Catalunya aspira a ser Regió Mundial de la Gastronomia 2025

- **Si la proposta presentada és acceptada, Catalunya serà la primera regió que es convertirà en Regió Mundial de la Gastronomia**

- **Aquest reconeixement permetrà continuar amb la revolució gastronòmica que es va viure fa uns anys i consolidar un model turístic innovador** i **regeneratiu**

Divendres, 12 de maig de 2023.— Catalunya ha presentat candidatura per esdevenir Regió Mundial de la Gastronomia 2025. Per aquest motiu, un jurat d'experts internacionals ha visitat durant aquesta setmana diferents propostes relacionades amb l'alimentació i el turisme enogastronòmic per conèixer de primera mà les potencialitats de la candidatura, impulsada conjuntament pels departaments d'Empresa i Treball i Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural.

La noruega May BrittHansen, coordinadora de Trondheim-Trøndelag, European Region of Gastronomy awarded 2022 i project manager de Bocuse d'Or Europe 2024, el menorquí Quim Salort, tècnic de Producte Cultural a la Fundació Foment del Turisme de Menorca, i membre de l'equip coordinador de Menorca, European Region of Gastronomy awarded 2022, el georgià Levan Kharatishvili, CEO i fundador de Creative Strategies Lab i ex Vice Ministre d'Educació, Ciència, Cultura i Esport de Georgia (2014-2021), i l'eslovena Barbara Zmrzlikar, cap del departament d'Investigació, Desenvolupament Innovació i Projectes de la UE - Agència Eslovena de Turisme i coordinadora de Slovenia, European Region of Gastronomy awarded 2021 són els membres del jurat internacional que s'ha desplaçat a Catalunya.

La Regió Mundial de la Gastronomia és una iniciativa impulsada per l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme (IGCAT). Aquest títol té com a finalitat destacar i promoure aquelles regions que contribueixen activament en la millora de la qualitat de vida de la ciutadania, posant en valor les diferents cultures alimentàries, l'educació per a la salut i la sostenibilitat i la innovació gastronòmica. Es tracta d'un guardó que aporta credibilitat a les regions, ja que és atorgat per un jurat independent i internacional d'experts format per persones de diferents àmbits de competència com ara el turisme, la cultura, l'hostaleria i l'agricultura.

L'any 2016, Catalunya va obtenir el títol de Regió Europea de la Gastronomia. Si la proposta presentada és acceptada, serà la primera regió que es convertirà en Regió Mundial de la Gastronomia.

La visita del jurat a Catalunya, que ha recorregut diferents comarques i projectes representatius del model turístic i enogastronòmic català, ha culminat avui amb una roda de premsa de valoració de la candidatura al Palau Robert.

Durant la roda de premsa, a la qual també han assistit diferents representants turístics i agroalimentaris catalans, s'ha donat a conèixer la valoració inicial del jurat, així com algunes impressions relatives als requeriments que demanda la distinció mundial impulsada per IGCAT i la plataforma de les regions mundials de la gastronomia.

La presidenta d'IGCAT, Diane Dodd, ha ressaltat el llegat que ha adquirit Catalunya després de ser Regió Europea de la Gastronomia 2016. **"El títol, ha reforçat els beneficis del treball intersectorial per garantir que la gastronomia, la cultura, la producció alimentària i la biodiversitat tinguin un fort focus a Catalunya"**. Dood també ha posat en valor les organitzacions de grups d'interès de múltiples sectors que **"protegeixen la tradició alimentària catalana, desenvolupen innovacions culinàries i fomenten experiències turístiques úniques que combinades ajudaran a garantir un futur alimentari sostenible i saludable"**.

El jurat ha valorat, entre altres aspectes, la governança del projecte en mans de les dues conselleries implicades, la sinèrgia i la cooperació entre el sector públic, privat, el tercer sector i les institucions de coneixement i investigació, i l'alt grau de professionalització i qualitat de les iniciatives vinculades a l'alimentació i les experiències enogastronòmiques. **"Catalunya té una història i un currículum increïbles en l'excel·lència de les arts culinàries i hem estat testimonis de la modèstia i el desig realista d'esforçar-se constantment per millorar"**, ha afirmat Quim Salort en representació del jurat.

En paraules del director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural Joan Gòdia i Tresánchez, "**el jurat ha pogut veure i gaudir de bona part dels diferents paisatges i els productes i gastronomia vinculats. Han vist una mostra significativa dels projectes que identifiquen tant la nostra tradició, la nostra cultura, però que són alhora trencadors i innovadors**."

Gòdia també ha destacat que al llarg d'aquests tres dies **"els visitants s'han pogut fer una idea del que és la cuina catalana i què és allò que volem identificar amb la marca que estem treballant. Tots els agents implicats en les visites han demostrat la seva implicació en el projecte gastronòmic català com a projecte de país en el que convergeixen estratègies molt diverses".**

Segons la directora general de Turisme del Departament d'Empresa i Treball, Marta Domènech i Tomàs, aquest reconeixement **"ens ha d'ajudar a tenir més visibilitat, és un gran altaveu perquè arreu del món ens coneguin com a destinació enogastronòmica". "Ens permetrà ser un referent per als turistes interessats en la gastronomia. És un visitant que ens interessa perquè genera més despesa (3,5 vegades més que altres tipus de turistes), viatja durant tot l'any i està interessat en conèixer diferents indrets del nostre territori**", ha afirmat Domènech.

Les consideracions que han seguit a la visita del jurat d'experts a Catalunya formaran part d'un informe final que determinarà al juny si Catalunya serà distingida finalment el 2025 amb aquest reconeixement mundial a la qualitat del seu ecosistema turístic, alimentari i enogastronòmic.