

Catalunya serà Regió Mundial de la Gastronomia l'any 2025

written by David Folch | 14 de juny de 2023

Catalunya serà Regió Mundial de la Gastronomia l'any 2025. Així ho han anunciat el conseller d'Empresa i Treball, Roger Torrent i Ramió, i el secretari d'Alimentació del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, Carmel Mòdol i Bressolí, en un acte celebrat als jardins de Palau Robert de Barcelona que ha comptat amb la presència d'alguns dels xefs més reconeguts de la cuina catalana i màxims representants del sector agrícola, ramader i pesquer.

La distinció de Regió Mundial de la Gastronomia 2025 **“ens ajudarà a posar en valor la producció alimentària, la nostra cuina i la nostra destinació”**, ha afirmat el conseller Torrent. Pel responsable d'Empresa i Treball, **“el nostre llegat culinari, vinculat a la innovació i el talent, han fet que Catalunya sigui el país del món on es menja i beu millor”**.

El secretari d'Alimentació, Carmel Mòdol i Bressolí, ha explicat que **“aquests anys que venen, tindrem l'oportunitat de demostrar, com ja hem pogut fer aquests dies al jurat internacional que ens ha visitat, com aquí tenim productors d'aliments i cuiners d'excel·lència, és aquesta amalgama, la que ens ha donat aquest reconeixement”**. **“Amb aquest títol, posem encara més en valor el nostre sistema agroalimentari i posem encara més en valor l'orgull de país on vivim: Catalunya, on el menjar és cultura”**, ha afegit Mòdol.

La Regió Mundial de la Gastronomia és una iniciativa impulsada per l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme (IGCAT). Aquest títol té com a finalitat destacar i promoure aquelles regions que contribueixen activament en la millora de la qualitat de vida de la ciutadania, reivindicant les diferents cultures alimentàries, l'educació per a la salut

i la sostenibilitat i la innovació gastronòmica. Es tracta d'un guardó que aporta credibilitat a les regions, ja que és atorgat per un jurat independent i internacional d'experts format per persones de diferents àmbits de competència com ara el turisme, la cultura, l'hostaleria i l'agricultura.

La presidenta de l'IGCAT, Diane Dodd, ha afirmat que la institució que presideix ha quedat **"impressionada"** amb el Compromís Nacional per un Turisme Responsable, l'Estratègia de Turisme Enogastronòmic de Catalunya 2022-27 i el Pla estratègic de l'Alimentació de Catalunya 2021-26. **"Creiem que són plans d'acció estratègics per assegurar l'establiment d'una regió mundial de la gastronomia molt exitosa"**, assegura Dodd. La responsable de l'IGCAT també ha valorat positivament que diverses organitzacions de grups d'interès de múltiples sectors estiguin implicades en protegir la tradició alimentària catalana i en fomentar experiències turístiques úniques.

Un jurat internacional ha deliberat a favor de la candidatura catalana

El passat més de maig un jurat internacional va visitar diferents propostes relacionades amb l'alimentació i el turisme enogastronòmic per conèixer de primera mà les potencialitats de la candidatura presentada.

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

coordinadora de Slovenia, European Region of Gastronomy awarded 2021, han estat les persones encarregades d'avaluar la candidatura catalana.

El jurat ha valorat, entre altres aspectes, la dedicació i la professionalitat de les persones relacionades amb aquest àmbit, així com les ganes de progressar constantment. D'altra banda, considera que pocs llocs es poden comparar amb Catalunya, ja que té una cuina de primer nivell, on la fusió de sabors i l'excel·lent primera matèria fan possible una experiència gastronòmica única. Finalment, ressalta que els paisatges són testament del compromís de les comarques catalanes amb la qualitat, la sostenibilitat, la tradició i la innovació.

Noves iniciatives per posicionar Catalunya com a referent enogastronòmic

Gràcies a aquesta distinció, el Govern català destinarà 9 milions d'euros per impulsar tota una sèrie d'iniciatives noves amb l'objectiu de posicionar Catalunya com a gran referent mundial de l'enogastronomia. Entre aquestes, la **Setmana Internacional de la Regió Mundial de la Gastronomia**, que tindrà lloc a les principals ciutats i països on hi ha Delegacions del Govern de Catalunya, i que inclourà actes diversos com ara promocions en punts de venda o restauració, tast de vins, vetllades culturals, debats, experiències enogastronòmiques, intercanvis de cuiners, etc.

També destaca la celebració de l'**Àpat Catalunya**, un sopar multitudinari en algun carrer o espai públic emblemàtic de Barcelona a l'estil festa major, amb protagonisme dels plats i receptes més icòniques de la gastronomia catalana. D'altra banda, es treballarà perquè la 9a convocatòria de la **Conferència Mundial d'Enoturisme** de l'Organització Mundial del Turisme (OMT) se celebri a Catalunya i es realitzarà el **Som Gastronomia Tour 2025**, un seguit de presentacions als principals mercats emissors de turisme enogastronòmic a

Catalunya, orientades a operadors, premsa i prescriptors, amb un component tecnològic i innovador.

L'any 2016, Catalunya va obtenir el títol de Regió Europea de la Gastronomia. En aquella ocasió més de 500 entitats, agents i persones del país que treballen per a promoure la gastronomia catalana van celebrar prop de 500 activitats relacionades amb el producte, la cuina i el territori, de dimensió diversa i de diferent caràcter.