”** a l'hotel Intercontinental de Manhattan, a Nova York (Estats Units). L'acció va consistir en una ponència oferta pels germans Roca, d'El Celler de Can Roca, designat el millor restaurant del món el 2013 i 2015 per la publicació, ambaixadors de bona voluntat per l'Organització de les Nacions Unides (ONU), centrada a donar a conèixer la perspectiva humanista de la cuina i l'avantguarda postmaterialista i els projectes humanitaris en què estan treballant amb el suport de l'entitat internacional. A continuació, i amb motiu de la designació de Catalunya com a Regió Europea de la Gastronomia 2016 i de l'Any de la Gastronomia i l'Enoturisme, es va organitzar un taller d'enobotànica amb l'objectiu de presentar el paisatge de la Costa Brava, els vins de la DO Empordà i promocionar la ruta vinculada a aquesta denominació d'origen. A l'acte van assistir-hi un centenar de periodistes, bloguers, prescriptors i cuiners internacionals de referència.

http://premsa.gencat.cat/pres_fsvp/AppJava/notapremsavw/293533/ca/germans-roca-promocionaran-gastronomia-catalana-ruta-vi-do-emporda-nova-york.do

ANNEX 27. ‘Esmorzar amb estrelles de la Costa Brava i el Pirineu de Girona’

“Catalonia Barcelona is much more Week”

Àmbits de treball:  globalització,  suport a pimes.

Organitzat per: ACT, Àrea de Turisme de la Diputació de Barcelona i Ajuntament de Terrassa.

Del 19 al 21 d'octubre, la Generalitat de Catalunya, a través de l'ACT, va organitzar una setmana catalana a Singapur coincidint amb la celebració d'ITB Àsia, la fira professional de turisme més important del continent asiàtic. La iniciativa, denominada **“Catalonia Barcelona is much more Week”**, va a donar a conèixer la marca Catalunya entre operadors turístics i mitjans de comunicació de la zona a través d'una construcció castellera, símbol de la cultura catalana i Patrimoni Cultural Immaterial declarat per la UNESCO, gràcies a la participació d'uns 230 membres de la colla dels Minyons de Terrassa. Així mateix, els periodistes i els empresaris turístics locals van poder tastar la cuina del xef Nandu Jubany, amb una estrella Michelin, en el restaurant del cuiner a Singapur (FOC at Sentosa), maridada amb vins i caves catalans gentilesa de les empreses Torres i Codorniu.

http://premsa.gencat.cat/pres_fsvp/AppJava/convocatoriavw/131915/ca/catalunya-promociona-singapur-ma-minyons-terrassa.do

ANNEX 28. Setmana Catalana a Singapur



Sopar gastronòmic de la World Travel Market i premi Hall of Fame of Gastronomy, Tourism and Culture

Àmbits de treball:  globalització,  diversitat.

Organitzat per: ACT.

El **8 de novembre**, en el marc del Global Sport Tourism Summit, celebrat per primera vegada dins la fira **World Travel Market de Londres**, Catalunya rebia el premi a la millor destinació de turisme esportiu del món. Aquest guardó se sumava al premi Hall of Fame on Gastronomy, Tourism and Culture, en la categoria de sector públic, que l'ACT havia rebut dies abans a Dublín (Irlanda) en el marc del Forum TouRRoir, i que va ser lliurat pel ministre d'Exteriors d'Irlanda, Charles Flanagan, i la directora de TouRRoir, Margaret Jeffares. Atès que Catalunya llua el títol de Regió Europea de la Gastronomia 2016, la gastronomia i l'enoturisme van ser els grans protagonistes de la presència catalana a la WTM. En aquest marc, l'ACT va organitzar un còctel-sopar adreçat al sector turístic català i del Regne Unit de la mà del xef Jordi Cruz i del seu equip del restaurant Àbac, que va reivindicar els productes catalans, les receptes tradicionals i les arrels de la cuina catalana a través d'una degustació de tapes variades. A més, la sala va ser decorada amb parades d'alimentació, a imatge i semblança d'un mercat, per destacar el paper que té el producte de qualitat i proximitat en la cuina catalana.

http://www.govern.cat/pres_gov/AppJava/govern/notespremsa/296715/catalunya-premiada-millor-destinacio-turisme-esportiu-mon-world-travel-market.html

ANNEX 29. World Travel Market



Accent Gastronomy

Àmbits de treball:  educació,  sostenibilitat,  suport a pimes,  agenda digital.

Organitzat per: diversos socis, entre els quals, la Universitat de Girona, la Unió d'Hostaleria i Turisme Costa Brava Centre i l'ACT.

El projecte Accent Gastronomy promou l'oferta d'experiències de turisme gastronòmic accessible. El seu objectiu és proporcionar a les pimes, els emprenedors i els professionals del turisme eines i competències que els ajudin a crear i desenvolupar productes turístics gastronòmics accessibles. Accent Gastronomy busca crear un model de turisme més inclusiu a través de millorar l'accessibilitat per a discapacitats sensorials en espais vinculats a la gastronomia, a la vegada que fomenta tipologies turístiques que funcionen, també, fora de la temporada alta tradicional. Tot això amb la visió de crear destinacions de turisme més sostenibles. L'ACT és sòcia col·laboradora del projecte juntament amb la Sheffield Hallam University (Regne Unit), Toerisme Vlaanderen, Inter i un conjunt d'organitzacions turístiques, incloent-hi la Hogeschool PXL, de Bèlgica, així com la Unió d'Hostaleria i Turisme de la Costa Brava Centre, i tot sota el lideratge de la Universitat de Girona.

Accions realitzades per l'ACT als mercats prioritaris

Àmbits de treball:  globalització,  diversitat,  suport a pimes,  innovació,  agenda digital.

Organitzat per: ACT.

L'ACT disposa d'una xarxa de centres de promoció turística arreu del món que ha contribuït a difondre la gastronomia i l'enoturisme en els mercats prioritaris en els quals es promou Catalunya com a destinació turística.

França

Els francesos visiten Catalunya motivats principalment pels recursos culturals, la **bona gastronomia** i les visites de familiars i amics.

Durant el 2016, la gastronomia ha esdevingut un eix de comunicació important per Catalunya a França. La distinció **Regió Europea de la Gastronomia** ha contribuït a reforçar el posicionament i la credibilitat de Catalunya en matèria gastronòmica, i a promoure els productes agroalimentaris locals i la singularitat de la cuina catalana.

Bordeus, símbol de l'art de viure i l'excel·lència enogastronòmica, ha estat la ciutat francesa que ha acollit el #SomGastronomia Tour, una trobada que ha permès de donar el tret de sortida a l'any 2017, l'Any del Turisme Sostenible, a través de la diversitat ecològica i local dels productes de les Terres de Lleida, de la mà del col·lectiu Noguera Cuina, en un espai sensible al medi ambient i la qualitat alimentària.

En la **campanya de comunicació digital** 2016 als principals portals del mercat francès, la gastronomia ha estat un dels vectors de comunicació destacats: **TripAdvisor.fr** (30,80 milions de visites al mes), **Viamichelin.fr** (12,60 milions de visites al mes), **Routard.com** (7,20 milions de visites al mes), **Edreams** (3,90 milions de visites al mes), **GoVoyages** (3,50 milions de visites al mes) i **Opodo** (3,50 milions de visites al mes) han millorat la visibilitat digital del patrimoni natural i cultural, la gastronomia i les tradicions castelleres de Catalunya a França.

L'ACT, juntament amb l'INCAVI i l'Agència per a la Competitivitat de l'Empresa (ACCIÓ) de França, han col·laborat en l'organització de les conferències del **Wine & Business Club de Lió i París**, respectivament. El Wine & Business Club és la primera xarxa europea de directors d'empreses i professionals de diversos sectors unida al voltant d'una triple temàtica: economia, gastronomia i vi. La xarxa està constituïda per 2.500 membres repartits per 14 clubs. L'ACT, amb motiu de la nominació de Catalunya com a Regió Europea de la Gastronomia, ha presentat l'excel·lència de l'enogastronomia, així com la certificació rebuda al 2015 de Destinació Biosfera Mundial. L'acte s'ha completat amb la degustació d'una selecció de vins de finca catalans: Clos Mogador, Celler Laurona i Jean Leon a la presentació de París, i Abadal i Vinyes Domènech a l'acte de Lió. El Wine Business Club és una molt bona plataforma per presentar l'excel·lència i la qualitat dels vins catalans.

L'ACT ha impulsat i ha donat suport a la degustació de vins catalans organitzada per **Gilbert & Gaillard a Catalunya** per tal d'establir el seu rànquing de vins a Catalunya. Els vins seleccionats han format part de l'edició de la guia de vins **Gilbert & Gaillard**. Es tracta d'un acte organitzat amb la col·laboració de l'INCAVI, l'Associació Vinícola Catalana (AVC) i l'Institut del Cava. **Gilbert & Gaillard** és una guia de vins, un segell de qualitat a França i una revista trimestral a escala internacional. Durant el 2016 s'ha realitzat un reportatge sobre els vins catalans a la seva revista.

Més d'una trentena entre mitjans de comunicació, bloguers i influenciadors han visitat Catalunya durant el 2016. La gastronomia ha estat present de manera transversal durant els diferents **viatges de premsa**. Destaquem les tres col·laboracions següents, en què la gastronomia ha estat la motivació principal del desplaçament a Catalunya:

- Col·laboració amb el mitjà de televisió France 3 en l'organització d'un viatge de premsa per a l'emissió "Météo à la carte" en què es va presentar un xef diferent cada dia realitzant una recepta i parlant de la seva cuina i la seva regió. El programa té entre 800.000 i 900.000 espectadors.
- Col·laboració amb el mitjà Géo Ado en l'organització d'un viatge de premsa per descobrir la gastronomia de la regió a través de tallers i visites a productors locals, la ruta del Modernisme a Reus, els castellers i PortAventura. La periodista va dur a terme un reportatge sobre els castellers al mitjà Géo Ado (revista adreçada a públic adolescent i que té l'objectiu d'incentivar-los a viatjar i a explorar el planeta) i també en va realitzar un altre al seu blog Aux Fil des Lieux sobre l'slow food a la Costa Daurada.
- Viatge de premsa amb l'objectiu de donar a conèixer l'oferta enoturística catalana a mitjans francesos. Durant la seva estada els periodistes van descobrir experiències enoturístiques a Barcelona, Paisatges de Barcelona, Terres de l'Ebre, Costa Barcelona i Costa Daurada.
- Múltiples accions de comunicació han completat i contribuït també a fer difusió de la riquesa i la diversitat de la cuina i l'enologia a Catalunya. En destaquem les següents:
- Publicació d'una newsletter professional especialitzada en gastronomia amb motiu de l'Any de la Gastronomia a Catalunya amb totes les actualitats referents a aquesta temàtica i una entrevista a Carme Rusalleda, ambaixadora d'aquest any. La tramesa es va dur a terme a 3.400 mitjans de comunicació i 1.600 contactes professionals (operadors turístics, agències de viatges, comitès d'empresa i associacions).

- Enviament d'una newsletter especialitzada en enoturisme per fer difusió entre el gran públic de les activitats enogastronòmiques que es poden fer a la regió i les últimes novetats relacionades amb aquest producte.
- Amb motiu de l'Any de la Gastronomia a Catalunya s'ha tematitzat el blog amb un nou microlloc sobre la gastronomia catalana: <http://gastronomie.catalunyaexperience.fr/>

Les xarxes socials, tant Facebook com Twitter, de Catalunya Turística a França han realitzat també durant el 2016 apunts dedicats a la gastronomia i l'enoturisme catalans. Destaquem l'alt compromís dels fans de la comunitat francesa tant de Twitter com de Facebook, que té gairebé 100.000 seguidors.

Catalunya ha estat convidada per la Regió Roine-Alps a visitar el Saló Internacional de Restauració, Hoteleria i Alimentació (SIRHA), en el marc de l'Any de la Gastronomia, per tal d'incentivar la presa de contacte amb professionals del sector. Roine-Alps, amb la seva capital Lió, és considerada per molts el bressol de la gastronomia a França. El saló té més de 3.000 expositors (productors, fabricants i distribuïdors) especialitzats en productes, equipaments i serveis per al sector de la restauració.

Espanya

Durant l'any 2016, i coincidint amb la declaració de Catalunya com a Regió Europea de la Gastronomia, s'han realitzat diferents accions en el mercat espanyol.

Accions de comunicació:

- Campanya de publicitat-monogràfic a Traveler, amb la publicació al mes de maig del monogràfic que posteriorment es va traduir en altres idiomes per a diferents mercats.
- Enviaments de newsletters i comunicacions per donar a conèixer Catalunya com a destinació gastronòmica. La **newsletter** del mercat espanyol s'envia a més de 5.000 contactes de professionals de mitjans i el comerç del mercat espanyol:
 - Febrer del 2016: newsletter amb contingut específic sobre Catalunya com a Regió Europea de la Gastronomia i l'oferta gastronòmica de Catalunya.
 - Setembre del 2016: newsletter amb contingut exclusivament sobre enoturisme a Catalunya.

Accions Trade:

- "Cataluña para Foodies": viatge de premsa amb vuit mitjans de comunicació espanyols i influenciadors especialitzats en gastronomia.

Europa central

Durant l'any 2016 el CPT d'Europa Central va dur a terme diferents accions per promocionar la gastronomia i l'enoturisme de Catalunya en els mercats d'Alemanya, Àustria i Suïssa.

L'acció principal va ser el Som Gastronomia a Berlín, amb la participació de 57 professionals del turisme, entre els quals hi havia premsa i operadors turístics.

Durant el 2016 es van portar a terme diverses col·laboracions amb premsa. En primer lloc, es va organitzar un viatge de premsa amb un periodista de l'agència alemanya de notícies DPA.

El reportatge es va publicar a 39 diaris alemanys i es va arribar

així a més de 3 milions de lectors. La segona col·laboració va ser amb la revista **Der Feinschmecker**; després de l'organització d'un viatge de premsa aquest 2017, s'ha publicat un article de 12 pàgines. Amb la mateixa revista també hi va haver una acció de comunicació dedicada a la promoció de la gastronomia.

Altres accions de comunicació, amb la gastronomia com a tema principal, van ser amb les revistes **EatSmarter**, revista especialitzada en gastronomia, i **Ferientrends**, revista de viatges suïssa.

A més, també es va dur a terme una col·laboració amb l'operador turístic Zeit Reisen per promocionar un viatge gastronòmic a Catalunya.

Durant el mes de juny es va organitzar un viatge de familiarització amb diversos bloguers a la Costa Daurada i a les Terres de l'Ebre. El viatge va coincidir amb el "Benvinguts a pagès" i va tenir com a tema principal la gastronomia.

La gastronomia també va ser un punt important que es va tenir molt en compte en altres accions com, per exemple, a la fira ITB de Berlín, on es van servir tapes en les dues últimes edicions servides pel restaurant 5 by Paco Pérez de Berlín. Al **workshop** de MICE a Munic també es va encarregar el càterin al mateix restaurant, així com al **workshop** organitzat per Lobster a Hamburg i també a les presentacions de Viena i a les d'enoturisme a Frankfurt.

Per finalitzar, també s'ha fet molta promoció a les xarxes socials. Al Facebook es van dedicar molts apunts a la gastronomia i en el blog d'Alemanya es van publicar molts articles referents a aquest producte.

Itàlia i Israel

Dins del marc de la nominació de Catalunya com a Regió Europea de la Gastronomia 2016, el CPT d'Itàlia i Israel ha integrat i potenciat la promoció d'aquest producte als mercats italià i israelià. A banda de les diverses accions promocionals organitzades amb el **trade** d'ambdós països a Catalunya, en què la temàtica gastronòmica s'ha presentat de manera transversal, el CPT va engegar durant el 2016 diverses accions específiques amb alguns dels principals mitjans i influenciadors del país, tant a Internet com fora.

El turista italià és un gran amant de l'enogastronomia i es tracta d'un dels productes més valorats en la tria de la destinació per a les seves vacances. Per tal de donar a conèixer la riquesa i la diversitat de la cuina i dels vins catalans, el CPT ha organitzat diverses accions amb la finalitat d'incrementar el coneixement de la marca Catalunya i de posicionar el territori com una destinació de qualitat.

Dins de l'estratègia de promoció digital, es van seleccionar tres importants influenciadors del món gastronòmic i se'ls va convidar a visitar una zona de Catalunya per tal de donar a conèixer diversos aspectes de la cuina catalana: la cuina d'autor de la Costa Brava, l'**slow food** de la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre i l'**street food** de Barcelona i la província de Barcelona (Costa Barcelona i Paisatges de Barcelona). Els tres seleccionats van ser Chiara Maci, una de les blogueres **food** italianes més influents; Alice Agnelli, del blog **A Gipsy in the Kitchen**, referent de l'**slow food** a Itàlia, i els Gnam Box, ambaixadors de l'**street food**.

L'organització d'un altre viatge de familiarització amb diversos bloguers a la Costa Brava Centre va assegurar la presència de les marques Catalunya i Costa Brava a alguns dels blogs genèrics italians més potents i al mitjà en línia *Cosmopolitan*. El programa de viatge estava enfocat a donar a conèixer la riquesa cultural i gastronòmica de la zona i va resultar en diversos articles que presentaven l'excel·lència del territori, així com un impacte en les xarxes socials, gràcies a les diverses publicacions dels bloguers tant durant com després del viatge.

A més a més, la promoció es va centrar també en la comunicació directa a través d'apunts dedicats i campanyes publicitàries als seguidors del Catalunya Experience, el perfil de Facebook a Itàlia de l'ACT, amb més de 100.000 seguidors.

Per tal de donar cabuda també als mitjans no digitals, des del CPT es van seleccionar dues de les revistes dedicades al món dels viatges i el *lifestyle* amb més tirada a Itàlia: *Vanity Fair* i *Dove*. *Vanity Fair* publicarà aquesta primavera un reportatge sobre l'enogastronomia al Penedès i *Dove* una crònica sobre la gastronomia catalana.

Aquest 2017, el CPT ha reprès la col·laboració establerta amb el blog *A Gipsy in the Kitchen* i ha portat a terme una acció de comunicació dedicada a fer conèixer una de les receptes més típiques i representatives de Catalunya a escala internacional: la crema catalana.

La promoció enogastronòmica a Israel s'ha centrat principalment en dues accions:

1. Campanya de comunicació a la web Lametayel, principal portal en línia dedicat als viatges, que té més d'un milió d'usuaris únics al mes, en el qual es va engegar una campanya publicitària de bàners per tal de consolidar la marca Catalunya al mercat, fent especial èmfasi en el producte enogastronòmic.
2. Organització d'un esdeveniment específic en col·laboració amb el Patronat de Turisme Costa Brava Girona, en el qual, a través d'un *brunch* cuinat per un xef català, es va presentar el producte enogastronòmic del territori davant dels principals mitjans i crítics gastronòmics del país. La repercussió a la premsa israeliana va ser considerable gràcies a la publicació de 10 articles als principals mitjans del país.

Regne Unit i Irlanda

En tractar-se d'un mercat prioritari, s'han organitzat, o s'hi ha participat, més d'una vintena d'accions de promoció de la gastronomia i l'enoturisme. Moltes d'aquestes han estat *famtrips*, *presstrips* o *blogtrips*, alguns en coordinació amb els patronats de turisme provincials. També s'han organitzat presentacions del potencial enoturístic de Catalunya, i s'ha reforçat amb campanyes de publicitat específiques d'aquest producte. S'ha participat en el *workshop* City Fair, que l'any 2016 es va centrar en la promoció de la gastronomia, i es va organitzar el sopar gastronòmic de la fira WTM de la mà del cuiner estrellat Jordi Cruz.

Rússia i els països de l'Est

Al mercat rus s'han organitzat actes de promoció de la gastronomia i l'enoturisme coincidint amb trobades que s'organitzen anualment pels prescriptors turístics. Aquest any han tingut especial accent de gastronomia catalana. S'ha potenciat la difusió de xefs catalans residents a Rússia, i també s'ha col·laborat amb premsa i operadors turístics de renom oferint-los visites a Catalunya per donar a conèixer l'oferta enogastronòmica.

Benelux

En el marc de l'Any de la Gastronomia i l'Enoturisme, l'oficina de l'ACT al Benelux ha dut a terme una campanya de promoció de 360° per donar a conèixer l'oferta gastro enoturística de Catalunya. Les accions realitzades han tingut com a públic objectiu (i) operadors turístics i agents de viatges, (ii) prescriptors vinculats al vi i la gastronomia i (iii) consumidors finals. Pel que fa a accions dirigides a operadors turístics i agents de viatges, cal destacar les presentacions sobre les possibilitats de Catalunya com a destinació enoturística a Bèlgica i els Països Baixos, a les quals van assistir un total de 70 persones, així com el dinar ofert durant la trobada anual de l'Associació Holandesa d'Operadors Turístics (ANVR). Quant a prescriptors, s'ha organitzat, de manera conjunta amb l'INCAVI i ACCIÓ, una visita a Catalunya per a l'Associació Holandesa de Sommeliers. Finalment, per tal d'arribar al consumidor final, s'han fet col·laboracions tant amb mitjans tradicionals no digitals (publicacions a revistes com *Seasons*, *Espanje!* o *Perswijn*, edició especial en neerlandès de la revista *Condé Nast Traveler*, i un episodi dedicat al programa de televisió *Pluijms Eetbare Wereld*) com amb mitjans digitals (Facebook, plataformes especialitzades com *winelifemagazine.nl* o *deliciousmagazine.nl*, i blogs de viatges).

Països nòrdics

Durant el 2016 es van organitzar viatges de premsa i de bloguers per donar a conèixer l'oferta enoturística de Catalunya, en concret un amb Munsöknarna, associació d'aficionats al vi de Suècia i Finlàndia, amb més de 24.999 membres i més de 50 anys d'història. També es va dur a terme una campanya per donar a conèixer la marca Catalunya al nou *showroom* Vibliotek, ubicat a la ciutat sueca de Malmö, amb el fil conductor de la cuina catalana i Catalunya, durant tot el mes de novembre, tenint a disposició dels seus clients informació sobre la nostra destinació. A banda, es va fer una acció de promoció a Facebook d'una experiència gastronòmica catalana i un viatge a Barcelona. Finalment, es va organitzar una campanya en línia al portal Travellink per mitjà de bàners i un microlloc per donar a conèixer l'oferta de turisme gastronòmic i d'entourisme.

Àsia-Pacífic

S'ha promocionat la gastronomia catalana a Corea del Sud a partir de l'organització d'un viatge de premsa de la revista *The Traveller* i d'un altre amb la televisió nacional KBS amb la celebritat mediàtica Mina Sohn. També s'han organitzat diverses accions promocionals a Austràlia en col·laboració amb el Patronat de Turisme Costa Brava Girona: un "Brunch amb les Estrelles" amb en Jordi i Josep Roca vinculat a la gala dels World's 50 Best Restaurant Award 2017, un dinar-presentació al Restaurant Tinto adreçat a una vintena d'agents de viatges de la xarxa Virtuoso, un esmorzar de formació per a agents de viatges membres del Council of Australian Tour Operators (CATO) i una campanya de màrqueting en línia amb Expedia, plataforma líder de vendes en el mercat australià amb 18 milions de visites mensuals. Pel que fa a Singapur, es va organitzar, en el marc de la Setmana Catalana a Singapur, un *media lunch* anomenat "Catalonia Barcelona is much more" amb la participació de Turisme de Barcelona i l'Ajuntament de Terrassa al nou restaurant FOC Sentosa del xef Nandu Jubany, davant una desena de periodistes especialitzats i amb la presència de 230 minyons de la colla castellera terrassenca, amb un impacte de 31 milions de visualitzacions. L'acció es va completar amb un *trade evening* adreçat a 80 operadors de la National Association of Travel Agents of Singapur i Malàisia.

Xina

Es va organitzar un viatge de premsa de la cadena Epicure, del 23 al 29 de novembre del 2016, que donarà com a resultat un documental sobre la gastronomia de Catalunya que s'acabarà de produir a finals de l'estiu del 2017. Hi van participar la xef Carme Ruscalleda i Miguel Torres.

EUA i Canadà

El client americà està cada vegada més interessat en tots els temes relacionats amb la gastronomia i els vins, i aprofita els seus viatges de vacances per conèixer millor la gastronomia de la destinació que visita. Catalunya té en aquest sentit una gran oportunitat per posicionar-se com a destinació líder en aquest mercat, i des del CPT s'utilitzen les diferents accions de promoció per reforçar aquest posicionament. Durant el 2016 el CPT va aprofitar l'Any de la Gastronomia per fer un fort desplegament d'accions centrades en la promoció del turisme enogastronòmic: des de sessions de formació, fins a presentacions per a professionals del món de la gastronomia o intermediaris turístics en concursos en línia i viatges de premsa i operadors turístics. El component gastronòmic ha estat el centre de l'acció promocional a l'Amèrica del Nord. D'entre les diferents accions realitzades, destaquen el conjunt d'accions vinculades a la gala de lliurament dels premis Best Restaurant in the World, que va tenir lloc a Nova York al mes de juny del 2016. Es va aprofitar la gala i la participació dels germans Roca per fer un seguit d'accions en col·laboració amb el Patronat de Turisme Costa Brava Girona. Durant dos dies van tenir lloc un esmorzar-presentació adreçat als mitjans de comunicació, un tast de vins per a mitjans especialitzats en vins i un dinar-presentació de l'oferta *premium* posant èmfasi en les experiències gastronòmiques per a les principals agències de turisme de luxe de la ciutat de Nova York.

Amèrica del Sud

En algunes accions de promoció turística es va fer especial incidència en la gastronomia catalana com, per exemple, a la presentació conjunta amb Hotelbeds a final de setembre en què es va organitzar un taller de pa amb tomàquet.

ANNEX 30. Detall de les accions de l'Any de la Gastronomia i l'Enoturisme organitzades pels Centres de Promoció Turística de l'ACT

Viatges de familiarització, de premsa o de bloggers especialitzats en gastronomia en diferents mercats

Àmbits de treball:  globalització.

Organitzat per: Diputació de Barcelona.

Accions de promoció turística no digital

Àmbits de treball:  globalització,  diversitat.

Organitzat per: Barcelona Turisme.

- 7 fires comercials
- 3 tallers
- 7 viatges de premsa
- 5 blogtrips
- 3 viatges de familiarització
- 7 altres accions de promoció

4.2.2 Accions de promoció del producte agroalimentari

European Seafood Exposition. Del 26 al 28 d'abril del 2016. Brussel·les

Àmbits de treball:  alimenta el planeta,  suport a pimes,  globalització.

Organitzat per: PRODECA.

Es va dur a terme l'organització i la gestió de l'espai Catalunya a una de les fires més importants d'Europa dedicada als productes del mar, els equipaments, la tecnologia i els processos. En l'edició anterior, 25.800 visitants procedents de 140 països van poder conèixer els productes de les 1.700 empreses exposadores de 75 països. En l'edició del 2016 hi van participar 10 empreses del sector amb el suport de PRODECA.

Tasta Catalunya. Del 24 a 26 de juny del 2016. Sant Sebastià

Àmbits de treball:  alimenta el planeta,  suport a pimes,  diversitat.

Organitzat per: PRODECA.

Certamen firal de venda directa que sorgeix de la bona acollida que tenen els productes catalans al País Basc, detectada en les diferents accions que s'hi ha dut a terme, i que durant tres dies va esdevenir un gran aparador comercial de la gastronomia catalana en aquella zona, tot oferint als professionals i al consumidor final la gran diversitat i les singularitats dels productes agroalimentaris catalans, la qual cosa els va permetre gaudir de les seves excel·lències i la seva qualitat. L'edició del 2016 va ser un èxit, tant en assistència de públic com en venda dels productes que s'hi van oferir. En l'edició del 2016 hi van participar 14 empreses agroalimentàries catalanes amb el suport de PRODECA.

http://www.prodeca.cat/noticies_detall.php?idNoticia=298#WOqy7IVK5FQ

Fruit Attraction. Del 5 al 7 d'octubre del 2016. Madrid

Àmbits de treball:  alimenta el planeta,  suport a pimes,  globalització.

Organitzat per: PRODECA.

Es va dur a terme l'organització i la gestió de l'espai Catalunya en la vuitena edició d'aquesta fira internacional del sector de la fruita i la verdura, una gran plataforma comercial que durant tres dies fomenta intenses relacions comercials entre el teixit empresarial que vol dinamitzar la seva activitat promocional amb el canal de distribució internacional. Les empreses catalanes participants es presenten a Fruit Attraction com a integradores d'un dels mercats de distribució de productes frescos més importants del sud d'Europa. En l'edició del 2016 hi van participar 40 empreses catalanes del sector de la fruita amb el suport de PRODECA.

http://www.prodeca.cat/noticies_detall.php?idNoticia=312#WOqyloVK5FQ



SIAL Paris. Del 16 al 20 d'octubre del 2016. París

Àmbits de treball: 🍌 alimenta el planeta, 🍷 suport a pimes, 🌐 globalització.
Organitzat per: PRODECA.

Aquest certamen, de periodicitat biennal, i que el 2016 va celebrar el seu 50è aniversari, és la fira especialitzada més important del calendari anual per a aliments i begudes realitzada a la Unió Europea gràcies a la seva magnitud i nivell globalitzador com a punt de trobada internacional, i només comparable amb Anuga (Alemanya), que té lloc en anys senars, i Alimentaria Barcelona, que se celebra en anys parells. En l'edició del 2016, l'estand de Catalunya, organitzat i gestionat per PRODECA, va tornar a disposar de dos espais ubicats en dos sectors diferenciats: un a l'espai multiproducte del pavelló de les regions i un altre al pavelló dels carnis, per l'especial rellevància d'aquest sector al nostre país. En l'edició del 2016 hi van participar 34 empreses dels sectors carni i gourmet amb el suport de PRODECA.

http://www.prodeca.cat/noticies_detall.php?idNoticia=317#.WQyfoVK5FQ

Yummex Middle East.

Del 7 al 9 de novembre del 2016. Dubai

Àmbits de treball: 🍌 alimenta el planeta, 🍷 suport a pimes, 🌐 globalització.
Organitzat per: PRODECA.

Es va dur a terme l'organització de la participació agrupada, sota el paraigua de Catalunya, d'empreses catalanes del sector dels dolços i els snacks. La fira Yummex Middle East, l'esdeveniment més important del sector del dolç en aquesta regió, reuneix els professionals de la indústria dels dolços, els aperitius i els productes de confiteria, i té com a públic compradors de tota la zona de l'Orient Mitjà i el nord d'Àfrica, com ara importadors, exportadors, grans cadenes comercials, supermercats, majoristes, minoristes, botigues especialitzades, sector de la restauració i càtering, hotels, així com línies aèries i marítimes. En l'edició del 2016 hi van participar quatre empreses del sector amb el suport de PRODECA.

http://www.prodeca.cat/noticies_detall.php?idNoticia=322#.WQyVYV5FQ

Worlds of Flavor

Àmbits de treball: 🍌 alimenta el planeta, 🍷 suport a pimes, 🌐 globalització.
Organitzat per: ACCIÓ en col·laboració amb l'ACT.

Es tracta d'un congrés organitzat pel Culinary Institute of America a Napa Valley, del 20 i el 23 d'abril, en què va assistir el **Departament d'ACCIÓ** i l'ACT va presentar la gastronomia catalana a prescriptors de la destinació. Junt amb ACCIÓ, van assistir-hi vuit empreses catalanes alimentàries per presentar-hi els seus productes, així com set cellers catalans, que van dur-hi a terme un seminari de tast. A banda, hi van anar dos xefs (Sergio Andreu, de La Pepita, i Mateu Casañes, de Disfrutar) que van realitzar seminaris i *showcooking*s.

Catalan Wines USA

Àmbits de treball: 🍌 alimenta el planeta, 🍷 suport a pimes, 🌐 globalització.
Organitzat per: ACCIÓ.

És la plataforma, promoguda des d'ACCIÓ, que dona suport a l'entrada de cellers al Estats Units. Es dona suport en la part preparatòria (política de preus, materials de promoció, selecció de productes), en la tramitació d'etiquetatge i en l'enviament de producte als Estats Units i en la part comercial (organització de tres esdeveniments anuals on es conviden perfils professionals del sector del vi per a un seminari sobre vins catalans i un tast de productes dels cellers participants). Els esdeveniments van ser a Washington DC el 9 de febrer, a Denver (Colorado) el 17 de maig i a Charlotte (Carolina del Nord) a l'octubre.

Weine aus Katalonien (Alemanya)

Àmbits de treball: 🍌 alimenta el planeta, 🍷 suport a pimes, 🌐 globalització.
Organitzat per: ACCIÓ.

El programa d'ACCIÓ va permetre presentar vins i caves als professionals per mitjà d'una estratègia digital (pàgina web, xarxes socials, blog, *newsletter*, campanyes digitals de promoció) i de dos actes de tast professionals a diverses zones metropolitanes d'Alemanya, dividits en un seminari i un acte tipus fira amb *winewalks*. Els esdeveniments del 2016 es van dur a terme el 15 de febrer a Berlín i el 18 d'abril a Frankfurt.

Participació en fires internacionals de slow food

Àmbits de treball: 🍌 alimenta el planeta, 🌱 sostenibilitat, 🍷 diversitat, 🏡 urbà/rural, 🩺 salut, 🌐 globalització.
Organitzat per: Slow Food Catalunya.

Es va participar en fires italianes com el Salone del Gusto (Torí), Slow Fish (Gènova) i Cheese (Bra) promocionant els productes catalans de qualitat.



Relació amb la resta de regions europees de la gastronomia

Àmbit de treball:  globalització, col·laboració amb altres  regions europees de la gastronomia

Des d'un inici, Catalunya Regió Europea de la Gastronomia va tenir molt present el propòsit de compartir coneixements i intercanviar experiències amb la resta de participants de la Plataforma Regió Europea de la Gastronomia. Com a pioners del títol, sabíem que érem un referent i teníem la missió de transmetre tots els nostres coneixements a les futures regions. Aquest va ser el sentiment de les entitats i els agents implicats en el projecte i és just remarcar que la relació amb els integrants de la plataforma administrada per l'International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism (IGCAT) ha estat molt enriquidora.



A continuació, s'exposa un resum de les reunions de la Plataforma Regió Europea de la Gastronomia (ERG, per la sigla en anglès):

Col·laboració amb altres ERG, globalització.

- **Sessió informativa de les regions europees de gastronomia.** 9 d'octubre del 2014. Brussel·les

La Delegació de Malta a Brussel·les va acollir la presentació del projecte del títol de Regió Europea de la Gastronomia a entitats i personalitats vinculants de la Comissió Europea, europarlamentaris i el Comitè de les Regions, entre altres.

L'endemà, el 10 d'octubre, es va celebrar la reunió de la plataforma ERG a la Delegació de Dinamarca Central.

- **Reunió de la plataforma ERG.** 5 de febrer del 2015. Ponte de Lima (Portugal)
- **Reunió de la plataforma ERG.** 1 de juliol del 2015. Barcelona
- **Presentació del CREG'16 al SEDEC, CoR.** 22 de setembre del 2015. Brussel·les



Esdeveniment que va tenir lloc a la Comissió SEDEC del Comitè de les Regions durant el qual es va manifestar el suport al títol de Regió Europea de la Gastronomia. Catalunya va tenir l'oportunitat de presentar davant la Comissió SEDEC el seu programa per al CREG'16.

- **Reunió de la plataforma ERG.** 30 de setembre i 1 d'octubre del 2015. Bèrgam (Itàlia)
- **Catalunya presenta el programa de la Regió Europea de la Gastronomia.** 3 de febrer del 2016. Barcelona

Sota l'eslògan "Som Gastronomia", Catalunya va presentar el seu programa com a Regió Europea de la Gastronomia i les diverses accions que es durien a terme durant tot l'any. En el transcurs de l'acte, la xef Carme Ruscalleda va ser proclamada ambaixadora del títol.



- **Reunió de la plataforma ERG.** 17 i 18 de març del 2016. -Hertogenbosch (Països Baixos)



- **Reunió de la plataforma ERG i acte de lliurament del títol Regió Europea de la Gastronomia 2018 a Galway/Oest d'Irlanda (Irlanda) i Brabant Septentrional (Països Baixos).** Del 20 al 24 de juny del 2016. Aarhus (Dinamarca)

Phil Hogan, comissari de la Direcció General d'Agricultura de la Comissió Europea, va ser l'encarregat de lliurar els títols, juntament amb el president de la regió de Dinamarca Central, l'alcalde d'Aarhus, l'alcalde de Galway, el director general del Consell Provincial de Galway i el vicegovernador de Brabant Septentrional, entre altres personalitats.



- **Visita del jurat a l'Egeu Meridional.** Del 9 al 12 de setembre del 2016. Rodes (Grècia)
- **Film Food Fest Bergamo.** 13 i 14 de setembre del 2016. Bèrgam (Itàlia)

És un esdeveniment organitzat per Llobardia Oriental, en col·laboració amb el Departament de Desenvolupament Econòmic de la Llobardia.



Aprofitant aquest esdeveniment que mostrava pel·lícules en què la gastronomia n'era la protagonista, la regió de la Llombardia va obrir un diàleg sobre la cuina local i tradicional. Catalunya va ser convidada a participar en el col·loqui per presentar el CREG'16.

Reunió de la plataforma ERG. Del 28 de setembre a l'1 d'octubre del 2016. Sibiu (Romania)

- **Fòrum Gastronòmic.** Del 23 al 26 d'octubre del 2016. Barcelona

Durant la celebració d'aquest congrés gastronòmic, la plataforma ERG va disposar d'un aparador des del qual es va fer difusió de les regions europees de la gastronomia i del projecte català.

- **European Young Chef Award.** 14 de novembre del 2016. Sant Pol de Mar (Barcelona)

La primera edició del concurs culinari organitzat i promogut per l'IGCAT, amb el beneplàcit dels membres de la plataforma, es va celebrar a l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar (EUHT Sant Pol de Mar). El premi European Young Chef neix amb l'objectiu de reforçar vincles entre les regions europees mitjançant la cuina i els pro-

ductes locals, promoure les innovacions de la cuina tradicional i subratllar la cultura de la sostenibilitat a la cuina.

En la competició hi van participar xefs professionals d'entre 18 i 28 anys en representació de 10 regions europees de la gastronomia: Catalunya, Llombardia Oriental, Galway/Oest d'Irlanda, Aarhus-Dinamarca Central, Riga-Gauja, Prekmurje, Brabant Septentrional, Sibiu, Kuopio i Egeu Meridional. El concursant guanyador va ser el representant de la regió de l'Egeu Meridional (Grècia), Stamatios Misomikes, amb el plat "Salas". En segon lloc va quedar l'holandès Jan van Hout i en tercera posició l'italià Andrei Iosif Micle.

Així mateix, en l'acte hi van participar figures clau de la gastronomia catalana i de la seva promoció dins i fora de les nostres fronteres com els xefs Joan Roca i Carne Ruscalleda, ambaixadora de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia.

L'esdeveniment va coincidir amb el 50è aniversari de l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar, una institució molt arrelada al món de la gastronomia i l'hoteleria a Catalunya on cada any es formen alguns dels millors cuiners del país.

ANNEX 31. Nota de premsa de l'European Young Chef Award

- **Visita de Brabant Septentrional.** 23 i 24 de novembre del 2016. Barcelona

Una delegació de Brabant Septentrional (Països Baixos), Regió Europea de la Gastronomia 2018, va visitar-nos per conèixer de primera mà els detalls del projecte català.

La delegació neerlandesa es va reunir amb diversos agents i entitats implicats en la distinció (PRODECA, l'ACT, ACCIÓ, Diputació de Barcelona, Clúster Gourmet de Catalunya, Fundació Alícia), va poder gaudir d'un "Menú Som Gastronomia" a un dels restaurants adherit al projecte i a la campanya, així com d'una visita guiada a les instal·lacions de la Fundació Alícia, centre de referència de la innovació tecnològica aplicada a la cuina, de la millora dels hàbits alimentaris i de la valoració del patrimoni agroalimentari i gastronòmic, i una de les entitats implicades en la distinció des de la candidatura.

- **2019 Award Ceremony.** 24 i 25 de gener del 2017. Atenes. Grècia

La ciutat grega d'Atenes va ser l'escenari de dues cerimònies vinculades al títol de Regió Europea de la Gastronomia. La pri-

mera va ser el traspàs de la distinció de Catalunya i Minho (Portugal) a les regions de Llombardia Oriental (Itàlia), Riga-Gauja (Letònia) i Aarhus-Dinamarca Central (Dinamarca), ambaixadores del títol durant el 2017. Durant l'acte, la delegació catalana va afirmar que, en ser els primers a encetar la distinció, es van enfrontar a diversos reptes, però que han aconseguit fites molt importants, entre les quals n'hi ha algunes de pioneres com treballar en un Pla de la Gastronomia conjunt de la regió. Així mateix, des de Catalunya es va animar les regions del 2017 a compartir coneixements per tal de créixer junts.

En aquest sentit, l'IGCAT va felicitar la delegació catalana desplaçada a la capital grega pel nivell de la feina feta durant el 2016 i va encoratjar la resta de delegacions a treballar fort en la mateixa direcció.

La segona cerimònia que va acollir la capital grega va ser el lliurament dels títols del 2019 a Sibiu (Romania) i Egeu Meridional, amfitrions dels actes, als quals van assistir algunes de les personalitats més destacades del país com la ministra de Turisme, Elena Kountoura, o el governador de l'Egeu Meridional, George Hatzimarkos, així com Silvia Draghi, en representació de la Direcció General de Creixement de la Comissió Europea, qui va manifestar el suport de l'organisme internacional a la iniciativa.

- **Reunió de la plataforma ERG.** 25 i 26 de gener del 2016. Regió de l'Egeu Meridional Rodas (Grècia)



ph:N.Nan



El CREG'16 als mitjans

Recopilació d'impactes a premsa (digital i en paper) i a espais audiovisuals

Televisió

Telenotícies Vespre, cap de setmana (TV3)

- Diumenge 20 de març del 2016

(Minut 20:20)

<http://www.ccma.cat/tv3/alacarta/telenoticies-vespre/telenoticies-cap-de-setmana-vespre-20032016/video/5590491/>



Programa Espai Terra (TV3)

- Dijous 19 de maig del 2016
- Dijous 26 de maig del 2016
- Dijous 9 de juny del 2016
- Dijous 16 de juny del 2016

Dins aquest programa sobre natura i el respecte pel medi ambient, les tradicions de la terra i la cultura catalanes, es van emetre un seguit de reportatges sobre la iniciativa "Benvinguts a pagès", una de les accions centrals de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016. Al llarg de quatre dijous, es van visitar explotacions de ramaders, d'agricultors, de joves neorurals que han fet de la seva vocació l'ofici o de pagesos de tota la vida que volen obrir les portes de casa seva perquè gent d'altres comarques i, sobretot, de les zones urbanes, s'acostin a un món que de vegades s'idealitza i, moltes altres, senzillament, s'ignora.

<http://www.ccma.cat/tv3/alacarta/espai-terra/dijous-19-de-maig/video/5601847/>



L'Informatiu. La 1. TVE

- Diumenge 19 de juny del 2016

<http://www.rtve.es/alacarta/videos/informatiu/les-granjes-catalunya-obertes-public-1a-edicio-del-benvinguts-pages/3638797/>

Cuina

<https://vimeo.com/195596333>

Prensa escrita

Ara

- Divendres 8 de gener del 2016



El Mundo de Catalunya

- Dimecres 27 d'abril del 2016



Què Fem

- Divendres 29 d'abril del 2016



El Periódico de Catalunya

- Dissabte 28 de maig del 2016



- Divendres 3 de juny del 2016



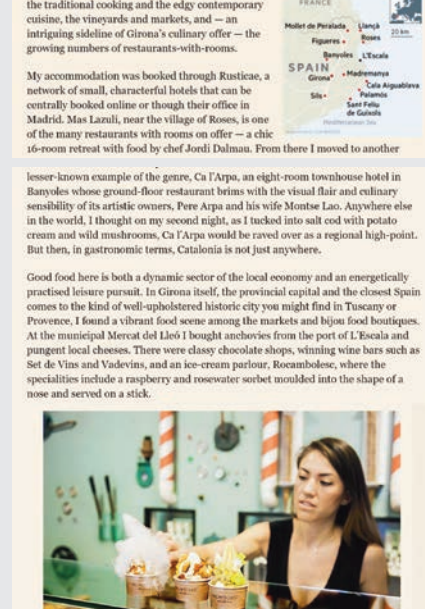
- **Dimecres 15 de juny del 2016**



- **Diumenge 26 de juny del 2016**



- **Divendres 9 de setembre del 2016**





Llafranc (Alt Empordà), amb una estrella Michelin i adherit al CREG'16, i els presidents de tres de les colles castelleres més importants: Cesc Poch (Minyons de Terrassa), Joan Badell (Castellers de Vilafraça) i Joan Ibarra (Colla Vella dels Xiquets de Valls).

El cuiner rep els castellers en una cabana de pescadors i els convida a un maridat-

ge en què cadascú aporta un producte de la terra: el **vi del Penedès**, els **calçots de Valls**, la **botifarra terregada de Terrassa** i, en representació de l'Empordà, les **garoines i les gambes de Palamós**. Amb el mar d'hivern com a teló de fons, el documental reivindica aspectes com el paisatge i la tradició i aborda el moment d'èxit que viu el món casteller.

El programa es va emetre el dissabte 28 de gener del 2017 a les televisions locals i al canal 159 de **Movistar+**.

<http://www.xiptv.cat/dosos-amunt/capitol/exquisits>

ANNEX 34. Aparicions de 'Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016' als mitjans de comunicació (Clipping de premsa)



Cloenda de «Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016»

Catalunya es va acomiadar de la distinció 'Regió Europea de la Gastronomia' el 24 d'abril del 2017 amb un espectacle gastromusical celebrat als Jardins del Palau Robert de Barcelona, tot coincidint també amb la cloenda de l'Any de la Gastronomia i l'Enoturisme i de l'exposició "De la Terra a la Lluna", l'homenatge als 30 anys de trajectòria del Celler de Can Roca.



Organitzat amb la col·laboració de la revista Enderrock, en la línia del número de setembre de la publicació dedicat a parelles de cuiners i músics, l'acte va ser conduït pel periodista Màrius Serra, i van comptar amb els parlaments de la consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Hble. Sra. Meritxell Serret i Aleu; del conseller d'Empresa i Coneixement, Hble. Jordi Baiget; i de la comissària de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016, la periodista Carme Gasull.



Tots tres van posar l'accent en la importància de donar continuïtat a les accions nascudes en el marc d'aquest títol europeu. Gasull, a més, va fer balanç d'un any que deixarà empremta. La prova és aquesta memòria, que va presentar durant la seva intervenció i que es va lliurar als assistents a l'acte.



Calia un acomiadament de luxe per despedir un any en el qual s'han enlitàt centenars d'activitats relacionades amb la cuina, el territori i el producte, i en definitiva, amb la gastronomia catalana. Per això, diverses parelles de músics i cuiners van pujar a l'escenari per oferir un maridatge gastromusical, harmonies formades pel músic Pep Sala, que va interpretar "La Mare dels ous" pel cuiner Nandu Jubany; Xarim Areste, que va tocar "Mar i Muntanya", inspirat en Marc Gascons; i Arnau Tordera, que va presentar "El Tour", un tema pel xef Vicenç Guimerà.



A l'acte de cloenda de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia van assistir també representants de les noves regions que enguany llueixen la distinció, les d'East Lombardy (Itàlia), Riga Gauja (Letònia) i Aarhus Central Denmark (Dinamarca), ambaixadores del títol de Regió Europea de la Gastronomia durant aquest 2017.

[ANNEX REVISTA ENDERROCK A CARPETA ANNEXOS](#)



Epíleg

Catalunya va cedir el títol de Regió Europea de la Gastronomia a la Llombardia Oriental (Itàlia), Riga-Gauja (Letònia) i Aarhus-Dinamarca Central (Dinamarca) en una cerimònia oficial celebrada a la ciutat grega d'Atenes el 24 de gener del 2017.

No obstant això, la celebració de la cloenda oficial de la distinció a Catalunya va tenir lloc a Barcelona el 24 d'abril del 2017. La data triada, l'endemà de la diada de Sant Jordi, festa nacional de Catalunya, va coincidir també amb la cloenda de l'Any de la Gastronomia i l'Enoturisme, així com de l'exposició "De la Terra a la Lluna", l'homenatge als 30 anys de trajectòria del restaurant gironí El Celler de Can Roca.

L'acte de tancament de CREG'16 va ser un esdeveniment festiu i gastromusical amb un maridatge especial de cuiners i músics del país. A més de l'ambaixadora de la distinció, la xef Carme Ruscalleda, que va participar en l'acte amb el cantautor Roger Mas com a parella musical, es van poder veure, escoltar i degustar les creacions d'altres duets: Nando Jubany i Pep Sala, Marc Gascons i Xarim Aresté, i Vicent Guimerà i Arnau Tordera.

Un final de festa en un escenari emblemàtic com són els Jardins del Palau Robert de Barcelona i al qual van assistir unes 300 persones, entre les quals hi havia representants de la Plataforma Regió Europea de la Gastronomia. Perquè aquest no és un "adeu per sempre", sinó un "continuem treballant".

associacions i ens del sector han treballat plegats amb l'objectiu de reivindicar el producte agroalimentari com a part important de la cadena de valor de l'experiència turística.

D'aquesta manera s'ha aconseguit ampliar la definició de gastronomia des del punt de vista turístic, tot incorporant-hi no només el producte, sinó també el productor, el paisatge i la cultura. Gràcies a aquesta ampliació del concepte, les institucions han col·laborat més estretament amb el sector per impulsar el turisme enogastronòmic com una oportunitat de dinamització dels territoris.

Aquest treball de sinergia i de col·laboració s'ha reconegut en el darrer Consell General del CREG'16 com un dels principals baluards de tot l'any, i alhora s'ha assumit el compromís de continuar treballant conjuntament per mantenir la promoció i el posicionament de la nostra gastronomia a escala local i internacional.

El CREG'16 també ha unit esforços i ha compartit estratègies amb altres departaments del Govern català, així com amb les prop de 700 entitats que s'hi van voler adherir i els integrants del Comitè Tècnic, el Consell General i la taula d'experts que

nostra, i també al món. Per fer-ho, el Pla planteja un seguit de reptes que ens caldrà afrontar de cara al futur, com és el cas de la creació i el posicionament de la marca Catalunya, el relat que l'envoltarà, la projecció dels nostres productes o la millora constant de la qualitat, entre altres.

Fires, mercats, festivitats, jornades, tallers... Catalunya és possiblement el lloc del món on es concentren més demostracions de producte, cuina i territori. No hi ha setmana al llarg de l'any que no se celebri en algun lloc del país un esdeveniment entorn d'aquest sector. Tots i cadascun d'aquests esdeveniments tenen la seva importància, perquè contribueixen, en la seva mesura, a difondre i fer més gran el patrimoni gastronòmic català.

El CREG'16 ha servit per fer aflorar més encara aquesta riquesa gastronòmica, en el seu sentit més ampli, i promoure sinergies a través de les quals s'obté un efecte multiplicador.

Estem un marc excepcional per la tradició i alhora pel prestigi mundial de la nostra cuina, per la gran diversitat i qualitat dels nostres productes, pel munt de gent que any rere any vista el nostre país i té l'oportunitat de degustar-lo, per



Aquest títol ha deixat com a llegat una millor cohesió territorial i sectorial, ha impulsat la coordinació públicoprivada i ha aconseguit, en definitiva, vertebrar totes les iniciatives del sector conjuntament. I precisament aquest era el repte que es va plantejar des de la Generalitat i el conjunt d'entitats implicades quan es va presentar la candidatura de Catalunya com a primera Regió Europea de la Gastronomia.

Cal remarcar, doncs, d'aquesta distinció i del treball de tot l'any l'acostament, la coordinació i la bona entesa entre els departaments d'Agricultura i Turisme, que juntament amb moltes personalitats,

ha contribuït activament en l'elaboració del Pla de la Gastronomia.

El Pla de Gastronomia és el marc per mitjà del qual es compta continuar treballant i avançar en les diferents línies d'actuació en la valorització i la promoció de la nostra gastronomia. El Pla, elaborat per més de 120 experts i agents del sector, compta ser el full de ruta en el qual les administracions públiques, els centres de formació i recerca, les entitats i el sector privat remem plegats i sumem esforços en l'objectiu compartit de fer encara més gran el potencial de la nostra gastronomia i els nostres productes, aquí, a casa

l'associació que es fa a molts indrets del món entre la nostra cuina i els nostres productes amb valors com el gaudi i la dieta saludable, per l'extens i ric entramat d'empreses i entitats que treballen en i pel sector... Tenim un patrimoni extraordinari i, entre tots, tenim la responsabilitat de mantenir-lo i ampliar-lo.

Volem mostrar el nostre agraïment a totes i cadascuna de les persones que ho han fet possible i compartir alhora el compromís de continuar esmerçant-nos perquè la gastronomia, en la seva relació intrínseca cuina-producte-territori, tingui més substrat aquí, a Catalunya, i al món.

