



Butlletí #1

Setembre 2019

EN AQUEST BUTLLETÍ

- Reunions i Trobades
- Bones pràctiques
- Notícies
- Xarxes Socials

Aquest és el nostre primer butlletí. En aquesta edició podreu descobrir les darreres activitats del projecte. Què hem après? En què treballem? Com podem ajudar a posar la gastronomia local al mapa i en les polítiques d'àmbit regional, nacional i europeu?



Reunions i esdeveniments

EUREGA Reunió d'inici

El projecte EUREGA va arrancar els dies 26 i 27 de juny del 2018 a 's-Hertogenbosch - Noord Brabant. Finançat pel programa europeu Interreg, el projecte EUREGA reuneix diverses Regions Europees de Gastronomia amb l'objectiu d'incidir en les polítiques locals i nacionals per a que adoptin la gastronomia com a recurs essencial per al desenvolupament regional sostenible.

[Llegeix més](#)



Objectiu del Projecte

EUREGA treballa per a que els aliments, els hàbits alimentaris i la gastronomia en general estiguin inclosos i reconeguts en les estratègies i polítiques europees, nacionals i regionals. Defensa que haurien de ser considerats bens culturals i elements claus en la identitat cultural de cada regió, i eines necessàries per impulsar productes i serveis sostenibles.

Sibiu acull la primera visita d'intercanvi d'EUREGA

De l'11 al 14 de febrer del 2019 els socis i col·laboradors d'EUREGA es van reunir per celebrar la 1ra visita d'intercanvi del projecte. Cada regió va compartir els seus coneixements, competències i reptes durant una setmana d'activitats i debats amb la relació entre el món urbà i rural com a tema principal de debat i de les visites.





Sibiu es troba al cor de Romania, a prop de les muntanyes dels Carpats i ostenta el títol de Regió Europea de Gastronomia 2019, agafant el relleu de Brabant Nord (Països Baixos) i Galway (Irlanda), també socis del projecte. Per a la regió de Sibiu, la creació de noves oportunitats per a la producció local d'aliments és prioritària.

[Llegeix més](#)

Una delegació d'EUREGA visita Catalunya per estudiar bones pràctiques en el camp de la gastronomia i l'educació.

Del 26 al 29 de març de 2019 Prodeca va acollir la visita d'intercanvi interregional del projecte EUREGA. Una delegació formada per 25 representants de 9 institucions europees líders va analitzar i debatre els models de bones pràctiques desenvolupats a Catalunya, i van poder conèixer de primera mà alguns dels seus actors més representatius relacionats amb la gastronomia i l'educació, com ara el Campus Internacional de Formació i Transferència de Coneixement en turisme, hoteleria i gastronomia (CETT), la Fundació ALÍCIA, La Bulligrafia i el *Culinary Institute of Barcelona* (CIB). Catalunya es considera líder en la matèria, gràcies a iniciatives innovadores que es duen a terme arreu del país i que estan dissenyades per comunicar els valors de la gastronomia en tots els àmbits de la societat.

[Llegeix més](#)

La dieta nòrdica i la salut els temes a debat de la 3ra visita d'intercanvi

ProAgria Pohjois-Savo va acollir la tercera visita d'intercanvi interregional de coneixements del projecte EUREGA a Kuopio (Finlàndia) del 18 al 20 de juny de 2019. El tema de la visita va ser la gastronomia i la salut i és per això que els 25 socis del projecte i col·laboradors de vuit països europeus van poder gaudir d'un complet programa de tres dies que presentava el coneixement i bones pràctiques sobre el tema en aquesta regió.

El grup ha après molt, especialment sobre la dieta nòrdica i els seus productes de gra integral, baies silvestres i peixos d'aigua dolça, i també sobre els programes gratuïts d'alimentació a les escoles. Tots dos aspectes es van identificar com els punts forts de la regió de Kuopio i com a part de les bones pràctiques que poden compartir i aplicar a les respectives regions dels participants del projecte EUREGA.



[Llegeix més](#)

Segueix EUREGA

interregeurope.eu/eurega



@EUREGAproject



EUREGAproject



Euregaproject



Bones pràctiques



Benvinguts a Pagès (BaP)

Un projecte que aporta valor als productors locals i promou el patrimoni agroalimentari local a través del turisme vivencial a les explotacions agrícoles i de pesca de tot Catalunya. BaP afavoreix la reconexió entre els productors locals i

els consumidors. Durant un cap de setmana a l'any, prop de 200 explotacions agrícoles i de pesca de tot Catalunya obren les seves portes per a que la gent, principalment de zones urbanes, tingui una oportunitat única de visitar-les i conèixer l'origen del seu menjar; qui el produeix, i com. Al mateix temps, la majoria de les granges ofereixen mostres gratuïtes dels seus productes, i els visitants també poden comprar aquests productes directament als productors. Aquesta activitat combina vivències turístiques a través de les visites a explotacions agrícoles i de pesca, amb una experiència d'aprenentatge, donant a la gent la possibilitat d'interactuar directament amb els productors locals, i també com una activitat de promoció que, indirectament, ajuda a fer créixer el coneixement i el consum dels aliments locals.



Rodes acull el *Local Gourmet Festival* 2019

El restaurant *Elysium Resort & Spa* va organitzar el segon *Local Gourmet Festival* a Rodes. Entre el 19 i el 23 de juliol, els visitants van tenir l'oportunitat de tastar creacions culinàries úniques de xefs grecs que destaquen en restaurants guardonats arreu del món. Aquest any, la cuina de Rodes es va unir amb la cuina grega moderna. Cada vespre, els participants van poder gaudir d'un menú degustació únic de 7 plats en format de sopar "a 4 mans": 3 plats d'origen grec preparats pel xef convidat, 3 plats inspirats en la tradició de Rodes elaborats per l'equip Noble encapçalat per George Troumouchis i Stamatis Misomikes, i un plat de referència gastronòmica comú.

[Llegeix més](#)



Segueix EUREGA

interregeurope.eu/eurega



@EUREGAproject



EUREGAproject



Euregaproject



Notícies

Els actors locals de Brabant (Holanda) treballen per dissenyar projectes a la regió.

Que és típicament 'Brabant'? Aquesta ha estat una pregunta reiterada durant les dues reunions que han realitzat les parts interessades de la regió de Brabant. A la tardor, dissenyaran de forma conjunta una idea de projecte per compartir coneixements sobre el patrimoni típic de Brabant per a emprenedors i comerciants en l'àmbit del lleure. Una idea que havia aparegut anteriorment es refereix a la creació d'una xarxa de "temples del menjar". El procés de difondre coneixement podria resultar en més històries sobre menús, ingredients i ubicacions per augmentar el consum d'aliments d'aquesta regió. A més a més, sabíeu que el xef Vic Tosseram representarà Brabant al concurs del Premi Xef Jove 2019 que es celebrarà a Rodes aquest mes d'octubre?



EUREGA present al "Fine Food Business Forum 2019"

Ramon Sentmartí, director general de Prodeca, va presentar el projecte EUREGA durant el [Fine Food Business Forum](#) celebrat a Barcelona del 3 al 4 de juliol. Aquest esdeveniment empresarial organitzat per Prodeca va reunir 30 productors catalans de *Fine Food* i 40 importadors i distribuïdors de 16 països diferents.



Ramon Sentmartí va aprofitar aquesta notable plataforma per presentar un dels objectius d'EUREGA que està estretament lligat amb el Fòrum: la importància d'estimular la gastronomia com a part del patrimoni cultural, per identificar i promoure noves oportunitats de desenvolupament econòmic regional.

[Llegeix més](#)

Segueix EUREGA

interregeurope.eu/eurega



@EUREGAproject



EUREGAproject



Euregaproject



Unió Europea
Fons Europeu
de Desenvolupament Regional



EURGA a les Xarxes Socials

Pots trobar tota la informació i les darreres novetats del projecte a:

Facebook: [EUREGAproject](https://www.facebook.com/EUREGAproject)

Twitter: [@EUREGAproject](https://twitter.com/EUREGAproject)

LinkedIn: [Euregaproject](https://www.linkedin.com/company/Euregaproject)

Segueix EUREGA

interregeurope.eu/eurega



@EUREGAproject



EUREGAproject



Euregaproject



Provincie Noord-Brabant



Aquest butlletí reflecteix l'opinió de l'autor/a: les autoritats del Programa Interreg Europe no són responsables de cap ús que es pugui fer de la informació que s'hi inclou.