

Catalunya, Regió Europea de la Gastronomia 2016

written by Redacció Unilateral | 27 d'abril de 2016

El 3 juny de l'any passat, Catalunya va ser nomenada Regió Europea de la Gastronomia 2016. La Regió Europea de la Gastronomia és una iniciativa impulsada per una plataforma de regions europees i administrada per l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme (IGCAT), que compta amb el suport de les institucions europees. Té com a finalitat destacar i promoure aquelles regions d'Europa que contribueixen activament en la millora de la qualitat de vida dels ciutadans, posant en valor les diferents cultures alimentàries, l'educació per a la salut i la sostenibilitat, i la innovació gastronòmica.

A més a més, Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016 té com a objectius posicionar el producte agroalimentari local com a exponent singular del territori i com a base d'una cuina que aporta un accent particular a la cultura; posicionar Catalunya pels seus productes, la seva cuina i com a destinació turística enogastronòmica.

Ahir a la Fira Alimentària es va presentar el programa d'activitats programades en el marc de la commemoració Catalunya Regió Gastronòmica Europea (CREG'16). Per recopilar les més de 150 actuacions englobades en el marc de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia, així com per explicar el projecte, s'ha posat en marxa un web (www.somgastronomia.cat), a més d'un perfil Som Gastronomia a les principals xarxes socials, Twitter, Facebook i Instagram, on es donen a conèixer les accions i activitats tan dels impulsors del projecte, com de les més de 500 entitats que ja s'hi han adherit.

Algunes de les accions promocionals previstes més destacades, algunes ja iniciades, són:

- Pla de la Gastronomia. Simposi intermitent, que donarà com a resultat l'anàlisi i planificació del full de ruta de la gastronomia catalana en els propers anys. Les dues primeres sessions són: La gastronomia, radiografia d'un sector econòmic estratègic a Catalunya i Gastronomia, formació i innovació, que s'han celebrat en el marc d'Alimentaria 2016 amb experts de la Universitat de Lleida (UdL) i de l'Escola Superior d'Administració i Direcció d'Empreses (ESADE).
- SomGastronomia Tour. Presentacions gastronòmiques amb showcookings i projeccions del producte enogastronòmic a Estocolm (11 d'abril), Milà (17 de maig), Madrid (1 de juny), Berlín (7 de juny), Londres (7 de novembre), i Bordeus (28 de novembre), adreçades a operadors especialitzats, prescriptors i mitjans de comunicació.
- El 5 i 6 d'abril, congrés d'Enoturisme, amb presència d'uns 60 operadors especialitzats, procedents principalment del mercat nord-americà.
- Del 20 al 22 d'abril, presentació de la Gastronomia catalana al Culinary Institute of America, a Napa Valley, en el marc de l'acció "World of Flavours".
- Mercat d'Escapades. Un espai expositiu per a l'oferta turística especialitzada en gastronomia i propostes d'interior i muntanya, adreçat al públic barceloní. Se celebrarà del 6 al 8 de maig al passeig Lluís Companys de Barcelona.
- Setmana Bio. Del 20 al 29 de maig Catalunya celebra la Setmana Bio amb la finalitat de promocionar el sistema de producció i la alimentació ecològica.
- Benvinguts a Pagès. Del 17 al 19 de juny, les explotacions agrícoles i ramaderes del país obriran les seves portes al públic. També es faran promocions especials per passar el cap de setmana en allotjaments rurals i hotels gastronòmics.
- Sopar de les Estrelles. Homenatge als xefs que han projectat la nostra gastronomia al món, amb un sopar el Dia Mundial del Turisme (27 de setembre) on els

principals cuiners del país seran convidats a un sopar cuinat per tots els xefs de Catalunya reconeguts amb dues i tres estrelles Michelin.

- Buy Catalunya. El 28 de setembre s'organitzarà un workshop vinculat a Gastronomia i Enoturisme, amb la participació 170 turoperadors dels principals mercats: Alemanya, Àustria, Suïssa, Benelux, Espanya, Estats Units, França, Israel, Itàlia, Països Nòrdics, Països de l'Est, Regne Unit i Sud-est asiàtic.
- Fira Àpat. Del 8 al 10 d'octubre, el Recinte Cúpula Events del Centre Comercial Arenas de Barcelona acollirà la Fira ÀPAT, la Fira Professional dels Aliments Catalans, on els productors i elaboradors catalans presentaran els seus productes a botigues, restaurants, hotels, vinoteques, distribuïdors i consumidors finals.
- Campanya del Menú "SomGastronomia" adreçada als restaurants catalans i als hotels, perquè elaborin un Menú que respongui al repte de la Regió Europea de la Gastronomia (producte de proximitat-quilòmetre zero, amb menú de temporada adaptat a les estacions, basat en la cuina del territori).
- Pla de consum de fruita a les escoles. Per contribuir a promoure els hàbits alimentaris saludables entre la població infantil. Hi participen més de 1.200 escoles, amb l'objectiu d'arribar a uns 290.000 nens.