

SOM GASTRO- NOMIA

CATALUNYA,
REGIÓ MUNDIAL DE LA
GASTRONOMIA 2025

MEMÒRIA CRMG25



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



Generalitat
de Catalunya

tot hom El Govern de

CONTINGUTS

1.	Introducció	3
2.	Adherits	9
3.	Organismes impulsors	11
4.	Principals accions a mercats internacionals	13
5.	Principals accions a Espanya	21
6.	Principals accions a Catalunya	28
7.	Presentació de la candidatura	83
8.	Visita del jurat	85
9.	Roda de premsa d'atorgament de la distinció	87
10.	Presentació del pla d'actuacions	89
11.	Gerència	92
12.	Consell de Direcció	93
13.	Canals pròpis	96
14.	Materials generats	102
15.	Presència a mitjans	104
16.	Annexos	109

1

INTRODUCCIÓ

L'any 2025, Catalunya va ser distingida com a **Regió Mundial de la Gastronomia** per l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme (IGCAT). Aquesta designació va representar un reconeixement internacional de primer nivell que va reivindicar la singularitat del model gastronòmic català i va reforçar el seu lideratge en l'àmbit de la cultura alimentària, la sostenibilitat i la innovació i el turisme enogastronòmic. La distinció va situar Catalunya en una posició privilegiada dins del panorama global, com a referent de qualitat, diversitat i compromís amb el territori.

Aquesta fita es va emmarcar dins una trajectòria sostinguda de promoció del patrimoni agroalimentari i culinari català, iniciada feia més d'una dècada i consolidada amb la proclamació de Catalunya com a Regió Europea de la Gastronomia l'any 2016. Aquella primera experiència va contribuir a transformar la percepció de la gastronomia com a eina estratègica de desenvolupament i projecció. Amb el pas a la dimensió mundial, el país va reforçar la seva voluntat d'incidir activament en els debats internacionals sobre alimentació, sostenibilitat, salut, cultura i turisme.

El projecte **Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025 (CRMG25)** va néixer amb la vocació de sumar esforços i voluntats per desplegar una estratègia compartida entre administracions, agents econòmics, entitats socials, centres de coneixement i professionals del sector. Es tractava d'un projecte de país que integrava els valors tradicionals de la cuina catalana amb les exigències del món contemporani, i que apostava per un model de desenvolupament transversal, equilibrat i connectat amb la ciutadania.

L'objectiu principal de **CRMG25** va ser situar la gastronomia com a motor de transformació i cohesió, amb una incidència real en àmbits tan diversos com l'educació, el turisme, la salut pública, el medi ambient o el desenvolupament rural. En aquest marc, el projecte va promoure la valorització del producte local, el respecte per la biodiversitat, el suport als professionals de la cadena alimentària i la difusió d'un model alimentari saludable i sostenible, arrelat en la Dieta Mediterrània.

L'any 2025 es van desplegar accions i iniciatives que van tenir per finalitat visibilitzar el potencial gastronòmic de Catalunya i projectar-lo internacionalment. Aquestes accions van incloure des de programes educatius i campanyes de comunicació fins a esdeveniments professionals, accions promocionals a mercats estratègics i projectes de dinamització territorial. El conjunt del programa va reflectir un compromís clar amb la qualitat, la innovació i la inclusió social.

Amb **més de 1.800 adhesions** rebudes i **més de 455 actuacions**, **CRMG25** es va consolidar com una iniciativa coral, fonamentada en el treball conjunt de múltiples actors. Aquesta àmplia base social i institucional va ser clau per garantir l'impacte i la continuïtat del projecte més enllà de l'any de la distinció. El seu enfocament estructural va pretendre generar un llegat sòlid i sostenible que contribuís al benestar del país i al posicionament de Catalunya com a referent gastronòmic de llarg recorregut.

La distinció de **Regió Mundial de la Gastronomia** va oferir a Catalunya una oportunitat excepcional per reforçar la seva identitat cultural, diversificar la seva economia i promoure una alimentació responsable i arrelada al territori. El projecte va representar un instrument estratègic per afrontar els reptes globals des d'una perspectiva local, posant la gastronomia al servei d'una societat més saludable, justa i cohesionada.

Repercussió mediàtica

El projecte “Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025” ha assolit una repercussió mediàtica d’abast excepcional, consolidant-se com una de les principals palanques de projecció internacional del país i contribuint de manera decisiva a posicionar Catalunya com una destinació gastronòmica de primer nivell mundial.

Abast i impacte

La presència en mitjans de comunicació, tant generalistes com especialitzats, s’ha desplegat de manera sostinguda al llarg del desenvolupament del projecte, amb resultats destacats:

- Més de **362 milions d’impactes** potencials acumulats
- Un valor econòmic estimat superior als **5 milions d’euros**
- Més de **120 milions d’impressions digitals**
- Més de **12,7 milions de visualitzacions**

Aquestes xifres evidencien la capacitat del projecte per generar notorietat i penetrar en audiències àmplies i diverses, tant en l’àmbit estatal com internacional.

Construcció d’un relat global: “la millor cuina del món”

Una de les claus de l’èxit mediàtic ha estat la construcció d’un relat potent, coherent i replicable pels mitjans, destacant Catalunya com a territori amb “la millor cuina del món”. En aquest sentit, la campanya institucional central:

- Va generar més de **35 milions d’impactes**
- Va assolir un valor mediàtic de més de **400.000 €**
- Va tenir presència en mitjans de referència com TV3, La Vanguardia o El Periódico
- Va comptar amb ambaixadors globals de tots els àmbits de la cadena alimentària catalana. Molts d’ells apareixen a l’espot de campanya.

Aquestes figures han aportat credibilitat i projecció internacional, reforçant la percepció d’excel·lència de la cuina catalana.

Posicionament de marca i relat mediàtic

La cobertura mediàtica ha contribuït a construir i consolidar un relat sòlid al voltant de Catalunya com a territori amb la millor cuina del món, basat en:

- L’excel·lència culinària i el reconeixement internacional dels seus xefs
- La qualitat i singularitat del producte local
- La combinació de tradició i innovació
- El compromís amb la sostenibilitat i el territori

Aquest posicionament s’alinea amb el reconeixement internacional atorgat per l’IGCAT, que destaca Catalunya com a model de referència en cultura alimentària i turisme enogastronòmic.

Presència en mitjans internacionals

Un dels elements més rellevants de la repercussió mediàtica ha estat la seva projecció internacional, amb presència destacada en mitjans de referència de diversos mercats estratègics (Europa, Amèrica del Nord i Àsia). En aquest sentit, l'annex de la memòria recull nombroses peces publicades en capçaleres internacionals de prestigi, algunes de les quals han situat Catalunya:

- Com a destinació gastronòmica imprescindible
- Com a referent global en cuina i producte
- Com a exemple d'un model que integra gastronomia, cultura i territori

Diversos d'aquests articles han tingut una visibilitat destacada, incloent-hi portades i reportatges principals en diaris i plataformes digitals internacionals, fet que ha amplificat considerablement l'abast del projecte i la seva incidència en la percepció global de Catalunya.

Aquesta presència ha reforçat el missatge institucional que associa Catalunya amb la idea de "país on millor es menja i es beu", una narrativa recollida també en mitjans internacionals i sectorials.

Diversificació de canals i prescriptors

La repercussió mediàtica s'ha vehiculat a través d'una àmplia diversitat de canals:

- Premsa generalista i econòmica
- Mitjans especialitzats en gastronomia i turisme
- Televisió i ràdio
- Plataformes digitals i xarxes socials

Cal destacar especialment el paper dels prescriptors internacionals, incloent-hi periodistes, crítics gastronòmics i creadors de contingut vinculats a guies i rànquings de prestigi (com Michelin o The World's 50 Best Restaurants), que han contribuït a amplificar el relat i a arribar a nous públics. Contribució dels esdeveniments i accions internacionals. Les accions de promoció exterior, com el Tasty Catalonia World Tour o les presentacions en mercats internacionals estratègics, han generat un volum molt significatiu de cobertura mediàtica, especialment en països com el Japó, el Regne Unit, França, Alemanya o els Estats Units. Aquestes actuacions han estat clau per posicionar Catalunya en els circuits globals del turisme gastronòmic i per reforçar la seva visibilitat en mitjans internacionals de gran abast.

Impacte dels esdeveniments i accions territorials

Les accions desplegades arreu del territori també han tingut una gran repercussió mediàtica:

- Projectes com Gastrosàvies, Benvinguts a pagès, "12 mesos, 12 paisatges" o "Herois del Rebost".
- Esdeveniments com fires, salons o accions vinculades a productes gastronòmics com l'oli d'oliva verge extra.

- Activitats descentralitzades amb fort ressò en mitjans locals i especialitzats.
- Aquestes iniciatives han reforçat el relat d'autenticitat, sostenibilitat i connexió amb el territori.

Impacte global i llegat

En conjunt, la repercussió mediàtica del projecte ha contribuït de manera decisiva a:

- Situar Catalunya en el mapa global de la gastronomia com a destinació de referència
- Reforçar la seva reputació internacional basada en l'excel·lència i la innovació
- Incrementar l'atractiu turístic vinculat a l'experiència enogastronòmica
- Consolidar un relat de país que integra cuina, cultura, paisatge i sistema alimentari

Així, "Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025" s'ha consolidat com un projecte estratègic que ha transcendit l'àmbit gastronòmic per esdevenir un instrument de projecció internacional, posicionant Catalunya com una destinació de renom amb una de les millors cuines del món.

Principals impactes en mitjans internacionals

Mitjà	País / Mercat	Data	Tipologia de peça	Titular / contingut	Abast estimat	Valoració / Observacions
The Guardian	Regne Unit	2025–2026	Reportatge	Articles sobre	Alt	Presència en seccions principals; associació de Catalunya amb autenticitat culinària i patrimoni gastronòmic [aralleida.cat]
The Guardian	Regne Unit	2026	Article d'opinió / tendències		Alt	Aparició en espais destacats digitals; visibilitat internacional i impacte en públic urbà global [caprabo.com]
Mitjans internacionals (global)	Global	2025	Notícia / reportatge		Alt	Difusió de la campanya amb participació de més de 100 xefs; reforç del lideratge global [europapress.es]

The Times	Regne Unit	2024–2025	Reportatge featured	“Why Catalonia can’t be beaten for fine food”	Alt	Reconeixement explícit com a potència gastronòmica; contingut amb elevada difusió i posicionament premium [vadegust.cat]
Plataformes turístiques i	Europa / Global	2023–2026	Reportatge / notícia		Mitjà-alt	Consolidació del posicionament internacional com a destinació enogastronòmica [act.gencat.cat]
Agències	Global	2025	Nota de premsa distribuïda	Catalunya com a regió amb la millor	Molt alt	Amplificació global; reproducció en múltiples mitjans i plataformes digitals [catalannews.com]

Distribució per mercats estratègics

Mitjà	País / Mercat	Data	Tipologia de peça
Regne Unit	The Guardian, The Times	Reportatges, articles d’opinió, tendències gastronòmiques	Elevada visibilitat; presència en peces destacades i espais editorials de gran impacte
França	Prensa gastronòmica i de viatges	Articles sobre destinació i producte	Posicionament com a referent mediterrani i gastronòmic
Alemanya	Mitjans de turisme i lifestyle	Reportatges de destinació enogastronòmica	Interès en turisme de qualitat i sostenibilitat
Estats Units	Plataformes digitals i mitjans especialitzats	Continguts sobre alta gastronomia i xefs	Reforç de la imatge premium vinculada a Michelin i fine dining
Àsia (Japó, etc.)	Mitjans gastronòmics i generalistes	Cobertura d’accions com el Tasty Catalonia World Tour	Alt impacte i penetració en mercats emergents
Global / multinacional	Agències i portals digitals	Notícies i continguts replicats	Amplificació massiva i viralització del missatge

L'anàlisi de la cobertura mediàtica internacional posa de manifest els aspectes següents:

- Alta penetració en mitjans de referència, especialment en mercats prioritaris com el Regne Unit, amb capçaleres de gran influència global.
- Aparició de Catalunya en espais editorials destacats, incloent-hi reportatges centrals i posicionaments assimilables a portada digital o contingut principal.
- Consolidació d'un relat mediàtic coherent basat en la idea de "la millor cuina del món", àmpliament recollit i replicat pels mitjans internacionals.
- Capacitat del projecte per generar contingut transversal (gastronomia, cultura, turisme, sostenibilitat), ampliant l'abast més enllà dels mitjans especialitzats.
- Elevada amplificació global a través d'agències i canals digitals, multiplicant l'impacte i el retorn mediàtic.

En conjunt, aquesta cobertura ha contribuït a situar Catalunya de manera recurrent en l'agenda mediàtica internacional, amb presència en mitjans de gran prestigi i visibilitat —incloent-hi espais equiparables a portades—, consolidant-la com una destinació gastronòmica de referència mundial.

2

ADHERITS

El projecte **Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025 (CRMG25)** es basava en la participació activa d'un ampli ventall d'agents socials, econòmics, culturals i institucionals. Per garantir l'èxit d'aquesta iniciativa, les adhesions van esdevenir una peça fonamental que reflectia el compromís col·lectiu per posicionar Catalunya com a referent gastronòmic global. A l'annex 1 es poden consultar totes les empreses i entitats adherides.

Nombre d'adhesions: 1.887 adhesions

Tipologia d'adherits:

- **Administració**
- **Agència turística**
- **Allotjament**
- **Associació**
- **Col·lectiu de cuina**
- **Comunicació**
- **Consell regulador**
- **Cooperativa**
- **Educació**
- **Elaboradors/es**
- **Empresa**
- **Federació**
- **Fira**
- **Fundació**
- **Gremi**
- **Museu**
- **Organitzadors d'esdeveniments**
- **Productors/es**
- **Restauració**
- **Sindicat**

El procés d'adhesió es va obrir a tots els actors que compartissin els valors i els objectius de la **CRMG25**. Això incloïa:

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

El procés d'adhesió va ser senzill i accessible al web SomGastronomia.

1. **Signatura del manifest:** L'adhesió es va formalitzar acceptant el compromís d'adhesió al manifest que recull els principis, valors i compromisos del projecte (vegeu annex 2).
2. **Integració a la xarxa:** Els adherits van passar a formar part d'una comunitat activa amb accés a recursos, esdeveniments i oportunitats de col·laboració.

Adherir-se a **CRMG25** va comportar múltiples avantatges:

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

Un moviment de país

Les adhesions no van ser només un tràmit formal, sinó un reflex del compromís col·lectiu per fer de Catalunya un model de referència mundial. Cada adhesió va ser una peça essencial d'aquesta estratègia, que buscava sumar esforços per construir una gastronomia catalana sostenible, innovadora, inclusiva i connectada amb el món. Amb el suport de les adhesions, **CRMG25** es va consolidar com una iniciativa que transcendeix els límits sectorials, creant una xarxa dinàmica i transversal on tothom hi tenia un paper fonamental.



Enllaç a vídeo de captació d'adherits:

<https://www.youtube.com/watch?v=oME4VVBb-9A>

3

ORGANISMES IMPULSORS

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

Fundació Alícia



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

elBulliFoundation



elBulliFoundation, dirigit per Ferran Adrià, va ser una altra entitat fonamental del projecte **CRMG25**. elBulli ha estat una referència mundial en la creativitat i la innovació gastronòmica. Amb la creació de la seva fundació, Adrià ha consolidat un espai dedicat a la recerca i a la divulgació de tècniques culinàries i idees que han marcat un abans i un després en el món de la gastronomia. La seva participació en **CRMG25** va aportar una visió global i creativa que va ajudar a posicionar Catalunya com una destinació gastronòmica d'excel·lència.

Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició



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

Col·laboració amb institucions públiques, entitats privades i gremis

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

Marques locals i col·lectius gastronòmics

A més, el projecte **CRMG25** va comptar amb el suport de **marques locals reconegudes** com **Slow Food i Marca Cuina Catalana**, que aposten per la promoció de productes de qualitat, la defensa de la biodiversitat i la sostenibilitat dels processos de producció.

Slow Food, en particular, té un paper destacat en la promoció de l'alimentació sostenible, vinculant els productes locals amb el consum responsable, mentre que **Marca Cuina Catalana** és una iniciativa que agrupa i promou els valors de l'autèntica cuina catalana a través de la qualitat i la traçabilitat dels productes.

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

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

4

PRINCIPALS ACCIONS A MERCATS INTERNACIONALS

La internacionalització de la cuina catalana era una de les línies estratègiques centrals de la distinció Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025. En un escenari global on la gastronomia exerceix un paper cada vegada més rellevant com a factor de diferenciació turística, econòmica i cultural, Catalunya volia consolidar-se com un referent internacional. Aquest objectiu s'articulava a través d'un conjunt d'accions destinades a donar visibilitat al patrimoni gastronòmic català, als seus professionals i als productes de proximitat, mitjançant la participació en esdeveniments internacionals, fires sectorials, congressos i accions promocionals als mercats prioritaris.

En aquest marc, es va posar en marxa el programa **Catalan Food al Món**, una campanya de promoció exterior que es va estendre al llarg de tot el 2025. La iniciativa incloïa tallers de cuina en directe, tastos, presentacions de productes i activitats amb prescriptors i mitjans de comunicació internacionals. Aquest conjunt d'accions tenie com a objectiu

reforçar la projecció internacional de la cuina catalana com a motor econòmic i cultural, fomentar l'exportació de productes agroalimentaris i posicionar Catalunya com una destinació gastronòmica singular i d'alta qualitat. El mes de setembre va concentrar una part significativa d'aquestes accions, amb una programació intensiva orientada a multiplicar l'impacte internacional del projecte.

Una de les iniciatives més destacades dins aquest eix era el **Som Gastronomia World Tour**, una acció itinerant que va portar el relat enogastronòmic català a ciutats internacionals com Tòquio, Shanghai i Ciutat de Mèxic (Mèxic), entre d'altres. Aquesta gira va comptar amb la col·laboració de xefs de reconegut prestigi com la Carme Ruscalleda, en Joan Roca, l'Oriol Castro o en Xano Saguer que actuaven com a ambaixadors de la cuina catalana i transmetien, amb credibilitat i autenticitat, els valors d'una gastronomia arrelada al territori i oberta al món.



SOM GASTRONOMIA WORLD TOUR JAPÓ

En el marc del programa d'internacionalització de la cuina catalana i coincidint amb el reconeixement de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, es va dur a terme una acció institucional de gran rellevància al Japó, integrada dins el Som Gastronomia World Tour. Aquesta iniciativa va comptar amb una àmplia agenda política, econòmica i cultural liderada pel president de la Generalitat, Salvador Illa, amb l'objectiu d'enfortir les relacions de Catalunya amb el continent asiàtic i de projectar-ne el potencial gastronòmic i innovador.

L'acció va incloure una intensa programació de sis dies, amb activitats a Tòquio, Osaka, Kobe i Kyoto, i va tenir com a eix central la inauguració de la Setmana Catalana a l'Exposició Universal d'Osaka, al pavelló d'Espanya. Aquesta presència va permetre donar visibilitat a la gastronomia catalana en un esdeveniment de gran impacte, que ja havia rebut més de dos milions de visitants des de la seva obertura, i on es van programar tallers gastronòmics, tastos de vins, concerts, demostracions culinàries i activitats culturals vinculades a la Fundació Joan Miró. La Setmana Catalana va posar en valor la cuina com a eix cultural i va comptar amb la participació destacada dels xefs Joan Roca i Carme Ruscalleda, coincidint amb l'impuls de Catalunya com a referent gastronòmic internacional.

En paral·lel, el president Illa va mantenir diverses trobades institucionals i econòmiques amb representants de l'administració japonesa, com la vicegovernadora de Tòquio o amb la Japan External Trade Organization (JETRO) i empreses com NTT Data, per tal de reforçar les relacions comercials i promoure la internacionalització del teixit empresarial català. Així mateix, es van celebrar trobades amb empreses japoneses amb interès inversor a Catalunya i amb la Cambra de Comerç del Japó. També es va organitzar un sopar institucional a Tòquio, amb un menú a càrrec de Joan Roca i Carme Ruscalleda, adreçat a 150 autoritats, prescriptors i agents del sector gastronòmic i turístic japonès.

Més informació:

<https://govern.cat/salaprensa/notes-premsa/710782/missio-potenciar-relacions-comercials-posicionar-catalunya-desti-dinversions-empresarials-turistiques-marc-setmana-catalana-dosaka>

<https://govern.cat/salaprensa/notes-premsa/711142/president-illa-volem-que-2025-cuina-catalana-sigui-nostre-carta-presentacio-al-mon>





A Osaka, el president va inaugurar oficialment la Setmana Catalana a l'Expo i va mantenir una reunió amb l'alcalde de la ciutat. Posteriorment, es va desplaçar a Kobe i Kyoto, on va visitar institucions punteres en recerca com el Riken Center for Computational Science i el Kobe Biomedical Innovation Cluster, així com el governador de la prefectura de Kyoto, reforçant l'enllaç entre innovació, recerca i territori.

La participació institucional catalana al Japó va tenir un component gastronòmic destacat, en consonància amb l'estratègia global del projecte. La presència de la gastronomia catalana a la Fira d'Osaka va incloure

activitats adreçades a més de 240 assistents entre premsa especialitzada, operadors turístics i prescriptors locals. Aquest conjunt d'accions va permetre reforçar la projecció internacional de la cuina catalana al mercat asiàtic, un mercat d'alt valor afegit i amb interès creixent per la gastronomia de qualitat, i va contribuir a consolidar l'estratègia de Catalunya com a país gastronòmic de referència.

L'Agència Catalana de Turisme hi va organitzar una xerrada sobre cuina catalana amb els xefs Carme Ruscalleda i Joan Roca, adreçada a una cinquantena de prescriptors i PRODECA hi va organitzar tallers per aprendre a fer pa amb tomàquet.



Data: 22 al 30 de maig 2025

Responsable: Generalitat de Catalunya

Més informació: <https://govern.cat/salaprensa/notes-premsa/710402/el-president-illa-iniciara-dilluns-un-viatge-institucional-al-japo-i-la-republica-de-corea?v=>

SOM GASTRONOMIA WORLD TOUR: XINA

En el marc del programa d'internacionalització de la cuina catalana i coincidint amb el reconeixement de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, es va dur a terme una acció institucional de gran rellevància a la Xina, integrada dins el Som Gastronomia World Tour. Aquesta iniciativa va comptar amb una agenda política, econòmica i cultural liderada pel president de la Generalitat, Salvador Illa, amb l'objectiu d'enfortir les relacions entre Catalunya i el mercat asiàtic i de projectar el potencial gastronòmic, cultural i innovador del país.

L'acció es va celebrar a Shanghai i va consistir en una trobada gastronòmica organitzada per l'Agència Catalana de Turisme, que va insistir en la singularitat i l'excel·lència de la cuina catalana. L'esdeveniment va comptar amb la participació del xef Eduard Xatruch del Restaurant Disfrutar, considerat el millor del món el 2024 segons The World's 50 Best Restaurants, i va oferir un còctel gastronòmic que va permetre recórrer Catalunya a través dels sabors, seguint el fil conductor del Tasta el Grand Tour de Catalunya.

Els plats, concebuts com una experiència sensorial, van representar diferents territoris, tradicions i productes emblemàtics del país. Es van poder degustar propostes com la coca de recapte amb escalivada i anxoves de l'Escala, el suquet de rap amb cloïsses, els peus de porc amb múrgoles i gambes de Palamós, o la crema catalana amb carquinyoli, maridades amb vins de Família Torres, cava Freixenet i cervesa Damm. L'esdeveniment va comptar amb la presència de 150 personalitats dels àmbits institucional, empresarial, cultural i científic.

Durant la seva intervenció, el president Illa va afirmar que "la millor manera de presentar-nos és a través de la nostra gastronomia", destacant que aquesta és "una expressió de la nostra identitat i de la nostra manera d'entendre el món". Illa també va remarcar la importància d'estrènyer els vincles amb la Xina, reforçant la cooperació no només en l'àmbit econòmic, sinó també en el cultural, acadèmic, esportiu i tecnològic.

El mercat xinès s'ha consolidat com un dels més estratègics per a Catalunya, gràcies a la seva alta despesa turística, l'interès per la gastronomia i la distribució de viatges durant tot l'any. Aquest perfil de visitant, interessat en la cultura i la cuina de qualitat, contribueix a consolidar un model turístic sostenible, diversificat i de qualitat, reforçant la imatge de Catalunya com a destinació gastronòmica i cultural de referència internacional.

Data: 27 de juliol 2025

Responsable: Agència Catalana de Turisme

Més informació: <https://govern.cat/salaprensa/notes-premsa/730901/president-illa-la-millor-manera-presentar-nos-traves-nostra-gastronomia>



SOM GASTRONOMIA WORLD TOUR LONDRES

En el marc del Som Gastronomia World Tour, es va organitzar un còctel gastronòmic a Londres per donar a conèixer la riquesa i la singularitat de la cuina catalana, aprofitant la celebració de la fira World Travel Market. El sopar, a càrrec del xef Paco Pérez (4 estrelles Michelin a Catalunya), va oferir una selecció de creacions que combinaven tradició, innovació i producte de proximitat, mostrant la diversitat i la creativitat que defineixen la gastronomia catalana. El maridatge de vins i caves, seleccionat per Família Torres, Vinícola de Nulles, Joan Segura Pujadas i Perelada, va completar l'experiència amb una mostra de la qualitat i la riquesa vitivinícola del país.

La trobada, va reunir més de 150 representants dels sectors econòmic, cultural i turístic britànics. L'objectiu era transmetre que la gastronomia catalana és molt més que un atractiu turístic: és una expressió viva de la cultura, la identitat i el talent de Catalunya.

El viatger britànic actual busca molt més que sol i platja: vol experiències autèntiques, sostenibles i arrelades al territori. En aquest context, la cuina catalana, reconeguda internacionalment per la seva combinació de producte local, tradició i innovació, es converteix en un motor d'interès i un valor afegit clau per al viatge.



Data: 4 de novembre

Organitza: Agència Catalana de Turisme

Més informació:

<https://govern.cat/salaprensa/notes-premsa/760532/mercat-britanic-consolida-catalunya-context-caiguda-dels-visitants-del-regne-unit-altres-destinacions>

SOM GASTRONOMIA WORLD TOUR MÈXIC

El dia 3 de desembre es va desenvolupar una acció de promoció gastronòmica a Ciutat de Mèxic, amb una trobada amb operadors turístics i un còctel gastronòmic que va permetre mostrar la riquesa, la diversitat i l'excel·lència de la cuina catalana. El sopar va comptar amb la col·laboració del xef i pastisser Xano Saguer, cofundador de l'Espaisucre de Barcelona. El maridatge de vins i caves, seleccionat per Família Torres, Freixenet i Vallformosa, ha completat l'experiència amb una mostra de la qualitat i la riquesa vitivinícola del país.

La trobada va reunir més de 150 representants dels sectors econòmic, cultural i turístic mexicans, esdevenint un espai de relació i projecció institucional i empresarial de la destinació Catalunya. L'acció va permetre reforçar els vincles amb actors clau del mercat mexicà i consolidar el posicionament del país com a destinació de turisme de qualitat.

L'acte va servir per transmetre que la gastronomia catalana és molt més que un atractiu turístic, ja que constitueix un element central de la cultura, la identitat i el talent del país. En aquest sentit, la distinció de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025 es va presentar com una oportunitat estratègica per projectar internacionalment el lideratge gastronòmic català i reforçar la internacionalització del sector. La proposta gastronòmica del còctel es va concebre com un recorregut sensorial pel territori, inspirat en el Grand Tour

de Catalunya, posant en valor la diversitat de productes, paisatges i sabors, així com un model de turisme responsable, sostenible i de descoberta profunda del país.

Aquesta acció ha reforçat el posicionament de Catalunya a Mèxic com a mercat estratègic per al turisme de qualitat, atesa la seva alta capacitat de despesa, la baixa estacionalitat i l'interès creixent per propostes culturals, gastronòmiques, de natura i d'enoturisme. El mercat mexicà s'ha consolidat com el primer emissor nord-americà en despesa a Catalunya, amb prop de 370 milions d'euros anuals, i esdevé un segment clau per avançar cap a un model turístic més sostenible, diversificat i resilient.



Data: 3 de desembre 2025

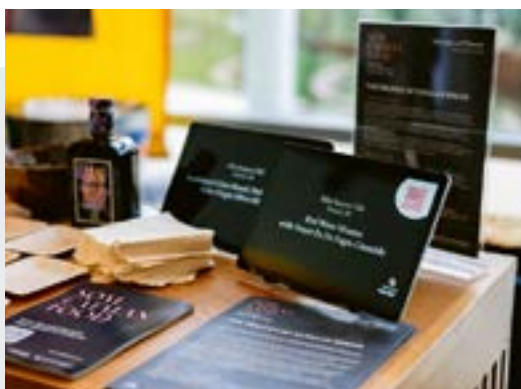
Més informació:

<https://www.youtube.com/watch?v=FZ0ysRhL9n0>

WORLDS OF FLAVOR

Catalunya va reforçar la seva presència als Estats Units amb una participació destacada a Worlds of Flavor, la conferència gastronòmica internacional organitzada pel Culinary Institute of America, que va tenir lloc del 5 al 7 de novembre al campus CIA at Copia, a Napa Valley, Califòrnia. L'esdeveniment va reunir xefs de prestigi mundial, professionals de la restauració, proveïdors, mitjans especialitzats i creadors de tendències, consolidant-se com un dels fòrums més influents del sector HORECA nord-americà. La participació catalana, articulada a través de Prodeca, la promotora dels aliments catalans, va tenir com a objectiu projectar Catalunya com a referent d'alimentació creativa i gastronomia innovadora en el marc de la seva designació com a Regió Mundial de la Gastronomia

2025, així com reforçar els vincles comercials amb un mercat estratègic per la seva dimensió, capacitat d'innovació i poder prescriptor.



Durant els tres dies del congrés, Catalunya va desplegar un programa que combinava alta cuina, producte premium i innovació enològica. El xef Lluís Roger, estrella Michelin i responsable del restaurant BCN Taste & Tradition a Houston, Texas, va impartir el taller de cuina "Inside the Catalan Avant-Garde", mostrant com la creativitat catalana pot aportar solucions adaptades al mercat nord-americà. Paral·lelament, el World Market Place va acollir empreses catalanes com Patates Torres i Mmediterranean, que agrupava productors com Anxoves de l'Escala, Arrom, Bonblat i Heura, evidenciant la

diversitat i qualitat del producte català.

També es va presentar "The Trilogy of Catalan Bread", una experiència didàctica i gastronòmica que remarcava tres mossegades icòniques de la cuina catalana i destacava el Pa de Pagès, reconegut com a IGP, alhora que recuperava la tradició de reaprofitar el pa. La xef Alba Sunyer va oferir una versió creativa amb recursos contemporanis que connectava amb les arrels i obria possibilitats per a la cuina de col·lectivitats i el servei professional. L'activitat va comptar amb la participació d'empreses com Anxoves de l'Escala, Grup Pons, Caviaroli, Coca de Manlleu, Concept Pa i Fruit Secs Torra.

En l'àmbit enològic, Catalunya va liderar accions dins del projecte europeu Taste the Difference, amb *masterclass* i tastos dirigits per professionals com la sommelier Clara Antúnez Ferrer, amb la participació de la xef Alba Sunyer, i vins dels cellers Parés Balta, Albet i Noya, Álvaro Palacios i Clos Mogador. La participació a Worlds of Flavor va consolidar la presència catalana als Estats Units, reforçant les oportunitats de negoci amb professionals del sector HORECA, posicionant Catalunya com un territori innovador i sostenible i destacant la capacitat de generar productes i experiències gastronòmiques d'alt valor afegit.

Més informació: <https://govern.cat/salaprensa/notes-premsa/292301/8-empreses-7-cellers-i-2-xefs-catalans-participen-fins-divendres-congres-referencia-als-estats-units-camp-gastronomia>

PROGRAMA SOM CATALAN FOOD

La distinció ha reforçat el posicionament de Catalunya com a referent internacional en qualitat alimentària i ha estat una gran carta de presentació en totes les actuacions comercials de Prodeca agrupades sota el programa Som Catalan Food.

L'actuació Som Catalan Food de Prodeca a Rabat va consistir en l'organització d'un esdeveniment professional per promocionar els productes agroalimentaris catalans al mercat marroquí, reunint empreses catalanes amb importadors, distribuïdors i professionals de la gastronomia en una jornada que va combinar exposició de producte, degustacions i espais de *networking* per generar noves oportunitats comercials en un mercat estratègic fora de la Unió Europea.

El Catalan Food Christmas Show es va celebrar als Estats Units amb dues cites a Manhattan i Houston, on empreses catalanes amb presència al mercat nord-americà van presentar i oferir degustacions dels seus productes a distribuïdors, xefs, sommeliers i compradors professionals, amb l'objectiu de reforçar el posicionament dels aliments i begudes catalanes durant la campanya nadalenca.

Pel que fa a les actuacions comercials a Mèxic, Prodeca ha impulsat diverses accions de promoció i dinamització del mercat, incloent-hi esdeveniments sota el paraigua Som Catalan Food, tastos professionals i accions en punts de venda especialitzats, amb la finalitat d'incrementar la presència de marques catalanes, consolidar relacions amb importadors i distribuïdors locals i enfortir el creixement sostingut de les exportacions catalanes al país.



En totes les fires internacionals d'alimentació a les quals Prodeca ha acompanyat empreses catalanes al llarg del 2025 s'ha activat un espai dedicat a promoure la distinció de Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025, reforçant així la projecció internacional de la marca agroalimentària catalana. A esdeveniments de referència com Gulfood a Dubai, ISM a Colònia, Fruit Logistica a Berlín, Fruit Attraction i altres certàmens internacionals,

Prodeca ha facilitat la participació agrupada d'empreses catalanes sota aquest paraigua institucional, amb estands i activitats que posen en valor la creativitat, la qualitat i la diversitat dels productes catalans mentre connecten amb compradors i operadors de tot el món.

5

PRINCIPALS ACCIONS A ESPANYA

En el marc de la distinció Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025, es van planificar un conjunt d'actuacions de promoció en l'àmbit estatal amb l'objectiu d'ampliar l'abast del relat enogastronòmic català dins el mercat espanyol. Aquestes accions responien a la necessitat d'enfortir el posicionament de Catalunya com a destinació gastronòmica també dins les fronteres de l'Estat, i de fer valdre la seva singularitat en un context de competència territorial creixent.

La gastronomia és avui un dels principals factors de decisió en la planificació de viatges, i el públic de proximitat —per la seva recurrència i capacitat de prescripció— juga un paper clau dins l'estratègia global de promoció. En aquest sentit, la presència activa a esdeveniments i plataformes d'alt impacte mediàtic com **FITUR** o **Madrid Fusión**, així com l'organització de presentacions a diverses ciutats, van permetre reforçar la visibilitat del reconeixement com a Regió Mundial de la Gastronomia i consolidar la cuina catalana com un element diferenciador i identitari del territori.

Amb aquesta línia de treball, la Generalitat de Catalunya volia articular un relat coherent, sòlid i reconeixible que permetés mostrar la riquesa del patrimoni enogastronòmic català no només a escala internacional, sinó també entre el públic espanyol, amb accions orientades tant a professionals com a mitjans especialitzats i públic final.

Aquestes iniciatives van contribuir a generar noves oportunitats per al conjunt del sector turístic i gastronòmic català, i a reforçar la notorietat i el prestigi de Catalunya en un mercat clau. Al llarg d'aquest apartat es detallen les accions executades a nivell estatal, amb especial èmfasi en la participació destacada a FITUR 2025 i a la invitació com a regió protagonista a Madrid Fusión 2025.



FITUR 2025

La participació de Catalunya a FITUR 2025 va ser una de les accions destacades dins de l'estratègia de projecció nacional de la distinció **Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025**. En aquesta edició, la presència institucional va assolir una rellevància sense precedents, amb la participació per primera vegada d'un president de la Generalitat, Salvador Illa, que va voler reforçar el compromís del Govern amb el sector turístic i, molt especialment, amb la seva dimensió enogastronòmica.

L'Agència Catalana de Turisme va promoure un estand de més de 825 m², concebut com a plataforma per donar a conèixer la diversitat d'experiències turístiques del país i presentar, amb veu pròpia, els actius que conformen l'oferta gastronòmica catalana. L'espai va integrar continguts específics sobre gastronomia i es va convertir en un escenari de referència per comunicar les accions que es desplegaran al llarg del 2025 en el marc de la Regió Mundial de la Gastronomia.

Un dels moments centrals va ser la presentació pública de la iniciativa **Tasta el Grand Tour**, una extensió del Grand Tour de Catalunya que incorporava, a partir d'aquest any, un conjunt de noves activitats orientades a la descoberta de la cultura gastronòmica del país. Aquesta nova proposta incloïa recomanacions de visites a productors, tallers de cuina, tastos de producte local, experiències amb pescadors o viticultors i altres activitats pensades per a tot tipus de públics. L'objectiu era oferir una immersió completa i propera a la realitat del territori i del seu ecosistema agroalimentari.

La presentació del "Tasta el Grand Tour de Catalunya" va comptar amb la participació destacada dels xefs Javier i Sergio Torres (Cocina Hermanos Torres), Fina Puigdevall i Martina Puigvert (Les Cols), Oriol Balaguer (patisser) i Marta Cortizas (sommelier del Celler de Can Roca), que van defensar el potencial de la cuina catalana com a expressió cultural i motor turístic. Tots ells van explicar la combinació única de tradició i innovació, i van subratllar la importància de fer visible el vincle entre el producte de proximitat i la cuina d'excel·lència.



En el marc de Fitur, l'Agència Catalana de Turisme va organitzar un còctel institucional multitudinari a la Real Fábrica de Tapices de Madrid per posar en valor l'excel·lència de la cuina catalana al mercat turístic prioritari per a Catalunya. L'acte va aplegar més de 300 convidats i va comptar amb la presència del president de la Generalitat, Salvador Illa, així com de diverses autoritats del Govern català i estatal, entre les quals destacaven el ministre d'Indústria i Turisme, Jordi Hereu; el conseller d'Empresa i Treball, Miquel Sàmpser i el d'Agricultura, Òscar Ordeig.

L'esdeveniment va tenir com a objectiu donar el tret de sortida a la celebració oficial de l'any de la gastronomia catalana, i va esdevenir un punt de trobada entre institucions, representants del sector i figures de referència de la cuina del país.



El menú del còctel va ser concebut com una mostra del talent i la diversitat de la gastronomia catalana, amb plats elaborats per noms reconeguts com els germans Torres (Cocina Hermanos Torres), les xefs Fina Puigdevall i Martina Puigvert (Les Cols), el mestre pastisser Oriol Balaguer i la sommelier Marta Cortizas (El Celler de Can Roca). Les propostes van incloure preparacions com gamba blanca de Palamós amb musclos del Delta i bou de mar; brandada de bacallà; pèsols del Maresme amb salsa de pernil ibèric i migas; o ànec amb pera, entre d'altres. Durant l'acte, el president Illa va destacar la qualitat i el caràcter identitari de la cuina catalana, afirmant que "la gastronomia és una bona finestra per

mostrar-nos". L'esdeveniment va generar una gran expectació i va contribuir a reforçar la complicitat entre institucions i sector gastronòmic en un any clau per a la projecció internacional del país.

El conjunt de la participació a FITUR es va veure reforçat per un ampli programa d'activitats, tastos i presentacions en directe. Vuit alumnes i tres professors del CETT de Barcelona van donar suport actiu a l'estand, elaborant i servint receptes tradicionals catalanes davant del públic visitant, posant així en valor la formació i el talent emergent del sector.

Amb aquesta acció, Catalunya va demostrar la seva capacitat de lideratge en l'àmbit del turisme gastronòmic, tot aprofitant l'escenari de FITUR per difondre un model basat en la sostenibilitat, l'autenticitat i l'arrelament territorial. El projecte Regió Mundial de la Gastronomia va esdevenir el fil conductor d'un discurs que combina atractiu turístic, promoció econòmica i orgull de país.

Data: 22 i 23 de gener 2025

Responsable: Agència Catalana de Turisme

Més informació:

<https://www.elperiodico.com/es/barcelona/20250123/catalunya-chefs-hermanos-torres-lanzan-tasta-el-grand-tour-regio-mundial-de-la-gastronomia-fitur-113635091>



MADRID FUSIÓN 2025

Coincidint amb el reconeixement de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, el país va ser escollit Regió Convidada a Madrid Fusión 2025, un dels congressos de gastronomia més rellevants d'Europa. Aquesta participació va permetre projectar internacionalment el potencial gastronòmic de Catalunya a través d'un programa transversal, representatiu i d'alt valor afegit, orientat a reforçar el relat gastronòmic català com a eix vertebrador del seu model turístic i econòmic.



L'edició d'enguany es va celebrar del 27 al 29 de gener al recinte d'IFEMA, a Madrid. L'Agència Catalana de Turisme, amb el suport del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació —a través de Prodeca—, va coordinar un dispositiu que va integrar presència escènica, estand institucional i programació pròpia d'activitats per visibilitzar la creativitat, el compromís territorial i l'excel·lència dels professionals del sector gastronòmic català.

A l'Auditori principal i a diferents escenaris del congrés, Catalunya va estar present amb noms de referència internacional. Els xefs de Disfrutar* (Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas) van presentar novetats del seu restaurant, actualment considerat el millor del món segons The World's 50 Best Restaurants. També hi van participar Jordi Roca (El Celler de Can Roca***), Nandu Jubany (Can Jubany*), Jordi Vilà (Alkimia*) i Joel Castanyé (La Boscana*,

Estrella Verda), entre altres.

El programa de Catalunya va anar més enllà de l'alta cuina i va integrar professionals de sectors com la rebosteria, la sommelieria i la innovació alimentària. A Madrid Fusión Pastry, Jordi Roca va exposar l'evolució dels seus postres inspirats en perfums, mentre que David Gil, d'I+Desserts, va conduir un taller sobre innovació aplicada al món del torró. La pastissera Ana Jarquín, el mestre pastisser Oriol Balaguer, i el forner Marc Ribas, entre molts altres, van ressaltar l'ampli espectre del talent gastronòmic del país.

A l'espai dedicat al vi, The Wine Edition, el potencial vitivinícola català va ser protagonista gràcies a sessions de tast dirigides per María José Huertas i tallers impartits per referents com David Seijas i Ferran Centelles, centrats en els vins, caves i territoris vinícoles de Catalunya. Abans d'una de les sessions, es va realitzar un brindis institucional amb cava per commemorar el reconeixement com a Regió Mundial de la Gastronomia.



L'estand de Catalunya va funcionar com a espai immersiu, amb una programació específica centrada en la sostenibilitat, la innovació i la cohesió social. Es van celebrar tallers dedicats a productes com l'oli d'oliva —amb la participació de la Fundació Alícia—, els formatges artesans o el vermut. L'espai va acollir, també, nous talents com Marta Minoves, guanyadora de l'European Young Chef Award 2024, i Àngel Esteve, candidat a Cuiner Revelació de l'edició.

La participació a Madrid Fusión 2025 va suposar una oportunitat clau per a posicionar Catalunya com una destinació gastronòmica integral, on la cuina, el paisatge i el patrimoni agroalimentari es connecten sota una visió compartida. Aquesta acció va permetre mostrar, davant d'un públic professional i internacional, que la revolució gastronòmica catalana va més enllà del restaurant i s'arrela al territori, als productors, a la innovació i a la cultura.

A través del reconeixement com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, Catalunya es va presentar com un exemple de model turístic regeneratiu i sostenible, basat en l'excel·lència, la col·laboració i l'arrelament. La seva condició de Regió Convidada a Madrid Fusión era un reflex d'aquesta aposta estratègica i de l'ambició

col·lectiva per situar el país al centre del mapa gastronòmic mundial.

Data: 27 i 29 de gener 2025

Responsable: PRODECA

Més informació:

<https://govern.cat/gov/notes-premsa/674342/catalunya-regio-mundial-de-la-gastronomia-regio-convidada-a-madrid-fusion-2025>



PRESENTACIÓ DE LA SÈRIE DE FICCIÓ *GÈNESI* AL FESTIVAL INTERNACIONAL DE CINEMA DE SANT SEBASTIÀ

El mes de setembre es va presentar en el Festival Internacional de Cinema de Sant Sebastià la sèrie de ficció, *Gènesi*, basada en la revolució gastronòmica que Ferran Adrià va iniciar en el restaurant El Bulli i que va suposar situar la cuina catalana en el mapa de l'alta gastronomia.

El projecte, dirigit per David Pujol és una iniciativa del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació i l'Agència Catalana de Turisme i comptarà amb sis capítols inspirats en fets reals que tenen com a objectiu narrar el llegat de Ferran Adrià a la gastronomia actual.

Es preveu que la sèrie s'estreni el 21 de setembre de 2026 i que es difongui internacionalment per explicar Catalunya i la seva cultura gastronòmica a un públic global i internacional.



SOMOS GASTRONOMIA TOUR

L'Agència Catalana de Turisme va organitzar al llarg de l'any una sèrie de presentacions al mercat estatal amb l'objectiu de donar a conèixer a operadors turístics, mitjans de comunicació, creadors de continguts i altres agents prescriptors el moment d'excel·lència que viu la cuina catalana, així com de reforçar la visibilitat de les més de 500 experiències enogastronòmiques disponibles arreu del territori.

En aquest context, l'1 de juliol es va dur a terme una presentació a Vigo que va incloure un sopar maridatge a càrrec del xef amb estrella Michelin Josep Moreno i la sommelier Anna Casabona. L'acte va reunir prop d'un centenar d'actors clau dels àmbits empresarial, gastronòmic, turístic, cultural i comunicatiu, esdevenint un espai de relació i projecció de l'oferta enogastronòmica catalana. En aquesta ocasió, la trobada va posar un accent especial en les marques turístiques Costa Daurada i Costa Barcelona, posant en valor la seva singularitat i potencial com a destinacions enogastronòmiques.

I d'altra banda, en el marc del Festival de Cinema de Sant Sebastià, un dels certàmens cinematogràfics més prestigiosos d'Europa i un aparador internacional de primer nivell, Catalunya va exhibir l'excel·lència i la singularitat de la seva gastronomia a través d'una trobada gastronòmica adreçada a públics estratègics dels àmbits cultural, econòmic i institucional.

L'acte, que va tenir lloc el 22 de setembre, va consistir en un còctel gastronòmic que va distingir la qualitat del producte català i la capacitat creativa de la seva cuina. La proposta culinària va anar a càrrec del xef Joel Castañé, del restaurant La Boscana (Bellvís), distingit amb una Estrella Michelin en aquell moment i una Estrella Verda, que va oferir una mostra representativa d'una cuina arrelada al territori, innovadora i compromesa amb el producte. A Sant Sebastià, el sopar va posar en valor especialment les marques turístiques de les Terres de Lleida i Terres de l'Ebre, amb el cuiner lleidatà i la sommelier de la Terra Alta, Pilar Ferrando.

Paral·lelament, el Festival de Cinema de Sant Sebastià va acollir la presentació de la sèrie de ficció Gènesi, una producció de 3Cat amb el suport de la Generalitat de Catalunya, que relata la revolució de la cuina catalana iniciada als anys vuitanta i el seu impacte internacional. Aquesta producció audiovisual esdevé una eina complementària de projecció cultural i internacional de la



gastronomia catalana.

Amb aquestes presentacions, Catalunya va reforçar el seu posicionament com a destinació de referència enogastronòmica a Espanya, associant la seva cuina als valors de qualitat, autenticitat, creativitat i innovació, i connectant-la amb altres sectors culturals estratègics de projecció global.

Més informació:

<https://govern.cat/salaprensa/notes-premsa/745240/catalunya-exhibeix-l'excel·lència-seva-gastronomia-marc-del-festival-cinema-sant-sebastia>

6

PRINCIPALS ACCIONS A CATALUNYA

Al llarg del projecte **Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025**, es van impulsar accions per enfortir el vincle entre gastronomia, cultura, turisme i sostenibilitat. El **Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca (DARPA)** va liderar iniciatives com **12 mesos, 12 paisatges gastronòmics, Els herois del rebost i Gastrosàvies**. Aquests projectes van remarcar el patrimoni agroalimentari i les persones que el fan possible, destacant la connexió entre alimentació, territori i coneixement tradicional.

Paral·lelament, l'**Agència Catalana de Turisme (ACT)**, adscrita al **Departament d'Empresa i Treball**, va potenciar el turisme enogastronòmic amb accions com el **I Fòrum Internacional d'Enoturisme o el workshop Buy Catalunya**, adreçat a operadors turístics internacionals. També es van organitzar **viatges amb prescriptors i experts del món gastronòmic**. Aquests van descobrir la qualitat dels productes catalans i la cuina d'avantguarda. Es van crear sinergies que reforcen la marca cuina catalana.

La campanya paraigües va ser [**Catalunya, la millor cuina del món**](#), presentada al Palau de la Música. Aquesta iniciativa mostrava la cuina catalana com a reflex d'una cultura compromesa amb l'excel·lència. El missatge incloïa agricultors, cuiners, sommeliers, caps de sala, pescadors i pastissers. Catalunya es va consolidar com a destinació enogastronòmica de referència. Aquesta campanya va ser el relat de la ronda de presentacions internacionals Som Gastronomia World Tour que es va celebrar durant tot l'any a ciutats com Tòquio, Shanghai, Londres, Ciutat de Mèxic, Madrid, Vigo i San Sebastián.



12 MESOS, 12 PAISATGES GASTRONÒMICS

El projecte va valorar la diversitat territorial de Catalunya al llarg dels 12 mesos de l'any. La iniciativa destacava la importància de celebrar i preservar les tradicions gastronòmiques locals, adaptant-se als canvis estacionals i ressaltant la diversitat d'ingredients autòctons. Mitjançant la fusió de la temporalitat dels aliments i la gastronomia, el projecte promovia la sostenibilitat alimentària i reforçava la connexió entre la terra, la cultura i la taula catalana.

Durant els **12 mesos** es van desenvolupar actuacions que van tenir per protagonistes els 12 paisatges agroalimentaris que defineixen el territori català. Les actuacions eren proposades pels ens locals de cada territori i per la seva restauració local, protagonistes del projecte.

L'objectiu era fer valer, entre tota la ciutadania, la diversitat alimentària i territorial de Catalunya al llarg dels dotze mesos de l'any i explorar la riquesa de productes alimentaris i cuines que floreixen en cada paisatge gastronòmic durant les diferents estacions.

Es volia:

- Implicar tot el territori català i a la ciutadania en la celebració de la Regió Mundial de la Gastronomia 2025.
- Enfortir propostes ja existents del territori per a que perdurin en el temps, més enllà del 2025.

Data: gener/desembre 2025

Responsable: Generalitat de Catalunya

Més informació: <https://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/gastronomia/ajuts-gastronomia/document-12paisatges-herois-rebost.pdf>



Cada mes es va dedicar a un paisatge i a la seva gastronomia i es va animar al món local i entitats a participar amb actuacions i activitats obertes a la ciutadania que reivindicassin cada un d'aquests mesos de l'any i la seva cultura gastronòmica.

Gener	Paisatges de pedra seca: ubicacions de cabanes, barraques, parets, murs, i marges de pedra seca en camps on s'hi cultiva fruita seca, Paisatge del calçot.
Febrer	Masies i sabors tradicionals del territori: territoris on s'elaboren embotits tradicionals
Març	Mosaic d'horta i parcs agraris: zones de producció d'horta
Abril	Paisatges de ruscos, flors i aromes: ubicacions on es desenvolupi l'apicultura, el cultiu de plantes aromàtiques i medicinals
Maig	Paisatge de costa mediterrània: zona costanera catalana
Juny	Pastures de muntanya, closes i camins de transhumància: zones de producció de carn de sistemes en extensiu
Juliol	Els colors de la fruita: territoris de producció de fruita i raïm
Agost	Paisatges d'espigues daurades: zones de cultiu de cereals, així com la producció de farines i l'elaboració artesana de pa i pastisseria.
Setembre	Planes de delta: territoris de cultiu d'arròs, cítrics, horta de tardor...
Octubre	Boscors protectors, boscors singulars i rius de muntanya: regions de producció i recollida de bolets, tòfones, fruits del bosc, carn de caça, pesca, sal (antigues salines interiors)...
Novembre	Paisatge d'oliveres: Paisatges vinculats amb l'oli d'oliva verge extra
Desembre	Paisatges d'agricultura resilient i planes de calma: zones de cultiu de cultius com la patata, elaboració de torró, cria de pollastres i capons i d'elaboració de ratafia catalana i brandy

Totes les activitats es poden consultar [aquí](#)

La crida va tenir un gran èxit de participació, tal com es pot veure a la taula adjunta:

Actuacions de gener	Comarca
Visita teatralitzada per descobrir les construccions de pedra seca, amb tast de fruita seca i productes de Torrebesses	Segrià
Creació masia/museu de la Calçotada de Valls	Alt camp
La Pedra Seca, Patrimoni de la Humanitat a Tarrés	Garrigues
Concert a Mas Llauredó en el marc de la Festa de Sant Antoni d'Aitona	Segrià
L'Urgell, escenaris que inspiren: Caminada pel riu Corb	Urgell
L'Urgell, escenaris que inspiren: Caminada per la pedra seca del riu Ondara	Urgell
L'Urgell, sabors que inspiren: La ruta gastronòmica i la pedra seca de l'Urgell	Urgell
La Taula dels Artistes a Sant Feliu de Guíxols: Els "Uriços", El Mar i la Pesca.	Baix Empordà
La versatilitat gastronòmica del calçot de Valls en harmonia amb els vins de la DO Tarragona	Alt Camp
Diàleg entre pedres a Vallbona de les Monges	Urgell
Tasta Salou	Tarragonès
Jornades de la pedra seca a Vilanova de Meià	Noguera

Actuacions de febrer	Comarca
Viu l'embotit, un recorregut per quatre tasts únics a la comarca d'Osona: Embotits de premi amb maridatge singular, i Guillem Ramisa	Osona
Espai Fet a Osona al Mercat Setmanal de Vic	Osona
Païssa Gastronòmica al Lluçanès	Lluçanès
Viu l'embotit, un recorregut per quatre tasts únics a la comarca d'Osona: embotits Osonencs trufats i vins de Penedès Alemany- Aula de la Tòfona	Osona
Viu l'embotit, un recorregut per quatre tasts únics a la comarca d'Osona: Embotits de territori i cerveses osonenques, i Godai Garcia	Osona
La Taula dels Artistes a Sant Feliu de Guíxols: La Botifarra d'Ou	Baix Empordà
Trobada entre producte i cuina JOVIAT Culinary. Paisatges del Bages, pagesia i gastronomia.	Bages
Tast d'Espigalls a Vilanova i la Geltrú	Garraf
Viu l'embotit, un recorregut per quatre tasts únics a la comarca d'Osona: Embotits singulars maridats amb pans i cervesa Panarra, i Noemí Morral	Osona
Dijous llarder, i el cap de setmana també! A Vic	Osona
Porcus Refinatus a diferents establiments de la Garrotxa	Garrotxa
Passeig de Gourmets	Barcelonès
Tasta Salou	Tarragonès
L'Urgell, sabors que inspiren: La ruta gastronòmica i la pedra seca de l'Urgell	Urgell
Paradeta de dijous gras de la Xarcuteria Margarit de Sarrià	Barcelonès
Jornades de la pedra seca a Vilanova de Meià	Noguera

Actuacions de març	Comarca
Dijous llarder, i el cap de setmana també! A Vic	Osona
Carxofa Baix als Restaurants Sabors de l'Horta	Baix Llobregat
Gaudeix de la gastro-floració a Aitona	Segrià
Floració a peu per Utxesa	Segrià
Experiència prèmium: una nit sota les estrelles, a Ponent	Segrià
Vermut i degustació de productes de la terra, a Ponent	Segrià
FlorSeròs Experience	Segrià
La Gran Calçotada de Catalunya al Poble Espanyol	Barcelonès
L'Art a l'Horta - Festival cultural i agroturístic de Lleida	Segrià
Maials en flor	Segrià
Vins a l'ombra d'un Monestir Romànic mil·lenari, a Avinyonet del Penedès	Alt Penedès
Tast de vi entre floració a Seròs	Segrià
Sopar popular de la col verda manresana	Bages
Ruta de la floració a l'Aiguabarreig	Segrià
Jocs d'olfacte i detecció a Ponent	Segrià
Maridatge de vins amb sabors d'Aitona a la posta de sol	Segrià
Amb les mongetes, porc, i amb el porc vi fort. El mes dels esmorzars de forquilla al Bages!	Bages
Floració rosa dels presseguers a Montoliu de Lleida	Segrià
Vermut entre arbres florits a l'Escola Agrària Alfarràs	Segrià

Passejada entre flors a Alguaire	Segrià
Aitona, un somni en rosa	Segrià
L'horta i el monestir a Sant Feliu de Guíxols	Baix Empordà
Caminada entre flors a Corbins	Segrià
15a Calçotada de Germanor a Sant Vicenç de Castellet	Segrià
Tallers de l'Horta Manresana	Bages
Contes per llepar-se els dits, amb Agustí Farré, al Centre Social i Cultural Joan Manresa de la Riera de Gaià	Tarragonès
La calçotada del vi de Marca Gaià a Vila-rodona	Alt camp
La floració del cirerer a Camats Carpi, a Corbins	Segrià
Tast a cegues a Ponent	Segrià
Floració blanca dels cirerers a Montoliu de Lleida	Segrià
Cursa popular de la Floració. 2a edició Pera Run d'Albatàrrec	Segrià
Cuina tradicional amb un toc innovador, a Bell-lloc d'Urgell	Pla d'Urgell
Contes per llepar-se els dits, amb Agustí Farré, a la Biblioteca Municipal de Perafort	Tarragonès
Mans a la pizza! A La Costereta de Bell-lloc d'Urgell	Pla d'Urgell
Per a gustos, els arrossos 2025 - Salou	Tarragonès
Contes per llepar-se els dits, amb Silvia Palazón, a l'Espai Cultural de Vespella de Gaià	Tarragonès
Un pom de blancor a Montoliu de Lleida	Segrià
Pícnic de la samfaina i la catxipanda de l'horta de Lleida	Segrià
Vermut entre flors a Prunus	Segrià
Contes per llepar-se els dits, amb Silvia Palazón, a la Biblioteca Mercè Rodoreda dels Pallaresos	Tarragonès
Segrià, Terra de Floració	Segrià
Tallers de cuina amb producte de l'horta a Bell-lloc d'Urgell	Pla d'Urgell
Tasta Salou	Tarragonès
L'Urgell, sabors que inspiren: La ruta gastronòmica i la pedra seca de l'Urgell	Urgell
Març mes de la Carxofa, a diversos municipis del Baix Llobregat	Baix Llobregat
Tasta'm de Carnestoltes - Botifarra d'ou al Mercat del Poblenou	Barcelonès
L'Urgell, un passeig entre ametllers i cellers	Urgell
152ena Fira de Sant Josep a Mollerussa, amb la presència de Gastrosàvies	Urgell
Jornades Gastronòmiques de la Carxofa Prat, el producte fresc del Parc Agrari i el Pota Blava	Baix Llobregat
Calçotada al Centre Català de Luxemburg 2025	Tarragonès
Carxofada 2025 a Sant Boi de Llobregat	Baix Llobregat
Jornades de la pedra seca a Vilanova de Meià	Noguera
IV Edició del concurs professional de la Millor Mona de Pasqua 2025 a Barcelona	Barcelonès
Actuacions d'abril	Comarca
El viatge de l'hort a la cuina. Jornada tècnica de plantes aromàtiques a Tona	Osona
Tothom a taula! Contes km 0, amb Imma Pujol	Tarragonès
Tasta'm - Sant Jordi al Mercat de Sants	Barcelonès

Mercat de Productors del Berguedà (edició primavera)	Berguedà
La cuina de la mel, les flors i les seves propietats beneficioses, a la Noguera	Noguera
Visites Apícoles - Gastronòmiques i Plantes Aromàtiques, a la Segarra	Segarra
L'Urgell, un passeig entre fruiters	Urgell
El gust de l'or dolç de la Noguera "Jornades apícoles Camarasa"	Noguera
Pastura amb 5 sentits, a Mollet de Peralada	Alt Empordà
Montclar floreix	Berguedà
Caminada mosaic de colors i sons a les hortes de Montoliu de Lleida	Segrià
GastroPirineus 10ena edició	Cerdanya
Hackató Gastronomia Sostenible	Bages
Llavors, herbes i flors dins l'Espai Terra i Cuina del Mercat del Ram de Vic	Osona
La Taula dels Artistes a Sant Feliu de Guíxols: El món del teatre	Baix Empordà
Restaurant Sambucus: del camp a la taula creant oportunitats, a Manlleu	Osona
Jornada Plantes Remeieres, a Sant Feliu de Sasserra	Bages
Festival de Sant Pere de Casserres	Osona
Fira de la Llavor a Roda de Ter	Osona
La ciutadana catalana a l'abast de tothom! Mercats de Barcelona	Barcelonès
Tasta Salou	Tarragonès
L'Urgell, sabors que inspiren: La ruta gastronòmica i la pedra seca de l'Urgell	Urgell
Per a gustos, els arrossos 2025 - Salou	Tarragonès
Vins a l'ombra d'un Monestir Romànic mil·lenari, a Avinyonet del Penedès	Alt Penedès
Temps d'Espàrrecs - Fira d'Espàrrecs de Gavà - Gastrogavà	Baix Llobregat
Presentació de la mona dedicada a la Regió Mundial de la Gastronomia, a Barcelona	Barcelonès
Fira de la Mel de Riner	Solsonès
Jornades de la pedra seca a Vilanova de Meià	Noguera
Jornades Gastronòmiques de la Carxofa Prat, el producte fresc del Parc Agrari i el Pota Blava	Baix Llobregat

Actuacions de maig	Comarca
Visita al celler, aperitiu i tast de vins! Descobreix el Trepal! A Barberà de la Conca	Conca de Barberà
Visita guiada a l'hort del monestir de Sant Pere Casserres: medicina i botànica a l'edat mitjana	Osona
Fira Lo Caragol Food, a Vallfogona de Balaguer	Noguera
Fòrum de la Calçotada 2025, a Valls	Alt camp
Les salaons i conserves de la cuina ancestral de l'Escala	Alt Empordà
XXXIV Jornades Gastronòmiques de l'Ostra, a l'Ampolla	Baix Ebre
XXXIV Diada de l'Ostra del Delta, a l'Ampolla	Baix Ebre
Petit Mercat de Mercats, a Barcelona	Barcelonès
L'Escudella de Peix – Una recepta creada a Palamós	Baix Empordà

Mescla. Cuina, païstage i turisme, a Deltebre	Baix Ebre
II Fòrum del Cap de Creus per a la sobirania alimentària (viu el Cap de Creus)	Alt Empordà
Tasta Salou	Tarragonès
L'Urgell, sabors que inspiren: La ruta gastronòmica i la pedra seca de l'Urgell	Urgell
Vins a l'ombra d'un Monestir Romànic mil·lenari, a Avinyonet del Penedès	Alt Penedès
La cuina de la mel, les flors i les seves propietats beneficioses	Noguera
Ramats de foc, a Osona	Osona
26a Campanya Gastronòmica del peix de roca de Begur	Baix Empordà
Jornades de la pedra seca a Vilanova de Meià	Noguera

Actuacions de juny	Comarca
Presentació del projecte "Pans Catalans"	Barcelonès
Tasta'm de Sant Joan-Musclada al mercat de Sant Gervasi	Barcelonès
La Taula dels Artistes a Sant Feliu de Guíxols: Mercat Municipal i Juli Garreta	Baix Empordà
Menja't el Berguedà, la ramaderia extensiva de la comarca	Berguedà
Tast de Coques de Sant Joan amb Bombolles Festives, a Sant Sadurní d'Anoia	Alt Penedès
El Llamp, Festival del Camp	Baix camp
Païssa Gastronòmica del Lluçanès	Lluçanès
Agrofest i Dia de la Dalla a la Vall d'en Bas	Garrotxa
Cuina de pastura: sopes i plats tradicionals de muntanya dels pastors i la transhumància, a Castellar de n'Hug	Berguedà
II Edició de La Cabanera Fest	Alta Ribagorça
I Fira del païstage i la gastronomia de Cantallops	Alt Empordà
Hestau Terson-Gustaran, a la Vall d'Aran	Val d'Aran
Tasta Salou	Tarragonès
L'Urgell, sabors que inspiren: La ruta gastronòmica i la pedra seca de l'Urgell	Urgell
Vins a l'ombra d'un Monestir Romànic mil·lenari, a Avinyonet del Penedès	Alt Penedès
La cuina de la mel, les flors i les seves propietats beneficioses	Noguera
Jornades Gastronòmiques de l'Ostra del Delta, a L'Ampolla	Montsià
20è Mercat del Préssec d'Ordal	Alt Penedès
Caminada solidària i botifarrada d'Ametller Origen, a Barcelona	Barcelonès
Jornades de la pedra seca a Vilanova de Meià	Noguera

Actuacions de juliol	Comarca
Camins de vida 2025, al Monestir de Poblet	Conca de Barberà
Fruit Music Festival 2025, a Seròs	Segrià
Gala de Segrià Terra de bons productes	Segrià
Jornades de la poma amb Gastrosàvies, a Barbens	Pla d'Urgell
La fruita fresca com a protagonista, a l'Urgell	Urgell
Gastro fruita dolça Flix 25	Ribera d'Ebre

Tastos d'Estiu, a Tàrraga	Urgell
La Taula dels Artistes a Sant Feliu de Guíxols: La fruita i els colors de l'estiu	Baix Empordà
Tasta Salou	Tarragonès
L'Urgell, sabors que inspiren: La ruta gastronòmica i la pedra seca de l'Urgell	Urgell
Campanya: "Fruita baix. Sabors de l'Horta del Baix Llobregat"	Baix Llobregat
Refresca't amb la fruita del Pla d'Urgell, a Palau d'Anglesola	Pla d'Urgell
Refresca't amb la fruita del Pla d'Urgell, a Bell-lloc d'Urgell	Pla d'Urgell
Refresca't amb la fruita del Pla d'Urgell, a Sidamón	Pla d'Urgell
Refresca't amb la fruita del Pla d'Urgell, a Barbens	Pla d'Urgell
Refresca't amb la fruita del Pla d'Urgell, a Poal	Pla d'Urgell
Vins a l'ombra d'un Monestir Romànic mil·lenari, a Avinyonet del Penedès	Alt Penedès
La cuina de la mel, les flors i les seves propietats beneficioses	Noguera
Jornades de la pedra seca a Vilanova de Meià	Noguera
20è Mercat del Préssec d'Ordal	Alt Penedès

Actuacions d'agost	Comarca
La Taula dels Artistes a Sant Feliu de Guíxols: Farina, pa tradicional i havaneres	Baix Empordà
Els cereals i el pa són protagonistes, a l'Urgell	Urgell
Del Blat a la Taula: Pa i Coca de Recapte amb Gust de la Noguera, a Camarassa i Àger	Noguera
Tasta Salou	Tarragonès
L'Urgell, sabors que inspiren: La ruta gastronòmica i la pedra seca de l'Urgell	Urgell
Fira de Sant Bartomeu – Fira del Montsec, a Artesa de Segre	Noguera
Lliga del Porc i la Forquilla (semifinals de la demarcació de Lleida), a Torrelameu	Noguera
La cuina dels homes, a Cervera	Segarra
Laberint de blat i cervesa, a la Segarra	Segarra
Vins a l'ombra d'un Monestir Romànic mil·lenari, a Avinyonet del Penedès	Alt Penedès
Lliga del Porc i la Forquilla, semifinals de la demarcació de Tarragona	Tarragonès
La cuina de la mel, les flors i les seves propietats beneficioses	Noguera
20è Mercat del Préssec d'Ordal	Alt Penedès

Actuacions de setembre	Comarca
La Taula dels Artistes a Sant Feliu de Guíxols: Festival d'aquí. Market local. Sant Feliu des del mar	Baix Empordà
Tasta'm - Sardinada al Mercat de la Concepció de Barcelona	Barcelonès
XXIV Festa de la Sega de l'Arròs a l'Ampolla	Baix Ebre
Fira de l'Arròs a Pals	Baix Empordà
Primera Cimera Mundial de la Gastronomia (1st World Gastronomy Summit)	Barcelonès
Tasta Salou	Tarragonès

L'Urgell, sabors que inspiren: La ruta gastronòmica i la pedra seca de l'Urgell	Urgell
Vins a l'ombra d'un Monestir Romànic mil·lenari, a Avinyonet del Penedès	Alt Penedès
La cuina de la mel, les flors i les seves propietats beneficioses	Noguera
La Ruta de la Sega de l'Arròs als municipis del Delta	Baix Ebre
Festa de la Sega a Sant Jaume d'Enveja	Montsià
Festes Tradicionals de l'Arròs a Deltebre	Baix Ebre
12a Fira de la Mel Ecològica i Artesania del Montseny	Vallès Oriental
Festes Tradicionals de la Sega de l'Arròs a l'Aldea	Baix Ebre
Festa de la Sega de l'Arròs 2025 a La Ràpita	Montsià
Fira de Sant Miquel a Lleida	Segrià
Mercats de Forquilla. Barcelona- cuina autèntica- rebost local.	Barcelonès

Actuacions d'octubre	Comarca
Festa de la Verema i Mostra de Vins de Sitges	Garraf
Fira Mercat de Mercats, a Barcelona	Barcelonès
La Taula dels Artistes a Sant Feliu de Guíxols: El Massís de l'Ardenya, suro i temps de bolets	Baix Empordà
Festival Mar i Muntanya, a Cambrils	Baix Camp
El Solsonès, quin gust de comarca	Solsonès
Tasta Salou	Tarragonès
L'Urgell, sabors que inspiren: La ruta gastronòmica i la pedra seca de l'Urgell	Urgell
Vins a l'ombra d'un Monestir Romànic mil·lenari, a Avinyonet del Penedès	Alt Penedès
La cuina de la mel, les flors i les seves propietats beneficioses	Noguera
Campanya: "Sabors de Tardor del Baix Llobregat"	Baix Llobregat
Sortida guiada: acompanyament de les euges de tornada a Molló	Ripollès
Tastets del parc agrari de la Conca d'Òdena: tast d'horta	Anoia
I Concurs Nacional arròs DOP Delta de l'Ebre	Baix Ebre
II Congrés Dones del Món Rural	Segrià
Mercats de Forquilla. Barcelona-cuina autèntica-rebost local.	Barcelonès
Tastets del parc agrari de la Conca d'Òdena: tast d'olis	Anoia
Tastets del parc agrari de la Conca d'Òdena: tast de mels	Anoia
Tast de productes de tardor: un festival de sabors de temporada, a Sant Sadurn d'Anoia	Alt Penedès
Jornada Gastronòmica "Tast d'Olha", a Les	Val d'Aran
Temps d'avellana, festa de l'avellana, a Reus	Baix Camp
Mercat de Productors del Berguedà	Berguedà
Fira de la Poma de Barbens	Pla d'Urgell
Mercat del Bolet, a Cal Rosal	Berguedà
Talarn Music Experience	Pallars Jussà

Actuacions de novembre	Comarca
Festa de la Clotxa a Móra d'Ebre	Ribera d'Ebre
Tasta'm, Fruits de Tardor al Mercat de Montserrat de Barcelona	Barcelonès
La Taula dels Artistes a Sant Feliu de Guíxols: Ganxótaques campanya gastronòmica	Baix Empordà
Presentació del llibre "Receptes amb memòria" de receptes de l'oli de la Granadella	Garrigues
Matí d'Oliveres: esmorzar, oli i música a Fullella	Garrigues
Presentació de la Carretera de l'Oli a les Borges Blanques	Garrigues
Entre Molins: el novembre més saborós de les Garrigues, a Juncosa	Garrigues
Jornades de la Clotxa i de l'Oli a Ribera d'Ebre	Ribera d'Ebre
XXIX Fira de l'Oli i la Mediterrània de Santa Bàrbara	Montsià
Temps d'Oli a Calafell	Baix Penedès
Jornada de l'OIVE a La Bisbal del Penedès	Baix Penedès
Esmorzars de forquilla Verge Extra. Ruta dels esmorzars de forquilla amb Oli d'Oliva Verge Extra de les Garrigues Altes	Garrigues
Tallers infantils i Maridatges per a adults amb oli d'oliva del Pla d'Urgell, al Palau d'Anglesola	Pla d'Urgell
Mostra Gastronòmica de les Garrigues	Garrigues
Descobrim l'oli d'oliva, a Sant Jaume dels Domenys	Baix Penedès
La Taula dels Artistes a Sant Feliu de Guíxols: El Massís de l'Ardenya	Baix Empordà
Tasta Salou	Tarragonès
L'Urgell, sabors que inspiren: La ruta gastronòmica i la pedra seca de l'Urgell	Urgell
Entre Molins: el novembre més saborós de les Garrigues, a Soleràs	Garrigues
Entre Molins: el novembre més saborós de les Garrigues, a la Granadella	Garrigues
Entre Molins: el novembre més saborós de les Garrigues, a Cervià	Garrigues
Vins a l'ombra d'un Monestir Romànic mil·lenari, a Avinyonet del Penedès	Alt Penedès
La cuina de la mel, les flors i les seves propietats beneficioses	Noguera
1r Mercat de l'Oli Nou a Barcelona	Barcelonès
Presentació al Gastronomic Forum Barcelona dels projectes més rellevants de CRMG'25	Barcelonès
Gran Trobada de Gastrosàvies	Bages

Actuacions de desembre	Comarca
La Taula dels Artistes a Sant Feliu de Guíxols: Nadal. Torrons i capons	Baix Empordà
Tasta Salou	Tarragonès
L'Urgell, sabors que inspiren: La ruta gastronòmica i la pedra seca de l'Urgell	Urgell
Vins a l'ombra d'un Monestir Romànic mil·lenari, a Avinyonet del Penedès	Alt Penedès

Al llarg dels 12 mesos es van desenvolupar actuacions que tenien per protagonistes els paisatges agroalimentaris que defineixen el territori català. Les activitats eren proposades pels ens locals de cada territori i s'executaven en coordinació entre les mateixes entitats, la restauració de la zona i la Generalitat de Catalunya. El balanç de participació ha estat molt positiu, tal com es pot veure a les dades següents:

Total d'activitats. 252

Activitats per mesos:

Gener: 12 actuacions

Febrer: 16 actuacions

Març: 53 actuacions

Abril: 29 actuacions

Maig: 19 actuacions

Juny: 20 actuacions

Juliol: 20 actuacions

Agost: 13 actuacions

Setembre: 17 actuacions

Octubre: 23 actuacions

Novembre: 26 actuacions

Desembre: 4 actuacions

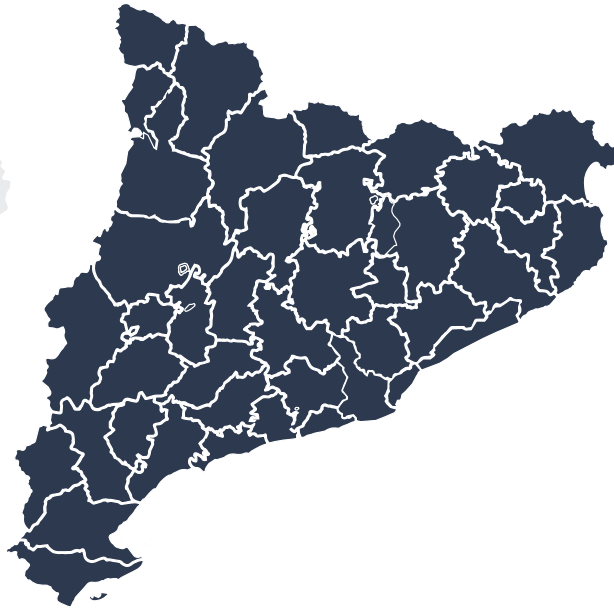
Activitats per províncies:

Girona: 101 actuacions

Lleida: 153 actuacions

Barcelona: 81 actuacions

Tarragona: 45 actuacions



De totes aquestes actuacions les més destacades varen ser:

Gener, paisatge de pedra seca

Les activitats es relacionen amb l'inici dels fruiters de fruita seca, temporada de calçots amb ingredients bàsics com l'ametlla o l'avellana, paisatge de construccions relacionades amb la ramaderia, agricultura o la recollida d'aigua, com la pedra seca.

Activitats destacades:

- Visita teatralitzada per descobrir les construccions de pedra seca a Torrebesses
- Creació masia museu de la Calçotada de Valls
- La Pedra Seca, Patrimoni de la Humanitat a Tarrés
- Concert a Mas Llauredó en el marc de la Festa de Sant Antoni d'Aitona
- Jornades pedra seca a Vilanova de Meià



Febrer, masies i sabors tradicionals del territori

Les activitats es relacionen amb el final de la temporada de la matança del porc amb productes com els embotits, girella, botifarres, fuets, llonganissa, secallona, bull, bisbe, ventre d'ossos, botifarra terregada, sobrassada, xolís o el pa de fetge.

Activitats destacades:

- Païssa Gastronòmica al Lluçanès
- Viu l'embotit, un recorregut per quatre tasts únics a la comarca d'Osona
- Dijous llarder, i el cap de setmana també! A Vic
- Trobada amb productes i cuina escola Joviat
- Porcus refinatus a la Garrotxa



Març, mosaic d'horta i parcs agraris

El març és el mes d'intensa activitat a l'horta, preparant el terreny, plantant i sembrant per tenir una bona collita de primavera i estiu i els protagonistes van ser els productes de l'horta.

Activitats destacades:

- Flor Seròs experience
- Pícnic de la samfaina i la catxipanda de l'horta de Lleida
- Sopar popular de la col verda a Manresa
- Jornades gastronòmiques de la carxofa del Prat al Parc Agrari
- Mes de la carxofa al Baix Llobregat



Abril, paisatges de ruscos, flors i aromes

És el mes de recol·lecció de les plantes amb flor i l'inici de la temporada de producció de la mel de primavera. Els productes gastronòmics van ser la mel, les plantes aromàtiques i les plantes medicinals

Activitats destacades:

- Tasta'm per Sant Jordi al mercat de Sants
- Hackatò gastronomia sostenible
- Showcooking als mercats de Barcelona
- Gastropirineu
- Jornada de plantes remeieres a Sant Feliu de Sasserra



Maig, paisatge de costa mediterrània

El maig és l'inici del moment òptim de consum de moltes espècies de peix blau com les sardines, el verat, el sorell, el seitó o l'anxova i també és la temporada de musclos i ostres.

Activitats destacades:

- Les salaons i conserves de la cuina ancestral de l'Escala
- Jornades gastronòmiques de l'ostra a l'ampolla
- Diada de l'ostra del Delta de l'Ebre
- L'escudella de peix, una recepta creada a Palamós



Juny, pastures de muntanya i transhumància

Temps de transhumància estival perquè a l'estiu els ramats pugen a les pastures altes de muntanya. Els productes que es van destacar van ser els làctics i la carn en sistema extensiu.

Activitats destacades:

- Cuina de pastura a Castellar de n'Hug
- Agrofest i dia de la Dalla a la Vall d'en Bas
- Menja't el Berguedà, la ramaderia extensiva de la comarca



Juliol, els colors de la fruita

Durant aquest mes moltes fruites estan en el seu punt òptim de maduresa, per això en van ser protagonistes, com les pomes, la pera, la pruna, les cireres, el préssec o el raïm.

Activitats destacades:

- Jornada de la poma a Barbens
- Gastro fruita dolça a Flix
- Transhumància i camins de vida
- Campanya Fruitabaix al Baix Llobregat
- Mercat del préssec d'Ordal



Agost, paisatges d'espigues daurades

Aquest mes es caracteritza per la finalització de la campanya de la sega de cereals, per això la farina, el pa i la pastisseria van ser els protagonistes de les activitats.

Activitats destacades:

- Farina, pa tradicional i havaneres a la taula dels artistes de Sant Feliu de Guíxols
- Lliga del porc i la forquilla
- Laberint de blat i cervesa a la Segarra
- Birràneu fira de la cervesa artesana



Setembre, planes del delta

És el temps que inicia la collita d'arròs i els cítrics i les activitats van girar al voltant d'aquests productes.

Activitats destacades:

- Fira de l'Arròs a Pals
- La Ruta de la Sega de l'Arròs als municipis del Delta
- Festes Tradicionals de la Sega de l'Arròs a l'Aldea i La Ràpita
- La Cuina del "Cim i Tomba" a Tossa de Mar
- Jornades Citrícoles a Alcanar



Octubre, boscos protectors i rius de muntanya

Els bolets, les tòfones, els fruits del bosc, la carn de caça i la pesca de rius van ser protagonistes de les activitats perquè octubre és l'inici de la temporada boletaire i el període hàbil de caça de moltes espècies.

Activitats destacades:

- Campanya: "Sabors de Tardor del Baix Llobregat"
- Fira de Bolet i la Natura, a Vilassar de Dalt
- Mercat del Bolet, a Cal Rosal



Novembre, paisatges d'oliveres

És el moment de l'envasat de l'oli, que va ser el protagonista de totes les activitats

Activitats destacades:

- Jornada de l'OOVE a La Bisbal del Penedès
- Descubrim l'oli d'oliva, a Sant Jaume dels Domenys
- Entre Molins: el novembre més saborós de les Garrigues, a Soleràs
- 1r Mercat de l'Oli Nou a Barcelona



Desembre, agricultura resilient i planes de calma

L'últim mes de l'any va servir per destacar la importància de la cuina nadalenca i els seus productes típics com les patates, el pollastre, el capó i els torrons.

Activitats destacades:

- La Taula dels Artistes a Sant Feliu de Guíxols: Nadal. Torrons i capons
- Fira del Gall a Vilafranca del Penedès
- Vins catalans al Menú Tradició de Cuina Catalana de l'Aula Restaurant del CETT



ELS HEROIS DEL REBOST

El projecte volia encoratjar als sectors productius dels diferents productes essencials i primaris de la gastronomia catalana a desenvolupar projectes conjunts de promoció i valorització. Al febrer es va fer la presentació a Barcelona de la Guia del millor oli verge extra de Catalunya i a final d'any s'organitzarà una mostra de l'oli nou a Barcelona. L'objectiu era incentivar la col·laboració entre organitzacions professionals per promoure



i emfatitzar els aliments de gastronomia catalana com l'oli d'oliva, la llet, el vi, la carn i la fruita, entre d'altres.

Data: gener/desembre 2025

Responsable: Generalitat de Catalunya

Alguns dels productes:

Formatges i làctics
Mel
Oli
Productes carnis: carn de conill, aviram, carn de porcí i vedella, carn de xai i cabrit, carn de caça
Calçots
Xocolata
Peix, gamba, ostres, musclos... (productes del mar)
Fruita fresca
Fruita seca
Arròs
Tòfona
Cargols
Licors tradicionals
Horta
Cítrics
Ous

Més informació: <https://agricultura.gencat.cat/web/content/04-alimentacio/gastronomia/ajuts-gastronomia/document-herois-rebost.linia8.pdf>

Del projecte Herois del Rebost es van portar a terme les activitats següents:

Actuacions	Comarca
Carxofesta del Prat	Baix Llobregat
Mostra Gastronòmica de Sant Jordi a Vilanova i la Geltrú	Garraf
Temps de Vermut a Vilanova i la Geltrú - 1a edició	Garraf
Tast de bacallà tastets	Barcelonès
L'Escola Cuina al Mercat Productes de Proximitat. Barcelona	Barcelonès
Aula de Cuina i Tast del Pota Blava i la Carxofa Prat	Baix Llobregat
Viatge d'Influencers - TrufforumVic	Osona
Premi al millor producte trufat de Catalunya - TrufforumVic	Osona
Pintxos Km.0 i Vins a Castellnou de Bages	Bages
10è Concurs Botifarra d'Ou Artesana al Mercat del Ninot de Barcelona	Barcelonès
Llegendes i sabors de bosc a La Seu d'Urgell	Alt Urgell
Gran Festa de la Calçotada de Valls	Alt camp
Tufforum En Ruta - TrufforumVic	Osona
Fira de l'Oli Qualitat Verge Extra de les Borges Blanques: Activitat "Oli Experiència"	Garrigues
Jornada gastronòmica de producte cooperatiu de la FCAC de Catalunya i Caprabo, a Barcelona	Barcelonès
Acompanya la transhumància de les eugues a Rojà	Ripollès
L'Urgell, música entre vinyes	Urgell
L'Escola Cuina al Mercat Productes de Proximitat. Barcelona	Barcelonès
1ª Mostra Gastronòmica del Vi a la Ruta de Lleida	Segrià
Eplosions de vi, xocolata i música, a Pals	Baix Empordà
Presentació de "La força de la carn" a l'Espai El Sucre de Vi	Osona
L'Escola Cuina al Mercat Productes de Proximitat. Barcelona	Barcelonès
Presentació de la ruta del "paquito". A Barcelona	Barcelonès
Ramats de foc, a Osona	Osona
Mostra de Peix Fresc de la Llotja de Vilanova i la Geltrú	Garraf
Gaudim dels productes de la nostra Llotja a l'Aula gastronòmica del Mercat del centre de Vilanova i la Geltrú	Garraf
La Sobretaula, a Vilanova i la Geltrú	Garraf
Festa del turisme, la gastronomia i el comerç de Vilanova i la Geltrú	Garraf
Masterclass de Gamba de Vilanova a La Daurada Beach Club	Garraf
El Gall del Penedès als Dijous de Vi, a Vilafranca del Penedès	Alt Penedès
L'Escola Cuina al Mercat Productes de Proximitat. Barcelona	Barcelonès
Campanya de la caça i la tòfona del Berguedà	Berguedà
Les postres emblemàtiques de Catalunya a Barcelona	Barcelonès
Fòrum del Formatge Artesà i Català a Girona	Gironès
Gran Trobada dels Confreres del Gras i el Magre a la Garriga	Vallès Oriental
Presentació del concurs Botifarres Blanques a la Garriga	Vallès Oriental
Hackathó Gastrolàctica en el marc del Fòrum del Formatge Artesà i Català a Girona	Gironès
Forum Gastronomic del Calçot a Valls	Alt camp
Tast de bacallà tastets	Barcelonès

Gastrofest Km0 amb les DOP/IGP catalanes al Poble Espanyol	Barcelonès
VI Festa de l'Avellana de Muntanya a Vilanova de Prades	Conca de Barberà
Jornades 'No diguis blat, fins que sigui al sac i ben lligat' a la Vall d'en Bas	Garrotxa
Fem carn de conill. Fem país, fem salut, fem-ho fàcil als mercats de Barcelona	Barcelonès
Embutada 2025. 9a edició. A Tarragona	Tarragonès
Cooperar per transformar. Propostes Leader de l'Euroregió per al futur rural i marítim de la Mediterrània.	Barcelonès
Brots. Oli en un llum, al Baix Empordà	Baix Empordà
1a BBQ de Carns Cinegètiques: Cabirol, senglar i cuina rural al cor de l'Alt Camp	Alt camp
Diada del Llagostí a la Ràpita	Montsià
Mostra Gastronòmica de la Garrotxa: La Garrotxa més formatgera	Garrotxa
L'Escola Cuina al Mercat Productes de Proximitat. Barcelona	Barcelonès
Premi Pa d'Or de Catalunya 2025	Barcelonès
L'Escola Cuina al Mercat Productes de Proximitat. Barcelona	Barcelonès
Vedella Tast, a Barcelona	Barcelonès
Jornada Gastronòmica de les Plantes Silvestres a Igualada	Anoia
De llum i sabor, a Reus	Baix camp
Lliga del porc i la forquilla. Semifinals de la demarcació de Barcelona	Barcelonès
Lliga del porc i la forquilla. Semifinals de la demarcació de Girona	Barcelonès
Lliga del Porc i la Forquilla. Finals a la Fira de Sant Miquel de Lleida	Segrià

Les activitats Herois del Rebot van ser:

Total d'activitats. 61

Activitats per mesos:

Gener: 3 actuacions

Febrer: 5 actuacions

Març: 10 actuacions

Abril: 4 actuacions

Maig: 8 actuacions

Juny: 5 actuacions

Juliol: 4 actuacions

Agost: 1 actuacions

Setembre: 6 actuacions

Octubre: 3 actuacions

Novembre: 9 actuacions

Desembre: 1 actuacions

Activitats per províncies:

Girona: 6 actuacions

Lleida: 7 actuacions

Barcelona: 35 actuacions

Tarragona: 13 actuacions

De les activitats Herois del Rebost cal destacar:

Premi al millor producte trufat de Catalunya TrufforumVic

El TrufforumVic va ser un esdeveniment que va convertir la ciutat de Vic en capital de la tòfona negra. Es va ubicar en el recinte firal El Sucre i va comptar amb la presència d'un gran nombre de participants interessats en conèixer la tòfona negra i el seu ús en gastronomia. En aquest context, un dels moments més destacats va ser el lliurament del premi al millor producte trufat de Catalunya. El premi es va lliurar després de la deliberació d'un jurat, format per professionals del món gastronòmic, productors de tòfona, cuiners, periodistes especialitzats i consumidors, que van valorar la qualitat de tots els productes participants d'arreu del país.



Gran festa de la calçotada de Valls

Els carrers i les places de Valls acullen la tradicional gran festa de la calçotada amb diversos actes populars centrats en aquest producte. Durant l'esdeveniment es van fer demostracions sobre com coure els calçots a la graella, com cuinar la carn i la llonganissa i com elaborar la salsa. També es va comptar amb activitats com el concurs de calçots, les degustacions i la música en viu. Una de les actuacions més coneguda és el concurs de menjar calçots per saber qui és la persona capaç de menjar més calçots en un temps determinat.

La gran festa de la calçotada de Valls, coneguda arreu, és una de les festes gastronòmiques més importants i amb més afluència de visitants de Catalunya.



Fira de l'Oli Qualitat Verge Extra de les Borges Blanques: Activitat "Oli Experiència"

En el marc de la fira de l'oli qualitat verge extra de les Borges Blanques es va emmarcar l'activitat "oli experiència" que va consistir en un recorregut per descobrir Catalunya com a país d'oliveres. En una cabana de volta amb marges de pedra seca amb un esmorzar garriguenc de benvinguda els participants s'endinsen en la història de l'oli català, la feina que suposa, els oficis relacionats i la divulgació de com es converteix l'oliva en un oli extraordinari. L'activitat s'enfoca com un viatge de coneixement per posar a l'abast informació sobre un dels productes gastronòmics més importants de Catalunya.



Presentació de "La força de la carn" a l'Espai El Sucre de Vic

Un conjunt d'associacions del sector carni català amb el recolzament del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació i en el marc del reconeixement de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia van fomentar aquesta campanya que tenia com a objectiu posar en valor la carn i el seu paper fonamental en la gastronomia, l'economia i la cultura del nostre país.

La campanya, que es va presentar en el recinte ferial El Sucre de la ciutat de Vic es va donar a conèixer com un compromís col·lectiu que unia a tot el sector i que reivindicava el paper clau de la carn a la nostra societat.



Les postres emblemàtiques de Catalunya

Els Gremis de Pastisseria de Barcelona, Girona, Lleida i Tarragona van proposar el braç de gitano com a postres més representatives per a celebrar la distinció de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia. La cuina de Catalunya brilla pels seus sabors més dolços, amb postres com la crema catalana, els panellets, el xuixo i les coques. El braç de gitano, d'origen barceloní, és una d'aquestes postres tradicionals i típiques en qualsevol de les seves variants -amb crema, nata o trufa- que, a més a més, és una de les que més agrada a tots els catalans i catalanes. Per això, els gremis la varen valorar com una de les postres amb tradició més arrelada, ja que és present en moltes taules en dies de celebració, i a més s'elabora amb ingredients de proximitat i una tècnica original catalana. El braç de gitano artesà simbolitza a la perfecció el nostre gran patrimoni pastisser i es troba present a les llars catalanes des de fa diverses generacions, sobretot els diumenges o dies especials.



GASTROSÀVIES

Bona part del patrimoni culinari català està en mans de persones grans, majoritàriament dones, que han anat traspasant de generació en generació una manera de fer i de cuinar. Receptes nascudes en un territori concret i per motius diversos, com l'aprofitament i conservació dels excedents d'un producte de temporada, per la necessitat d'una alimentació calòrica per encarar les feines del dia a dia, per preservar la identitat de l'indret o per mantenir una bona alimentació i salut. És responsabilitat de tots cuidar aquest patrimoni viu i fomentar que continuï entre les futures generacions.

Per aquests motius, en el marc de la celebració de **Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia**, va néixer el projecte Gastrosàvies, un projecte que volia ser una eina activa per mantenir la nostra identitat gastronòmica i fugir de la globalització. En un futur pròxim, aquell que hagi aconseguit mantenir la seva gastronomia i el seu patrimoni gastronòmic, i fugi de la globalització i uniformitat, serà qui mantindrà l'èxit.

Com va escriure Josep Pla: "la cuina, com més local, més internacional". Per això es volia reivindicar que la nostra cuina només es troba aquí i que és part de la nostra identitat. Amb el projecte Gastrosàvies es pretenia contribuir a conservar la cuina catalana per a les generacions del futur.

Per aconseguir-ho es van dur a terme activitats com:

- Tallers en viu amb gastrosàvies que compartien receptes tradicionals.
- Ponències sobre la importància de preservar el coneixement culinari.
- Taules rodones amb experts en gastronomia i cultura popular.
- Exposició audiovisual del repositori creat



Més informació:

<https://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/gastronomia/gastrosavies/>

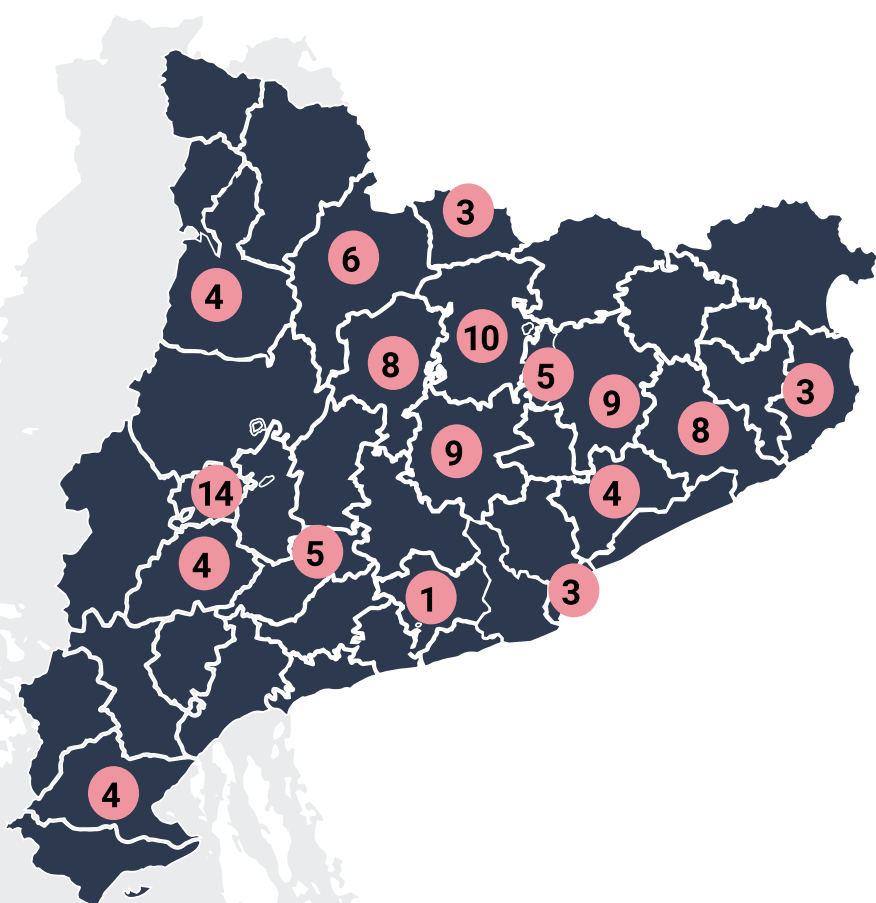


Objectius:

- Valorar les dones i totes aquelles persones que formen part de la transmissió del coneixement de la cuina tradicional catalana
- Fomentar la interacció entre generacions, creant un espai de trobada i aprenentatge mutu
- Contribuir a la conservació de receptes tradicionals que poden estar en perill de desaparèixer i els productes de cada territori que donen vida als productors i elaboradors catalans
- Mantenir el paladar divers i obert a diferents gustos, elaboracions...mantenint els matisos de cada territori
- Recuperar els cuinats dels dies de festa (diumenge, Nadal, Festa Major...) fent especial les trobades amb familiars, amics,... i que el menjar sigui el protagonista i el reclam de la trobada
- Fomentar la pràctica de la cuina tradicional catalana tant en l'àmbit professional com domèstic

Les Gastrosàvies entrevistades arreu de Catalunya:

Total Gastrosàvies entrevistades: 100



Alta Ribagorça: 4
Pallars Jussà: 4
Pallars Sobirà: 6
Alt Urgell: 8
Cerdanya: 3
Berguedà: 10
Bages: 9
Lluçanès: 5
Osona: 9
Garrotxa: 4
Selva: 8
Vallès Oriental: 4
Barcelonès: 3
Baix Empordà: 3
Alt Penedès: 1
Conca de Barberà: 5
Garrigues: 4
Pla d'Urgell: 14
Baix Ebre: 4

De les activitats de les Gastrosàvies cal destacar:

Gran trobada de les Gastrosàvies

La gran trobada de Gastrosàvies a Món Sant Benet, a Sant Fruitós de Bages va ser un esdeveniment d'intercanvi i transferència de coneixement és un homenatge a les cuineres casolanes que hi participaven.

La jornada va ser un espai de trobada intergeneracional que va donar veu i valor a les persones que han compartit el seu coneixement i a les persones que des de fa anys treballen per mantenir aquest coneixement viu de generació en generació. La trobada va incloure ponències de persones expertes en patrimoni i cultura alimentària, així com demostracions de cuina en directe d'algunes de les receptes recollides de les Gastrosàvies.

La iniciativa, impulsada pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, es va portar a terme amb el suport de la Fundació Àlicia i les Gastrosàvies, dones grans d'arreu del país que comparteixen les seves receptes, coneixements i records de cuina.

Jornades de la poma amb Gastrosàvies, a Barbens

Les gastrosàvies van ser protagonistes de la 42a edició de la Fira de la Poma de Barbens, un cap de setmana d'activitats gastronòmiques, culturals i festives per a tots els públics en què la poma de n'és la el producte destacat. Es van fer tastos de poma i de sidra, paradetes de productes de proximitat, vermouths musicals i activitats infantils i familiars i es va comptar amb la presència de les Gastrosàvies del Pla d'Urgell que van regalar el seu coneixement culinari amb l'elaboració de receptes amb poma. Els plats creats es van consumir finalment en el sopar amb plats de les Gastrosàvies de Barbens.

152a Fira de Sant Josep a Mollerussa, amb la presència de Gastrosàvies

Amb una àmplia varietat d'expositors i activitats, la Fira de Sant Josep a Mollerussa destaca pel seu focus en el sector agrícola i la indústria de l'automòbil, proporcionant una plataforma integral per al creixement i la interacció en aquests àmbits. La mostra destaca per la seva àmplia oferta en maquinària i complements per a l'agricultura i la ramaderia, a més de productes relacionats com adobs, farratges i llavors. També inclou una secció d'automoció i apartats dedicats a l'agroalimentació, serveis industrials i construcció, així com a entitats vinculades al sector. Les Gastrosàvies van participar en l'esdeveniment amb un taller culinari dirigit pel xef Joel Castañé que va posar en valor plats emblemàtics de la cuina catalana.



I FÒRUM INTERNACIONAL D'ENOTURISME - BARCELONA WINE WEEK

El I Fòrum Internacional d'Enoturisme, celebrat dins la Barcelona Wine Week va comptar amb 14 ponents de primer nivell internacional per tractar 5 blocs temàtics. Va comptar amb la participació de 80 empresaris enoturístics catalans.

El primer dedicat a la panoràmica general de l'enoturisme al món, amb el president de Great Wine Capitals (GWC), la xarxa mundial de ciutats del vi, Juan Sáez de Buruaga, i el president de l'Organització Mundial d'Enoturisme (GWTO-OMET), José Antonio Vidal. Els altres quatre blocs van estar centrats en casos de referència. Per una banda, Bordeus, amb el cas d'èxit de la Cité du Vin i la comparació entre el model francès i el model català i espanyol, a càrrec del fundador d'Eurovin i propietari de Clos Figueras, Christopher Cannan, i la consultora en comercialització i enoturisme MICE a Vinoturismo, Alicia Estrada. D'altra banda, Geòrgia, com a bressol de la cultura de la vinya i el vi. En aquest cas, l'autor del llibre Georgia-The Home of Wine, Dato Turashvili, el director de l'Escola d'Enoturisme de Catalunya, Gerard Domingo, i l'arqueòleg director del Centre d'Interpretació DO Vinífera, Dani López, van mostrar el valor de l'arqueologia com a recurs enoturístic.



Durant el Fòrum Internacional d'Enoturisme també es va tractar el cas de Porto, possiblement un dels millors projectes d'enoturisme del món, especialment des de la inauguració de World of Wine (WOW). Precisament, el director general de World of Wine, Bernardo Márquez, va ser un dels ponents d'aquesta taula, juntament amb directora de Wine School i postgrau d'Enoturisme, Bebiana Monteiro, i la directora de la Wine Travel Week, Paula Sousa. Finalment, es va parlar del cas de la Xina, país que impulsa el major projecte d'enoturisme del món amb el president d'Enoturisme Yantai, Li Jun, el professor d'economia a la Universitat Puget Sound, Pierre Ly, i la professora d'economia a la Universitat de Washington, Cynthia Howson.

L'objectiu principal va ser facilitar a les empreses enoturístiques catalanes coneixement sobre els principals referents internacionals d'aquest segment.

Data: 5 de febrer de 2025

Responsable: Agència Catalana de Turisme

Més informació: <https://govern.cat/gov/notes-premsa/678682/catalunya-es-posiciona-per-ser-una-destinacio-de-referencia-mundial-en-enoturisme?v=>

TASTY CATALONIA, THE CONTENT CREATORS' EVENT

Amb l'objectiu de reforçar el posicionament internacional de Catalunya com a destinació enogastronòmica de referència, l'Agència Catalana de Turisme va impulsar una acció estratègica amb la participació d'una cinquantena d'*influencers*, creadors de contingut i prescriptors provinents de mercats clau com França, els Estats Units, Llatinoamèrica i l'Àsia. L'activitat va permetre donar a conèixer la singularitat del paisatge gastronòmic i vitivinícola català i la força del relat identitari que l'acompanya. Al llarg de cinc jornades, els participants van tenir l'oportunitat de conèixer la riquesa enogastronòmica de Catalunya i la nova ruta del Tasta el Grand Tour de Catalunya a través d'un sopar de benvinguda, un matí de dinàmiques i tallers experiencials al Món Sant Benet i diversos dies de descoberta pel territori. En concret, durant el matí del 18 de març els creadors de continguts van gaudir d'experiències enogastronòmiques i culinàries de cadascun dels trams de la ruta Tasta el Grand Tour de Catalunya: fer la salsa dels calçots, degustació d'ostres, un tast d'olis amb xocolata, tastar el pa amb tomàquet i embotits dels Pirineus, elaborar xuixos i un tast de vins amb representació de les 12 denominacions d'origen de Catalunya.



Els dies següents, els creadors de continguts van recórrer, repartits en grups, diversos territoris de Catalunya. Tot resseguint parts de la ruta Tasta el Grand Tour de Catalunya, van visitar cellers de prestigi com Abadal, Oller del Mas, Gramona, Bodegas Torres, Art Laietà d'Alta Alella, Mas Blanch i Jové, Perinet, Perelada i La Vinyeta, així com van gaudir d'activitats gastronòmiques com un show-cooking mariner al Centre d'Interpretació de la Malvasia de Sitges, un tast de vermouths a Casa Vermouth Padró, una visita guiada al museu elBulli1846 o un tast de musclos al Delta de l'Ebre, entre altres. Aquestes experiències, van oferir una immersió completa en la gastronomia catalana, posant en relleu la connexió entre producte, territori i patrimoni cultural. En un context cada vegada més digitalitzat, les xarxes socials s'han consolidat com un canal clau per a la difusió del relat enogastronòmic de Catalunya. Conscient d'aquesta realitat, l'Agència Catalana de Turisme va apostar de manera decidida per col·laborar amb creadors de contingut, convertint-los en ambaixadors de les experiències gastronòmiques i vitivinícoles del territori. La seva presència i capacitat d'influència en les plataformes digitals permet transmetre, de manera directa i emocional, la riquesa del paisatge, els productes i les persones que hi ha darrere. Tal com va destacar la pròpia Agència, l'objectiu era comunicar les experiències en formats alineats amb els nous hàbits de consum cultural i turístic, i avançar cap a una estratègia de digitalització que posicionés Catalunya com una font d'inspiració per als viatgers. Aquesta línia de treball no només reforçava la projecció internacional del territori, sinó que també tenia un impacte directe en l'economia local, atès que el turista gastronòmic genera un 20% més de despesa que el turista convencional. Les impressions recollides entre els participants van ser altament positives i han contribuït a trencar estereotips i desconeixements encara existents. Per a molts, va ser una descoberta sorprenent la gran diversitat de paisatges i estils vitivinícoles que ofereix Catalunya més enllà dels territoris habitualment coneguts com el Priorat. Amb aquesta acció, l'Agència Catalana de Turisme va contribuir de manera efectiva a internacionalitzar el relat enogastronòmic català, posant en valor no només la qualitat dels productes, sinó també la implicació de les persones i el territori que els fan possibles. Una estratègia que enllaçava amb la voluntat de construir un relat coherent, viu i compartit que projecta Catalunya com a terra de sabors, d'identitat i d'excel·lència.

Data: març 2025

Responsable: Agència Catalana de Turisme amb la col·laboració dels Patronats de Turisme de les Diputacions.

Més informació: <https://youtu.be/aCHkv8j0lw8>

VIATGES D'INFLUENCIADORS GASTRONÒMICS

L'Agència Catalana de Turisme, va organitzar dues accions de promoció internacional adreçades a professionals de referència del sector gastronòmic global. L'objectiu principal de les accions era posicionar la gastronomia catalana com un actiu estratègic dins el model turístic de Catalunya i reforçar la seva presència en els principals canals internacionals de comunicació gastronòmica.

La iniciativa va consistir en l'organització de dos viatges de familiarització de quatre dies amb una delegació integrada per prescriptors internacionals vinculats a la llista World's 50 Best Restaurants, la Guia Michelin i mitjans especialitzats en gastronomia. Els grups

estaven formats per periodistes, creadors de contingut digital i experts en tendències gastronòmiques, procedents de mercats considerats estratègics per a la promoció del turisme gastronòmic: Brasil, Japó, Regne Unit, Índia, Noruega, Sud-àfrica, Dubai, Lituània, França, Polònia, Xile, Colòmbia, Estats Units, Mèxic i Vietnam.

Els itineraris van combinar experiències gastronòmiques en establiments d'alta cuina amb activitats representatives de la cultura i el territori. Pel que fa a la programació gastronòmica, es va posar èmfasi en mostrar la diversitat i qualitat de l'oferta culinària catalana, amb visites a restaurants reconeguts amb estrelles Michelin, Sols Repsol o mencions internacionals, com Disfrutar, Cocina Hermanos Torres, Alkimia, Estimar, Restaurant 1497, Somiatruites, l'Enigma, Can Bosch, Can Jubany, Empòrium, Dvinum i l'Aliança d'Anglès, així com a elBullifoundation, espai de referència per a la innovació i recerca gastronòmica impulsat per Ferran Adrià.



Aquesta primera acció va tenir un impacte molt destacat en l'àmbit digital, amb un increment del 60% en l'abast de les històries d'Instagram del perfil @CatalunyaExperience i un augment del 101,5% en l'activitat global del canal durant la setmana de la visita.

Les activitats complementàries van incloure la visita a la llotja de peix de Palamós, per conèixer el model de pesca artesanal i el valor del producte de proximitat; una estada a Montserrat, destacant-ne el paisatge i la identitat espiritual; i la participació en el Temps de Flors de Girona, com a mostra de la riquesa cultural i artística del territori.

Data: 12 a 14 de maig i 1 a 5 de setembre 2025

Responsable: Agència Catalana de Turisme

Més informació: <https://govern.cat/salaprensa/notes-premsa/705942/catalunya-mostra-potencial-gastronomic-membres-worlds-50-best-restaurants>

WORKSHOP BUY CATALUNYA, THE BUYER'S EVENT

Catalunya s'ha posicionat per esdevenir un referent mundial en turisme enogastronòmic a través d'una gran trobada comercial internacional a l'Hotel Mas La Boella (Tarragona), que va reunir més de 70 operadors turístics internacionals especialitzats en enogastronomia amb 93 empreses i entitats del sector turístic català. L'acció va reforçar el posicionament de Catalunya com a destinació de turisme enogastronòmic i donar suport a la comercialització de l'oferta catalana als mercats internacionals.

La jornada central de treball va permetre la realització de 1.420 entrevistes de negoci entre els operadors internacionals i les empreses i entitats participants, facilitant el contacte directe i la generació de noves oportunitats comercials. El programa de l'acció es va completar amb un acte inaugural al Celler Avgstvs Forvm, quatre dies de descoberta per Catalunya i un acte de clausura al celler Torres.

Els operadors internacionals, distribuïts en diferents grups, van poder descobrir diferents destinacions vinícoles i gastronòmiques de Catalunya per conèixer l'oferta catalana in situ. Els sis itineraris van recórrer la Costa i Paisatges de Barcelona, la Costa Brava, la Costa Daurada, les Terres de l'Ebre, les Terres de Lleida i Pirineus, mostrant la riquesa i la pluralitat de l'oferta del territori.

Durant aquests viatges de familiarització, els participants van conèixer allotjaments i restaurants, així com espais i projectes gastronòmics de referència i singulars com el molí d'oli Cuadrat Valley a Les Garrigues, el molí d'arròs Lo Nostre Arròs al Delta de l'Ebre o el Vinseum al Penedès. També es van visitar cellers emblemàtics com Vinyes Domènech al Priorat, el celler Perelada a l'Alt Empordà o el celler Castell d'Encús al Pallars Jussà, i es van viure experiències autèntiques vinculades als productes locals,

com tastos d'olis, maridatges i tours gastronòmics, entre molts altres.

Aquesta gran trobada comercial ha contribuït a reforçar la projecció internacional de l'oferta enogastronòmica catalana com un producte turístic d'alt valor afegit, consolidant Catalunya com una destinació competitiva i atractiva per als principals operadors especialitzats dels mercats internacional. Els participants internacionals d'aquesta edició procedien dels següents mercats: Alemanya, Àustria, Brasil, Dinamarca, Espanya, Estats Units, Finlàndia, França, Itàlia, Japó, Noruega, Països Baixos, Polònia, Suècia, Suïssa i Regne Unit.

Data: 3 a 7 de juny de 2025

Responsable: Agència Catalana de Turisme amb la col·laboració dels Patronats de Turisme de les Diputacions

Més informació: <https://www.youtube.com/watch?v=J2KmEWz9kvo>



CAMPANYA “CATALUNYA, LA MILLOR CUINA DEL MÓN”

En el marc de la distinció Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025, l'Agència Catalana de Turisme va impulsar la campanya institucional “Catalunya, la millor cuina del món”, una acció estratègica orientada a posicionar l'enogastronomia com un dels principals actius del model turístic català i a reforçar la seva visibilitat tant a escala nacional com



internacional. La campanya es basava en la idea de mostrar la diversitat, singularitat i autenticitat de la cuina catalana a través de les persones que en formen part. Per primera vegada, una acció institucional reunia en un mateix projecte tots els actors de la cadena de valor gastronòmica: xefs, caps de sala, sommeliers, pagesos, pescadors, ramaders, viticultors i restauradors. En total, hi van participar 140 protagonistes reals del sector, que aportaven les seves veus, mirades i experiències al relat col·lectiu de la cuina catalana.

La imatge central de la campanya va ser una gran taula compartida que simbolitzava la col·laboració, el respecte per la tradició i l'obertura al món. El relat visual mostrava el recorregut que va del producte al plat, passant pels camps, les muscleres, les vinyes i les cuines. El contingut audiovisual va ser enregistrat en set localitzacions representatives de les marques turístiques catalanes: Barcelona, Costa Brava, Costa Daurada, Terres de l'Ebre, Terres de Lleida, Pirineus i Paisatges Barcelona. La peça principal incloïa una adaptació musical del conegut “Nyam nyam, bon profit”, reinterpretada com a banda sonora identitària i festiva, amb l'objectiu de connectar emocionalment amb un públic ampli i divers. Amb aquest enfocament, la campanya apostava per una comunicació arrelada, que posava en valor els sabors, els paisatges i la força emocional que transmeten les històries humanes vinculades a la gastronomia.

La presentació institucional de la campanya va tenir lloc al Palau de la Música Catalana, amb la participació del president de la Generalitat, Salvador Illa, i dels consellers d'Empresa i Treball i d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació. L'acte va comptar amb més de 400 assistents vinculats als sectors gastronòmic, agroalimentari i turístic, i va servir per reforçar el compromís del Govern amb la consolidació de l'enogastronomia com a eix estratègic de país. La campanya ha estat present als principals diaris internacionals: *The New York Times*, *The Financial Times Weekend*, *Washington Post*, *The Guardian*, *Le Parisien*, *Le Figaro*, *Der Spiegel* i *el Corriere della Sera*.



La difusió de la campanya va comptar amb una inversió d'1,7 milions d'euros i es va planificar per arribar tant a públics interns com externs. Es va desplegar a Catalunya, a la resta de l'Estat i a mercats internacionals prioritaris com França, Alemanya, el Regne Unit i els Estats Units. Es preveia assolir un total de 250 milions d'impactes, amb l'objectiu de millorar el posicionament de Catalunya com a destinació líder en turisme enogastronòmic i contribuir a la desestacionalització i distribució territorial del turisme.

La campanya s'emmarcava dins d'un conjunt de més de 50 accions previstes per l'Agència Catalana de Turisme al llarg de l'any 2025 en el context de Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia. Aquestes iniciatives buscaven consolidar un model turístic més sostenible, responsable i integrat amb el territori, situant la gastronomia com una expressió cultural i un motor de desenvolupament econòmic i social.

Catalunya es presenta avui com una de les regions gastronòmiques de més prestigi del món, amb una excel·lència reconeguda internacionalment. Al juny de 2025, Catalunya comptava amb 62 restaurants guardonats amb 77 estrelles Michelin, tres establiments reconeguts entre els millors del món segons la llista The World's 50 Best Restaurants, i figures destacades com el xef Albert Adrià, escollit segon millor cuiner del món l'any 2024.



Aquest lideratge s'emmarca dins d'un ecosistema agroalimentari consolidat, amb 12 denominacions d'origen protegides, 13 indicacions geogràfiques protegides i 12 denominacions d'origen vinícoles, a més de 25 col·lectius de cuina actius arreu del territori. El conjunt del sector genera el 20 % del PIB català i està format per més de 573.000 professionals, amb una inversió empresarial anual en recerca i desenvolupament superior als 85 milions d'euros.

Amb aquesta campanya, Catalunya va refermar el seu lideratge gastronòmic i va reafirma el compromís col·lectiu d'explicar el país a través de la seva cuina, amb una mirada oberta, compartida i arrelada al territori.

Data: 30 de juny 2025, Palau de la Música Catalana

Responsable: Agència Catalana de Turisme

Més informació: <https://govern.cat/gov/notes-premsa/722243/president-illa-a-traves-de-la-cuina-podem-mostrar-al-mon-que-catalunya-es-un-pais-de-collaboracio-rao-i-esperanca> i <https://www.catalunya.com/ca/catalunya-la-millor-cuina-del-mon>

Enllaç spot: <https://www.youtube.com/watch?v=9bLWPK8EI2I>

A l'**annex 4** s'inclouen les evidències de presència de la campanya als principals diaris internacionals.

PRESENTACIÓ DEL VÍDEO ADVISORS DISFRUTAR

El restaurant Disfrutar, distingit com el millor restaurant del món segons The World's 50 Best Restaurants, protagonitza la nova peça promocional "Emociona't", centrada en la tradició, la creativitat i el valor gastronòmic de Catalunya. La campanya posa en relleu una cuina viva i en evolució constant, vinculada al territori, a les arrels i al talent, a partir d'un recorregut per paisatges clau en la trajectòria dels tres xefs.

Difosa en diversos idiomes, aquesta acció contribueix a reforçar el posicionament de Catalunya com a destinació de turisme gastronòmic de qualitat i dona visibilitat internacional a la celebració de la Regió Mundial de la Gastronomia. Amb aquesta incorporació, el programa Catalunya Advisors —actiu des del 2015— continua sumant veus de referència internacional per projectar una imatge de Catalunya basada en l'excel·lència, l'autenticitat i la diversitat d'experiències.

El conseller d'Empresa i Treball, Miquel Sàmper, juntament amb la directora de l'Agència Catalana de Turisme, Arantxa Calvera, i els tres xefs del Disfrutar, Oriol Castro, Eduard

Xatruch i Mateu Casañas, van presentar el 6 de març, al CETT-UB, Centre Universitari en Turisme, Hoteleria i Gastronomia, la nova peça promocional de Catalunya. D'altra banda, els xefs del restaurant Disfrutar, s'han incorporat al programa Catalunya Advisors de l'Agència Catalana de Turisme com a nous ambaixadors de la destinació. Aquesta acció reforça la projecció internacional del país a través d'un dels seus principals actius: la cuina.



Data: 6 març 2025

Més informació: <https://govern.cat/salaprensa/notes-premsa/687562/xefs-del-restaurant-disfrutar-nous-ambaixadors-catalunya-destinacio-turistica>

Enllaç al vídeo:

<https://www.catalunya.com/ca/continguts/article/catalunya-emociona-1741099683648>

CIRCOM: TROBADA DE TELEVISIONS EUROPEES

L'Agència Catalana de Turisme va donar suport a la celebració a Barcelona de la 41a trobada anual de CIRCOM, que va reunir prop de 300 professionals de 46 televisions públiques europees. L'esdeveniment va convertir la capital catalana en punt de trobada del debat sobre els nous formats audiovisuals i la transformació dels mitjans de comunicació, amb un impacte potencial sobre una audiència acumulada de més de 100 milions de persones.

Aquesta trobada va representar una oportunitat estratègica de projecció internacional de Catalunya davant un col·lectiu altament prescriptor, format per professionals de la comunicació amb capacitat d'amplificar continguts, territoris i valors als seus respectius països. En aquest context, Barcelona es va posicionar com una ciutat oberta, creativa i innovadora, capacitada per acollir esdeveniments professionals de caràcter europeu.

En el marc de l'esdeveniment, **Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025** va contribuir a donar a conèixer la identitat del territori a través de productes gastronòmics locals. Aquesta dimensió gastronòmica va permetre reforçar el relat de Catalunya com a destinació amb identitat pròpia, arrelada al producte, la cultura i el talent del país.



Data: 21 a 23 de maig

Lloc: Disseny HUB de Barcelona

Més informació:

<https://govern.cat/salaprensa/notes-premsa/687562/xefs-del-restaurant-disfrutar-nous-ambaixadors-catalunya-destinacio-turistica>

PROGRAMA DE MENTORIA DE TURISME ENOGASTRONÒMIC REGENERATIU

Un total de 16 empreses catalanes de turisme enogastronòmic han participat en una mentoria personalitzada per avançar cap al turisme regeneratiu a través de la creació i disseny de noves experiències. Durant quatre mesos, de març a juny, aquestes empreses —principalment cellers, però també restaurants, allotjaments i explotacions agrícoles— han rebut formació en turisme regeneratiu, gestió operativa i circular, i tècniques de storytelling. Paral·lelament, han pogut gaudir d'una visita de mentoria amb informe de millora i de tutories pràctiques per elaborar la seva pròpia experiència regenerativa.

L'objectiu d'aquest programa ha estat promoure un turisme que generi benestar a la població i desenvolupament local. El projecte parteix de la idea que el turisme enogastronòmic ha d'anar més enllà de la sostenibilitat i generar una millora real en els sistemes naturals i socials del territori on es desenvolupa. La metodologia aplicada combina dos enfocaments: des de l'oferta (gestió operativa) i des de la demanda (experiència turística). Així, el turisme regeneratiu, aposta per l'economia circular, l'ús d'energies renovables, la protecció de l'entorn i els ecosistemes, l'ús de producte de proximitat, la col·laboració local, el retorn social i econòmic al territori i el rol d'ambaixadors de la sostenibilitat, s'assegura que les propostes tinguin un relat significatiu, inspiri als viatgers, connecti amb la cultura local, ofereixi una vivència autèntica i transformadora, i possibiliti la interacció amb la comunitat i l'entorn.



A través d'aquestes mentories, s'han creat noves experiències de turisme enogastronòmic que posen en valor el producte local i l'agricultura regenerativa, permeten al visitant descobrir la cultura local i deixen una empremta positiva i transformadora a la destinació. Les empreses que han format part del projecte són La Vinyeta, Casa Leonardo, Atavus Priorat, Lligams Orgànics, L'Olivera – Vallbona de les Monges, Família Torres, L'Algadir del Delta, Abadal, Lo Vilot Farm Brewery, Gastronomy Nature Experience, Petit Duran, Mas Llagostera, L'Antic Molí, Mas Llunes, Sumarroca i el Centre d'Interpretació de la Malvasia de Sitges. I entre les experiències creades hi trobem visites divulgatives sobre agricultura regenerativa, cultius i patrimoni (com la pedra seca), menús amb maridatge i tallers de cuina, participació en collites i tasques agrícoles, visites a horts i *show-cookings*, tasts a cegues i altres propostes immersives.

El dia 16 de juny es van presentar totes les experiències en una jornada de cloenda al celler Família Torres, de la mà dels participants i amb la intervenció de l'experta en turisme regeneratiu convidada, l'Anna Pollock.

Data: 16 de juny

Lloc: Celler Família Torres

Responsable: Agència Catalana de Turisme

REUNIÓ DE LA PLATAFORMA DE REGIONS DE LA GASTRONOMIA



Del 24 al 26 de setembre es va celebrar el 30th World Regions of Gastronomy Platform Meeting, viatge per Catalunya amb una delegació internacional de 50 experts que va participar en diverses jornades de creativitat i innovació al territori. El programa va incloure visites a equipaments i projectes de referència del patrimoni gastronòmic català, com El Bulli Foundation, el Museu de la Pesca de Palamós, el monestir de Sant Benet, la Fundació Alícia i el celler Abadal, al Bages.

SUMMIT MUNDIAL DE GASTRONOMIA

Catalunya va acollir la primera Cimera Mundial de Gastronomia (World Gastronomy Summit), com a esdeveniment oficial del **Mondiacult 2025**, celebrada al Palau de Pedralbes a Barcelona. L'esdeveniment, organitzat per l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme (IGCAT) i recolzat pel Govern de Catalunya, es va consolidar com un espai estratègic de reflexió i intercanvi al voltant del paper de la gastronomia al segle XXI. La Cimera va reunir prop de 150 experts de l'àmbit gastronòmic, cultural, acadèmic i institucional, amb una àmplia representació internacional i la participació de més de 40 regions gastronòmiques de tots els continents. Va reunir



líders, experts i innovadors internacionals especialment seleccionats i comissariats per dissenyar un camí cap a un futur alimentari més resilient, respectuós amb el medi ambient i la cultura. La cimera va convocar representants de la UNESCO, Slow Food, Crop Trust, Future Food Institute, The Food Capitals by Délice Network i moltes altres organitzacions internacionals, governs nacionals, Regions Mundials de la Gastronomia, xefs, innovadors de base i xarxes culturals. Sota el lema "El menjar és cultura, patrimoni i identitat", les sessions van abordar els principals reptes i oportunitats de la gastronomia contemporània, posant l'accent en la sostenibilitat, la identitat cultural i

el benestar comunitari. En aquest context, la trobada va oferir una plataforma única per enfortir el diàleg i la col·laboració entre territoris i sectors, així com per a promocionar la gastronomia com a eina de desenvolupament cultural, social i econòmic.

Un dels resultats destacats va ser la presentació de la Declaració Mundial sobre el Menjar al Cor de la Política Cultural i el Benestar Comunitari, avalada per més de 40 institucions d'àmbit global i nacional. Junts, van aprovar la Declaració de la Cimera, afirmant el paper vital de la gastronomia com a connector per al benestar cultural, ambiental i comunitari. Es va donar reconeixement als quatre principals promotors de Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025: la Generalitat de Catalunya, la Fundació El Bulli, la Fundació Alícia i l'Acadèmia Catalana de Gastronomia. En el marc d'aquesta acció, es van lliurar els premis Food Film Menu. Aquesta acció va reforçar el posicionament internacional de Catalunya com a territori capdavanter en gastronomia, posant en relleu la capacitat del país per liderar el debat global sobre alimentació, cultura i sostenibilitat des d'una identitat gastronòmica pròpia i reconeguda.

Data: 27 de setembre 2025

Responsable: Generalitat de Catalunya

EUROPEAN YOUNG CHEFS AWARD

Del 24 al 28 de novembre de 2025, Catalunya va acollir la novena edició de l'European Young Chef Award, convertint-se en l'epicentre del talent culinari europeu i posant en valor la creativitat i la tradició de la gastronomia del continent en el marc de la distinció Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025. L'esdeveniment, impulsat per l'Institute of Gastronomy, Culture, Art and Tourism (IGCAT) i organitzat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, a través de Prodeca, i pel Departament d'Empresa i Treball, amb la col·laboració de l'Agència Catalana de Turisme i el Consorci de Comerç, Artesania i Moda, va desplegar-se en diversos punts del territori català i va combinar competició, formació i experiències culturals.

La competició va començar amb la compra de productes locals a Calella, seguida de la benvinguda oficial a càrrec de Diane Dodd, presidenta d'IGCAT, i Lluís Serra, director de l'EUHT Sant Pol, on es va presentar el jurat i es va formalitzar la signatura del IGCAT Regional Chef Ambassador Agreement, que converteix els participants en ambaixadors del seu territori i dels valors de la cuina sostenible. Els nou candidats que aspiraven al títol eren Ànakin Rivera (Catalunya), Ioannis Liapakis (Creta), Bogdan-Andrei Lovin (Banat), Joan Taltavull (Menorca), Nigel Tabone (Gozo), Gabriele Somma (Sicília), Joana Gonçalves (Coimbra), Pija Frešer (Eslovènia) i Ivan Barčot (Dalmàcia).

Els dies centrals del certamen van tenir lloc a l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar, on els candidats van elaborar tant la versió tradicional com la innovadora del seu plat emblemàtic, posant en relleu el patrimoni gastronòmic europeu. Les sessions competitives es van retransmetre en directe per seguir l'esdeveniment a nivell internacional. El jurat, presidit pel xef català Xavier Pellicer i integrat per professionals reconeguts d'arreu d'Europa, va garantir el rigor i la qualitat de les valoracions, avaluant la creativitat, la tècnica i la sostenibilitat de cada proposta.



Paral·lelament, els participants van viure experiències immersives per descobrir la cultura i la gastronomia catalana, com la castanyada a Viladrau, tastos a Vilafranca del Penedès i un recorregut gastronòmic per Barcelona amb dinar a la Fàbrica Moritz. La gala final es va celebrar el 27 de novembre a l'edifici històric de la Universitat de Barcelona, presidida pel conseller Òscar Ordeig, on es va proclamar el guanyador i els dos finalistes, culminant una setmana dedicada a la promoció del patrimoni culinari europeu, la creativitat i la sostenibilitat, i consolidant Catalunya com a referent gastronòmic internacional.

MONDIACULT

Del 29 de setembre a l'1 d'octubre Barcelona va acollir Mondiacult, la Conferència Mundial de la UNESCO sobre polítiques culturals i desenvolupament sostenible en la qual varen participar 194 estats. Amb l'objectiu d'establir l'agenda global de la cultura en els pròxims anys van tenir lloc un seguit de reunions i esdeveniments que es van ubicar en espais emblemàtics de la ciutat. En aquest marc, es va donar a conèixer el reconeixement de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025 entre tots els assistents en una recepció en el recinte modernista de l'Hospital de Sant Pau on es va oferir als participants un tast de productes catalans.



Data: 29 de setembre 2025

Responsable: Generalitat de Catalunya



TROBADES GASTRONÒMIQUES I PREMIS COMER LA VANGUARDIA

L'Agència Catalana de Turisme ha col·laborat amb La Vanguardia en l'organització de diverses trobades gastronòmiques arreu del territori amb l'objectiu de generar espais de reflexió i debat al voltant de la gastronomia catalana, el producte de proximitat i l'excel·lència culinària. Aquestes jornades, sota el paraigua de Comer La Vanguardia i de la mà de la directora del Canal Comer, Cristina Jolonch, ha congregat els principals protagonistes del sector gastronòmic nacional, amb idea d'avançar en el coneixement de la gastronomia.

En aquest context, s'han impulsat trobades a Girona, Lleida, Barcelona i Tarragona, amb taules rodones centrades amb la cuina, els productes locals i el territori, on figures de referència com Ferran Adrià, Joan Roca, Fina Puigdevall, Carme Ruscalleda, Eduard Xatruch i Paco Pérez han reflexionat sobre l'excel·lència gastronòmica del territori i el seu posicionament internacional.

També es va col·laborar en el lliurament dels Premis Comer el dia 13 de juny a l'Hotel Arts de Barcelona.



Data: diverses durant l'any

Lloc: 4 trobades, una a cada província

FOOD FILM MENU 2024 I 2025

Amb l'objectiu de reconèixer el contingut audiovisual vinculat a les regions membres d'IGCAT es va crear aquesta competició de projectes audiovisuals vinculats a la gastronomia que va tenir lloc a Tortosa.

A més a més d'organitzar l'entrega de premis i el sopar, es va organitzar una activitat gastronòmica a Horta de Sant Joan per donar a conèixer la clotxa, un plat típic de les Terres de l'Ebre, i l'Oli d'Oliva Verge Extra de la zona de la Terra Alta.

El 2025 el Food Film Menu es va celebrar a Barcelona, en el marc del 1er Summit Mundial de Gastronomia. El vídeo sobre els cuiners del restaurant Disfrutar com a advisors de Catalunya va ser un dels guanyadors.



Data: 19 de setembre de 2024 i 2025

Responsable: Generalitat de Catalunya

BENVINGUTS A PAGÈS 10 ANYS

La desena edició de Benvinguts a Pagès La Festa, celebrada el 4 i 5 d'octubre, ha consolidat aquesta iniciativa com una acció de referència en la promoció del sector primari i del turisme agroalimentari a Catalunya. Durant un cap de setmana de portes obertes, més de 20.000 persones han participat en les activitats organitzades arreu del territori, apropant-se al món rural i coneixent de primera mà l'origen dels aliments, el dia a dia de la pagesia i la importància del consum de proximitat i de temporada. Les visites guiades a



les explotacions agrícoles i ramaderes han estat l'eix central de l'acció, permetent al públic redescobrir el valor del sector primari i establir un contacte directe amb els productors i productores. Alhora, la iniciativa ha representat una oportunitat per a la comercialització directa dels productes, l'accés a nous públics i la fidelització dels visitants a través de l'experiència viscuda.

En aquesta edició, més de 80 explotacions agrícoles i ramaderes han obert les seves portes durant 48 hores, dins una oferta conjunta que ha comptat amb prop de 300 agents del territori. El programa s'ha completat amb la participació d'un centenar d'allotjaments rurals, una cinquantena de restaurants recomanats per la mateixa

pagesia, una quarantena d'activitats complementàries i diversos petits elaboradors artesanals, configurant una proposta transversal i distribuïda arreu del país. Benvinguts a Pagès La Festa forma part d'un projecte més ampli que es manté actiu durant tot l'any a través de Benvinguts a Pagès Tot l'Any, amb visites guiades a més de 100 explotacions agroalimentàries. La iniciativa, liderada per la Generalitat de Catalunya mitjançant una actuació coordinada entre el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (Prodeca) i el Departament d'Empresa i Treball (Agència Catalana de Turisme), reforça la connexió entre camp i ciutat i contribueix a la diversificació de l'activitat econòmica del sector primari. Per tal de promocionar la iniciativa Benvinguts a Pagès en les seves dues vessants, la Festa i Benvinguts a Pagès Tot l'Any, s'impulsa una campanya de comunicació i publicitat omnicanal per a la seva difusió al públic final del mercat català durant l'any 2025. Aquesta campanya ha inclòs publicitat en ràdio i revistes com Descobrir i Cuina, així com publicitat online a través de xarxes socials, programàtica, Google ads i col·laboracions amb creadors de continguts referents a Catalunya.

Per últim, en el marc de la celebració del desè aniversari de Benvinguts a Pagès, la Generalitat de Catalunya va organitzar un acte commemoratiu al Palau de Pedralbes de Barcelona com a reconeixement al sector primari i als agents del territori que han estat fidels al projecte des de la seva primera edició. L'acte va reunir pagesos i pageses, responsables d'allotjaments rurals i restaurants de cuina de proximitat que han contribuït a consolidar aquesta iniciativa com un punt de trobada entre el camp i la ciutat. La trobada va mostrar l'evolució i l'impacte del projecte al llarg d'aquests deu anys, destacant el seu paper com a eina de divulgació del món agrari, de promoció del consum de proximitat i de generació d'oportunitats econòmiques per al sector primari. Un dels moments destacats va ser la gran fotografia de família amb els participants històrics del projecte, simbolitzant el caràcter col·lectiu i compartit de Benvinguts a Pagès. A més a més, l'acte va comptar amb la primícia de presentació del nou himne de Benvinguts a pagès, creat i interpretat pel cantautor Cesc Sansalvador.

Més informació: <https://www.youtube.com/watch?v=DxghrTBgvDo>

Notes de premsa: <https://govern.cat/salaprensa/notes-premsa/749913/mes-20000-persones-han-participat-desena-edicio-benvinguts-pages-festa-aquest-cap-setmana-catalunya>

<https://govern.cat/salaprensa/notes-premsa/743840/benvinguts-pages-reconeix-sector-primari-acte-commemorar-deu-any-festa-pagesia-catalana>

MENTORIA D'EXPERIÈNCIES BENVINGUTS A PAGÈS

Durant tot el 2025 i fins al juny de 2026 s'estan acompanyant 90 explotacions agrícoles i ramaderes per millorar la seva experiència turística en el marc de Benvinguts a pagès tot l'any.

La iniciativa s'emmarca en l'Actuació de Cohesió entre Destinacions (ACD) "Catalunya, Terra de Sabors", compta amb la col·laboració del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació i està finançada amb fons #NGEUCat.

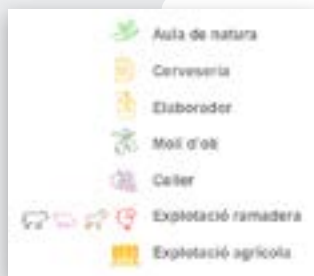


A partir de visites amb profunditat, s'estan acompanyant les empreses en la seva transformació i millora de l'experiència.

Dates: 2025 i primer semestre de 2026

Lloc: Tota Catalunya

Organitza: Direcció General de Turisme



GASTRONOMIC FORUM BARCELONA

L'edició 2025 del Gastronomic Forum Barcelona, celebrada del 3 al 5 de novembre al recinte de Fira de Montjuïc, va reunir més de 21.800 visitants professionals, 400 expositors i 180 experts del sector de l'hostaleria, el comerç especialitzat i la gastronomia. En aquest marc, l'Espai Catalunya va aglutinar l'exposició de prop d'un centenar d'empreses catalanes, coordinades per les diputacions de Barcelona, Girona, Lleida i Prodeca-DARPA. Des de la Generalitat de Catalunya també es va impulsar l'àrea de l'Ecoteca, que va reunir diversos productors ecològics.



L'activació va posar especial focus en la promoció de Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025, incorporant-ne la identitat gràfica en tots els elements de visibilitat: lones interiors i exteriors, banderoles, torretes i mostradors. L'aula de cuina El Rebot de Catalunya també va reforçar la presència de la distinció amb projeccions, ponències i tastos de producte. En línia, es va desplegar presència institucional i es van dur a terme diverses accions de comunicació, consolidant la notorietat de la candidatura en un dels

esdeveniments gastronòmics més rellevants del país.

En el marc del Fòrum Gastronòmic es va organitzar la presentació "Per què Catalunya té la millor cuina del món?" en què es van resumir quatre dels principals projectes de la Regió: El Plat, Gastrosàvies, Herois del Rebot i Tasta el Grand Tour de Catalunya, amb diverses taules rodones formades per representants de cadascun d'aquests projectes.

Dates: 3 a 5 de novembre

Lloc: Recinte Fira de Barcelona

Organitza: Generalitat de Catalunya

EL PLAT DE LA REGIÓ MUNDIAL: EL PLAT FAVORIT DELS CATALANS

La Generalitat de Catalunya va organitzar, conjuntament amb la revista CUINA d'Abacus la desena edició del concurs el Plat Favorit de la cuina catalana. Els canelons van obtenir la màxima votació popular i la millor puntuació del jurat professional, consolidant-se com un dels símbols més representatius de la gastronomia del país.

El concurs, iniciat el 14 d'octubre, va comptar amb la participació de 15 plats emblemàtics de la cuina catalana i es va desenvolupar en diverses fases eliminatòries. La proclamació del plat guanyador es va fer durant la gala final celebrada el 10 de novembre a l'Antiga Fàbrica Estrella Damm, a partir de la combinació del vot popular i el vot del jurat especialitzat.

Aquesta edició va posar el focus en els plats tradicionals com a expressió de la identitat culinària catalana, tot destacant el valor del producte, el saber fer i la transmissió cultural associada a la cuina del país. Amb més de 25.000 vots recollits, la iniciativa ha reforçat la implicació de la ciutadania i ha contribuït a projectar la cuina catalana com un element central del patrimoni cultural i gastronòmic de Catalunya.

Es va tractar d'una manera d'apropar la Regió Mundial als restaurants. De fet, durant aquest any 192 restaurants es van adherir a la Regió i van lluir aquest vinil al seu establiment:



Més informació:

<https://govern.cat/salaprensa/notes-premsa/762728/canelons-plat-favorit-cuina-catalana>



CATALUNYA, LA CUINA DELS PRODIGIS

L'exposició "Catalunya, la cuina dels prodigis. Dels receptaris medievals a la Regió Mundial de la Gastronomia 2025" va tenir origen a Berlín en el marc de la Berlin Food Week, on es va presentar com una mostra immersiva sobre la trajectòria i influència de la gastronomia catalana a través dels segles. La inauguració va comptar amb una sessió magistral de Ferran Adrià, qui va reflexionar sobre la importància de l'alta cuina catalana en el context culinari global, i amb la introducció de la mostra per part de Toni Massanés, director de la Fundació Alícia, que va guiar als assistents a través d'espais temàtics centrats en la biodiversitat del territori, plats emblemàtics i la projecció internacional del sector gastronòmic català. Aquest projecte forma part de les activitats de promoció internacional dins de la distinció Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025, i va incloure també materials com la publicació especial "Catalunya, la cuina dels prodigis. 1975–2025. Cinquanta anys que han canviat la gastronomia al món".

Després de la seva estrena a Berlín, i en col.laboració amb les Delegacions de la Generalitat de Catalunya a l'Exterior, l'exposició va continuar el seu recorregut internacional, arribant a altres ciutats europees i americanes com Nova York, on es va inaugurar al Espacio de Culturas de la New York University el novembre de 2025 amb una taula rodona amb experts en cultura i gastronomia catalana i una retrospectiva dels darrers 50 anys de cuina catalana. Aquest desplegament de la mostra en diferents hubs culturals i gastronòmics reforça la posició de Catalunya com a marca global de gastronomia i reforça el discurs sobre la seva contribució històrica i actual a l'escena culinària internacional.



PRIMERA CALÇOTADA INTERNACIONAL SIMULTÀNIA

La designació de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025 ha impulsat accions orientades a reforçar la projecció internacional del país a través de la seva cuina, els seus productes i les seves tradicions. En aquest marc, la celebració de la primera calçotada internacional simultànica s'ha consolidat com una iniciativa destacada per la seva capacitat de transformar una tradició gastronòmica local en una experiència compartida a escala europea, posant en valor el patrimoni culinari català com a eina de projecció cultural i institucional.



La calçotada, originària de la ciutat de Valls, és una de les expressions gastronòmiques més representatives de Catalunya. Més enllà del producte, el calçot, reconegut amb la Indicació Geogràfica Protegida Calçot de Valls, aquesta celebració simbolitza un ritual col·lectiu vinculat a la temporalitat, al territori i a la convivència al voltant de la taula. Amb la voluntat de projectar aquest llegat gastronòmic més enllà de les fronteres catalanes, l'any 2025 s'ha impulsat una calçotada simultànica que ha connectat Valls amb diverses ciutats europees, convertint una pràctica arrelada al territori en una acció de diplomàcia gastronòmica.

L'activitat ha estat impulsada per Prodeca, la promotora dels aliments catalans, en col·laboració amb la IGP Calçot de Valls i l'Ajuntament de Valls, i ha comptat amb la implicació dels casals catalans i de les comunitats catalanes a l'exterior. Aquesta aliança institucional i associativa ha estat clau per garantir la coherència del projecte i per reforçar el paper de les comunitats catalanes com a ambaixadores de la cultura i la gastronomia del país. La calçotada internacional simultànica s'ha celebrat el 29 de març de 2025 a Valls i de manera paral·lela a ciutats com Berlín i Ingolstadt, a Alemanya, i Wageningen, als Països Baixos. Prèviament, el 22 de març, s'havia dut a terme una calçotada a Copenhaguen que va servir com a experiència pilot.

En conjunt, l'acció ha reunit més de mil participants, tant membres de les comunitats catalanes residents a l'exterior com públic local interessat en la gastronomia catalana. Un dels elements diferencials de la iniciativa ha estat la voluntat de preservar l'essència de la calçotada tradicional, reproduint-ne els rituals i posant en valor els productes de qualitat. L'ús de calçots amb IGP, la cocció a la flama i la presentació tradicional han permès oferir una experiència fidel a l'original, alhora que s'ha contextualitzat culturalment la celebració per al públic internacional.

La primera calçotada internacional simultànica ha contribuït a reforçar el posicionament de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia, demostrant el potencial de les tradicions gastronòmiques com a eines de projecció internacional. L'acció ha consolidat la calçotada com un símbol capaç de connectar Catalunya amb el món i ha posat de manifest la gastronomia com un llenguatge universal per explicar el territori, la cultura i els valors del país.

Més informació: <https://www.prodeca.cat/sites/default/files/2025-03/NP%20-%20Cal%C3%A7otada%20internacional.pdf>

FIRA MOS SANT MIQUEL

La participació del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, a través de Prodeca, a la Fira MOS de Lleida hereva de la històrica Fira de Sant Miquel, va desplegar un programa dedicat a la gastronomia i l'alimentació de qualitat, esdevenint un espai de referència per a professionals i públic general. Durant els dies 27, 28 i 29 de setembre de 2025, l'estand institucional es va convertir en un punt de trobada on es van presentar els principals projectes estratègics vinculats a la distinció de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia, connectant cuina, territori i societat i oferint una experiència integral de la cultura gastronòmica catalana.

Al llarg de la fira, els assistents van poder gaudir de tastos, tallers i presentacions que



posaven en relleu la diversitat i qualitat dels productes agroalimentaris catalans, des de l'oli d'oliva verge extra fins als formatges, embotits, vins, mel, pastisseria artesana i cerveses locals. Les activitats van destacar la dimensió cultural, patrimonial i innovadora de la cuina catalana, amb especial protagonisme de projectes com 12 mesos 12 paisatges, que van mostrar la riquesa de productes i cuines en cada regió al llarg de les estacions de l'any, i Herois del Rebost, que va reconèixer els productors i elaboradors que mantenen viva la tradició i l'autenticitat dels aliments catalans, malgrat els reptes d'un mercat globalitzat. També es van desenvolupar tallers sobre la lluita contra el malbaratament alimentari, vinculats a la cultura de l'aprofitament, que combinaven divulgació i cuina

en directe per sensibilitzar el públic sobre la importància de reduir residus i aprofitar els recursos.

La fira va donar a conèixer projectes que connecten tradició, coneixement i futur. Benvinguts a Pagès va celebrar la seva desena edició amb tastos i presentacions de productors, mentre que Gastrosàvies va destacar la saviesa de les dones grans com a dipositàries del coneixement culinari tradicional, amb sessions especials del Delta de l'Ebre centrades en l'arròs i els cítrics. També es van oferir sessions sobre carn de caça a càrrec del xef Sergi Aritzeta i tastos de vins i cerveses lleidatanes, així com sessions dedicades a les cooperatives agràries i a la història de la cuina catalana a través del *Llibre de Sent Soví*. La presència de les figures institucionals, com el conseller Òscar Ordeig, el director general Joan Gòdia Tresàncez i la directora de Prodeca Dèlia Perpiñà, va reforçar la projecció del sector i el reconeixement a la tasca dels productors i professionals. La participació a MOS va consolidar la fira com un espai de divulgació i projecció del patrimoni gastronòmic català, evidenciant la capacitat de la gastronomia per connectar territori, pagesia i ciutadania i reafirmant el valor de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025.

Més informació: <https://govern.cat/gov//notes-premsa/745880/catalunya-projecta-la-seva-distincio-com-a-regio-mundial-de-la-gastronomia-2025-a-la-fira-mos-de-lleida>

MERCAT DE L'OLI NOU

Del 21 al 23 de novembre de 2025, Barcelona va acollir el primer Mercat de l'Oli Nou, una iniciativa que va convertir la Plaça de Catalunya en un aparador excepcional de l'oli d'oliva verge extra (OOVE) català, coincidint amb l'any en què Catalunya és Regió Mundial de la Gastronomia. L'esdeveniment va reunir prop de 50 productors procedents de 21 comarques, representant les cinc Denominacions d'Origen Protegides d'oli català: Les Garrigues, Siurana, Terra Alta, Baix Ebre-Montsià i Empordà. Al llarg de tres dies, el públic va poder tastar olis de primera premsada, conèixer varietats autòctones com l'arbequina, farga, grossal, carrasquenya, vera o argudell, i descobrir la riquesa sensorial del territori català sense sortir del centre de la ciutat.



El Mercat va combinar exposició i venda amb una àmplia programació de cuina en directe i tastos guiats. L'Aula de Tast va acollir sessions amb xefs de reconegut prestigi com Ada Parellada, Iolanda Bustos, Carlota Claver, Susanna Aragón, Iñaki Aldrey i el mestre pastisser Oriol Balaguer, que van mostrar la versatilitat culinària de l'OOVE en receptes dolces i salades, des d'esmorzars i plats de temporada fins a postres i maridatges amb xocolata. També hi van participar comunicadors gastronòmics i experts com Jordi Àvila, Àngels Calvo, Xavier Pàmies i Montserrat Gelonch, oferint sessions pràctiques i divulgatives per aprofundir en el coneixement de l'oli i la seva relació amb altres productes, com el pa i el bacallà.

Al marge de l'Aula de Tast, la Carpa Gastronòmica va acollir experiències culinàries de proximitat amb restaurants com Villa Retiro* del Grup Xerta i La Cala Navega de Palamós, així com demostracions dels bacallaners del Gremi de Bacallaners de Catalunya, tastets d'OOVE i maridatges amb vins catalans, incloent vins novells i elaboracions dels mateixos productors expositors. L'esdeveniment va posar en valor la qualitat, la diversitat i la singularitat del producte català, així com la seva relació amb la cultura, la salut i la dieta mediterrània.

La iniciativa va combinar divulgació, tast, cultura i cuina de temporada amb l'objectiu de convertir-se en una trobada anual de referència i contribuir a la projecció internacional de l'oli d'oliva verge extra català.

Més informació: <https://govern.cat/gov/notes-premsa/767384/mercat-loli-nou-barcelona-tanca-exit-seva-primera-edicio-connectant-sector-oleicola-public-urba>



CAMPANYA APROFITEM ELS ALIMENTS

La campanya Aprofitem els aliments, impulsada pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, en col·laboració amb la Fundació Espigoladors, la Fundació Banc dels Aliments de Catalunya i la Plataforma Aprofitem els Aliments, juntament amb altres entitats col·laboradores, té com a objectiu la recuperació d'aliments i la sensibilització ciutadana. La campanya va ser un rècord, amb un total de 20.668,50 kg d'aliments recuperats i 5.221 àpats/menús servits

Aquestes van ser les activitats concretes de la campanya:

Àpats Gastrorecup : 4.881 àpats i 11.245,92 kg d'aliments recuperats.

5a Marató #JoEspigolo : 130 voluntaris que van collir 8.389 kg de fruita i verdura en espigolades simultànies per tot Catalunya.



Gran Dinar d'Aprofitament (Vic) : 340 menús cuinats amb 1.033,58 kg d'aliments recuperats.

El resultat de la suma de les tres activitats és de 20.668,50 kg d'aliments recuperats i 5.221 àpats/menús servits. En termes ambientals, la campanya ha tingut un impacte positiu en l'estalvi de 39.868 kg de CO₂, d' 1.492.516 litres d'aigua i de 47.879 euros estalviats.

La quarta edició de la campanya, duta a terme durant tot el mes d'octubre, va comptar amb la participació d'un gran nombre de restaurants, entitats i empreses agroalimentàries i va incloure activitats de divulgació i formació per promoure hàbits de consum que redueixin el malbaratament alimentari. La iniciativa es va desenvolupar al voltant del Dia Internacional de la Conscienciació sobre les Pèrdues i el Malbaratament Alimentaris i es va organitzar amb la col·laboració de 70 cuiners i cuineres d'arreu de Catalunya, la Fundació Banc dels Aliments de Catalunya, la Plataforma Aprofitem els Aliments i la Fundació Espigoladors, entre d'altres entitats i proveïdors col·laboradors.

La campanya "Aprofitem els aliments" s'emmarca dins l'estratègia del Departament d'Agricultura per a la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris, i contribueix també als objectius de l'Estratègia Alimentària de Catalunya 2024-2028 per avançar cap a un model alimentari més sostenible i basat en l'economia circular.

Més informació: <https://govern.cat/salaprensa/notes-premsa/763128/campanya-aprofitem-aliments-tanca-ledicio-2025-recuperant-20-tones-daliments-participacio%E2%80%A6>



CATALAN FOOD BUSINESS FORUM

Els dies 4 i 5 de juny de 2025, Barcelona va acollir la segona edició del Catalan Food Business Forum, consolidant-se com una de les principals plataformes per a la projecció internacional del producte agroalimentari català. L'esdeveniment, organitzat per Prodeca, va reunir més de 90 empreses del sector agroalimentari amb més de 100 compradors i importadors procedents de 23 països, generant un total de més de 3.000 reunions B2B en només dues jornades de treball intensiu. Aquestes entrevistes programades van permetre establir un primer contacte comercial amb agents internacionals interessats en l'oferta catalana, especialment en mercats estratègics on les empreses encara no tenen presència consolidada, afavorint oportunitats comercials tangibles i la creació de relacions sòlides.

Les empreses participants van valorar positivament el format del fòrum, que concentra en només dos dies una agenda intensa de contactes comercials d'alt nivell, mentre que els importadors van destacar la qualitat i diversitat dels productes catalans, així com l'eficàcia de la gestió i l'organització del programa. La selecció de compradors incloïa representants de mercats clau com els Estats Units, el Regne Unit, Alemanya, Japó, Corea del Sud, la Xina i els Emirats Àrabs Units, facilitant l'accés a canals de distribució i prescriptors clau per a la introducció i consolidació de nous productes.

Durant l'esdeveniment, el conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Òscar Ordeig, va participar en la jornada del 4 de juny i va adreçar-se als importadors internacionals, subratllant el pes estratègic del sector agroalimentari català, la seva qualitat, innovació i sostenibilitat, i la importància de mantenir i reforçar les estratègies d'internacionalització com a via de creixement i consolidació empresarials.

El Catalan Food Business Forum es va complementar amb el Fòrum Prodeca, una trobada de reflexió estratègica i diagnòstic internacional del producte català, que va comptar amb la participació de més de 200 professionals del sector i va permetre presentar un informe pioner sobre la percepció de l'oferta agroalimentària catalana en 14 mercats prioritaris.



Aquest estudi va posar de relleu la valoració positiva de la qualitat, el gust i la seguretat alimentària dels productes catalans, i va subratllar la necessitat de reforçar la presència internacional a través de marques consolidades i canals clau.

Amb aquesta doble proposta, Prodeca va consolidar el seu compromís amb l'expansió internacional del sector agroalimentari català, oferint eines tangibles per establir vincles comercials duradors, potenciar la presència als mercats exteriors i projectar Catalunya com un territori de referència per a la innovació, qualitat i sostenibilitat en l'alimentació.

EL CALENDARI GASTRONÒMIC PER DESCOBRIR ELS SABORS DE CATALUNYA

L'Agència Catalana de Turisme ha creat un nou apartat a la web promocional [catalunya.com](https://www.catalunya.com) per donar a conèixer l'oferta enogastronòmica catalana a través d'un calendari gastronòmic anual. Aquest espai destaca un producte local cada mes i proposa experiències turístiques, rutes, esdeveniments i receptes vinculades a cada producte i a la seva temporada.

Finançat amb fons europeus Next Generation en el marc de l'Actuació de Cohesió entre Destinacions "Terra de Sabors", es tracta d'un calendari adreçat al públic amant de la gastronomia i l'enogastronomia que ofereix continguts inspiradors que permeten descobrir la diversitat de la cuina catalana, els productes de proximitat i l'oferta turística associada arreu del territori. Aquesta iniciativa contribueix a reforçar el relat gastronòmic de Catalunya, connectant producte, territori i experiència turística al llarg de tot l'any.

La iniciativa s'emmarca en l'Actuació de Cohesió entre Destinacions (ACD) "Catalunya, Terra de Sabors", compta amb la col·laboració del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació i està finançada amb fons #NGEUCat Next Generation.



Més informació: Agència Catalana de Turisme
<https://www.catalunya.com/ca/calendari-gastronomic-de-catalunya>

CATÀLEG "RUTES PER CATALUNYA PER AMANTS DE LA GASTRONOMIA I EL VI"

L'Agència Catalana de Turisme ha elaborat el catàleg "Rutes per Catalunya per a amants de la gastronomia i el vi", una publicació en línia que inclou informació inspiradora de 23 rutes enogastronòmiques de Catalunya, entre les quals trobem les 9 rutes del vi, 12 rutes gastronòmiques vinculades a productes locals, i dues rutes enogastronòmiques que recorren tot el territori català. Cada ruta inclou una presentació de la ruta i del territori on s'ubica, propostes de visita, recomanacions segons els interessos dels lectors i informació pràctica, entre altres.

Finançat amb fons europeus Next Generation en el marc de l'Actuació de Cohesió entre Destinacions "Terra de Sabors", el catàleg s'adreça als públics wine lovers i food lovers, i contribueix a reforçar el posicionament de Catalunya com a destinació de turisme enogastronòmic de qualitat.

La iniciativa s'emmarca en l'Actuació de Cohesió entre Destinacions (ACD) "Catalunya, Terra de Sabors", compta amb la col·laboració del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació i està finançada amb fons #NGEUCat Next Generation.

JORNADA D'OLEOTURISME AL MAS BORONAT

Amb la voluntat de reforçar el valor de l'oli d'oliva català i el seu entorn com a recurs de turisme sostenible i eina de promoció territorial, el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació i l'Agència Catalana de Turisme van organitzar una jornada dedicada a l'oleoturisme a Catalunya. La trobada, celebrada a Mas Boronat (Salomó), va reunir diversos agents del sector, com empreses, cooperatives i gestors turístics i va servir per compartir experiències, explorar noves propostes i generar sinergies entre professionals implicats en aquesta activitat.

Durant la sessió es va presentar el Directori d'Experiències d'oleoturisme de Catalunya, que integra un ampli ventall d'empreses i iniciatives territorials amb l'objectiu d'ordenar i visibilitzar tota l'oferta disponible a Catalunya. A més, es van exposar estratègies de comunicació i màrqueting digital orientades a impulsar la difusió de l'oleoturisme. També es va celebrar una taula rodona per conèixer diferents experiències d'èxit del sector.

La jornada va concloure amb la visita a la premsa de Cal David, on es conserva un dels molins d'oli actius més antics d'Europa, una experiència que va posar en relleu el patrimoni oleícola del territori. Com a síntesi, l'esdeveniment ha reafirmat la voluntat de consolidar l'oleoturisme com a motor de desenvolupament sostenible, dinamització local i valorització de la producció d'oli verge extra.



Data: 21 de febrer de 2026

Lloc: Mas Boronat. Costa Daurada

Responsable: Generalitat de Catalunya

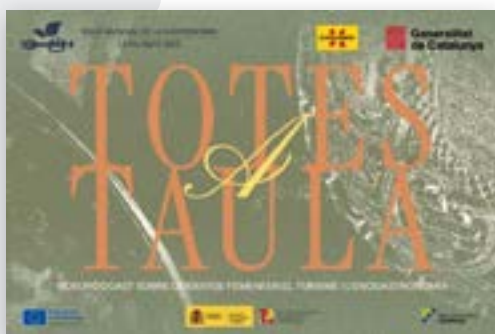
TOTES A TAULA

Dones a taula posa en relleu la tasca fonamental de les dones en la transformació econòmica, social i ambiental de Catalunya a través del turisme i l'enogastronomia. El primer dels sis capítols es va estrenar amb motiu del Dia Internacional de les Dones. Conduïts per la periodista Laura Rosel, cada un dels episodis està protagonitzat per dones que lideren projectes vinculats al vi, el producte local, les experiències enoturístiques i gastronòmiques, la comunicació, l'agroturisme i la restauració.

1- "La versió femenina del lideratge", amb la directora general de Turisme de la Generalitat de Catalunya, Cristina Lagé Manich, la cuinera Ada Parellada Garrell; i la periodista especialitzada en gastronomia Carme Gasull Roigé.

2- "Acció i visió amb ulls de dona", amb Marcel·la Otamendi, arrossaire i membre de la Cooperativa de Dones Arrosseres del Delta de l'Ebre; Marta Garreta, comunicadora i cofundadora de l'agència gastronòmica Lamaga; i Margalida Ripoll Ferrer, periodista especialitzada en enogastronomia

3- "L'art de compartir", amb Romina Ribera, arqueòloga, sommelier i guia en el projecte Glops d'Història; Estela Marine-Roig, investigadora i professora de Turisme a la Universitat de Lleida i la UOC; i Marta Clot, sommelier i creadora de contingut a les xarxes



4- "Tradició i innovació", amb Mireia Font i Vidal, propietària de la casa de turisme rural Casa Leonardo (Senterada), i Martina Puigvert Puigdevall, xef del restaurant amb dues estrelles Michelin Les Cols (Olot)

5- "Històries que connecten i transformen", amb Ruth Troyano Puig, periodista especialitzada en enogastronomia; Judith Calix, directora de la revista Cuina; i Rosa Cerarols, geògrafa, docent, recercaire i activista cultural

6- "Dones de terra i mar", amb Marina Monsonís, artista i directora de la cuina del MACBA; Eva Bonet, dissenyadora, pagesa, sommelier i cofundadora del Celler Comalats; i Cristina Caparrós, doctora en Química i armadora.

La iniciativa Totes a taula s'emmarca en l'Actuació de Cohesió entre Destinacions (ACD) "Catalunya, Terra de Sabors", compta amb la col·laboració del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació i està finançada amb fons #NGEUCat Next Generation.

Dates: a partir del 8 de març

Lloc: canal de YouTube: <https://gen.cat/41aUUG4>

Organitza: Direcció General de Turisme

FOMENT DE L'ECONOMIA CIRCULAR ALS HOTELS ENOGASTRONÒMICS



L'Hostal La Creu a Móra d'Ebre ha estat l'hotel gastronòmic participant en la prova pilot de foment de l'economia circular. Es tracta d'una actuació per assessorar, dissenyar i implementar un model de foment de l'economia circular a les destinacions turístiques de Catalunya, amb l'aplicació directa als hotels gastronòmics. Aquesta actuació ha estat finançada amb fons #NGEUCat Next Generation dins l'Acció de Cohesió en Destinació "Catalunya, Terra de Sabors".

Dates: març 2026

Lloc: Terres de l'Ebre

Organitza: Direcció General de Turisme

INCENTIU DEL CONSUM DE PRODUCTE LOCAL ALS HOTELS



Amb l'objectiu d'incentivar el consum de producte local en els hotels catalans d'arreu del territori, de la mà dels mateixos elaboradors i elaboradores, s'han organitzat tres trobades professionals a Girona, Lleida i Tarragona. Les trobades, finançades amb fons #NGEUCat Next Generation dins l'Acció de Cohesió en Destinació "Catalunya, Terra de Sabors", han reunit al voltant d'una cinquantena de participants. Les tres trobades han permès als assistents descobrir les històries que hi ha darrere cada producte, i compartir experiències amb la resta de persones del seu mateix territori. Els representants dels hotels, per la seva banda, han pogut conèixer en persona els elaboradors i, fins i tot, trobar-se per primera vegada, ja que alguns d'ells consumien productes de kilòmetre zero però no coneixien directament el productor.

1- L'Hotel Vall de Bas de la Garrotxa va acollir la primera d'aquestes sessions amb productors d'herbes aromàtiques, horta, ous, oli d'oliva, castanyes i carn de pollastre ecològic. Les empreses participants van ser De Bosc, Emporarom, Mas Estrach, Mas Can Candell, 3 Vessanes, Granja Comas i Castanya de Viladrau. Per part dels hotels, els assistents han estat Casa Marcial, Els caçadors, l'Hostal Estrella, la Fonda Barris i el mateix Hotel Vall de Bas.

2- Pel que fa a la segona trobada, els productors i productores es van trobar amb representants del sector hotelier a l'Hotel Terradets, a Tremp: Hortícoles Rialp, especialitzada en horta; Mel Can Toni; l'agrupació Salvatge, Agricultura i Biodiversitat, que ha presentat oli d'oliva verge extra; LO VILOT FARM BREWERY, petita fàbrica artesanal de cervesa; Va de gustos, cultivadors de gírgoles; Tatufruit, empresa familiar que ofereix pomes tatuades; Cuadrat Valley, també dedicats a l'oli d'oliva verge extra; i dues iniciatives cooperatives, Ecotallers, que promou la cultura de la sostenibilitat i el cultiu ecològic; i Alba Jussà, que ha presentat el projecte Llavors d'oportunitat, que recupera llavors tradicionals a través d'un projecte d'agricultura social. Pel que fa als hotels, hi van assistir representants de l'hotel restaurant rural Cal Ton, l'Hotel Castellarnau, l'Hotel Lamoga, l'Hotel Arturo i l'Hotel Lo Paller.

3- La tercera i última trobada, destinada a la promoció del producte de proximitat de Tarragona, va tenir lloc al Delta Hotel de Deltebre. En aquesta ocasió hi van participar nou empreses: quatre d'oli d'oliva (El Mussol, Oleum Naturale, Oli Faiges i az-Azeytun); un ramader (Granja Algueró), un productor d'arròs ètic (Illa de mar); un de mel (Mel Muria) i dues empreses de cítrics (Biocitrus Ebre i Ecomingo). Els hotels participants, en aquest cas, van ser l'Hotel Mas Catxina – restaurant Lo Mut, l'Hotel Juanito, l'Hotel l'Algadir, l'Hotelet del Delta i el mateix Delta Hotel.

Dates: març de 2026 **Lloc:** Diverses localitzacions a Girona, Lleida i Tarragona

Organitza: Direcció General de Turisme

DESPEGAMENT DE NOVES RUTES I INFRAESTRUCTURES DE TURISME ENOGASTRONÒMIC

Per tal de comptar amb noves rutes i infraestructures de turisme enogastronòmic, durant tot el 2025 s'ha treballat amb Ajuntaments, Consorcis i Diputacions que varen presentar propostes en el marc dels fons #NGEUCat Next Generation dins l'Acció de Cohesió en Destinació "Catalunya, Terra de Sabors", per tal de fer realitat els projectes a partir de la primavera de 2026.

Dates: inauguracions a partir d'abril de 2026

Lloc: Tota Catalunya

Organitza: Direcció General de Turisme junt amb els Ajuntaments seu d'aquests equipaments.



PARABERE FORUM

El Parabere Forum és el principal fòrum mundial dedicat a l'equilibri de gènere, la diversitat i la inclusió en l'àmbit de la gastronomia, l'alimentació i l'agricultura. Es troba plenament consolidat i és una cita clau del sector enogastronòmic cada any.

S'ha celebrat a Barcelona el 8 i 9 de març com a cloenda de l'any de Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025. L'esdeveniment ha reunit prop de 400 dones procedents de més de 40 països, en una trobada de dos dies al Paraninfo de la Universitat de Barcelona que va comptar amb debats i ponències liderades per figures de primer nivell tant catalanes com internacionals: líders d'opinió, activistes del sector alimentari, científiques internacionals, agricultores i xefs reconegudes dels cinc continents. Pel que fa a ponents catalans, en Joan Toca i la Martina Puigvert varen posar en valor el producte i la cuina catalana, així com també dues representants de les Gastrosàvies, en concret les de Palamós.

A més, se'ls van organitzar tallers perquè coneguessin els nostres productes gastronòmics, les nostres receptes i diferents experiències enogastronòmiques, de la mà dels Patronats de Turisme de les Diputacions.

Data: 7 a 9 de març

Lloc: Paraninfo de la Universitat de Barcelona

Responsable: Agència Catalana de Turisme



7

PRESENTACIÓ DE LA CANDIDATURA

QUAN:

12 de maig de 2023

ON:

Palau Robert, Barcelona

RESUM:

La candidatura de **Catalunya a Regió Mundial de la Gastronomia 2025** va ser formalment presentada en un acte conjunt dels departaments d'Empresa i Treball i d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural (actualment Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació). L'impuls institucional a la proposta responia a una voluntat clara de posicionar la gastronomia catalana com a eix estratègic de desenvolupament sostenible, promoció internacional i cohesió territorial. Aquesta iniciativa s'emmarcava en una visió de país que reconeix la gastronomia com a element clau per reforçar la identitat, dinamitzar el món rural i millorar la qualitat de vida.

Un dels aspectes fonamentals de la candidatura va ser la seva vocació integradora. El projecte es va construir sobre una base col·laborativa, que combinava l'impuls públic amb la implicació activa del teixit productiu, els professionals de la restauració, els centres d'investigació i les entitats culturals. Aquesta aliança entre agents diversos demostrava la maduresa del model català i la seva capacitat per oferir una proposta sòlida i transversal davant els criteris exigents del reconeixement internacional atorgat per l'IGCAT.

Des del Departament d'Empresa i Treball, es va destacar que aquesta candidatura no només posava en valor la gastronomia com a actiu turístic, sinó que contribuïa a l'impuls d'un **model turístic més responsable, competitiu i regeneratiu**. La proposta incidia en la necessitat de connectar el relat gastronòmic amb l'autenticitat del territori i les seves persones, tot reforçant la singularitat de les experiències enogastronòmiques i la seva capacitat de generar beneficis econòmics distribuïts.



En paral·lel, el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural (actualment Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació) va posar l'accent en el valor estratègic del sector agroalimentari. La candidatura es va concebre com una oportunitat per dignificar la tasca de pagesos, pescadors i ramaders, per fomentar el consum de productes locals i de temporada, i per enfortir la cultura alimentària com a eix de salut, sostenibilitat i sobirania. En aquest sentit, es va defensar una gastronomia que no és només una expressió cultural, sinó també un mecanisme de transformació social i econòmica.

La presentació de la candidatura va ser l'oportunitat per articular un **discurs coherent i integrador**, on es van posar de manifest els actius diferencials de Catalunya: una cuina reconeguda internacionalment, una gran diversitat de productes amb denominacions d'origen, una extensa xarxa de mercats i fires locals, així com una consolidada estructura de promoció turística i alimentària. Tot això, sumat a la capacitat d'innovació del país, configurava una proposta robusta i amb una clara visió de futur.

Finalment, la candidatura es va presentar com una plataforma per impulsar un canvi sistèmic. Més enllà del reconeixement, l'objectiu era consolidar una estratègia a llarg termini que contribuís a posicionar Catalunya com una regió capdavantera en gastronomia sostenible, educació alimentària i turisme responsable. Amb aquesta vocació transformadora, el projecte **Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025** es va presentar davant l'IGCAT com una iniciativa de país amb la capacitat de generar un impacte estructural, inclusiu i perdurable.



Enllaç a nota de premsa:

<https://govern.cat/salaprensa/notes-premsa/507262/catalunya-aspira-regio-mundial-gastronomia-2025>

8

VISITA DEL JURAT

QUAN:

Maig de 2023

ON:

Diferents comarques i projectes representatius del model turístic i enogastronòmic català

RESUM:

El procés d'avaluació de la candidatura de **Catalunya a Regió Mundial de la Gastronomia 2025** va ser liderat per l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme (IG- CAT), organisme responsable de concedir la distinció. Aquesta fase va incloure una visita al territori per part d'un jurat internacional format per professionals de reconegut prestigi en àmbits com el turisme gastronòmic, la gestió cultural, la innovació territorial i la promoció internacional. L'objectiu era comprovar sobre el terreny la solidesa del projecte, la implicació dels actors locals i la capacitat transformadora de la proposta.

El jurat estava integrat per persones amb experiència directa en processos similars, provinents de regions que havien estat reconegudes anteriorment per l'IGCAT. Entre els membres hi havia representants d'àmbits institucionals, acadèmics i museístics vinculats a la cultura alimentària. Aquesta diversitat d'expertesa va permetre una anàlisi rigorosa i multidimensional de la candidatura catalana.

Al llarg de diversos dies, el jurat va dur a terme un itinerari per diferents punts del territori, on va poder conèixer *in situ* projectes emblemàtics que integren el teixit gastronòmic català. Les visites van incloure espais com el Museu de la Pesca de Palamós, l'espai elBulli 1846, mercats municipals, explotacions agràries, centres d'interpretació i escoles d'hostaleria. El recorregut va posar en evidència la riquesa patrimonial, la diversitat territorial i la capacitat d'innovació de Catalunya en aquest àmbit.



A més de l'oferta tangible, el jurat va avaluar aspectes clau com l'estructura de governança del projecte, la coordinació entre els diferents departaments de la Generalitat, la implicació del sector privat i l'existència d'un relat gastronòmic compartit. Es va valorar molt positivament l'enfocament transversal del projecte, que combina sostenibilitat, educació, cohesió social i promoció internacional, i que està alineat amb els criteris de l'IGCAT per a l'atorgament de la distinció.

Durant la roda de premsa de cloenda, els membres del jurat van destacar el compromís institucional, la qualitat dels projectes visitats i la maduresa del sistema gastronòmic català. Es va posar en relleu el paper actiu del territori en la promoció dels seus valors, així com l'existència d'un model integrat que uneix producció, cuina, formació i divulgació. L'avaluació va concloure amb una impressió general molt favorable que consolidava les opcions de Catalunya com a candidata destacada.

L'informe final elaborat pel jurat va ser remès a l'IGCAT per a la seva valoració definitiva. D'acord amb aquest document i a les conclusions de la visita, l'Institut va confirmar, al mes de juny de 2023, la concessió oficial del títol de **Regió Mundial de la Gastronomia 2025 a Catalunya**. Aquesta resolució va representar la culminació d'un procés intens de treball col·laboratiu i la validació internacional d'una estratègia que busca posar la gastronomia al servei del desenvolupament sostenible i la projecció global del país.



Enllaç a nota de premsa:

<https://govern.cat/salaprensa/notes-premsa/507262/catalunya-aspira-regio-mundial-gastronomia-2025>

9

RODA DE PREMSA D'ATORGAMENT DE LA DISTINCIÓ

QUAN:

12 de juny de 2024

ON:

Jardins del Palau Robert, Barcelona

RESUM:

L'acte va reunir representants institucionals, actors del sector agroalimentari i turístic, així com mitjans de comunicació i públic especialitzat. L'espai escollit va oferir un marc simbòlic i representatiu per comunicar el reconeixement internacional, que posiciona Catalunya com una de les regions capdavanteres en cultura gastronòmica.

El conseller d'Empresa i Treball en aquelles dates, Roger Torrent i Ramió, va ser l'encarregat de donar a conèixer públicament la concessió de la distinció per part de l'IGCAT, destacant-ne el valor estratègic per a l'economia del país. En la seva intervenció, va assenyalar la capacitat de Catalunya per oferir una cuina arrelada al territori, però oberta al món, amb una oferta gastronòmica que reflecteix l'excel·lència dels productes locals i el talent creatiu de cuiners, productors i emprenedors.



També va intervenir el secretari d'Alimentació del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural (actualment Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació), d'aquell moment, Carmel Mòdol i Bressolí, qui va posar èmfasi en la importància del teixit agroalimentari català com a fonament del reconeixement rebut. Segons va expressar, aquesta distinció no només premiava el prestigi de la cuina catalana, sinó també la tasca constant i compromesa del sector primari per garantir una alimentació de qualitat, sostenible i amb identitat pròpia.

L'acte va comptar amb la presència de representants de la cuina catalana, així com de productors i elaboradors de diverses comarques del país. La seva participació va posar de manifest el caràcter coral i territorial del projecte, i la voluntat de convertir la distinció en una oportunitat compartida. La roda de premsa va servir per visualitzar la implicació real d'un gran nombre d'agents que han fet possible aquesta fita, des de les institucions fins al món rural, passant pels professionals de la restauració i la recerca gastronòmica.

A més de comunicar oficialment la designació, la trobada va permetre presentar algunes de les línies d'acció previstes per al desplegament del projecte durant el 2025. Es va avançar que el programa inclouria activitats promocionals, accions formatives, esdeveniments internacionals i projectes de dinamització territorial amb l'objectiu de maximitzar l'impacte del reconeixement i projectar-lo arreu del món.

L'elecció de fer pública la distinció en un espai emblemàtic com el Palau Robert va reforçar el caràcter institucional i cultural de l'acte, i va servir com a punt d'inflexió per activar formalment el calendari d'iniciatives vinculades a **Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025**. La roda de premsa va generar una àmplia cobertura mediàtica i va contribuir a consolidar la percepció de Catalunya com a destinació gastronòmica de referència, amb una proposta de valor sòlida i compartida.



Enllaç a nota de premsa:

<https://govern.cat/salaprensa/notes-premsa/507262/catalunya-aspira-regio-mundial-gastronomia-2025>

10 PRESENTACIÓ DEL PLA D'ACTUACIONS

QUAN:

9 de desembre de 2024

ON:

Time Out Market, Barcelona

RESUM:

La presentació del **Pla d'actuacions de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025** va marcar l'inici oficial del desplegament del projecte i va reunir prop de **400 assistents** vinculats al món agroalimentari, turístic, gastronòmic, institucional i mediàtic. L'alta participació va evidenciar l'ampli suport social i sectorial que acompanyava la iniciativa.

L'acte va estar presidit per representants del Govern de la Generalitat, el Molt Honorable Senyor Salvador Illa, president de la Generalitat, i va comptar amb la presència de figures destacades de la cuina catalana, productors de diverses comarques, responsables d'entitats del sector i professionals de la comunicació i la prescripció gastronòmica. L'escenari escollit, un espai gastronòmic de referència a la ciutat, va reforçar el missatge central de la jornada: valorar la cuina catalana com a actiu estratègic de país.



Durant les intervencions institucionals, es va destacar el caràcter transversal del projecte, que connecta la gastronomia amb l'economia, la cultura, la sostenibilitat i la cohesió territorial. Es va subratllar que el pla d'actuacions es va construir des de la col·laboració entre departaments, entitats i agents del territori, i que la seva execució responia a una visió integrada de país. També es va remarcar que el 2025 havia de servir per reforçar l'orgull col·lectiu entorn del patrimoni alimentari català.

Dèlia Perpiñà, Gerent del projecte **CRMG25** fins al desembre de 2024, va presentar el contingut del pla com un full de ruta amb més de cinquanta accions estructurades al voltant de diversos eixos: promoció internacional, suport al sector primari, educació alimentària, turisme enogastronòmic, innovació i dinamització territorial. Algunes de les iniciatives anunciades ja estaven en fase de preparació, mentre que d'altres preveïen la seva implementació a partir del gener de 2025.

L'acte va incloure una presentació audiovisual dels principals projectes i una intervenció coral de representants de diferents àmbits (cuiners, productors, joves estudiants, responsables de fires i mercats), que van posar rostre a la diversitat del sector. Aquesta posada en escena va permetre transmetre el caràcter viu, territorial i inclusiu del projecte, així com la seva ambició transformadora.

Amb aquesta presentació, Catalunya va donar el tret de sortida oficial a l'any de la distinció, tot generant expectatives i il·lusió tant entre els professionals com entre la ciutadania. L'acte va tenir un fort impacte mediàtic i va servir per posicionar públicament el projecte, establint-ne les bases narratives i operatives que van guiar les accions dels primers mesos de 2025.





Enllaç a nota de premsa:

<https://govern.cat/salaprensa/notes-premsa/664422/president-illa-catalunya-viu-millor-moment-gastronomic-seva-historia-major-reconeixement-internacional>

11

GERÈNCIA

La direcció executiva del projecte **Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025** va estar liderada per un equip amb experiència institucional i expertesa sectorial, que ha garantit la coordinació transversal, la projecció internacional i la implementació estratègica de les accions previstes.

La Gerència es va repartir en dues fases, una primera durant l'any 2024 amb la promoció de la candidatura i una segona durant l'any 2025 d'execució del reconeixement i va comptar amb la participació de:



LAURA RUANA PAVON

Subdirectora general d'Empreses, Qualitat Agroalimentària i Gastronomia
Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

En el seu rol de **Coordinadora General de l'àmbit d'Agricultura** del projecte, Laura Ruana aporta una visió institucional sòlida i una àmplia experiència en polítiques agroalimentàries. Des de la seva responsabilitat a la Subdirecció General, lidera la planificació estratègica i la coordinació entre departaments, tot vetllant per la promoció de la qualitat i l'autenticitat de la gastronomia catalana. El seu lideratge va reforçar l'enfocament territorial i sectorial del projecte.



BEATRIZ NUBIOLA DE PALACIO

Cap de Marques. Unitat de Màrqueting d'Experiències, Agència Catalana de Turisme
Departament d'Empresa i Treball

En el seu rol de coordinadora general de l'àmbit del Turisme, amb un perfil altament creatiu i una sòlida trajectòria en màrqueting turístic i gestió de marques, Bea Nubiola lidera l'estratègia de comunicació i projecció del projecte. Des del seu doble rol a l'**Agència Catalana de Turisme**, va articular una narrativa cohesionada per posicionar Catalunya com a destinació gastronòmica d'excel·lència, tant a escala nacional com internacional. El seu impuls va ser fonamental per vincular el relat gastronòmic amb les experiències turístiques singulars del territori.



DÈLIA PERPIÑÀ GINÉ

Gerent del projecte "Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia", l'any 2024

El febrer de 2024 va assumir la **gerència del projecte "Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025"**, des d'on va coordinar accions transversals entre diferents departaments de la Generalitat amb l'objectiu de potenciar la gastronomia catalana tant a Catalunya com a escala internacional. La seva etapa va estar marcada per una visió estratègica i un enfocament integrador, clau per a l'arrencada del projecte. Actualment Dèlia Perpiñà és directora general de PRODECA - Promotora dels Aliments Catalans.

12 CONSELL DE DIRECCIÓ

El **Consell de Direcció** del projecte **Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025** va estar constituït per representants de les principals institucions impulsores, amb l'objectiu de garantir una governança compartida, estratègica i transversal. Aquest òrgan va vetllar per l'alineació de les polítiques públiques amb els objectius del projecte i va assegurar una coordinació efectiva entre les diferents àrees d'actuació.



CRISTINA LAGÉ MANICH

Directora General de Turisme
Departament d'Empresa i Treball

Responsable de liderar les polítiques públiques de turisme a Catalunya, Cristina Lagé va impulsar la integració del relat gastronòmic en l'estratègia turística del país, amb especial atenció a la sostenibilitat i a la promoció de les singularitats territorials.



JOAN GÒDIA TRESÀNCHEZ

Director General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Amb una visió profunda del sector primari i la indústria agroalimentària catalana, Joan Gòdia va ser clau en la vertebració del projecte des de l'origen del producte fins a la seva projecció gastronòmica i comercial.



ARANTXA CALVERA COSCULLUELA

Directora de l'Agència Catalana de Turisme
Departament d'Empresa i Treball

Referent en la direcció estratègica del màrqueting turístic de Catalunya, Arantxa Calvera va garantir que el projecte s'alineés amb les línies prioritàries de promoció de l'ACT i amb els mercats nacionals i internacionals clau. Va impulsar la campanya "Catalunya, la millor cuina del món" a escala internacional.



DÈLIA PERPIÑÀ GINÉ

Directora Gerent de PRODECA (Promotora dels Aliments Catalans)
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Amb una trajectòria vinculada a la internacionalització del sector agroalimentari i a la projecció de la gastronomia catalana, Dèlia Perpiñà va contribuir des de PRODECA a connectar el projecte amb les empreses del sector i amb les iniciatives de promoció exterior.

**PATRICK TORRENT QUERALT****Director Executiu de l'Agència Catalana de Turisme
Departament d'Empresa i Treball**

Referent en estratègies de màrqueting turístic i en l'impuls de projectes transformadors, Patrick Torrent va reforçar l'articulació del projecte.

**XAVIER FONT URGELL****Subdirector general de Desenvolupament Turístic Territorial
Departament d'Empresa i Treball**

Com a responsable del desenvolupament turístic territorial, va contribuir a la definició de línies d'actuació sostenibles i a la coordinació institucional per impulsar el creixement equilibrat arreu del territori català.

**LAURA RUANA PAVON****Subdirectora General d'Empreses, Qualitat Agroalimentària i Gastronomia**

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació
En representació de la Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Laura Ruana va aportar una mirada tècnica i estratègica per garantir l'encaix entre les polítiques agroalimentàries i el relat gastronòmic del projecte.

**BEATRIZ NUBIOLA DE PALACIO****Cap de Marques, Unitat de Màrqueting d'Experiències
Agència Catalana de Turisme, Departament d'Empresa i Treball**

Agència Catalana de Turisme
Com a responsable de les marques i del relat experiencial des del punt de vista turístic, Bea Nubiola va ser una peça clau per connectar la identitat gastronòmica amb l'estratègia de posicionament emocional i vivencial de Catalunya.

**CRISTINA MASSOT BERNA****Subdirectora general d'Empreses, Qualitat Agroalimentària i Gastronomia de la Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, l'any 2024**

En el moment d'iniciar-se la promoció de Catalunya com a Regió Mundial de la Catalunya, Cristina Massot era **Subdirectora general d'Empreses, Qualitat Agroalimentària i Gastronomia de la Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació** i es va encarregar de l'impuls, preparació i organització inicial de l'esdeveniment. Actualment Cristina Massot és la **secretària general d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació**.



RAMON SENTMARTÍ CASTAÑÉ

Director Gerent de Prodeca, l'any 2024

Durant l'any 2024 Ramon Sentmartí Castañé era el **Director Gerent de Prodeca**, entitat que té per objecte la promoció dels productes agroalimentaris catalans en el mercat nacional i internacional. Des d'aquest càrrec va impulsar la promoció inicial de Catalunya Regió Muncial de la Gastronomia com a oportunitat per consolidar la gastronomia Catalunya en l'àmbit internacional.



MARTA DOMÈNECH TOMÀS

Directora General de Turisme, durant el 2024

(Va participar fins a agost de 2024)

Com a Directora General de Turisme va impulsar la candidatura amb l'objectiu de convertir Catalunya en una referència imprescindible del turisme gastronòmic mundial, com a part d'un model turístic més sostenible, equilibrat i diversificat.



NARCÍS FERRER FERRER

Director de l'Agència Catalana de Turisme, durant el 2024

(Va participar fins a agost de 2024)

Durant l'any 2024 Narcís Ferrer va ser el Director de l'Agència Catalana de Turisme i va recolzar el nomenament de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia com a forma d'impulsar un model turístic basat en la sostenibilitat mediambiental, econòmica, social i cultural, on la qualitat i les tradicions, també gastronòmiques, són part de la competitivitat de la destinació catalana.

13 CANALS PROPIS

La comunicació del projecte **Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025 (CRMG2025)** es va articular al voltant d'un conjunt de **canals propis digitals** que van permetre construir una veu pròpia, accessible i coherent, capaç de projectar la identitat del projecte i de generar vincles amb els diferents públics objectiu. Aquests canals van tenir un paper fonamental per garantir la **difusió regular d'informació**, el **seguiment de les activitats** i la **implicació dels agents del territori**, a través de formats adaptats als diversos usos i plataformes.

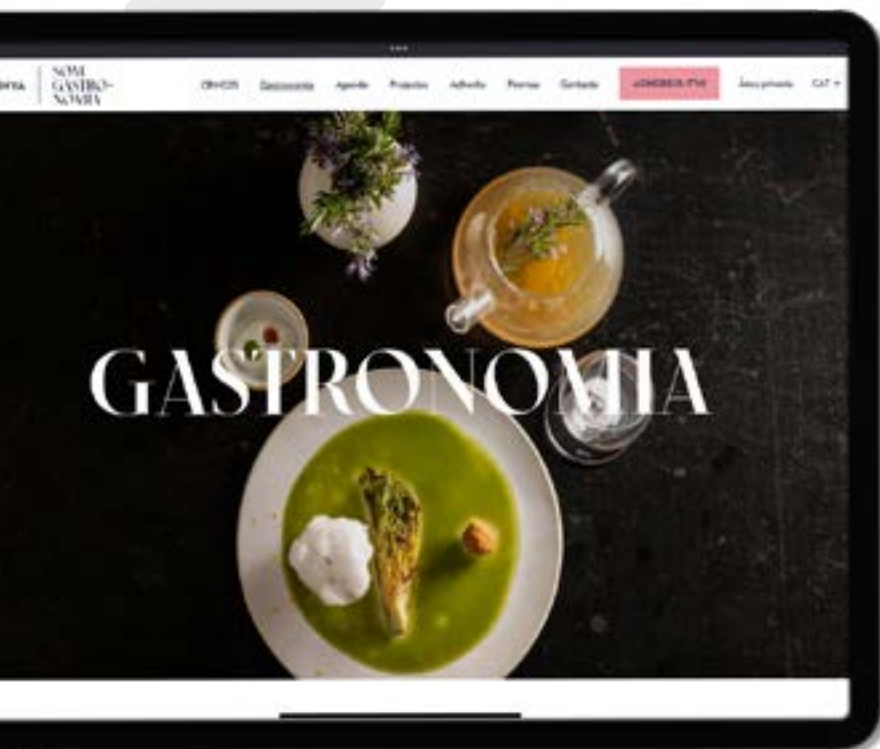
El projecte va desenvolupar una estratègia digital estructurada entorn de dos grans eixos: **el portal web oficial i les xarxes socials institucionals**. El web **SomGastronomia** va actuar com a plataforma centralitzadora d'informació i recursos, mentre que les xarxes (Instagram, Facebook i X/Twitter) van funcionar com a altaveus actius per a la promoció de continguts, esdeveniments i valors del projecte. Aquests canals van ser clau per **assegurar la presència contínua de CRMG2025** en l'esfera digital i per **posicionar Catalunya com una destinació gastronòmica de referència**, tant a escala local com internacional.

Portal web SomGastronomia

El portal web oficial del projecte **Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025 (CRMG25)**, **SomGastronomia**, va ser l'eix central de comunicació del projecte i un punt de trobada per a la comunitat gastronòmica i turística del país. La web tenia com a funció principal **difondre continguts, promoure activitats, gestionar les adhesions i oferir recursos útils** per als diferents públics. Actuava com a finestra digital del projecte, mostrant la riquesa i diversitat gastronòmica catalana en un format accessible i estructurat. Era també una eina clau per fomentar la participació activa i per reforçar la imatge de Catalunya com a destinació gastronòmica de prestigi internacional.



L'estructura de navegació del web era **clara, intuïtiva i pensada per a facilitar l'accés a la informació**. A la barra de navegació principal es podien trobar diversos apartats: L'apartat **CRMG25** era el nucli institucional de la web. Aquí es presentava el projecte, el reconeixement atorgat per l'IGCAT i els objectius generals de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025. S'hi podien consultar documents com la carta d'adhesió, el dossier explicatiu, les línies estratègiques, materials per a la difusió i accions destacades com la presentació oficial a FITUR. Era una secció que combinava informació tècnica i institucional amb material comunicatiu per reforçar la visibilitat del projecte.



La secció **Gastronomia** oferia una mirada inspiradora a la cuina catalana. Recollia les principals singularitats de la gastronomia del país, des dels productes de proximitat fins a la cuina innovadora. S'hi trobava un relat identitari, amb referències a cuiners reconeguts, vins i DO, olis, plats tradicionals i experiències turístiques relacionades amb el paisatge, la cultura i la sostenibilitat. Era una secció pensada per atraure tant el públic general com els professionals del turisme gastronòmic.

L'apartat **Agenda** era una eina clau per al seguiment de les activitats vinculades al projecte **CRMG25** arreu del territori. Aquesta secció recollia els esdeveniments organitzats per institucions, empreses i entitats adherides: fires locals, jornades de promoció, tastos, activitats educatives i culturals. Cada esdeveniment incloïa informació detallada (dates, lloc, descripció, accés i enllaços), cosa que permetia una consulta pràctica i actualitzada. Aquesta agenda reforçava el caràcter participatiu i descentralitzat del projecte, mostrant com la gastronomia es viu de manera activa i quotidiana a tot el país.



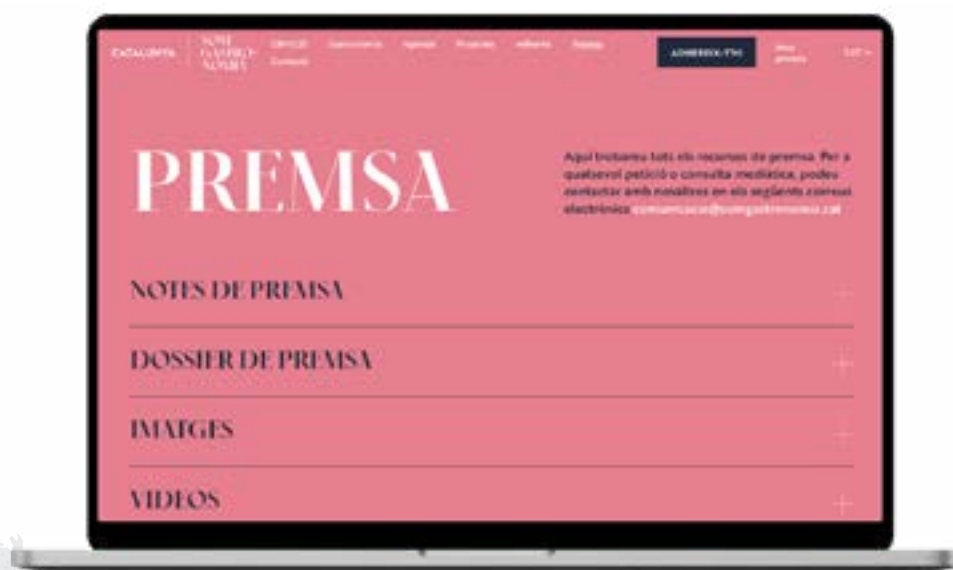
A la secció **Projectes**, es podien explorar les iniciatives concretes impulsades en el marc del **CRMG25**. Incloïa accions de promoció audiovisual, com el documental *Lluc*, que mostra la transmissió de coneixements d'oficis tradicionals, o campanyes de promoció del producte de qualitat i la ramaderia sostenible com *Buscant en Paquito* o *La força de la carn*. També destacaven altres iniciatives com el *Receptari de pa* creat pel Gremi de Flequers de la Província de Barcelona o la *Ruta de les begudes espirituoses* amb seu a la ciutat de Barcelona o el *Diccionari Gastronòmic* impulsat per TERMCAT. Aquest espai mostrava la **riquesa del teixit de projectes** vinculats al territori i a la cadena de valor gastronòmica, tot evidenciant la transversalitat del programa.





L'apartat **Adherits** incloïa el directori públic de totes aquelles entitats, empreses i agents del territori que es van sumar formalment al projecte. S'hi podien consultar les fitxes d'empreses vinculades a la producció agroalimentària, l'hostaleria, la restauració, el món vinícola i el turisme rural. Aquesta secció potenciava la visibilització dels actors compromesos amb els valors del **CRMG25** i reforçava la idea de xarxa col·laborativa. A més, servia com a punt de connexió per generar sinergies entre membres i per facilitar-ne el contacte.

La secció **Prensa** complia una funció informativa i de documentació. Recollia les principals notes de premsa i comunicats oficials emesos pel projecte, així com recursos descarregables per a mitjans (dossiers, logotips, imatges). Aquest espai era especialment rellevant per a periodistes i prescriptors, i permetia garantir una comunicació unificada i accessible. També hi havia una subsecció de contacte específica per a mitjans, cosa que afavoria la gestió directa de peticions informatives.



Finalment, cal destacar la presència del web en **quatre idiomes**: català, castellà, anglès i francès. Aquesta disponibilitat lingüística permetia més accessibilitat i assegurava que els continguts arribessin tant al públic local com a l'internacional. El disseny era compatible amb dispositius mòbils, fet que n'afavoria l'ús transversal. A més, s'hi incorporaven elements visuals de qualitat (fotografies, vídeos, gràfics) que contribuïen a transmetre la riquesa i atractiu de la gastronomia catalana.

Durant el 2025, la web va registrar els següents indicadors:

- **Usuaris únics**: 14.623
- **Sessions totals**: 21.438
- **Visualitzacions de pàgina**: 41.156
- **Temps mitjà per pàgina**: 51 segons
- **Taxa d'implicació**: 52,11%
- **Mitjana de pàgines per sessió**: 1,92

Cal tenir en compte que durant el primer trimestre del 2025 no es van recollir dades del web, tot i que SomGastronomia ja estava en funcionament i publicat a la xarxa.

Aquests resultats mostraven un bon nivell inicial de trànsit i implicació, especialment tenint en compte que el projecte tot just es trobava en fase de desplegament. La **taxa d'implicació superior al 50%** indicava un interès rellevant dels usuaris pels continguts, i la **mitjana de dues pàgines per sessió** suggeria una navegació activa més enllà de la pàgina d'entrada. El temps mitjà per pàgina (1 minut) es podia considerar adequat per a un web amb informació institucional, activitats i recursos informatius.

Anàlisi i valoració de les xarxes socials (gener–maig 2025)

Les xarxes socials del projecte **Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025 (CRMG2025)** van tenir un paper destacat en la comunicació digital i la difusió del projecte Som Gastronomia. L'activitat a Instagram, Facebook i X va contribuir a construir comunitat, posicionar la marca i fer arribar continguts a audiències diverses vinculades al món gastronòmic, turístic i institucional.

Facebook



Facebook va actuar com a canal complementari dins l'estratègia digital del projecte, contribuint a ampliar la difusió dels continguts i a arribar a una comunitat d'usuaris consolidada en aquesta plataforma. Durant el 2025, el perfil Som Gastronomia va experimentar un creixement destacat, passant d'uns **23.000 seguidors a més de 33.900**, fet que representa un increment net de **9.315 seguidors** i un creixement del **39,3% al llarg de l'any**.

El canal va registrar més de **3 milions de visualitzacions i 81.902 interaccions totals**, incloent-hi reaccions, comentaris i continguts compartits pels usuaris. Aquest nivell d'activitat reflecteix la capacitat del canal per generar conversa i amplificar la difusió dels continguts vinculats al projecte.

Els formats audiovisuals van tenir un paper central en aquest creixement: el **77% de les visualitzacions** es van produir a partir de Reels, fet que confirma la bona resposta del públic als continguts en vídeo. A més, una part molt significativa de les visualitzacions (**85,9%**) provenien de persones que no seguien prèviament el perfil, reforçant el paper de Facebook com a eina de descoberta i difusió del patrimoni gastronòmic català.

Instagram



Instagram es va consolidar com la xarxa social amb més pes dins l'estratègia digital del projecte i com el principal canal de projecció visual de la gastronomia catalana. Durant el 2025, el perfil @somgastronomia va experimentar un creixement sostingut, amb més **d'11.000 nous seguidors** al llarg de l'any, i va tancar el període amb prop de **40.000 seguidors**. Pel que fa a l'impacte dels continguts, el perfil va generar més de **4 milions de visualitzacions** durant l'any, amb una evolució especialment positiva durant el segon semestre gràcies a l'aposta pels formats audiovisuals i, especialment, pels Reels. En total, durant el 2025 es van publicar **199 Reels**, consolidant el vídeo com el principal motor d'abast i creixement del compte.

Cal destacar també que una part molt significativa de les visualitzacions provenien de persones que no seguien prèviament el perfil (entre el **59 % i el 74 %** segons els mesos), fet que confirma la capacitat del canal per arribar a nous públics i reforçar el seu paper com a eina de difusió i descoberta del patrimoni gastronòmic català.

Twitter (X)



L'activitat a X (Twitter) va tenir un paper específic dins l'estratègia digital del projecte. Durant el 2025, el perfil @somgastronomia va mantenir una comunitat estable i especialitzada, tancant l'any amb **8.440 seguidors**.

Malgrat no ser el canal amb més volum de creixement o interacció, X va complir una funció rellevant com a plataforma de comunicació institucional i relació amb mitjans de comunicació, institucions i prescriptors del sector gastronòmic i turístic, contribuint a la difusió de les principals accions del projecte i a reforçar-ne la presència en l'ecosistema informatiu digital.

Conclusió

En conjunt, l'activitat a les xarxes socials va permetre consolidar la presència digital del projecte i ampliar significativament el seu abast, combinant l'impacte i la capacitat de descoberta d'Instagram, el creixement de comunitat i la difusió de continguts a Facebook, i el paper de X com a canal de relació institucional i prescripció.

Aquesta estratègia multicanal va contribuir a projectar la gastronomia catalana i les iniciatives del projecte a nous públics, reforçant la seva visibilitat en l'entorn digital.



14

MATERIALS GENERATS

Logotip i imatge gràfica



Merxandatge

Es va crear diferent material, com bosses, adhesius, llibretes i bolígrafs, que es van repartir entre els participants a les activitats.

Bosses:



Carmanyoles i ampolles:



Llibretes, bolígrafs i draps de cuina:



15 PRESENCIA A MITJANS

El projecte **CRMG2025** va tenir una presència destacada i sostinguda als mitjans de comunicació. La cobertura mediàtica va ser àmplia i diversa, tant en l'àmbit local com nacional i internacional, amb un impacte significatiu en termes d'audiència i valor econòmic estimat. Aquesta difusió va contribuir de manera decisiva a consolidar el relat institucional i a posicionar Catalunya com una referència mundial en matèria de gastronomia i turisme cultural.

a) Impacte quantitatiu global

Segons els informes del recull de premsa analitzats, les accions comunicatives vinculades a **CRMG2025** van generar:

- **Valor econòmic acumulat (estimació):** més de **5 milions d'euros**
- **Impactes potencials estimats:** més de **362 milions d'impactes**
- **Tipologia de mitjans:** televisió, premsa escrita, digitals, ràdio i premsa internacional
- **Impressions:** 120,74 M
- **Clics:** 293,54 mil
- **CTR:** 0,24%
- **Visualitzacions:** 12,78 M
- **VTR:** 76,02%

Tipus mercat	Mercat	Impressions	Clics	CTR	Visualitzacions
Internacional	Regne Unit	33.913,485	73.251	0,22%	3.333.032
	França	33.627,338	116.578	0,35%	3.487.136
	Alemanya	28.351,518	54.975	0,19%	3.229.116
	Estat Units	24.843,743	48.735	0,2%	2.729.987
	Subtotal	120.736,084	293.538	0,24%	12.779.271

b) Campanyes institucionals destacades

La presentació de la campanya "**Catalunya, la millor cuina del món**", celebrada al Palau de la Música Catalana el 30 de juny, va aconseguir una forta repercussió:

- **Valor mediàtic estimat:** 400.729,60 euros
- **Impactes estimats:** 35.016.800
- Va aparèixer en mitjans com *TV3, El Periódico, La Vanguardia, El Nacional, Eix Diari*, entre d'altres.
- Es va reforçar amb presència d'ambaixadors destacats com **Ferran Adrià, Carme Ruscalleda, Joan Roca** i altres figures rellevants del sector.

MERCAT	IMPACTES
Catalunya	52.211.865 milions
Espanya	128.222.208 milions
Internacional (Regne Unit, França, Alemanya i EEUU)	120.740.000 milions

Evidències de presència de la campanya als principals diaris internacionals:



Aquest esdeveniment va reforçar el **posicionament transversal de la gastronomia catalana** com a eix cultural, econòmic i identitari, i va generar un relat potent, compartit i a replicar pels mitjans.



c) Projectió internacional: el cas Japó

L'acció institucional al Japó, amb motiu del viatge del president Salvador Illa i la celebració de l'acte **"Tasty Catalonia World Tour"** al Ritz-Carlton de Tòquio, va tenir un **impacte mediàtic especialment elevat**:

- **Mitjans japonesos i internacionals**: 59.589 € de valor, 176 milions d'impactes
- **Clipping digital català i estatal**: 532.713,60 € i més de 52 milions d'impactes
- Les figures de **Carme Rusalleda i Joan Roca** van tenir un paper central, representant Catalunya en un sopar d'alt nivell gastronòmic i diplomàtic.

Aquesta presència va reforçar l'aposta per **nous mercats asiàtics** i consolidar una estratègia de **posicionament cultural i econòmic internacional** a través de la gastronomia.



d) Premsa especialitzada i accions sectorials

També van destacar aparicions vinculades a esdeveniments com el **GastroFruitDolç a Flix**, el **Pícnic Gastronòmic de Lleida**, el **Gastronomic Forum Barcelona**, la participació en el **Salón Gourmets de Madrid**, o les **calçotades internacionals**. Són exemples d'accions descentralitzades i territorials que van tenir ressò en mitjans especialitzats (*Excelencias Gourmet, Qcom, AgroTécnica, OrigenOnline, Mercacei...*) i locals (*Ebredigital, TotLleida, Lleida.com, Nova Conca...*).

Aquestes accions van ajudar a **enfortir el relat des del territori**, promovent la proximitat, l'autenticitat i el vincle amb productors locals. També van contribuir a mostrar la **diversitat de Catalunya com a destinació enogastronòmica**, més enllà de l'àrea metropolitana.



D'entre les accions que més difusió varen tenir destaca el projecte "Gastrosàvies" una iniciativa nascuda amb l'objectiu de preservar i transmetre la cuina tradicional catalana a les futures generacions mitjançant la transmissió del coneixement culinari d'àvies situades arreu del territori, així com la campanya la "La força de la carn" de promoció del consum de proteïna animal que va estar present a molts mitjans de comunicació.

Finalment, una de les activitats del darrer trimestre de l'any que va tenir més repercussió va ser la primera edició del Mercat de l'oli nou, una fira d'alt impacte per donar visibilitat a l'Oli d'Oliva Verge Extra (OOVE) creada amb la vocació de ser un aparador de referència de l'OOVE català. Ubicada a la cèntrica plaça de Catalunya de Barcelona va comptar amb un gran nombre d'assistents, productors d'oli d'arreu del territori i la presència continuada als mitjans de comunicació.



e) Influencers i premsa digital

El **viatge de premsa de creadors de continguts** del mes de maig a Girona, amb prescriptors de set països vinculats a *World's 50 Best Restaurants* i la *Guia Michelin*, va reforçar l'estratègia digital del projecte. Aquesta acció va generar un augment de l'activitat a les xarxes socials turístiques (especialment @catalunyaexperience), amb un creixement del 60% en visualitzacions d'històries i un augment de més del 100% en activitat global respecte a la mitjana habitual.

L'anàlisi del recull de premsa mostra que el projecte **CRMG2025** va assolir **una gran projecció mediàtica**, tant a escala nacional com internacional. Es detectava una **bona cobertura de campanyes institucionals, accions de territori i actes promocionals**, amb una participació activa dels actors del sector i una recepció positiva per part dels mitjans.

1

ANNEX 1 - EMPRESES ADHERIDES

Les **1.887** empreses i entitats adherides han estat:

ADMINISTRACIONS PÚBLIQUES

Patronat de Turisme Costa Brava
Consorci de Promoció Turística del Penedès
Consell Comarcal de la Conca de Barberà
Agència Catalana de Turisme
Patronat de Turisme - Diputació de Lleida
Ajuntament de Sitges
Ajuntament de Sant Feliu de Guíxols
Diputació de Barcelona-Àrea de Desenvolupament Econòmic i Turisme
Patronat Municipal de Turisme de Cambrils
Ajuntament de Vilafranca del Penedès
Daniel Oliach Lesan
Ajuntament de Vilanova i la Geltrú
Ajuntament de Tortosa
Ajuntament de Sant Pol de Mar
Diplocat
Ajuntament de Tossa de Mar
Consell comarcal de l'Urgell
Ajuntament del Pont de Suert
Ajuntament de Salou
Ajuntament d'Alcanar
Turisme de Lleida
Ajuntament de Ponts
Solsona Turisme
Turisme Pallars Sobirà
Girona Excel·lent
Mercat La Boqueria
Turisme Berguedà
Consell Comarcal de les Garrigues
Ajuntament de Tremp
Ajuntament de l'Escala
Ajuntament de Castelldefels
Ajuntament de Preixana

ADMINISTRACIONS PÚBLIQUES

Ajuntament de St. Boi de Llobregat
Ajuntament d'Agramunt
Ajuntament d'Olvan
Ajuntament de Sort
Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme
Promoció Econòmica de Palafrugell - Ajuntament de Palafrugell
Ajuntament de l'Ampolla
NODE Garraf Agència de Desenvolupament
Ajuntament de Cubelles
Ajuntament del Prat
Ajuntament de Santa Pau
Josep Maria amenos Panades
Agència de promoció de ciutat de Reus
Oficina de turisme de Begur
Consell Comarcal de l'Alt Urgell
Àrea de Turisme del Consell Comarcal del Segrià
Ajuntament de Sant Quirze del Vallès
Ajuntament de Llinars del Vallès
Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella
Ajuntament de Sant Vicenç dels horts
Ajuntament de Roses
Consell Comarcal del Priorat
Mayca Hernández Garcia
Ajuntament de Lleida
Consorci cal Noguera Segrià Nord
Ajuntament de Bell-lloc d'Urgell
Granollers Mercat
Ajuntament de Móra la Nova
Ajuntament de Castellserà
Organisme autònom de fires i mercats de l'Ajuntament de Vic
Consorci de Turisme del Baix Llobregat
Ajuntament de Palafrugell

ADMINISTRACIONS PÚBLIQUES

Ajuntament de Palamós
Ajuntament dels Prats de Rei
Consell Comarcal del Pla d'Urgell
Ajuntament de Matadepera
Ajuntament de Sant Fruitós de Bages
Ajuntament de Gualba
Ajuntament de Calldetenes
Ajuntament de Catsellfolit del Boix
Ajuntament de Guardiola de Berguedà
Ajuntament de Vilanova de Bellpuig
Ajuntament d'Avià
Ajuntament de Sant Pere de Riudebitlles
Ajuntament de Vilaller
Consell Comarcal de la Noguera
Ricard Lega Mur
Ajuntament d'Urús
Ajuntament de Vallromanes
Ajuntament de Mollerussa
Ajuntament de Gavà
Ajuntament de Subirats
Ajuntament de la Vall de Boí
Foment Torisme Val d'Aran
Conselh Generau d'Aran
Ajuntament de Bolvir
Consell Comarcal de la Segarra
Ajuntament d'Arenys de Mar
Ajuntament de Vielha e Mijaran
Consell Comarcal del Baix Llobregat
Ajuntament de la Garriga
Ajuntament del Prat de Llobregat
Lloret Turisme
Ajuntament de Ripollet
Mercats de Reus Reus Mobilitat i Serveis (empresa pública Ajuntament de Reus)
Agència de Desenvolupament del Berguedà
Ajuntament d'Amposta
Ajuntament de Vilagrassa
Ajuntament de Miralcamp
Ajuntament de Sabadell

ADMINISTRACIONS PÚBLIQUES

Ajuntament de Parets del Vallès
Àrea de Turisme del Consell Comarcal del Bages
Mònica Segura Unió
Turisme de l'Ametlla de Mar (La Cala Serveis Municipals S.L.)
Ruta del vi DO Pla de Bages
Consorci del Lluçanès
Ajuntament de Sant Sadurn d'Anoia
Ajuntament de Sant Sadurn d'Anoia - Cava Centre
Ajuntament de Sant Celoni
Consorci de polítiques ambientals de les terres de l'Ebre
Consell comarcal del Pallars Jussà
Consell comarcal del Pla de l'Estany
Ajuntament de Valls
Ajuntament de Castelló d'Empúries
Isabel Redondo Vahlé
Ajuntament d'Ullastrell
Ajuntament de Tona
Oficina de Turisme de Catalunya a les Terres de l'Ebre
Ajuntament de Pals
Ajuntament de Sant Andreu de Llavaneres
Ajuntament de Caldes d'Estrac
Consell Comarcal del Gironès
ajuntament de Gadesa -Gadesa Turisme
Oficina Municipal de Turisme d'Ulldecona
Ajuntament de Tàrraga
Ajuntament de Bellver de Cerdanya
Ajuntament de la Torre de Capdella
Ajuntament de Castell d'Aro, Platja d'Aro i S'Agaró
Ajuntament de Llívia
Ajuntament d'Isòvol
Ajuntament de Vinaixa
Ajuntament de Bàscara
Ajuntament de Manresa

ADMINISTRACIONS PÚBLIQUES

Ajuntament de Bescanó
Ajuntament de Caldes de Montbui
Ajuntament de Santa Eulàlia de Ronçana
Ajuntament del Palau d'Anglesola
Ajuntament de Miravet
Joan Ramon Masip Treig
Beatriz Segura Martínez
Ajuntament de Barbens
Ajuntament de Salomó
Ajuntament d'Amposta- Oficina de Turisme
Consell Comarcal del Solsonès
Ajuntament D'Alella
Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre
Ajuntament de Flix
Consorci per al Desenvolupament del Baix Ebre i Montsià
Ajuntament de Verdú
Ajuntament de la Vall d'en Bas
Ajuntament de la Vall de Bianya
Ajuntament de la Ràpita
Ajuntament de Vilanova del Vallès
Ajuntament de Naut Aran
Fira Verd-Iloc. Fira d'alimentació saludable.
José David Muñoz Fernández
Fruiturisme- Ajuntament d'Aitona
EMD de Jesús
Consell Comarcal del Montsià
Fira De Prop
Ajuntament de Fontanilles
Consell Comarcal del Baix Empordà
Ajuntament del Pla del Penedès
Consell Comarcal Alt Empordà
Jordi Marc Pujol Salla
Ajuntament d'Abrera
Consell Comarcal del Tarragonès
Xavier Vicens Burgués
Ajuntament de Santa Bàrbara
Regidoria de promoció econòmica, comerç, mercats i turisme
Bea

ADMINISTRACIONS PÚBLIQUES

Ajuntament de Sant Feliu Sasserra
Consorti del Moianès
Ajuntament de Sant Vicenç de Castellet
Ajuntament de Corbera de Llobregat
Ajuntament de Viladecans
Ajuntament de les Franqueses del Vallès
Consell Comarcal del Ripollès
Ajuntament de Sant Guim de Freixenet
Consell Comarcal del Vallès Occidental
Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet
Ajuntament de l'Espluga de Francolí - Oficina de Turisme
Consorti del Parc Agrari del Baix Llobregat
Rosa
Ajuntament de la Sénia
Ajuntament d'Olèrdola
Ajuntament de Calella
Ajuntament de Montornès del Vallès
Ajuntament de Calonge i Sant Antoni
Ajuntament de Cardona
Paeria de Balaguer
Ajuntament de Sant Pere de Ribes
Consell Comarcal del Baix Penedès
Ajuntament d'Arenys de Munt
Institut Municipal de Mercats de Barcelona
Ajuntament de Barcelona
Ajuntament de Lliçà d'Amunt
Ajuntament de Forallac
Ajuntament La Bisbal d'Empordà
Ajuntament de Llançà - Oficina de Turisme
Ajuntament de Lloret de Mar
Consell Comarcal de l'Alta Ribagorça
Oficina de Turisme del Perelló
Ajuntament de Mollet del Vallès
Ajuntament de Seròs
Ajuntament de Vila-sana

ADMINISTRACIONS PÚBLIQUES

Ajuntament de Sidamon

Ajuntament de Golmés

Ajuntament de Calafell

Rosa Cubel Muñoz

Consell Comarcal de l'Alt Camp

Ajuntament de Jafre

Consell Comarcal de l'Alt Penedès

Ajuntament de Santa Perpètua de Mogoda

Patronat municipal de Turisme de Tarragona

Ajuntament de la Ràpita

Ajuntament de Llorenç del Penedès

Patronat Turisme de la Diputació de Tarragona

Diputació de Tarragona

Ajuntament de les Borges Blanques

Ajuntament Artesa de Segre

Ajuntament de Juncosa

Ajuntament de Bovera

AGÈNCIES TURÍSTIQUES

TopWineExperience

Barcelona Art of Travel

Agència de Viatges Pura Vall S.L.

El Brogit - Ecoturisme i enoturisme a Catalunya

Montserrat Natura S.L.

Njoy Catalonia S.C.

Viemocions -Sapienstravel S.L.

8inspain

Experience Wanderlust

Olea Soul

Outdoor Adventour

VALESA CULTURAL SERVICES, SL

TURISMON TRAVEL S.L.

Yummuah

Vinclass Castlexperience, S.L.

L'Olivera - Can Calopa

My secret Barcelona

Winenium

AGÈNCIES TURÍSTIQUES

Food Lovers Company

Barcelona Born & Bred

Unica Barcelona Tours SL

Goes Travel

Viajes Macuvi S.A.

Pol Viatges, S.L.

Viajes Abacccp Tax Tour, SA

Pura Vall, SL

Magnific Motivation

Oco Spain

Viajes Gamma Tours, S.A.

Viatges Traveltec Touristic Services, SL

Viatges nemon Vacaciones y Ocio, SL

Ivan Lacroix, S.L.

Visit Raimat

Turismo vivencial, SL

Albert Bonjoch

Naturalwalks

Naut Viajes, SL

ALLOTJAMENT

Hotel Hostal Sport

Infinitum Resort

Mas Llagostera

Cal Porxo

Cal Fuxet

4R Casablanca Playa Hotel SA

4R Miramar Calafell SL

Hotel Restaurant Arturo

El Secret de la Conca S.L.

Hotel Vallferrera

Itsa Hotel Calipolis, S.A.

Hotel Miramar Barcelona

NH Hotels

NH Hoteles España SA - NH Barcelona Stadium

Hilton Diagonal Mar Barcelona

Mercer Hotel Barcelona

Anima Hotels

Hyatt Regency Barcelona Tower

Majestic Hotel & Spa Barcelona

Abba Hoteles

ALLOTJAMENT

Restaurant Abbamia - Hotel Abba Sants

Hotel NHC Constanza

Barcelona Project's S.A. Hotel Gran Melia
Torre Melina

Mandarin Oriental, Barcelona

Turisme Rural Can Massot

Hotel Sant Joan de Palamós SL

Casa Mon - Rural

Camping Caravaning el Solsonès. SL

Federació de turisme Rural de Lleida

Fonda Miralles

Hotel Casa Cacao

Hotel Casa Albets

Hotel Avenida

Gran Hotel Mas d'en Bruno

Hotel Ohla Barcelona

Hotel Ohla Eixample

Pere Malagelada - Cuiner

Camping Begur

Món Sant Benet SL

Camiral Golf & Camp; Wellness

El secret de la conca SL

Montcel Casa Rural

Hotel Vall de Núria

Hostal la Plaça

El Moli de Siurana

Can Barrina

Can Barrull

Hotel Augsuta Vallés

Can Nentia

Solpostada

Joranal, S.L.

Casa de Turisme Rural Lo Segador

Neptuno Hotel & Spa

Cal Xot

Hosteria Fontdemora SL

Hostal Estrella S.L.

Hotel Gastronòmic Mas Albereda

Hotel Mas La Ferreria, S.L.

Cristina Vinuesa de Masia de Queralt

Món Sant Benet SL

Camiral Golf & Camp; Wellness

El secret de la conca SL

Montcel Casa Rural

Hotel Vall de Núria

Hostal la Plaça

El Moli de Siurana

Can Barrina

Can Barrull

Hotel Augsuta Vallés

Can Nentia

Solpostada

Joranal, S.L.

Casa de Turisme Rural Lo Segador

Neptuno Hotel & Spa

Cal Xot

Hosteria Fontdemora SL

Hostal Estrella S.L.

Hotel Gastronòmic Mas Albereda

Hotel Mas La Ferreria, S.L.

Cristina Vinuesa de Masia de Queralt

Paradores de turismo SME, S.A.

Can Xargay

El Solei

La Cabanya

Mas Boronat S.L.

Capca Fruits SL

Empordà Golf Club S.A

Isabel Alejos Reche

Delta hotel restauració, SL

Hotel Augusta Valles

Guitart Hotels

Hotel Ibis Barcelona Montmeló

Hotel Boutique Font de la Canya

Sabàtic Sitges hotel

Els Plans de Cornet

Qgat restaurant, events, hotel

Sílvia Vinyarta Cusí

Casa Arena CB

Le Meridien Ra Beach Hotel, Spa

Gran claustrer boutique hotel

Hotel Barcelona Catedral - Garage Catedral S.L

Terraza Hotel & Spa - Roses

Camping Salatà - Roses

Hotel Estel

Sílvia Vinyarta Cusí

Agència de viatges pura vall

Fox house

Carlos Llevat Galvez (Casa Rural Cal Mian)

Roger Figuerola Busquets

ASSOCIACIONS

Confraria de la Vinyala

Asoprovac Catalunya

Associació de Gastronomia i Turisme del Baix Llobregat i l'Hospitalet

Associació de Restauradors d'Amposta

Priorat Enoturisme

Associació de cuiners i rebosters de Barcelona

Slow Food Barcelona

Associació per la Promoció dels Emprendors Gastronòmics

Associació d'Hostalatge de la Garrotxa

Associació de Productors de Tòfona de Catalunya

ActelGrup

Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA)

Associació Catalana de Científics i Tecnòlegs dels Aliments

Associació La Cuina Tradicional Tossenca

Associació Cultural GG Tarragona

Associació de Ramaders de Boví de Carn d'Alcarràs

Factoria Bram

ACAVE - Associació Catalana d'Agències de Viatges Especialitzades

Galp

Associació Dones de la Mar

Cooperativa Costa Brava Cuina de l'Empordanet

Fòrum Coffee

Associació empreses hostaleria de la província de Tarragona

Empordà turisme

Associació ruta del vi de Lleida

Clúster Food Retail de Catalunya

Comerç Figueres Associació

AECAVA - Associació d'Elaboradors de Cava

Centre Català de Kansai, Osaka

Associació catalana promotora de la certificació forestal PEFC Catalunya

Amics del Romesco

Innovi cluster vitivinícola català

Associació Leader de Ponent

ATC - Associació Turística de Calella

Observatori sociodemogràfic de les terres de Lleida

Associació d'Empresaris, Artistes i Ceramistes de la Bisbal i Comarca

Associació Dones del Mon Rural Pageses i Ramaderes de Catalunya

Gremi Comarcal d'Hostaleria i Turisme de Sabadell

Associació per la promoció de la llet de cabres catalanes

Confraria del Gras i el Magre

Associació de restauració i hostaleria de la vall de Llors

Vilarural activa

Associació Gastronòmica La Xicoia del Pallars Sobirà

Associació pel desenvolupament Rural "Amb mirada de Dona

Francesc Reguant

Associació Clúster Foodservice de Catalunya

Associació cultural i gastronòmica ceps i manduca

Associació Catalana de Sommeliers

Gremi Empresarial d'Hostaleria de Terrassa i Comarca

Afrucat. Associació Catalana d'Empreses de Fruites i Hortalisses

Associació slow food Barcelona Vázquez Montalbán

Associació Catalana de Professionals del Turisme

Associació de comerç i serveis de St.Boi

BCN gastronomic society

Societat gastronòmica i cultural del comtat d'Urgell

Slow Food Catalunya

Associació de ramaders de boví de carn d'Alcarràs
Associació d'amics del fajol de Batet
Eva Campomar Pons
Turalcat (Confederació del Turisme Rural i l'Agroturisme de Catalunya)
Associació Molrem (Unió productors)
Centre Català de Luxembourg
Associació d'Iniciatives Rurals i Marítimes de Catalunya
Associació pel Desenvolupament Rural Integral de la Zona Nord-Oriental de Catalunya
Federació d'Hostaleria i Turisme de les Comarques de Girona
ANCYCO
FECALON
Barcelona Bar Show
gremi restauradors del prat
Associació Hostaleria i Turisme del Berguedà
Associació de comerciants i empresaris de Corbera
Associació Catalana de Comunitats de Regants(ACATCOR)
Associació Vinícola Catalana
A.A.C. Mercat Sta. Caterina
Associació Gastronomia i Turisme d'Esparreguera
Associació de Viticultors i Elaboradors CORPINNAT
Anna Vicens Rubirola
Col·legi d'Enòlegs i Enòlogues de Catalunya i Associació Catalana d'Enòlegs
Casal dels Països Catalans de La Plata
ACIB- Agrupació de Comerciants i Industrials de la Barceloneta
ANAFRIC
INTEROVIC, Organización Interprofesional del Ovino y el Caprino
Associació grup d'acció local Terrres de l'Ebre
Associació de Restaurants de la Badia "El Plat Blau"
Associació de comerciants de Llançà
Casal Català de Montevideo
Associació Bages Impuls
Confraria de la ratafia - Associació Cultural per al foment de la ratafia
Foment de Sitges
Llar del jubilat de Bell lloc d' urgell

Foment de Sitges
Llar del jubilat de Bell lloc d' urgell
Organización interprofesional de la carne de vacuno de España - PROVACUNO
Associació d'enginyeria agrònica
Associació per a la interpretació de l'horta de Lleida Granja Pifarré
Associació Estacio Nautica La Ràpita Delta de l'Ebre
Associació de comerços Girona sur
La carretera del vi
Col·legi d'Enginyers Tècnics Agrícoles i Forestals de Catalunya Demarcació Tarragona
Associació d'apicultores i apicultors de Catalunya
Associació parc agrari Conca d'Òdena
Associació del Camí ramader de Marina. De la Cerdanya al Penedès
Associació per al desenvolupament Integral de la Vall
Associació Barcelona Restaurants Sostenibles

COL·LECTIUS DE CUINA

Cubat
Magina del Serrallo S.L
Associació Gastronòmica Cuina Pirinenca de Cerdanya
La Cuina del Vent
El rebost de l'avia
Barcelona Cooking
Taula Dolça
Osona Cuina
Col·lectiu de Cuina la Ràpita - Delta de l'Ebre
Ecolivingfood S.L
Ruta del Xató (Coordinadora de Gremis d'Hostaleria de l'Alt i Baix Penedès, Sitges i Vilanova i la Geltrú)
Maria espai gastronòmic
La Cuina a Sils
Júlia Caparrós Crespo
Karmi Soder
Raquel Ruiz Baeza
Casal cultural de Tremp
Associació gastronòmica cuina pirinenca de Cerdanya

COMUNICACIÓ

Inspira Gastronomía and Halal Services SL

Carles Grau Slow Communication

Red Peppers Agència de Comunicació

Fires Catalanes

Alquimista de Centelles

Revista Descobrir Catalunya

Capital2020

Gastropindoles

Revista Cuina

Núria Escalona

Gastrotalkers.cat

Pere Papasseit

Sumiller Campo

Maria Calabuig A

Daniel Arbós - Periodista Gastronòmic

Time Out

Comunicació amb criteri

Antoni M. Muñoz Salvans

Guia Gourmand (Guia Gastronòmica)

Montse Jo (@kidslapera)

María Miralles Navarro

Canal Terres de l'Ebre

Maira López Sequeira

Mari Pau Huguet

Anna Riera Pi

Gemma Capell Dalmau

Claudia Güixens Mercadé

Gloria Maspoch

Luma Digital SL

Soluciones Comgastro

Diario de la Discapacidad

Chicken Assemble Producciones SL

Revista Carnissers Cansaladers Xarcuters

carmen cortés vidal

Ramon Hereter Salazar

Acevedo Com

MIQUEL BROSSA

Bonart Cultural

ESSENTIAL MK

Diecisiete Comunicación y Marketing Sostenible, S.L.

Pepa Pedrol

Sara Castellví de Simón

The Foodtellers

Associació La Conca 5.1

Leandre Romeu Serra

Anna Martin Vidal

Viajero Digital

Revista cultura i paisatge

Como Pomona (Missatges, Gestió de Comunicació SL)

PCatS Comunicació

Lamaga Comunica

EscapadaRural

Alberto Herranz Herranz

Let's Be SMART

Pol Aluja Aguilà / Aroma de vi

Canal Taronja S.L.

Anoia Diari

Vilaniu Comunicació SL

La Vanguardia Ediciones S.L

Bruna Amendola (Epicure Connect SL)

Gastrovinari S.L.

Critico Gastronomico Foodie

Diecisiete comunicación y marketing sostenible, SL

Diari de Tarragona

Nacho Ballesta MArtinez - País

Exquisitia.com | Blog de Gastronomía Gourmet

Jordi González Moreno

CONSELL REGULADOR

Consell Regulador DOP Arròs del Delta de l'Ebre

Consell Regulador DOP oli terra Alta

Consell Regulador denominació d'origen Tarragona

Consell Regulador de la Dop Pera de Lleida

Denominació d'Origen Pla de Bages

Consell Regulador IGP Llonganissa de Vic

Do Montsant

DOP Oli Terra Alta

Do Conca de Barberà

Consell Regulador DOP Siurana

CR Denominació d'Origen Costers del Segre
Consell Regulador IGP Pollastre i capó del Prat
IGP Torró d'Agramunt
Consell regulador DO Catalunya
DOP Fesols de Santa Pau
Denominació d'origen protegida Les Garrigues
IGP Ratafia Catalana
IGP Brandy Penedès
Igor Akhiridinov
Ruta del Vi de la DO Terra Alta
Consell Regulador DO Empordà
Consell Regulador IGP Gall del Penedès
Denominació d'Origen Terra Alta
Consell Regulador de la DOQ Priorat
Consell Regulador de la Denominació d'Origen Alella
Consell Regulador de la Denominació d'Origen Alella
IGP Calçot de Valls
Consell regulador DOP Les Garrigues
Consell Regulador IGP Patates de Prades

COOPERATIVES

ECOT Ecologia i turisme Coop
Grup cooperatiu fruits de ponent SCCL
Col·lectiu Eixarcolant
Cooperativa agrícola de Cambrils SCCL
Cadí SCCL
Cooperativa CADI
COSELVA, SCCL
Terra fruits SCCL
Agrícola de Garriguella i Rabós SCCL
Som Turisme Ecosocial Societat Cooperativa Catalana Limitada
Celler Cooperatiu d'Espolla SCCL
Agrícola i Secció de Crèdit La Bisbal de Falset SCCL
Agrícola de Montbrió del Camp, SCCL
Centre Oleícola del Penedès, SCCL
Soldebre SCCL
BIT LAB CULTURAL SCCL
Celler Cooperatiu de Cornudella de Montsant

Cooperativa Agrícola de Riudoms
Agrícola Sant Isidre i Secció de Crèdit de Juncosa SCCL
Agrícola i Secció de Crèdit Terra Alta, SCCL - CATERRA
Agrícola i Secció de Crèdit de Cabacés SCCL
Pàtxera SCCL
Agrícola Catalana de Godall, S.C.C.L.
Cellers Domenys i Secció de Crèdit SCCL
L'Enllaç de l'Ebre, sccl
La Sobirana SCCL
Jaume Pane Roig
Jordi Garreta Roig
Agropecuària Coperal i Secció de Crèdit, SCCL
Viticultors Bateans SCCL
Celler Cooperatiu de Gandesa
Sant Josep Vins
Celler Cooperatiu de Gandesa i Secció de Crèdit, SCCL
Fet a la Conca SCCL
Vinícola i Secció de Crèdit Sant Isidre de Nulles, SCCL
Castell d'Or, S.L
Agrícola de l'Albi, SCCL
Celler cooperatiu Sant Miquel de Batea, SCCL
Lo Vilot Farm Brewery, SCCL
Cop de Foc sccl

EDUCACIÓ

Barcelona Culinary Hub
Institut Marti Dot
Slow Food Educa Catalunya
Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol
Estudis d'Hoteleria i Turisme CETT SA
Universitat de Lleida - Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agroalimentària i Forestal i de Veterinària
Aula d'Hostaleria del Ripollès
Institut Dertosa
Escola Cuina de Sort
Scoolinary
Núria Callau Anguera
Jordi Butron - Espai Sucre

Ricard Burgues Jofre
Rosa Vendrell Ventura
Gemma Piñero
Laia Pont Diez
David Brunet Torruella
EINA, Centre Universitari de Disseny i Art de Barcelona
Gabriel Bartra Gracia
Andreia Lucia Gonçalves Ribeiro Silva
Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils
Escola d'Hostaleria D'Osona
Escola Universitària Formatió Barcelona
INS Escola Hoteleria i Turisme Lleida
Pilar Oms Masdevall
Escuela de cocina Fran Lopez SLU
Antropologia en Accio SCCL
Eduard Cristóbal Fransi
Natalia Daries Ramón
Càtedra de Gastronomia Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni
Fundació Escola de Restauració i Hosteltatge de Barcelona
Vedruna Pro, Escola Superior d'Hostaleria
Institut Municipal de Formació Vilafranca - Escola d'Enoturisme de Catalunya
Joviat Culinary - Fundació Joviat
Jordi Vilaseca Bruguera
Núria Farizo Gómez
Josep Gallart Bau
Ester Noguer-Juncà
El Peix al Plat
F.Xavier medalla Roca
Escola d'Hoteleria Institut Dertosa
Tomàs Rubió
Lluís Fernández Duran
Elisava
María Farners Sola
DBPROJECTS
Oriol Margalef
INS d'Hoteleria i Turisme de Lleida
Gemma Creus

Departament d'Educació
Vera Armus
Grandmas Cooking Barcelona

ELABORADORS

Espina de Ferro
Ca la Cova
HUMA Slow Broths
Especialitats Cobo
Pâtisserie Cobo
Xerigots Formatges
Ovo Plant Based SL
Vitícola Sileo
Oli Cometes
Gratavinum
Pere Ventura i Família SL
Vins i Caves Joan Segura Pujadas
Viña Torreblanca S.L.
Fleca pastisseria Larrosa Flix
Celler Pla de la Masó
Olis de Catalunya SL
Masia Serra
Tocat de l'Ala
Coca i Fitó
Celler Mas Pòlit
Celler Marià Pagès
Productes de Casa Llopis
Magi Raventós
Companyia General Sarga SL (SOLANA ROIVERT)
Miliunverd_ Olis de finca
Confiteria Poy S.L.U.
Formatgeria La Fräsera
Sandro Desii
Companyia General Sarga
Cerveses Bripau SL
Mountain Wines - Vins de Muntanya SL
Forn de Cabrianes, SL
Nuria Brull Abajo
Xavier Clua Coma
Carlos Montané Montané
CONGELATS OLOT SL

Arrels d'en Pep
Congelats Olot, SL
Celler Cesca Vicent
Celler Giol Porrera
Celelr Josep Mª Ferret, S.L.
Celler Kripta
Maria del Mar Rufat Gabás
Vallformosa
Chocolates Simón Coll S.A
Nonnapina Ajonegro Fermentado
Cuinats Jotri
Fussimanya
Celler Cooperatiu d'Artés Sccl
Jaume Espart Rebolleda (Conserves Mos de Tros)
Josep Zacarias Ferré Simeon
El Bon sucre SL
Can Bas Domini Vinícola
Merum Priorati
Pastisseria Carrio SI
Celler Esclanyà- Agrícola Mas Nou
El Jardí dels Sentits
Cava Rovellats
Ton Cortés Ortiz
Guillermo Requena Martínez
Celler La Placeta
Santacreu 2000 SL
Raimat
Agropecuaria Les Pletes
Celler Mª Pilar Pedrola Segarra
Bouquet d'Allella
Torrans La Campana
celler xavier clua
La Fogaina, SC
Mas alba 1758
Emporaron, SL
Celler Quim Batlle
Formatges artesans de ponent s.l (Cal Quitèria)uiteria
Vins de Quimera
Làctics l'Esquella

Bernat Vallespí Vidal
Cateri Formatges, SL
Vins de Mesies
Bielsa Ruano SL
Marco Bernava
Forn Sistaré, S.L.
Jose Maria Salvador de Laurentis
Forn Ninot SL
Forn de pa Porterias, SLU
Radi SL
La petita ànima
Cerveses La Vella Caravana
Carme Pellisa Benaiges
Laura Moreso Pou
Associació de Cellers Singualrs DO Tarra-gona
Montserrat Fabrés Barberà
Helga Harbig Cerezo
Mariscos J.G. Prats
Joan Maria Vilalta Agràs
Melmelades i conserves Blanch, SL
Sant Gil d'Albió SL
Maurici Cot Borràs
Antoni Vigo Pubill
Bodega Miquel Jane (Cellar Cas Costas, S.L.U.)
Felix valero bernaus
Parés Baltà
Rustic Rubio s.l.
Celler Piñol
Celler Bàrbara Forés
Celler Jordi Miró
Altavins Viticultors
Formatges Muntanyola, Fundació AMPANS
Perelada Comercial
Casa Amella Bio Food
Vins Urpina, Fundació AMPANS
De Haan Altés SI - Celler Herència Altés
Josep Anton Llaquet Isart
Celler Mas Amfres - Joaquim Auqué Coca
Joan Segura Pujadas
Celler Mas de la Creu

Marco Abella
Maria Rigol Ordi SL
Alta Alella
Raventós Codorníu
Rosa Ferret Mestres
Judit Sogas Sánchez
Coca i Fitó SL
Tocat de l'Ala SL
Samsara Priorat SL
Marc Mateu Jofre
Castell del Remei
Jordi Lluch Lluch
Celler la Llena (Ernest Vilalta Pere)
Bodegas Yzaguirre SL
Celler Carles Andreu,SL
APRODISCA
Olis Duran SL
betara sl
Valliser Fruits de la Terra
Celler Vilanova S.L.
Vins de Mas Sersal, SL
La Cervesera Artesana
Boom!bons
Celler Pasanau Priorat
Oli d'oliva Molí de la Creu - el Vilar
Catalina Posada Gómez - Delicati
Cellers Augustus Forum, S.A.
Celler Rosendo Esteve
Forn i pastisseria Prat
Formatges artesans de Ponent, SL
Formatges L'Oliva SCP
Sant Gil d'Albió, SL
Empresa
Caram caram SCP
Trufas Coll
J. Oriol Pallares i Llorens (Es Pallares)
The Green Wine Philosophy
Be Origen
Grup Ametller Origen
Daniel Salinas - Xarcuteria
Xavi Camps i Comas

Adorno Blend Creative Nation SL
Avant Grup
BAYO - Nomen Foods
I+Desserts
Musclàrium
At Roca celler
Albert Roca
Pastisseria Sant Lleí
Gelats Angelo
Vins i Licors Grau
Antoni Izquierdo Gourmet
Diego Sampere - Vaixelles de ceràmica
Can Bech / Gbech
Balfegó - Tonyina roja
Xocolates Creo
Cava Raventós i Blanc
Cuines Grup Rull
Espai Sucre
Chocovic - Cacao Barry
Celler Terrer del Pallars
Oriol Balaguer Pastisser
Cafès Cornellà
Cuadrat Valley
Cellers Maset
Ferran Centelles - Sommelier
Elisabet Arlandes Ruana
Bon Preu
Ca n'Estruc
Celler Clos Galena DOQ Priorat
El forn de la nona
Sosa Ingredients, S.L.U
Casa Amella
Huguet de Can Feixes S.L.
Piadina Leggera
Tretze Cultura S.L.
Lena Maria Grané
Europeix, S.A.
Caseus Afinadors, SL
Pastisseria Larrosa (Pau Carranza Sangrà)
Serhs Food Area, SLU
Llet Nostra Alimentària, S.L.

Sarova Catering
Turisevents 2013 SLU (Musclarium)
Forestal Catalana
Josep Bertomeu "Polet"
Lidia Margarit Mallafré
Margarit 1945 SL
Artefor L'art fet formatge
Thunder Wine Makers
Farms Planet SL
Good Bio Foods SL
Montserrat Forners 1894 SL
Agro Foods & COMMERCE, S.L.U.
Harcogourmet
Sobremesa Sessions
Recstores - Cuina de carrer Rec.0
Talkual
Laumont
Espècies Teixidor
Xenia Olivart
CasesRurals.com
Collverd, S.A.
Badia Vinagres
Mizar Xperience, SL
Novacoop Mediterranea S.XXI SL
Raimat Arts Festival
Taste of Lleida
Masia de Can Roda Vinyes i vins, S.L
Hotel Flamingo Ampolla
Can Ràfols dels Caus
Caprabo
Ad Olivetum
Ra- Ibars
Cafès Batalla 2000SL
Alcampo, SA
Viñals Soler
Hotel Miralles, SL
Sighore, SL
Inedit Innovació, SL
Adrià Navarro
Annapau 2001, S.L.

Makro Distribución Mayorista S.A.
Chias Marketing, SL
Celler La Botera
Carmenet, .S.L.
Farines Ylla 1878
Ivan Busquet Bes
Statement CITY SL
Taelus, SL
Productora d'Emissions de Ràdio, SL
L'enllaç dels Anoiencs, SL
Embotits Salgot SA
Clos Mogador S.L.
L'Obrador dels 15
La Xiquella, formatges artesans de la Garrotxa
Aleix Solà
Paulig Spain (Liven SAU)
No es el momento sl (el Celler)
Trias galetes-biscuits, SA
Productes Frescos de Lleida
Trinakria Pizzeria slu
Genís Font Barnet
Passions l'origen del pa, S.L.
Intervento 2, S.L.
Cuinat i al Plat 2019 SL
Kirti Wadhwa Chawla
Jani Paasikoski

FEDERACIÓ

Federació intercomarcal d'hoteleria, restauració i turisme de terres de l'Ebre

Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya

FECIC (Federació Empresarial de Carns i Indústries Càrnies)

Federació Avícola Catalana

Federació de colles de l'aplec del cargol (FECOLL)

Federació del Comerç de la Bisbal

Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters

Federació Intercomarcal d'Hostaleria, Restauració i Turisme FIHRT

Federació Ateneus de Catalunya

ANNEX

1

Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers
Federació Catalana de la Raça Bruna dels Pirineus
Federació Internacional d'Entitats Catalanes
Federació Catalana DOP - IGP
Federació d'Hostaleria de Lleida
Federació Catalana de Basquetbol
Federació Catalana de caça

FIRES

Fòrum Gastronòmic Girona
B Travel
Barcelona Beer Festival
Fira ÀPAT
SomRosats
Elisabet Pagès Pagès
Ajuntament d'Olot
Alimentaria Exhibitions SLU
Fira de Mollerussa
Associació Vida Sana / BioCultura
Isaac Grau Vilanova - Formatgeria Roura Soler
Gastronomic Forum Barcelona
Ajuntament de Jafre
Societat de Caçadors de Sant Fruitós de Bages

FUNDACIÓ

Fundació Coma de Meià
Fundació Cardona Històrica
Fundació Història del Disseny
Fundació Terra i Ànima
Fundació Oficis de la Carn
Fundació Cassià Just - Cuina Justa
Fundació Espurnes Barroques
Josep Dolcet Llaveria
Institut Làctic de Catalunya
Museu de la Pesca_Espai del Peix_Aula Gastronòmica
Fundació Pere Tarrés
Fundació Emys
Eurecat
Fundació Laboratori d'Arts Contemplatives
Fundació Canals d'Urgell
Fundació Turisme i Fires de Manresa

Fundació Vallformosa Foundation
Fundació Jordi Comas Matamala
Fundació per a la Investigació del Vi i la Nutrició - FIVIN
Anna Roca Torrent
Fundació Pau Costa
Fundació la Fira de Lleida

GREMI

Gremi de Pastisseria de Barcelona
Gremi d'Hostaleria de Viladecans
Gremi d'Empresaris Carnissers i Xarcuters de Barcelona i Província
Gremi de Bacallaners de Catalunya
Unió d'Empresaris d'Hostaleria i Turisme Costa Brava Centre
Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les comarques gironines
Gremi d'Hostaleria de Vilanova
Gremi d'Hostaleria de Sitges
Gremi Hostaleria de Castelldefels i Baix Llobregat
Gremi de Flequers de la Província de Barcelona
Gremi de Majoristes del Mercat Central del Peix de Mercabarna
GremiCarn - Gremi de Carnissers Cansaladers Xarcuters de Barcelona i Comarques
Gremi Hostaleria i Turisme de Solsonès
Gremi Comarcal d'Hostaleria i Turisme de l'Alt Penedès
Gremi d'Hostaleria i Turisme del Vallès Occidental i del Barcelonès
Gremi de bars i restaurants de Lloret
Associació Catalana de Ramaders i Elaboradors de Formatge Artesà (ACREFA)
Gremi Hostaleria de Lloret de Mar
Gremi de Flequers de les Comarques Gironines
Forn Larrosa
Gremi de Flequers de Barcelona
Gremi Empresaris Hostaleria del Maresme
Gremi Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme
Gremi Restauració de Gavà
Gremi Peixaters de Catalunya
Gremi del cafè Torradors de Catalunya
Associació Hostalatge de la Garrotxa

MUSEUS

Museu de la Xocolata

Museu de la Xocolata de Barcelona

Museu Terra

Museu de les Terres de l'Ebre

Fundació Apel·les Fenosa

VINSEUM Museu de les Cultures del Vi de Catalunya

Museu d'Història de Catalunya (Agència Catalana Patrimoni Cultural)

Celler de l'Hospital de Sitges - Centre d'Interpretació de la Malvasia de Sitges

Museu del Suro de Catalunya

Fundació Mas Miró

Xarxa de Museus d'Etnologia de Catalunya (Agència Catalana Patrimoni Cultural)

Ecomuseu de les valls d'Àneu

Museu Comarcal de la Conca de Barberà

ORGANITZADORS D'ESDEVENIMENTS

oriGenes

Manuel Colmenero Larriba

Clara Antúnez Ferrer

Gastronomia de Proximitat, S.L.

Expogestió Fires i Gastronomia

Science and Cooking World Congress

GastroEvents SC

Rrepicat SC

Llotja de Contractació i Mercat de Vic

DVins

Glops d'història, arqueologia, paisatge i vi

La Gastronòmica Food&Wine SL

Terres Travel Festival

La Santa Market

Núria Garcés

Hotel Duquesa de Cardona

A4passes

Artcava

Barcelona Wine Week

Arrels del Vi

Kosmo Joy Eventus SL

Incatis SL

Xavier Olivé Aleu

La Clau Events & Weddings

Empirance

Rosa Bel

BioEconomic

Lluís Planas Servià

Can Panxo de les Roques SL

Agost Events

Centre Enoturístic i Arqueològic de Vallmora

Btc Events SL

Slow Turisme

Patronat de Promoció Econòmica

La Patente Barcelona, SL

Coach Gastronòmic

Mercè Espelleta

Amargura Cultura

Alex Rafart Flequé

Lluís Hereu Bofill

David Sanglas Rusiñol

Food & Media

El Camagroc Blau (Sandra Pisa Gatell)

Ramon Roset Morera - Tastaemocions

ScrapVi

Foodmelodies

Càtedra del vi i de l'oli de l'Empordà - UDG

Vermouth de la casa

Wepleia

Gastronòmada BCN S.L

Hermogenes Alonso

Ramón García Salazar

Vinea eventos y turismo

El Jardí de les Palemeres

M^a Angela Pujals VilàInside Consultores - Premis Gastronòmics
Josep LLadonosa

Barter Partnership, S.L

Elisabeth Vicens

Edgar Fernández Blázquez

Cabrit de Rasquera, S.L

Plujafina Comunicació i Cultura SL

Festival SingulArts

ANNEX

1

Club Català de Cultura, S.L.
Festival internacional Meat and fire
Xavier ramon nuin
Estudio Freixes Pla
Melimató Projects SL
BIKEMOTIONS - Bike & Wine Tourism (Vicicling sl)
Mas de Sant Lleí
Esportec Outdoor Sport
Stress & Adrenalina
Good Wine Events
Talarn Music Experience - Taxtdeanmusic SLU
Vinomi Rural Experience
Vadevermut
Herbolari de Sau
Viandvi
BN GRUP 2019
CADAME, S.L.
TRESC
Foodie Black Week BCN'25
Alombra
BIG by Andrea Mazzanti
Roger Sordé Masip
Associació Santa Teca
Gloria Gil Sorribes
Grup creatiu 2025 sl

PRODUCERS

Cervesa Brebel
Pep Marpons Horta
Oleic Bovera,SL
Hort del Silenci S.L
Agrària Can Viver S.L
Vinya els Vilars S.L
Torclum oli d'oliva
Lo Nostre Arròs
Rabassaires
Agrícola Mas Curró
Celler Masroig i Secció de Crèdit S.C.C.L.
Celler Carlania
Celler Tomas Cusine S.L
Lligams Orgànics
Vins de Pedra
Ca la Cova - Carnisseria

Celler Bartolomé
Miguel Torres S.A
Fundació comunitària raïmat Lleida
Identitat Extra Virgin Olive Oil
Abadal
Celler LAFOU
Borges International Group S.L.U
Sota terra - Tòfones
Petrifruit SL
Canals i Munne S.L.
Can Garús
Cuadrat Valley- Finca Agrícola
Delalola
Blauverd Atelier
L'Olivera, SCCL
El Dien Càtering
Celler Can Marlès
Lluc Crusellas xocolater pastisser
Vinyes Domènech
Jane Ventura S.A
Fundació Terra Pagesa
Finca Molí Coloma, S.L.
Vins Algars, SAT nº1302 CAT
Celler La Vinyeta
Mas Llunes, vinyes i cellers, S.L.
Celler Hugas de Batlle
Farinera Coromina
Sota Els Àngels Bodega / Nataraja SL
Actua SCCL (projecte COOP-ERA)
Safrà del Montsec
Núria Trias Llop
Recaredo Mata Casanovas S.A
Aitona Gourmet
Xavier Ferré Morató
Castell d'Enous
Consell Regulador DOP Avellana de Reus
Vins Petxina
Jordi pastor botella
Carnisseria cansaladeria Vivet,s.l.
BdeGust cervesa compromesa

Granja Vidal, S.L.
Anna Rosell Parellada
Urgellet, SCCL
Silvia Mateu Mendez
Sergi fernandez segala
Jordi sorribes pujols
Ricard Godia Companys
Luis Juan Parpal Tamburini
Hort del Silenci SI
La Solana Sidres
L'Escairador
David Aymi Abella
Vinyes i vins de Cerdanya, S.L.
Caviaroli, SLU
Col·lectiu de cellers elaboradors de vi novell
Formatgeria Más Borni
Molí d'oli Gasull S.L.
Empordàlia SCCL
Joan Grill
Oriol roca lopez
Joan Salicrú Gairalt
Bodegues Sumarroca
Can Marpons
La Fageda Fundació
D'Oliciós
Masia Still
Espècies a mà
Xolís d'Adons
Mas Ponsjoan
Encantaran
Pernils Can Mateu, S.L.U.
Associació Producte del Ripollès
Myco Life SL
Formatges Montbrú
Can Bech
Joan M ^a Llorens Molné
Marnuthem Vermouth
Clara Busoms Herms
GSS 2016 Overseas, SL- El xuixo de Can Castelló
Anna Martí Abella
Guillem Pastoret Navarro
Celler Parató
D'Oliciós Arbequina Essential

Investgra Business, SL
Atavus Priorat
Molí dels Torms SL
Segura Viudas
Gabriel Torné Fucho (Oliareté)
Peixos Puignau, SA
Mas blanch i Jové, SLU
Cansaladeria fart d'olla
Recuits de l'Empordà S.L.
Associació econau
FR Apicultors scp - Mel El Rusc d'Or
Formatges de Lluçà, SL
Pomona Fruits
Albert Porté Suarez
Agroalbium, SL
Sucellos SC Piscifactorias Les, SLU
Formatges Camps de Palau, SLU
Jean Leon
Cava Oriol Rossell
Codorniu
Cooperativa Falset Marçà
Eva Carmona Bardella
Cepromar SL
Hort de Ca Rosset, S.L.
Car vinícolas reunidas S.A
Boldú viticultors
Celler Analec S.L
Dolça Abella
Agrícola Cal Vermell, S.L
Auró Agrícola, S.L.
Cal Cabo Celler
Celler Cercavins SL
Celler Mas Vicenç
Francesc Calzada Soldevilla
Oli Serra Brisa.
La Furtiva dels arcs S.L
Joan Ramon Bada Suñe
Nous Calzada-Ribes, SL
Xavier Branchat Garcia
Carmen Casany siscart
Eva Maria Vila Chimeno

Marcel Domenech Ruana
Aubagueta Agropecuària
Vins del Tros, SL
Grup de Sanejament Porcí (GSP)
Consell Regulador Denominació Origen Protegida Oli de l'Empordà
Versa CB
Ester Martín Faixó
Carles badia bosch
Enric Torrent Navarra
Francesc Maquilles Vidal
Formatges Artesans de Ponent, SL
Formatgeria La Bauma
Ramaderia la Illa, SC
Vins GÈNIU
Montse Llorc Rosell
Les vinyes del convent
Glop Wines
Cristina Martorell Vilaseca
Can Mestre, llegums, cereals i farines d'Agricultura ecològica. Josep Mestre
Panadés Agrícola SL
Germans Soler, SCP
El rogers SCP
Iban Campos Mirabet
Cal Cantaré formatgeria
Terricabras, S.C.P.
Celler Eudald Massana
Albet i Noya
Joan Manel Arisa Morillas
ViniQus sl
Montserrat Blanch serralta
Agrícola Mas Curro, S.L.
Xavier Queralt Caba
Celler Riella, SL
Mr. ROC Wine&Events
Confraria de Pescadors Verge del Carme
OPP Rapita
Recaredo Mata Canasovas
Clos d'Agon
Celler Marfil Alella
Clos Pachem, SLU
Celler de L'encastell Ricard Zamora Isanda
Celler Cal Bessó Ricard Zamora Isanda

Vinyes dels Aspres,, SL Ricard Zamora Isanda
Sabaté i Coca S.A. Ricard Zamora Isanda
Consell Regulador de la DOQ Priorat Ricard Zamora Isanda
Viticultors Bateans
Mas Geli - Pals
Perinet
Emendis
Clos Galena
Citrics Terres de l'Ebre, SAT
Ester Martín Faixó - Celler MF
Eva Gispert, SLU
Oli de Ventalló, SL
Bombons Cudie, S.A.
Celler Matallonga
Celelr Lagravera, SLU
Explotació Ramadera Germans Comas S.L.
Castanya de Viladrau
Oli Cometes - Martin González Meyer
Llopart
L'Amant, S.L.
Amants dels vins de taller, S.L
L'aubreda Formatgeria
Juvé & Camp; CAMPS SA
Virginie Buu-Hoi Tacies
La Vall de La Murtra
Granja Piferré
Formatges l'Oliva
Mas claperol sl
Ubach Formatgers sl
Formatgeria Bauma
RESTAURADORS
Cal Cabó Celler
Boixetes
Quinoa Restaurant
Apât
Pastabar Barcelona S.L
Restaurant Hiu
Restaurant Sotacel

Bresca Restaurant SL
Jaume Montanyà Ruiz
Restaurant Schierbeck
Cal Jet Bistrot de Muntanya
Iluzione Diagonal
Hotel Bertran
Mingo Gastronomia S.L
Restaurant Cal Farré
Restaurant Sala Gran SM
Foc de Camp Gastronomia S.L
Miriam Fontanet Mallado
7 Portes Restaurant
Can Culleretes
Restaurant Cal Mingo
QR cafè
Espai UMA
El Cairat
Mas de la Sala
Hotel Restaurant del Teatre
Restaurant Xerta
Fonda Rius Restaurant
Celler del Roser
Restaurant Mot by vila Arenys Hotel
Restaurant Can Formiga
Restaurant Xalavia
Beure't Cambrils
Restaurante Macarrilla 1966
La Palmera de la Llosa
El Colmado de Cambrils
L'Escandall
La Finestreta
Restaurant Llop de Mar
Prik Thai Restaurant tailandes
Rincón de Diego
Restaurant Barabar
Taberna Lekeitio
Xiringuito Restaurant del Mar
Mas Gallau
Restaurant Bec d'Or
Restaurant Les Fonts
Restaurant La Quinta Justa
Restaurant l'Escandall
Valentí Mongay Castro - Cuiner

Can Martri SL
El centre del pla
Restaurant Enigma S.L
Mirko Carturan
Denassus Restaurant
Bar del Pla Restaurant
Ticus Restaurant
Marisquer Can Ladis
Júlia Caparrós Crespo
Cabories FoodTruck
Restaurant la Confraria del Port de Cambrils
Les Barques
El Pòsit
Restaurant Copacabana Cambrils
Restaurant Instint
Restaurant CAL SISCO
Hotel Mas Gallau
Josep Maria Pellicer Matas
Keoke bar Cambrils
Hostal Fonda Montserrat
Restaurant D.O.
NH Collection Grand Hotel Calderon
Restaurante Las Botas
Restaurant L'Ermita (Sant Pol de Mar)
Hotel & Restaurant el Far
Restaurant Can Pobla
Hotel Terradets S.L
La Rosita Tapes
Abrassame
Deviteca Espai Gastronòmic
Pa i Raim restaurant
El ventador
Cocina Hermanos Torres
La Fonda Xesc
Eboca Restaurants
Restaurant Barquet Tarragona
Serveis hotelers Cala Montgó
Shôko Restaurant Club Lounge

ANNEX

1

Brichis restaurant
Terrassa de Montsant
Restaurant Quatre Molins
Restaurant els Tallers
Restaurant L'Espurna de Lleida
La Cava Wine Bar
Restaurant El Truc
Hostal Restaurant Benet SL
Filiberto S.L.
Eth Caprici de la Vall SL
Pere Arpa Ferrer
Restaurant Ca l'Estavet
Hotel Sa Rascassa SL
Meritxell Caballé Martin
Perelada Resort
Llépol
Restaurant Rasoterra
El Dien Restaurant
El Magnific d'Empuriabrava
La Fonda
Restaurant Semproniana
Restaurant Eixida Peratallada
Restaurant Les Palmeres
Albert Adrià - Restaurant Enigma
Restaurant Dos Palillos
Restaurant La Glorieta Seu d'Urgell
Restaurant La Llagosta
Restaurant Aurt
Carles Abellan
Pastisseria restaurant AURT
Restaurant Somiatruites
Hotel Algadir del Delta
Restaurant Aimia
Can Gaig
El Molí dels Avis
Restaurant Er Occitan
Restaurant BionBo
Restaurant Arbeletxe
Hotel Casa Anna Maria
Restaurant El Bistrot de Gadesa
Restaurant Can Bosch
Restaurant Cal Xirricló
Ca la Núria
Restaurant Terra

Mandarin Oriental - Raúl Balam cuiner
Escola Hotelaria Girona - Salvado Brugués cuiner
Tomàs Brull cuiner
Restaurant Niu Nou
La Gormanda
Fonda Xesc
Hotel del Prado
Restaurant Disfrutar
Restaurant Ferran Cerro
Restaurant Les Cols
Slow & Low restaurant
Restaurant Ferreruela
Restaurant Cal Jou
Restaurant Villa Retiro Xerta
Celler Cota 730
Restaurant Le Moles
Fonda Farrer
Restaurant l'Espurna
Restaurant Mirch
La Boscana
Restaurant Terrassa Terramar
Restaurants ABAC - Angle - Atempo
Ca l'Enric
Restaurant Le Clandestine
Restaurant Els Tinars
Restaurant Mas Marroch
Xocolateria pastisseria Vallflorida
Julià Castelló Pastisser
Restaurant Lo Paller de Coc
Hotel restaurant Casamar
Restaurant 539 Plats Forts
Casa Leonardo
Restaurant Caravista
Restaurant Els Casals
Kao Dim Sum
Restaurant Miramar
Fleca pastisseria Larrosa
Restaurant Deliranto

Restaurant Caelis	Tapas Bona Sort, SL
Restaurant Saroa	Vinoscopio
La Platjeta	Restaurant l'horta de Can Patxei
Restaurant Antic Forn de Cervera	Restaurant Deria
Restaurant Sol	Vida Moa, SL
Les Magnòlies	DelaCrem (Open Gianduia S.L.)
Restaurant Lluerna	Restaurant Hostal dels Ossos
Fonda Sala	La Crosa
Restaurant Malena	Bodega Amposta
Pastisseria Escribà	Candia Restaurant
Restaurant Fogony	Ca la Valeria Restaurant
Restaurant Xavier Pellicer	Restaurant Gaig
Restaurant Compartir	Petit Comitè
Restaurant Pa i Raïm	Escalarre Rock Cafe
Pastisser Gran Hotel Mas d'en Bruno	Le ciel de sant cugat
Restaurant Antic Molí	Mercer Restaurant
Restaurant Topik	Hotel Restaurant Ribera
Albert Guzmán - restaurant	La Torre dels Til·lers- Solé Inversions,sa.
Restaurant Citrus del Tancat de Codorniu	L'Harmonia 1956, SL
Restaurant Meleta de Romer	Bodega salan
Restaurant Paca	Masia Fontscaldes, S.L.
Hotel Mas Generós	Varovito Bistró
Restaurant Can Jubany	Bar la Granja
Enric Hercé cuiner	Restaurant 1497 - Mas Salagros
Carme Ruscaldeda Cuinera	Cal formatger
Maset Cambrils	Cuina Sant Pau
Restaurant Can Farell, sl.	Raül Najas Martí (Oco! Bar gastronòmic)
Les Voltes de Sant Sebastià	Sol Nobaru
Sergi Figueras - Enòleg	Juan José Roda Martínez
Iolanda Bustos - Cuinera	Restaurant la Mama
Restaurant La Morera	Hostal Esteba 2017, SL
El Cau de Guimerà, S.C.P.	Els Caus_ Turisme Sostenible i Cooperatiu, SCCL
Lluc Cutal Gendrau	Merovi Gastronomic S.L.
Restaurant HiBoU Sitges	Restaurant La mar salada
Frankfurt La Torre	Restaurant Can Ros Taverna 1908
Virginia Pallerés Ferrer	Nana Mercat Clot, SL
Aida Reverté Fibla	Concòrdia 10 BCN, SLU
Carbonic	Salisala, SL L'Azure Hotel
MaPilar Ferran Valverde	Hostelena, SL Blue Bar Beach Club
Ferran cerro llurba	
Colmado Wilmot, SL	
Wissler // Bar & Burgers	
Cal Carter, SL	
Aleia Restaurant	

Turhotel, SL Simpatia Friends Gastrobar	Restaurant La Oca Sitges
Hostal Restaurant l'Ou de Reig	Restaurant Masia Can Companyà
Las Brasas Salou SL	Fonda Farré
Restaurant Bahía	Ca la Maria
Can MarLau	Matrixef, SLU (Cau de l'Ateneu)
A Cullerades	L'Aliança d'Anglès
Restaurant Els Ullals	Miquel puigdomenech
Cinto Barberan	Eva Roig Virgili
Jordi Guitart Cano , Cal Marquès Restaurant	hostal del carme
Restaurant El Moli dels avis	Espai Puntal
Hotel Restaurant Pessets	Restaurant Mare Nostrum
Hotel Restaurant la Glorieta	La Estrella de Sitges S.L
Cal sagristà	listocafe 2s.l.
La Cabana Berga, SL Restaurant i hotel	Lanuova Trattoria
Mariano Gonzalvo Segura	Corazón de Agave S.l
Del tros vins i platets	Xenia Ortiz
Eva Miralles Garrigos	Restaurant La Barraca
Sara Martínez Pons	Cerdanya Viva - Arç GastroTeca
Martí Arias Garcia	Restaurant La Salseta
6 d'Abril Business S.L.U	Tanins Vins a mossos
Restaurant L'Estany, SL	Romà Revelles Pahissa
GAU Catering	Teòric Taverna Gastronòmica
La botiga del riu	Marcel Cardona Diaz
Les Cols restaurant,SL	Restaurant Kubanksy
Mas-nou Sallent, S.L.	L'Origen del vi
Guillermo Carlos Faura Vela	Restaurant llambrich
El Celler del Nou Priorat	Restaurant 1918 cuina de mar
El Cafè del Mar	Chipotlin calella taquería mexicana
La Grangeta de Begues	Josep Sitjas i Güell
Som de Tapes.....i de Vins	Restaurant Can Jepet
Miramar	L'era restaurant
Restaurant Hostal Estrella	Pep Romany Puig
Cafe del casal de sant Andreu SL	Restaurant Sa Barca a Tossa de mar
La Patum Restaurant Tapes	Restaurant El Petit
9Cèntric Restaurant	Restaurant La Masia
Vrba Restaurant	Vanessa Bustos Martínez
Nando Jubany SL	El Pla Restaurant
PUR Barcelona	Cal Pachurri • Origen Mediterrani
GIL Forn de Pa - Patisserie	Born Districte Gastronomic
La Pepa • Origen Mediterrani	
La Cuina de la Boqueria SL	
Colmado - Llívia	
Restaurant sense fons	
Muchomejor	
Restaurant La Oca Sitges	
Restaurant Masia Can Companyà	
Fonda Farré	
Ca la Maria	

Yellow Paradise, S.L
La Cantina de Sitges. Yellow Paradise, S.L
Gilda by Belgious (Xpancia Business Conexión, SL)
Canya & amp; Teca
Cal Blay
Celler Can Bosc, S.L.
Areas
Quirat
Paquita del Olmo Rey
Restaurante Vivero Beach Club
Vilagut restaurant
The big whim foodtruck
Restaurant El Ventador
Canonge, Fundació Ampans
El Casino, Fundació Ampans
Restaurant El Caçador
Les Creps Bretones Foodtruck
Restaurant Suculent
Lasarte Restaurant - Hotel Monument Barcelona 2015
Sel-Frank del Maresme, S.L.
Mary Herrera Hiruelo
Rafel Safont Nolla
Restaurant El Portal Vell
Sensacions Gastronomy & amp; Emotions
Carles Alonso
Trastienda Hostaltina Bossost
Gremi d'Hostaleria del Vallès Oriental
Llansola 1921 Hotel Restaurant centenari Barcelona bocados mediterraneos
Juanito Platja SL
Albert Guzmán Restaurant
Paradores de Turismo de España, SA
Hostal restaurant buenos aires
Menjar i salut, S.L
Dajuvia, S.L
539, Plats Forts.
Catering Cal Blay, SLU
Restaurant Windsor S.L.
Vicent Guimerà Sales
Restaurant La Nansa
Arcano Restaurant
Restaurant Bo.TiC
Restaurant Girona Casa Marieta 1892
Suru Bar, S.L
Can Bosch

Restaurant Sant Miquel
El Terrat restaurant
Ca l'Ignasi - casa de menjars -
Restaurant Hostal Ses Negres
Vicjam, SL
Sidreria Mooma
Gastroestany2018slu
Restaurant El cel de les oques
Restaurant El vapor gastronòmic
Alexandre Nuñez Serra
Restauran Masferrer
Juan carlos Hernandez Castro
Cafe Modren
Restaurant La vil.la de Corça
Restaurant Brunyola-El Castell S.L
El balanci s.l.
Teresa Balderich Tor
Meritxell Ripoll Sabate
Restaurant 2007
Josep Lluís Pérez Asensio
Restaurant Mas Les Feixes
Mireia Monfort Soria
Miguel Ángel de Aquino Tojero
Nectari Restaurant
Restaurant Marina Anglesola
El vi de deu
Blanca Alonso Prieto
Bar Restaurant Cristal
Bokatines Tortosa, S.L.
4 Pedres Badalona
Flaviu Grigore Dan
Cinc Sentits SL
Francesc Xambó Surroca
Santa Magdalena
Saroa
Matias fernandez hernandez
El Terrat restaurant
QuintaForca Restaurant
Pere Carbó i Amat
Restaurante Solomillo
Rayito Food, SL

Restaurant Tahussà
Ester Pagès Roca Restaurant Can Roca d'Esponellà
Mercè Pellejà Pujol
Jordi Asensio Sanchez
Meritxell Ripoll Sabate
Restaurant aimia
Can Fortuny
natividad bover tarres
Restaurant D.O.
Aparma, SL
La Moixina Restaurant (Font Moixina SL)
Restaurant Ca l'Amador
Can Bonamic
Bresca Restaurant
Restaurant 7 portes
Theresa Pedrerol Borrás
Bodega Borrás
Felip Soler CB
Hotels Valls d'Àneu, S.L.
Cubics Restauració SL
Restaurant ca l'Isidre
Restaurant Can Guidet
Restaurant La boscana
Hostal Jaumet
Fundació privada Emys
Eth Caprici de la Vall SL
Candia Restaurant
Restaurant Cal Teixó
Restaurant Guillermu
Xavier Aguado Carrera
Binar Gastrobar
Ferran Terra i Tarrós
Pâtisserie Natcha
Precuinats Soler SL

ANNEX 2 - MANIFEST DE LA REGIÓ MUNDIAL

El manifest de la Regió Mundial de la Gastronomia 2026 va ser:

Catalunya és referent en excel·lència alimentària i gastronòmica, capdavantera en turisme gastronòmic. Enguany se'ns ha reconegut la distinció Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025, una oportunitat extraordinària per a reforçar les sinergies entre les administracions i el sector, posar més en valor tot el patrimoni i teixit agroalimentari i culinari català, i promoure'l tant en l'àmbit local com internacional.

Per aquest motiu, la Generalitat de Catalunya, juntament amb el conjunt d'agents adherits a Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025, com a4passes i Retalls de Cuina, assumim el compromís de:

Promoure el patrimoni vinculat a la gastronomia i els paisatges agroalimentaris, tot fomentant la seva sostenibilitat social, mediambiental i econòmica que els fa possibles, així com les grans rutes de país que contribueixin a la cohesió i dinamització del conjunt del territori.

Promoure la cuina catalana, des de la tradició i la innovació, i com un dels elements de singularitat i identitat del nostre país i alhora de contribució al món, recalcant el nostre sistema alimentari associat a la gran diversitat i riquesa de productes, a la qualitat, la responsabilitat i la varietat de paisatges que el configuren.

Promoure un relat de promoció de tota la cadena, des de la pagesia, els pescadors, el conjunt del sector productor i, els productes locals fins a les cuineres i cuiners, restaurants, mercats, escoles i centres formatius, de recerca i innovació... reconeixent els trets propis i singulars i que conformen l'aportació de la gastronomia catalana al món. Un relat que apel·li a les emocions, que posi en valor la diversitat gastronòmica de Catalunya, dotant de valor l'oferta, reforçant l'accent en els trets d'identitat que singularitzen els territoris del país i millorant el nivell d'atractivitat del mercat.

Apostar per un canvi de model cap a un turisme gastronòmic regeneratiu i de qualitat, que aportí valor a la comunitat, associat a un model de producció agroalimentària arrelat i compromès amb el territori i, per tant, un nou model econòmic que sigui respectuós tant amb la comunitat com amb la cultura i l'entorn natural que l'acull.

Treballar perquè els ciutadans i ciutadanes de Catalunya esdevinguem els prescriptors i consumidors dels productes que ens dona la nostra terra i la mar Mediterrània, a través de l'esforç que hi esmercen pagesos i pageses, pescadors, artesans alimentaris i tot el conjunt del nostre sistema productor. Treballarem, tanmateix, per millorar les infraestructures, espais i serveis de degustació, per proporcionar informació de qualitat i per promoure els productes locals i la cuina catalana, i tenint en compte el conjunt de la ciutadania i nous públics que permetin generar més impacte econòmic.

2

Promoure la professionalització del sector per continuar en el camí d'internacionalització i d'obertura al món, des dels nostres productes, plats i maneres de cuinar i gaudir dels aliments.

Impulsar el treball conjunt entre els organismes públics i els actors de la cadena de valor (sector primari, secundari i terciari) vers la competitivitat del producte.

Fomentar l'economia circular, promovent un model de producció i consum que implica compartir, llogar, reutilitzar, reparar, renovar i reciclar, allargant el cicle de vida dels productes. Per tant, combatre el malbaratament alimentari.

Continuar amb la revolució gastronòmica iniciada en el seu moment per Ferran Adrià i els cuiners amb estrella Michelin, amb noves formes innovadores d'experiència gastronòmica.

I vetllar per la salut i el benestar de les persones, també i especialment a través de l'alimentació.

ANNEX 3 - MENCIIONS

146

Mencions de Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia

– Menció 1 –	
Nom del mitjà de comunicació	Euroweeklynews
Títol de l'article	Gastrnomic glory for Catalonia
Data	01/01/2025
Enllaç	https://euroweeklynews.com/2025/01/01/gastronomic-glory-for-catalonia-2025/
– Menció 2 –	
Nom del mitjà de comunicació	National Geogrphic
Títol de l'article	The Grand Tour of Catalonia: a culinary journey
Data	01/11/2024
Enllaç	https://www.nationalgeographic.com/travel/article/paid-content-catalan-cuisine-road-trip
– Menció 3 –	
Nom del mitjà de comunicació	The Times
Títol de l'article	Why Catalonia can't be beaten for fine food
Data	16/04/2024
Enllaç	https://www.thetimes.com/static/catalonia-barcelona-food-wine-gastronomy-michelin-star-restaurants-produce/
– Menció 4 –	
Nom del mitjà de comunicació	Mynewsdesk
Títol de l'article	Katalonien kommer att vara Världens Gastronomiregion år 2025.
Data	06/09/2023
Enllaç	https://www.mynewsdesk.com/se/catalan-tourist-board-nordic/pressreleases/katalonien-kommer-att-vara-vaerldens-gastronomiregion-aar-2025-3270985
– Menció 5 –	
Nom del mitjà de comunicació	Le petit journal
Títol de l'article	La Catalogne élue région mondiale de la gastronomie en 2025
Data	21/01/2025
Enllaç	https://lepetitjournal.com/barcelone/actualites/catalogne-region-mondiale-gastronomie-2025-402918

ANNEX

3

– Menció 6 –	
Nom del mitjà de comunicació	Several Catalan and Spanish media
Títol de l'article	Tasty Catalonia World Tour Japan + Osaka exposition + trade mission to South Korea.
Data	May and June
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1ZuxMjvbDVFn-gAvra5Xyu3YlqVN4SRC5/view
– Menció 7 –	
Nom del mitjà de comunicació	Several Japanese media
Títol de l'article	Tasty Catalonia World Tour Japan + Osaka exposition + trade mission to South Korea. Press clipping
Data	May and June
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1jlOpNrXja6tay4aE2GpAlAilja2-bVs9/view
– Menció 8 –	
Nom del mitjà de comunicació	Several Chinese, Catalan and Spanish media
Títol de l'article	Tasty Catalonia World Tour China.
Data	July and August
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1pUZeQt028aKs41hbsKxslmwt9xD9fmTf/view
– Menció 9 –	
Nom del mitjà de comunicació	Frankfurter Allgemeine Zeitung
Títol de l'article	Why Catalonia can't be beaten for fine food
Data	16/04/2024
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1H54B7sIBPYzXIH1Amfj17msastad0m_w/view
– Menció 10 –	
Nom del mitjà de comunicació	Der Feinschmecker
Títol de l'article	Barcelona treibt es bunt
Data	October 2025
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/18UOCd8Fcu2T1Q_Kz58T2Boa8F9DwU2cP/view
– Menció 11 –	
Nom del mitjà de comunicació	Lonely Planet
Títol de l'article	Barcelona Travel Guide
Data	25/02/2025
Enllaç	https://shop.lonelyplanet.com/products/barcelona/

ANNEX

3

– Menció 12 –	
Nom del mitjà de comunicació	The Guardian
Títol de l'article	10 reasons to visit Spain in 2025: new holidays, hikes and
Data	02/03/2025
Enllaç	https://www.theguardian.com/travel/2025/mar/02/10-reasons-to-visit-spain-in-2025-new-holidays-hikes-cultural-highlights?utm_
– Menció 13 –	
Nom del mitjà de comunicació	Pure One Travel Group
Títol de l'article	Discover Tarragona
Data	08/03/2025
Enllaç	https://www.purevacations.com/discover-tarragona/
– Menció 14 –	
Nom del mitjà de comunicació	Pure One Travel Group
Títol de l'article	A Culinary Journey Through Catalonia
Data	12/03/2025
Enllaç	https://www.purevacations.com/a-culinary-journey-through-catalonia/
– Menció 15 –	
Nom del mitjà de comunicació	Wanderlust
Títol de l'article	The ultimate gastronomic road trip in Catalonia
Data	-
Enllaç	https://www.wanderlustmagazine.com/inspiration/catalonia-gastronomy-road-trip/
– Menció 16 –	
Nom del mitjà de comunicació	Low Season Traveller
Títol de l'article	Girona: Where charm, culture and the Costa Brava collide
Data	31/03/2025
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1Wz_wm3N8Pq6WoOnc2mEq5pdQlekBnH31/view

ANNEX

3

– Menció 17 –	National Geographic
Nom del mitjà de comunicació	A taste of Terres de l'Ebre—meet the people behind the
Títol de l'article	produce
Data	11/02/2025
Enllaç	https://www.nationalgeographic.com/travel/article/paid-content-terres-de-lebre-cuisine
– Menció 18 –	
Nom del mitjà de comunicació	National Geographic
Títol de l'article	The Grand Tour of Catalonia: a culinary journey
Data	10/04/2025
Enllaç	https://www.nationalgeographic.com/travel/article/paid-content-terres-de-lebre-cuisine
– Menció 19 –	
Nom del mitjà de comunicació	Traveller National Geographic
Títol de l'article	A taste of Girona
Data	05/06/2025
Enllaç	https://www.nationalgeographic.com/travel/article/how-the-province-of-girona-became-one-of-spains-gastronomy-stars
– Menció 20 –	
Nom del mitjà de comunicació	Low Season Traveller Issue 12
Títol de l'article	Grand Tour of Catalonia: A journey full of journeys
Data	01/07/2025
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1DSYPLdwKjPMzcTmNBPOwxTS4LCbNBaPy/view
– Menció 21 –	
Nom del mitjà de comunicació	The International Travel Writers Alliance
Títol de l'article	Catalonia is the 2025 World Region of Gastronomy
Data	01/08/2025
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1RF4_YmWR_6cz_LZsuD4dBmZeNn7xxBy-/view
– Menció 22 –	
Nom del mitjà de comunicació	The Guardian
Títol de l'article	'My grandmother never used yuzu': global gastronomy is out as Catalan chefs tradition
Data	20/06/2025
Enllaç	https://www.theguardian.com/world/2025/jun/20/catalan-traditional-food-world-region-gastronomy

ANNEX

3

— Menció 23 —	
Nom del mitjà de comunicació	Jessica Eats The World
Títol de l'article	10 Surprisingly Unique Traditional Foods To Try In Catalonia
Data	13/10/2025
Enllaç	https://jesseatstheworld.com/surprisingly-unique-traditional-foods-to-try-in-catalonia/
— Menció 24 —	
Nom del mitjà de comunicació	Adventure.com
Títol de l'article	Yes, there's good vegan food in Barcelona. Here's where to find it
Data	01/10/2025
Enllaç	https://adventure.com/guide-vegan-food-barcelona-where-2025/
— Menció 25 —	
Nom del mitjà de comunicació	Food and Travel Magazine
Títol de l'article	Back to Their Roots - a gourmet guide to Priorat, Spain
Data	01/07/2025
Enllaç	https://foodandtravel.com/travel/gourmet-traveller/back-to-their-roots-a-gourmet-guide-to-priorat-spain
— Menció 26 —	
Nom del mitjà de comunicació	Several Catalan and Spanish media
Títol de l'article	Several Catalan and Spanish media mentioning Catalonia World Region of Gastronomy 2025
Data	January - March 2025
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/118Cpu8Q2ByfkdDVywdrapyf0OLrVK9ZM/view
— Menció 27 —	
Nom del mitjà de comunicació	Le Figaro
Títol de l'article	Fiers d'avoir la meilleure cuisine du monde
Data	26/07/2025
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1MzFYtb49yhBl6v5xLWkSiMdKjT1fVXH/view

ANNEX

3

— Menció 28 —	
Nom del mitjà de comunicació	Several Catalan, Spanish and Japanese media
Títol de l'article	Catalonia World Region of Gastronomy 2025
Data	April - June 2025
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1MzFYt-b49yhBI6v5xLWkSiMdKjT11fVXH/view?usp=drive_Enllaç
— Menció 29 —	
Nom del mitjà de comunicació	Corriere della Sera
Títol de l'article	Orgogliosi di essere la miglior cucina del mondo
Data	23/07/2025
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1a-GWXKNx3-tSRPTaX4faU6Bn1k8wvnAf/view?usp=drive_Enllaç
— Menció 30 —	
Nom del mitjà de comunicació	Financial Times (FT Weekend)
Títol de l'article	Proud to have the best gastronomy
Data	26/07/2025
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/10X_814V-zppR6Ojll0IM-tzC5j728Ee4d/view?usp=drive_Enllaç
— Menció 31 —	
Nom del mitjà de comunicació	The Guardian
Títol de l'article	Proud to have the best gastronomy in the world
Data	26/07/2025
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1pM9mlVU-J5cdzjfh-Qb0nmnZz9onRA9nl/view
— Menció 32 —	
Nom del mitjà de comunicació	Wanderlust
Títol de l'article	How to savour the flavours of Catalonia
Data	August - September 2025
Enllaç	https://online.fliphtml5.com/tbpue/yr-xs/#p=200
— Menció 33 —	
Nom del mitjà de comunicació	The New York Times
Títol de l'article	Proud to have the best gastronomy
Data	26/07/2025
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1thW05Q-VkYWYpAn6LAWm0MZosfpafcCG3/view

ANNEX

3

– Menció 34 –	
Nom del mitjà de comunicació	The Washington Post
Títol de l'article	Proud to have the best gastronomy in the world
Data	24/07/2025
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/11vlvW7Y9VhxoytqF0FwAMbsggPvLcKs6/view
– Menció 35 –	
Nom del mitjà de comunicació	Der Spiegel
Títol de l'article	Stolz darauf, die beste Küche der Welt zu sein
Data	12/09/2025
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1VHyrX85T2LA6nD64p79a1WHetaS1wM9N/view?usp=drive_Enllaç
– Menció 36 –	
Nom del mitjà de comunicació	Der Spiegel
Títol de l'article	Stolz darauf, die beste Küche der Welt zu sein
Data	25/07/2025
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1vz9Gbrujy9S3FirZ0vecDiGDWwYYHODw/view
– Menció 37 –	
Nom del mitjà de comunicació	Excelencias Gourmet
Títol de l'article	Citrus del Tancat: sabor mediterráneo
Data	17/06/2025
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1qm3Xi_YOCWr3h3Nis1uGSdBtojPp5rCx/view
– Menció 38 –	
Nom del mitjà de comunicació	Several Spanish media
Títol de l'article	Trip 2 - Terres de l'Ebre
Data	June - September 2025
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/133jai-tM8-g4BX6ky42CWUn7hcNbxkwl/view?usp=drive_Enllaç
– Menció 39 –	
Nom del mitjà de comunicació	Excelencias Gourmet
Títol de l'article	Cocina con origen
Data	16/06/2025
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1zwvaXGrT8_RMN97Uvi6E2hk8aajX_E5w/view?usp=drive_Enllaç

ANNEX

3

– Menció 40 –	
Nom del mitjà de comunicació	Excelencias Gourmet
Títol de l'article	Identitat Olive Oil: ciencia, salud y terroir en una botella
Data	14/06/2025
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1A9rSxemChNA2NVJYpWZ4DEMrp5o3sh-r/view?usp=drive_Enllaç
– Menció 41 –	
Nom del mitjà de comunicació	Excelencias Gourmet
Títol de l'article	Lo Nostre Arròs: el sabor del Delta del Ebro con apellido propio
Data	13/06/2025
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1jHcGpkhnQIEGAzEe4RXQ6T_JRKeY44ra/view?usp=drive_Enllaç
– Menció 42 –	
Nom del mitjà de comunicació	Onda Cero
Títol de l'article	Más de uno Madrid, Pa comerse Madrid
Data	13/06/2025
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1vFK3_uUu6V8N4C8xo16Pm3bygoSB-8AX/view?usp=drive_Enllaç
– Menció 43 –	
Nom del mitjà de comunicació	Vinos y Caminos
Títol de l'article	Paseo gastronómico y cultural por el Ebro
Data	18/06/2025
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1jyEkzkYSki4yPSD1UXPDxVEB6QIThYC-/view
– Menció 44 –	
Nom del mitjà de comunicació	Several Spanish media
Títol de l'article	Trip 1 - Reus
Data	March - May 2025
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1PfG14tX0uKy6E0m1Rv6qHMqACYcT8KNv/view
– Menció 45 –	
Nom del mitjà de comunicació	Les Petits Plats de Laurent Mariotte
Títol de l'article	Les Petits Plats de Laurent Mariotte: Direction la Catalogne
Data	November - December 2025
Enllaç	https://cld.bz/fFgzF0y

ANNEX

3

– Menció 46 –	
Nom del mitjà de comunicació	Laurent Mariotte
Títol de l'article	Ma découverte de la Catalogne et de sa cuisine authentique
Data	-
Enllaç	https://www.laurentmariotte.com/ma-decouverte-de-la-catalogne-et-de-sa-cuisine-authentique/
– Menció 47 –	
Nom del mitjà de comunicació	Laurent Mariotte
Títol de l'article	À la découverte de la châtaigne catalane
Data	-
Enllaç	https://www.laurentmariotte.com/a-la-decouverte-de-la-chataigne-catalane/
– Menció 48 –	
Nom del mitjà de comunicació	Laurent Mariotte
Títol de l'article	À la découverte des fromages catalans
Data	-
Enllaç	https://www.laurentmariotte.com/a-la-decouverte-des-fromages-catalans/
– Menció 49 –	
Nom del mitjà de comunicació	Laurent Mariotte
Títol de l'article	À la découverte des charcuteries catalane
Data	-
Enllaç	https://www.laurentmariotte.com/a-la-decouverte-des-charcuteries-catalane/
– Menció 50 –	
Nom del mitjà de comunicació	Laurent Mariotte
Títol de l'article	À la découverte de l'huile d'olive et des vins catalans
Data	-
Enllaç	https://www.laurentmariotte.com/la-transmission-en-cuisine-des-grands-meres-catalanes/
– Menció 51 –	
Nom del mitjà de comunicació	Laurent Mariotte
Títol de l'article	La transmission en cuisine des grands-mères catalanes
Data	-
Enllaç	https://www.laurentmariotte.com/a-la-decouverte-de-lhuile-dolive-et-des-vins-catalans/

ANNEX

3

– Menció 52 –	
Nom del mitjà de comunicació	Laurent Mariotte
Títol de l'article	Ma recette de suquet de peix
Data	-
Enllaç	https://www.laurentmariotte.com/ma-recette-de-suquet-de-peix/
– Menció 53 –	
Nom del mitjà de comunicació	Laurent Mariotte
Títol de l'article	Post IG 1
Data	17/11/2025
Enllaç	https://www.instagram.com/p/DRKlcLrAufP/?img_index=1
– Menció 54 –	
Nom del mitjà de comunicació	Laurent Mariotte
Títol de l'article	Post IG 2
Data	01/11/2025
Enllaç	https://www.instagram.com/p/DQhZyueAnGT/?img_index=1
– Menció 55 –	
Nom del mitjà de comunicació	Laurent Mariotte
Títol de l'article	Post IG 3
Data	30/10/2025
Enllaç	https://www.instagram.com/p/DQcOeJFggm6/
– Menció 56 –	
Nom del mitjà de comunicació	M le magazine (Le Monde)
Títol de l'article	Road-trip : les incontournables de la Catalogne à visiter et à déguster
Data	-
Enllaç	https://studio.mpublicite.fr/clients/carrousels/catalogne/#1
– Menció 57 –	
Nom del mitjà de comunicació	ARTE TV - Voyage en cuisine
Títol de l'article	Catalogne : le pollastre amb galeres
Data	19/11/2025
Enllaç	https://www.arte.tv/fr/videos/119582-131-A/voyage-en-cuisine/

ANNEX

3

— Menció 58 —	
Nom del mitjà de comunicació	ARTE TV - Voyage en cuisine
Títol de l'article	Catalogne : fricandó de vedella
Data	04/11/2025
Enllaç	https://www.arte.tv/fr/videos/119582-122-A/voyage-en-cuisine/
— Menció 59 —	
Nom del mitjà de comunicació	ARTE TV - Voyage en cuisine
Títol de l'article	Catalogne : la samfaina
Data	30/10/2025
Enllaç	https://www.arte.tv/fr/videos/119582-120-A/voyage-en-cuisine/
— Menció 60 —	
Nom del mitjà de comunicació	ARTE TV - Voyage en cuisine
Títol de l'article	Catalogne : l'escudella i carn d'olla
Data	18/12/2025
Enllaç	https://www.arte.tv/fr/videos/119582-148-A/voyage-en-cuisine/
— Menció 61 —	
Nom del mitjà de comunicació	Radio Europe 1
Títol de l'article	Visite artistique et gastronomique de la Catalogne
Data	15/08/2025
Enllaç	https://www.europe1.fr/emissions/la-prescription-culture/visite-artistique-et-gastronomique-de-la-catalogne-et-lhistoire-sans-fin-de-michael-ende-769108
— Menció 62 —	
Nom del mitjà de comunicació	Radio Europe 1
Títol de l'article	Les 50 ans de la fondation Miro Catalogne, élue région mondiale de la gastronomie 2025
Data	06/04/2025
Enllaç	https://www.europe1.fr/emissions/les-sorties-du-week-end/les-50-ans-de-la-fondation-miro-catalogne-elue-region-mondiale-de-la-gastronomie-2025-le-tataki-671248
— Menció 63 —	
Nom del mitjà de comunicació	AR Magazine
Títol de l'article	La Catalogne a bon goût
Data	=
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1mineGil8SN2uHpU3a10w6KoJxRUEC8VJ/view

ANNEX

3

— Menció 64 —	
Nom del mitjà de comunicació	AR Magazine
Títol de l'article	La Catalogne a du bon !
Data	November - December 2024
Enllaç	https://shows.acast.com/la-catalogne-a-du-bon/episodes
— Menció 65 —	
Nom del mitjà de comunicació	La Catalogne a bon goût
Títol de l'article	La Catalogne a bon goût
Data	03/03/2025
Enllaç	https://ar-mag.fr/la-catalogne-a-bon-gout-40337/
— Menció 66 —	
Nom del mitjà de comunicació	Radiofrance
Títol de l'article	Gastronomie catalane : les saveurs du Sud à l'honneur
Data	06/03/2025
Enllaç	https://www.radiofrance.fr/francebleu/podcasts/bernie-les-bons-tuyaux/gastronomie-catalane-les-saveurs-du-sud-a-l-honneur-9908587 Enllaç
— Menció 67 —	
Nom del mitjà de comunicació	C'est meilleur quand c'est bon
Títol de l'article	Cuisine de la mer en Catalogne
Data	04/10/2024
Enllaç	https://www.youtube.com/watch?v=uawSQOdZyX0&t=8s
— Menció 68 —	
Nom del mitjà de comunicació	C'est meilleur quand c'est bon
Títol de l'article	La cuisine de montagne catalane
Data	15/11/2024
Enllaç	https://www.youtube.com/watch?v=KH5YcCxly9c
— Menció 69 —	
Nom del mitjà de comunicació	C'est meilleur quand c'est bon
Títol de l'article	Auberge traditionnelle en Catalogne
Data	13/09/2024
Enllaç	https://www.youtube.com/watch?v=yigNfnldLHE&t=2s

ANNEX

3

– Menció 70 –	
Nom del mitjà de comunicació	AR Magazine
Títol de l'article	La Catalogne a bon goût
Data	01/03/2025
Enllaç	https://www.instagram.com/p/DGqozmlzFUE/?hl=fr
– Menció 71 –	
Nom del mitjà de comunicació	AR Magazine
Títol de l'article	La Catalogne a été désignée Région Mondiale de la Gastronomie 2025
Data	27/02/2025
Enllaç	https://www.instagram.com/p/DGleXrJldym/?hl=fr&img_index=1
– Menció 72 –	
Nom del mitjà de comunicació	AR Magazine
Títol de l'article	Catalonge, la prochaine destination mondiale de la gastronomie
Data	23/02/2025
Enllaç	https://www.instagram.com/p/DGbY53ZBVGB/?hl=fr&img_index=1
– Menció 73 –	
Nom del mitjà de comunicació	AR Magazine + C'est meilleur quand c'est bon
Títol de l'article	Cuisine de la mer en Catalogne
Data	04/10/2024
Enllaç	https://www.instagram.com/p/DAsknenNBIM/?hl=fr
– Menció 74 –	
Nom del mitjà de comunicació	AR Magazine + C'est meilleur quand c'est bon
Títol de l'article	Auberge traditionnelle en Catalogne
Data	13/09/2024
Enllaç	https://www.instagram.com/p/C_2f6CPMyt/?hl=fr
– Menció 75 –	
Nom del mitjà de comunicació	C'est meilleur quand c'est bon
Títol de l'article	La cuisine de montagne catalane
Data	15/11/2024
Enllaç	https://www.instagram.com/p/DCY2uNni4TF/?hl=fr

ANNEX

3

– Menció 76 –	
Nom del mitjà de comunicació	Hervé Cuisine
Títol de l'article	Post 1
Data	-
Enllaç	https://www.instagram.com/p/DCtGjUvMatb/
– Menció 77 –	
Nom del mitjà de comunicació	Hervé Cuisine
Títol de l'article	Post 2
Data	-
Enllaç	https://www.instagram.com/p/DCIY6ACsirO/?img_index=1
– Menció 78 –	
Nom del mitjà de comunicació	Hervé Cuisine
Títol de l'article	Post 3
Data	22/10/2024
Enllaç	https://www.instagram.com/p/DBdLFNrMBvf/
– Menció 79 –	
Nom del mitjà de comunicació	Hervé Cuisine
Títol de l'article	Post 4
Data	10/10/2024
Enllaç	https://www.instagram.com/p/DA8ny4Ksaq7/
– Menció 80 –	
Nom del mitjà de comunicació	Hervé Cuisine
Títol de l'article	Fabrication artisanale du Torron
Data	10/10/2024
Enllaç	https://www.youtube.com/shorts/j8lyXHwAtUo
– Menció 81 –	
Nom del mitjà de comunicació	Petit Futé
Títol de l'article	Introduction à la gastronomie catalane
Data	-
Enllaç	https://www.petitfute.com/espacededie/catalogne/

ANNEX

3

– Menció 82 –	
Nom del mitjà de comunicació	Petit Futé
Títol de l'article	Grand Tour de Catalogne, road trip nature, culture et gastronomie
Data	04/11/2024
Enllaç	https://www.petitfute.com/espacededie/catalogne/article-1.html
– Menció 83 –	
Nom del mitjà de comunicació	Petit Futé
Títol de l'article	Le Grand Tour de Catalogne, l'itinéraire idéal pour découvrir la gastronomie catalane
Data	04/11/2024
Enllaç	https://www.petitfute.com/espacededie/catalogne/article-2.html
– Menció 84 –	
Nom del mitjà de comunicació	Petit Futé
Títol de l'article	Direction le sud, à la rencontre des richesses et spécialités culinaires
Data	04/11/2024
Enllaç	https://www.petitfute.com/espacededie/catalogne/article-3.html
– Menció 85 –	
Nom del mitjà de comunicació	Petit Futé
Títol de l'article	Expériences touristiques et gastronomiques autour de Barcelone
Data	04/11/2024
Enllaç	https://www.petitfute.com/espacededie/catalogne/article-4.html
– Menció 86 –	
Nom del mitjà de comunicació	Petit Futé
Títol de l'article	Nos bonnes adresses pour savourer la gastronomie catalane
Data	04/11/2024
Enllaç	https://www.petitfute.com/espacededie/catalogne/article-6.html
– Menció 87 –	
Nom del mitjà de comunicació	Equinox Magazine
Títol de l'article	La cuisine catalane serait-elle la meilleure du monde ?
Data	29/01/2025
Enllaç	https://www.equinoxmagazine.fr/2025/01/29/la-cuisine-catalane-serait-elle-la-meilleure-du-monde/

ANNEX

3

– Menció 88 –	
Nom del mitjà de comunicació	BFMTV
Títol de l'article	5 raisons de choisir la Catalogne pour vos événements professionnels
Data	06/03/2025
Enllaç	https://www.bfmtv.com/pratique/voyage/5-raisons-de-choisir-la-catalogne-pour-vos-evenements-professionnels_AB-202503060454.html
– Menció 89 –	
Nom del mitjà de comunicació	Le petit journal.com
Títol de l'article	La Catalogne élue région mondiale de la gastronomie en 2025
Data	21/01/2025
Enllaç	https://lepetitjournal.com/barcelone/actualites/catalogne-region-mondiale-gastronomie-2025-402918
– Menció 90 –	
Nom del mitjà de comunicació	Pepper Publishing
Títol de l'article	CATALONIA Tekst og foto: Helle Øder Valebrokk– verdens kulinariske region
Data	-
Enllaç	https://www.matogdrikke.no/catalonia
– Menció 91 –	
Nom del mitjà de comunicació	Fooddayme
Títol de l'article	Upptäck Katalonien: Världsregion för Gastronomi
Data	02/04/2025
Enllaç	https://www.fooddayme.se/2025/04/02/upptack-katalonien-varldsregion-for-gastronomi/
– Menció 92 –	
Nom del mitjà de comunicació	Fly
Títol de l'article	Katalonia : Verdensregionen for Gastronomi
Data	07/09/2025
Enllaç	https://dfly.no/katalonia-verdensregionen-for-gastronomi-i-2025/
– Menció 93 –	
Nom del mitjà de comunicació	Fly
Títol de l'article	Michelin-guiden 2026: Katalonia styrker sin posisjon som gastronomisk knutepunkt
Data	27/11/2025
Enllaç	https://dfly.no/michelin-guiden-2026-katalonia-styrker-sin-posisjon-som-gastronomisk-knutepunkt-i-europa/

ANNEX

3

– Mención 94 –	
Nom del mitjà de comunicació	Reiseliv1
Títol de l'article	Catalonia styrker sin posisjon i Michelin-guiden 2026
Data	27/11/2025
Enllaç	https://www.reiseliv1.no/restaurant/catalonia-styrker-sin-posisjon-i-michelin-guiden-2026/1376943
– Mención 95 –	
Nom del mitjà de comunicació	Hittaupplevelse
Títol de l'article	Upptäck Katalonien: Världsregion för Gastronomi
Data	01/04/2025
Enllaç	https://hittaupplevelse.se/2025/04/upptack-katalonien-varldsregion-for-gastronomi/
– Mención 96 –	
Nom del mitjà de comunicació	Travel Report
Títol de l'article	Upptäck Katalonien: Världsregion för Gastronomi
Data	02/04/2025
Enllaç	https://www.travelreport.se/upptack-katalonien-varldsregion-for-gastronomi/
– Mención 97 –	
Nom del mitjà de comunicació	Golfpiste
Títol de l'article	Makujen ja golfkenttien Katalonia – matka alkaa Costa Bravalta
Data	-
Enllaç	https://matkaopas.golfpiste.com/matkaoppaiden-artikkelit/katalonia/makujen-ja-golfkenttien-katalonia-matka-alkaa-costa-bravalta/
– Mención 98 –	
Nom del mitjà de comunicació	GolfXtra
Títol de l'article	Catalonien hædret som verdens gastronomiske region
Data	-
Enllaç	https://www.golfxtra.dk/catalonien-haedret-som-verdens-gastronomiske-region/
– Mención 99 –	
Nom del mitjà de comunicació	GolfXtra
Títol de l'article	Catalonien kan noget, når det gælder gastronomi
Data	01/04/2025
Enllaç	https://www.golfxtra.dk/catalonien-kan-noget-naar-det-

ANNEX

3

— Menció 100 —	
Nom del mitjà de comunicació	Svenska Dagbladet
Títol de l'article	Så upplever du hela Katalonien
Data	-
Enllaç	https://www.svd.se/a/kw4Vdj/sa-upplever-du-hela-katalonien
— Menció 101 —	
Nom del mitjà de comunicació	Several Chinese media
Títol de l'article	Catalonia, World Region of Gastronomy 2025
Data	2023-2025
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1FNxbO-dBDLQt6LDo8Uz5-rExiO9DrU3N/view?usp=drive_Enllaç
— Menció 102 —	
Nom del mitjà de comunicació	CUINA
Títol de l'article	Un estiu per assaborir el territori
Data	July
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1dWsLC6YPHmwlp7DeAr3YDtFVSCxTy0AJ/view
— Menció 103 —	
Nom del mitjà de comunicació	CUINA
Títol de l'article	Al setembre, és moment d'assaborir el Delta
Data	September
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/18ZN9UkcxfSWZ6vTCdObK9MoNDKTjQNq/view
— Menció 104 —	
Nom del mitjà de comunicació	CUINA
Títol de l'article	Quan la verema es converteix en una festa
Data	Octubre
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/18ZN9UkcxfSWZ6vTCdObK9MoNDKTjQNq/view
— Menció 105 —	
Nom del mitjà de comunicació	CUINA
Títol de l'article	A Catalunya ja arriba el temps de l'oli nou
Data	Novembre
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1qv8sDh4wUDNQsVlcekW1c6QrQG-n1Er/view

ANNEX

3

– Menció 106 –	
Nom del mitjà de comunicació	CUINA
Títol de l'article	La cuina i el paisatge d'alta muntanya, a taula
Data	Desembre
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1aZRYgtpnUkxUdU4mb9FKHuCneCUdhBIN/view
– Menció 107 –	
Nom del mitjà de comunicació	elDiario.es
Títol de l'article	La revolució del gust: Catalunya, capital mundial de la gastronomia 2025
Data	30/06/2025
Enllaç	https://www.eldiario.es/edcreativo/revolucio-gust-catalunya-capital-mundial-gastronomia-2025_1_12425668.html
– Menció 108 –	
Nom del mitjà de comunicació	elDiario.es
Títol de l'article	Catalunya al plat tot l'any: la cuina estacional que ens fa Regió Mundial de la Gastronomia
Data	26/07/2025
Enllaç	https://www.eldiario.es/edcreativo/catalunya-plat-tot-l-any-cuina-estacional-ens-fa-regio-mundial-gastronomia_1_12485499.html
– Menció 109 –	
Nom del mitjà de comunicació	elDiario.es
Títol de l'article	Herois del rebost: els aliments essencials de la gastronomia catalana
Data	07/08/2025
Enllaç	https://www.eldiario.es/edcreativo/herois-rebost-els-aliments-essencials-gastronomia-catalana_1_12506373.html
– Menció 110 –	
Nom del mitjà de comunicació	elDiario.es
Títol de l'article	L'essència de Catalunya dins d'una copa
Data	01/10/2025
Enllaç	https://www.eldiario.es/edcreativo/l-essencia-catalunya-dins-d-copa_1_12646862.html
– Menció 111 –	
Nom del mitjà de comunicació	elDiario.es
Títol de l'article	Un any de fires, mercats i festes
Data	31/10/2025
Enllaç	https://www.eldiario.es/edcreativo/any-fires-mercats-i-festes-per-tastar-catalunya_1_12724121.html

ANNEX

3

– Menció 112 –	
Nom del mitjà de comunicació	elDiario.es
Títol de l'article	Viatge a l'essència: coneix Catalunya a través de la cuina catalana
Data	Article novembre
Enllaç	https://www.eldiario.es/edcreativo/viatge-l-essencia-coneix-catalunya-traves-cuina-catalana_1_12815134.html
– Menció 113 –	
Nom del mitjà de comunicació	elDiario.es
Títol de l'article	Catalunya, terra d'oliveres: un viatge pels sabors de l'oli nou
Data	Desembre
Enllaç	https://www.eldiario.es/edcreativo/catalunya-terra-d-oliveres-viatge-pels-sabors-l-oli-nou_1_12867524.html
– Menció 114 –	
Nom del mitjà de comunicació	Food & Wine
Títol de l'article	Lugares icónicos del Delta del Ebro
Data	Autumn
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1dwLf98z6gKE9Kae3CZL2PZ0nEUgeb1aB/view
– Menció 115 –	
Nom del mitjà de comunicació	Food & Wine
Títol de l'article	Lugares icónicos de Tarragona. Reus
Data	Autumn
Enllaç	https://www.timeout.es/212/es_ES/pages/171051?preview=tr ue&site_id=es-madrid&gp-web=true&ts=1751620270
– Menció 116 –	
Nom del mitjà de comunicació	TimeOut
Títol de l'article	Costa Daurada: viñedos históricos, ruinas legendarias y grandes mesas
Data	03/07/2025
Enllaç	https://www.timeout.es/212/es_ES/pages/171051?preview=true&site_id=es-madrid&gp-web=true&ts=1751620270
– Menció 117 –	
Nom del mitjà de comunicació	TimeOut
Títol de l'article	Costa Daurada: viñedos históricos, ruinas legendarias y grandes mesas mediterraneas
Data	
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1VfgPE4p2t5mAsP_i8tAtwtRj4N6RF3-P/view

ANNEX

3

– Menció 118 –	
Nom del mitjà de comunicació	TimeOut
Títol de l'article	Terres de l'Ebre: un paraíso entre agua
Data	14/07/2025
Enllaç	https://www.timeout.es/212/es_ES/pages/171214?preview=true&site_id=es-madrid&gp-web=true&ts=1752833474
– Menció 119 –	
Nom del mitjà de comunicació	TimeOut
Títol de l'article	Terres de l'Ebre: un paraíso entre agua
Data	15/07/2025
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1saedC9cpAxWYH-3Nwl-b3CKxjEkb0i81/view?usp=drive_Enllaç
– Menció 120 –	
Nom del mitjà de comunicació	El País
Títol de l'article	Catalunya, una gastronomía única
Data	October
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1P87hYRwpJXjqIQZO9EYooHM7L1yv5KXf/view?usp=drive_Enllaç
– Menció 121 –	
Nom del mitjà de comunicació	Descobrir
Títol de l'article	Benvinguts a Pagès Tot l'Any
Data	-
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1u4B5Lovzjj7gh3WYB15xO9MW3PZmw4N2/view?usp=drive_Enllaç
– Menció 122 –	
Nom del mitjà de comunicació	CUINA
Títol de l'article	Viure el camp català tot l'any
Data	-
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1Em1-Kshd7IHcae5wSmn6LsnvCScxQxLy/view?usp=drive_Enllaç
– Menció 123 –	
Nom del mitjà de comunicació	Would be Chef
Títol de l'article	Puur natuur: Mas Salagros EcoResort
Data	-
Enllaç	https://wouldbechef.be/restaurant/puur-natuur-mas-salagros-ecoresort-restaurant-1497-advertentie/per-tastar-catalunya_1_12724121.html

ANNEX

3

– Mención 124 –	
Nom del mitjà de comunicació	Would be Chef
Títol de l'article	Meesterlijke gastronomie met fruit in de hoofdrol: La Boscana
Data	-
Enllaç	https://wouldbechef.be/restaurant/meesterlijke-gastronomie-met-fruit-in-de-hoofdrol-la-boscana-advertentie/
– Mención 125 –	
Nom del mitjà de comunicació	Would be Chef
Títol de l'article	Esperit Roca: een gastronomisch hoogtepunt in Catalonië
Data	-
Enllaç	https://wouldbechef.be/restaurant/esperit-roca-een-gastronomisch-hoogtepunt-in-catalonie-%F0%9F%8C%BF-advertentie/
– Mención 126 –	
Nom del mitjà de comunicació	Would be Chef
Títol de l'article	Ferreruela in Lleida:
Data	-
Enllaç	https://wouldbechef.be/restaurant/ferreruela-in-lleida-productkeuken-op-zn-best-advertentie/
– Mención 127 –	
Nom del mitjà de comunicació	Would be Chef
Títol de l'article	Ik maakte als ambassadeur een fenomenale reis door Catalonië
Data	-
Enllaç	https://wouldbechef.be/nieuws/ik-maakte-als-ambassadeur-een-fenomenale-reis-door-catalonie-world-region-of-gastronomy-2025-advertentie/
– Mención 128 –	
Nom del mitjà de comunicació	Would be Chef
Títol de l'article	Catalonië is wereldhoofdstad van de gastronomie, en ik ben fiere ambassadeur!
Data	-
Enllaç	https://wouldbechef.be/nieuws/catalonie-is-wereldhoofdstad-van-de-gastronomie-en-ik-ben-fiere-ambassadeur-advertentie/
– Mención 129 –	
Nom del mitjà de comunicació	June.be
Títol de l'article	Catalonië: een heel jaar gastronomische ervaringen
Data	08/10/2025
Enllaç	https://www.june.be/travel/spanje/catalonie/catalonie-een-

ANNEX

3

– Menció 130 –	
Nom del mitjà de comunicació	June.be
Títol de l'article	Wijn en gastronomie: Proef de Grand Tour van Catalonië!
Data	02/09/2025
Enllaç	https://www.june.be/travel/spanje/catalonie/wijn-en-gastronomie-grand-tour-catalonie/
– Menció 131 –	
Nom del mitjà de comunicació	Experience Catalan Life
Títol de l'article	Catalunya, World Region of Gastronomy 2025!
Data	06/12/2025
Enllaç	https://experiencecatalanlife.com/catalunya-world-region-of-gastronomy-2025/
– Menció 132 –	
Nom del mitjà de comunicació	Chapeau
Títol de l'article	Catalonië: paradijs voor foodies
Data	03/04/2025
Enllaç	https://www.chapeaumagazine.com/reizen/catalonie-paradijs-voor-foodies/
– Menció 133 –	
Nom del mitjà de comunicació	Your Little Black Book
Títol de l'article	Culinaire Roadtrip door Catalonië vanuit Barcelona: de ultieme reis voor foodies
Data	18/09/2025
Enllaç	https://www.yourlittleblackbook.me/culinaire-roadtrip-catalonie/
– Menció 134 –	
Nom del mitjà de comunicació	ACSI-Free Life
Títol de l'article	De 6 culinaire tradities van Catalonië
Data	19/11/2024
Enllaç	https://www.acsifreelife.nl/kampeerbestemmingen/spanje/de-6-culinaire-tradities-van-catalonie/
– Menció 135 –	
Nom del mitjà de comunicació	ACSI-Free Life
Títol de l'article	De smaken van Catalonië
Data	=
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/11G2JAc78pQiXHNuQuCTPPxA4UgWVoSSI/view

ANNEX

3

– Menció 136 –	
Nom del mitjà de comunicació	The Traveller
Títol de l'article	Catalunha conquista o título de Região Mundial da Gastronomia, distinção inédita na Europa que exalta sua excelência à mesa
Data	-
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1D_QeTuhahIKb4naK0nKa8e7KwRKQRJWr/view
– Menció 137 –	
Nom del mitjà de comunicació	Ladevi
Títol de l'article	Cataluña De Priorat a Penedès:
Data	03/10/2025
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1NI_M4kO-gHpP1hkGGXuAXkKMMrCBTtu8/view?usp=drive_Enllaç
– Menció 138 –	
Nom del mitjà de comunicació	Ladevi
Títol de l'article	Cataluña El destino enogastronómico
Data	29/08/2025
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1kNAsjUQ4c9QK6VNPhvESNzDkQB-KnII7/view?usp=drive_Enllaç
– Menció 139 –	
Nom del mitjà de comunicació	Instagram
Títol de l'article	Tasty Catalonia, the content creators event
Data	March
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1XxVMWEB7pvMyNlwm-6t0dar43zOQAYHA/view?usp=drive_Enllaç
– Menció 140 –	
Nom del mitjà de comunicació	Several Catalan and Spanish media
Títol de l'article	Tasty Catalonia, the content creators event
Data	18/03/2025
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1XxVMWEB7pvMyNlwm-6t0dar43zOQAYHA/view
– Menció 141 –	
Nom del mitjà de comunicació	Several international media
Títol de l'article	Closing Wine & Food report
Data	September 2024 - March 2025
Enllaç	https://drive.google.com/file/d/1O855158X-GxM9YqdMbCPI3zdaX7Tai3v/view

ANNEX

3

– Menció 142 –	
Nom del mitjà de comunicació	Va de Vi
Títol de l'article	Article Rutes del Vi de Catalunya
Data	-
Enllaç	chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://mundo.s.cat/app/uploads/sites/18/2025/12/revista-vadevi-hivern-2025-interactiva-2.pdf
– Menció 143 –	
Nom del mitjà de comunicació	Tapas
Títol de l'article	Una bodega a tu alcance
Data	
Enllaç	en paper

ANNEX

4

ANNEX 4 - DOSSIER DE PREMSA



SOM GASTRO- NOMIA

CATALUNYA,
REGIÓ MUNDIAL DE LA
GASTRONOMIA 2025

DOSSIER DE PREMSA



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



**Generalitat
de Catalunya**

**El Govern
de tothom**

Continguts

1.	La distinció	3
2.	Eixos estratègics	5
3.	Accions destacades	7
4.	Adhesions	11
5.	Ambaixadors	13
6.	Socis impulsors	14
7.	Col·laboradors	15

1

LA DISTINCIÓ

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

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

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

Un èxit amb precedents

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

“

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



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

Un llegat gastronòmic d'excel·lència

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

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

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

Donem suport als joves cuiners

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



2 EIXOS ESTRATÈGICS

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

1. Sostenibilitat i biodiversitat

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

2. Innovació i economia circular

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

3. Turisme sostenible i responsable

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

4. Internacionalització

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

5. Valors culturals i identitat

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

6. Educació i sensibilització

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

7. Cohesió social i inclusió

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

Una estratègia amb visió global i innovadora

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

“

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



3 ACCIONS DESTACADES

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

Som Gastronomia World Tour

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

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

Catalunya Gastronòmica a Espanya

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

“

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

12 mesos, 12 paisatges gastronòmics

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

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

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

Workshop B2B 'Catalunya Ve de Gust'

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

Programa d'educació alimentària

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

Herois del Rebost

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

Promoció Catalan Food al Món

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

Meet Foodies Influencers

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

Tasta el Grand Tour

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



Infraestructures i equipaments de la Regió Gastronòmica

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

Benvinguts a Pagès i mentoria d'explotacions

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

Accions promocionals del vi català

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

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

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

Catalunya, la cuina dels prodigis

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

Canal Aliments

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

“

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

Sèrie de ficció gastronòmica

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

Campanya de publicitat B2C 'Bon profit'

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

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

4

ADHESIONS UNA XARXA DE COMPROMÍS I SUPORT

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

Qui pot adherir-s'hi?

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

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

Com adherir-s'hi?

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

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

Beneficis de l'adhesió

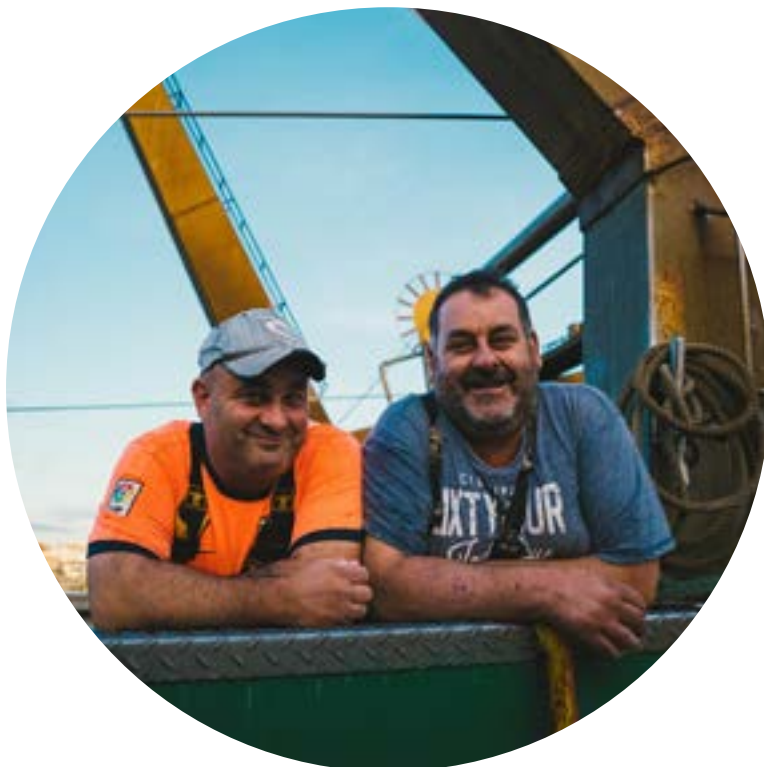
Adherir-se a **CRMG25** comporta múltiples avantatges:

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

Un moviment de país

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

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



5

AMBAIXADORS VEUS QUE INSPIREN I REPRESENTEN CRMG25

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

Qui són els ambaixadors?

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

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

“

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

El paper dels ambaixadors

Els ambaixadors tenen un rol actiu en el projecte:

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

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

6 SOCIS IMPULSORS

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

Fundació Alícia

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

elBullifoundation

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



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

Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició

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

6 COL·LABORADORS

Collaboració amb institucions públiques, entitats privades i gremis

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

Marques locals i col·lectius gastronòmics

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

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

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