



IGCAT: La veu dels experts



Les terres colombianes estan habitades per poblacions rurals i cadascuna ofereix una varietat diferent que es diferencia de les altres, ja que els seus trets culturals els fan únics quant a danses, a la seva música i per descomptat, quant al seu menjar.

La diversitat surt d'una barreja d'influències entre les cultures indígenes, africanes i espanyoles, així com d'altres influències migratòries, que han permès a la cultura Colombiana manifestar un immens patrimoni

cultural que s'ha de preservar amb orgull i identitat.

El territori colombià està habitat per 84 grups ètnics i una varietat d'ecosistemes naturals. És precisament aquesta diversitat d'ecosistemes el que permet una interminable llista de preparacions culinàries que es reparteix entre els seus paisatges i que té la capacitat de poder atraure a visitants.

No obstant això, les disputes polítiques i les desigualtats socials al llarg de la història de Colòmbia, han carregat l'entorn d'escenes violentes que han amenaçat principalment les zones rurals, generant desplaçaments i abandonaments dels cultius i de els seus costums gastronòmiques. Aquesta situació ha contribuït a la desaparició de les practiques culinàries i culturals, produint un trencament inconscient amb la identitat rural i ancestral. A més, ha generat admiració per la cuina d'altres cultures estrangeres, que en algunes ocasions ha portat a la pèrdua de tradicions, i/o de la biodiversitat, ja que també s'han perdut certes espècies biològiques de cultius.

En aquest context, la Fundació de Leo Espinosa, **FUNLEO** és un aliat clau per a IGCAT, ja que cerca i promou les tradicions culinàries colombianes, enforteix les identitats culturals de les comunitats i construeix una conscienciació al voltant del consum local, disponible i segur del menjar. Tan IGCAT com FUNLEO recolzen els processos d'empoderament de les comunitats locals a través de la gastronomia i a través d'iniciatives que involucren els participants en projectes relacionats en aquest camp. La inspiració lligada a la tradició permet als habitants de les zones rurals a pensar sobre ells mateixos com a productors de noves alternatives, mitjançant través de la innovació culinària, afegint valor als productes tradicionals. La manera de menjar i la forma en com el sector gastronòmic es desenvolupa tindran un paper clau per a la pau i l'estabilitat de Colòmbia.

Per més informació sobre opinions dels experts de l'IGCAT podeu visitar igcat.org

BIOGRAFIA

Laura Hernández Espinosa és l'actual directora de FUNLEO, una ONG que treballa per a millorar el benestar dels colombians a través de la comprensió i l'ús de la gastronomia com a una eina de desenvolupament. ha mostrat un gran interès en els estudis culinàris i gastronòmics on ha liderat diversos projectes per a enfortir la seguretat alimentària i la nutrició de les comunitats, especialment dels grups afro-descendents, indígenes i dones. Està llicenciada en Relacions Internacionals i té un postgrau en Responsabilitat Social Corporativa i un Màster en Estudis del Desenvolupament. Centra la seva recerca en buscar respostes i accions per a un camí dirigit al desenvolupament de la cultura gastronòmica i el seu potencial com a patrimoni cultural i natural a Colòmbia.

[Read More](#)

Notícies de l'IGCAT

Empoderant comunitats locals a través de mòduls de formació interdisciplinaris



L'IGCAT és una xarxa interdisciplinària d'experts amb l'objectiu d'empoderar i facilitar a les comunitats locals a el potencial de les seves distincions gastronòmiques, culturals, artístiques i d'altres recursos locals.

Aquesta xarxa, amb persones provinents de diferents països i disciplines (gestors

culturals i de turisme, professors, investigadors, consultors) contribueix a l'enriquiment i al desenvolupament d'un diàleg, d'investigacions i activitats en aquests camps d'expansió.

Concretament, l'IGCAT forma i recolza la capacitat de crear, les habilitats i el coneixement pel desenvolupament social, cultural i econòmic en ciutats i regions i inicia projectes que uneixen un grup d'interès ampli a través d'aquest servei de formació i preparació.

Durant l'ocasió de la Tercera trobada Annual dels Experts, el 31 de maig 2016, els experts de l'IGCAT van començar a desenvolupar un mòdul de formació integral e intersectorial per tal de capacitar les comunitats locals amb unes guies per a projectes com les Capitals Europees de la Cultura i les Regions Europees de la Gastronomia, i augmentar el seu saber fer i habilitats en gestió d'esdeveniments i destinacions, desenvolupament sostenible, emprenedoria cultural i artística i per últim ajudant-los a connectar entre els diferents buits entre sectors i crear nous enllaços i sinergies de treball.

[Read More](#)

Veus en la diversitat cultural i gastronòmica

La Tercera reunió d'experts de l'IGCAT va tenir lloc el dimarts 31 de maig a Sant Pol de Mar, Catalunya, portant la veu dels experts de 8 països diferents de tot el món per compartir les seves visions sobre la diversitat cultural i gastronòmica.



La reunió va incloure una taula rodona on es va tractar el Tractat Transatlàntic (TTIP) on es van exposar diferents opinions sobre l'impacte del lliure mercat en la diversitat local, amb casos i experiències de Canada i Colòmbia, que van signar un acord semblant amb els Estats Units.

Els experts van acordar que l'IGCAT hauria de tenir un paper en l'empoderament de les comunitats locals mitjançant de la divulgació de coneixements i creant models de formació interdisciplinaris que es podrien integrar en un servei de formació per aproximar-se a les ciutats i a les regions. Tot seguit va tenir lloc l'Assemblea General de l'IGCAT i es va escollir formalment a la Dra. Diane Dodd com a Presidenta de l'IGCAT.

La reunió es va celebrar a l'EUHTStPOI, una de les primeres Escoles-Hotel a Europa i els experts van tenir l'ocasió de gaudir d'una demostració culinària, seguida d'una degustació de vins a través dels seus sommelier i xef. Els experts van tenir també l'oportunitat de visitar a través d'una ruta guiada, la història modernista de Sant Pol de Mar, a la qual seguí una benvinguda per part de l'alcaldeessa, la Sra. Montserrat Garrido, que ha sabut establir el

municipi de Sant Pol de Mar com a un petit poble gastronòmic i cultural amb molt de significat, esdevenint un referent.

[Read More](#)

Encoratjant als emprenedors a pensar més enllà i a treballar entre sectors



Durant l'1 de juny de 2016, la Dra. Lidia Varbanova va destacar la importància de la creativitat, la innovació i la capacitat d'anar més enllà per emprendre els sectors de l'art, la cultura i la gastronomia. La reunió va tenir lloc amb els educadors de l'IGCAT interessats a aprendre què es necessita per a provocar i donar suport a

l'emprenedoria. Varbanova va aplaudir el treball de l'IGCAT en la formació d'operadors i emprenedors per a pensar més enllà i treballar entre sectors. Ella està d'acord amb l'IGCAT que les idees més interessants poden sortir del treball realitzat entre diferents sectors. L'apropament interdisciplinari dels projectes de l'IGCAT i els mòduls de formació són els que marquen la diferència.

El proper llibre de Varbanova, *International Entrepreneurship in the Arts*, destaca un marc teòric sobre com començar, gestionar i eventualment expandir empreses creatives, posant especial èmfasi en els negocis internacionals, polítiques i estratègies i els diferents aspectes culturals que poden sorgir. El llibre presenta 23 casos d'estudis en 54 exemples resumits que caracteritzen les disciplines des de les arts més fines a la fotografia, la música, el teatre, la dansa contemporània en més de 20 països per donar als estudiants i professionals un punt de vista pràctic dels problemes i reptes que poden tenir els organitzadors reals dels emprenedors en el sector de les arts.

La Dra. Lidia Varbanova compta amb més de 20 anys d'experiència com a consultora, professora i investigadora en més de 50 països a tot tipus d'organitzacions, des d'autoritats públiques, fundacions, empreses, associacions i xarxes internacionals a Canadà i per tot el món.

Euro-Mediterranean Food Tourism Congress afegeix un nou canvi

L'Euro-Mediterranean Food Tourism Congress a Tossa de Mar de l'1 de juny va tenir un nou gir en aquesta edició en convidar als experts de l'IGCAT a participar en un programa especialment dissenyat per demostrar en turisme gastronòmic en acció.



La participació de l'IGCAT en el congrés va començar amb a benvinguda per part de la regidora de Turisme de **Tossa de Mar**, la M^a Àngels Pujals, el Dr. Jordi Tresserras del **LABPATC**, Universitat de Barcelona i de la Dra. Diane Dodd, Directora de l'IGCAT durant una visita guiada a la granja de Sant Benet, única a la Costa Brava per les seves tècniques tradicionals i el seu sistema sostenible.

La Dra. Lidia Varbanova, de l'Escola de Negocis **John Molson School of Business** de Concordia, Canadà, va liderar la primera taula rodona en emprenedoria en la indústria de les arts. L'Evarist March, director de NaturalWalks i gastrobotànic del Celler de Can Roca es va unir en el debat i ens va fer una demostració d'innovació en l'àmbit de la gastronomia i l'ús dels recursos naturals.

Els participants van poder participar en una degustació tradicional de la gastronomia de Tossa de Mar que va incloure el Cim-i-toma i el Mar-i-muntanya, preparats amb xocolata.

Finalment van fer una visita a una visita privada al projecte del nou Museu de la Cuina Catalana de la Costa Brava a Can Canga.

L'IGCAT vol agrair al Dr. Jordi Tresserras -qui va dirigir i organitzar el programa- així com al municipi de Tossa de Mar per la càlida benvinguda durant la reunió anual d'experts.

[Read More](#)

Notícies de les Regions Europees de la Gastronomia

Vuitena reunió de la Plataforma de les Regions Europees de la Gastronomia

La Vuitena reunió dels membres de la Plataforma de los Regions Europees de la Gastronomia, organitzada per l'IGCAT i allotjada a la ciutat de Aarhus i la FOOD Organisation, a la regió de Dinamarca Central, va tenir lloc entre el 20 i el 22 de juny. Les reunions van tenir lloc a la **FOOD**



Office i al [City Hall of Aarhus](#), on es van reunir 31 companys amb altres nou membres tot representant les regions Europees i a l'IGCAT com a coordinador de la Plataforma.

La Plataforma va donar la benvinguda a la regió de l'Egeu del Sud (que acull el 50% del Turisme grec) a Grècia, com a nou membre de la Plataforma. El governador de la regió

va signar un acord de col·laboració amb la Presidenta de l'IGCAT i va parlar de què a través de la promoció de l'alta cuina a les illes i en tota la regió, es podria reconstruir l'esperança i la confiança a les comunitats locals de l'Egeu.

Durant les reunions, els membres es van posar al dia i van poder veure el progrés de cada regió, en especial de Catalunya. La seva coordinadora, la Blanca Cros, informà sobre el programa que d'activitats de 2016, on va destacant les lliçons que s'estan aprenent de la gran participació de més de 600 organitzacions involucrades a Catalunya.

La reunió també va parlar sobre el monitoratge i avaluació del títol en la visita que el jurat va fer a la regió de Galway. Una última sessió es va centrar en estratègies de comunicació i màrqueting i fou liderada pel cap de comunicacions d'Aarhus, Capital de la Cultura Europea 2017. Alhora, els membres van parlar d'altres qüestions relacionades amb noves propostes com el Sustainable Food Products Award, criteris per allotjar una botiga amb els productes de les regions, etc. També se'ls hi va recordar a tots que el [European Young Chef Award](#) tindrà lloc el 14 de novembre a [EUHTStPOI](#) dins del marc de [Catalonia, European region of Gastronomy 2016](#) i que han d'enviar els seus finalistes. També es va acabar acordant que les regions tindrien presència aquest any al Fòrum Gastronòmic.

[Read More](#)

Cerimònia dels Guardons de les Regions Europees de la Gastronomia 2018

La cerimònia dels Guardons de les Regions Europees de la Gastronomia 2018 va tenir lloc el dia 20 de juny al Aarhus Theatre, a Dinamarca Central. L'esdeveniment va començar amb una càlida benvinguda de Bent Hansen, President de la Regió de Dinamarca Central i l'alcalde d'Aarhus, Jacob Bundsgaard.



La Dra. Diane Dodd, Presidenta de l'IGCAT va parlar sobre la necessitat d'aquesta Plataforma i el guardó, i va reiterar que l'avantatge competitiu d'Europa està en els seus productes alimentaris, en la gran varietat de produccions, cultura i diversitat gastronòmica connectada amb el territori, el paisatge, els estils de vida i les tradicions.

Tot seguit, es van fer les presentacions de Galway i Noord-Brabant, donant un repàs als seus programes i acompanyat per discursos d'acceptació per part dels Cllr Michael Connolly, President de la regió de Galway, Cllr Noel Larkin, Alcalde de Galway i Anne-Marie Spierings, Vicegovernadora i Executiva provincial de Desenvolupament agrícola de Brabant. L'alcalde de Veghel, Ina Adema va oferir als assistents a una degustació de productes de Noord-Brabant.

Phil Hogan, Comissari Europeu per Agricultura i Desenvolupament rural, va entregar els guardons a Galway, Irlanda Occidental i a Noord Brabant que gràcies a les seves candidatures, han aconseguit el títol com a Regió Europea de la Gastronomia per 2018. A més, el Sr. Hogan va felicitar el projecte pel seu procés i la importància en portar unir sectors i regions a Europa i va insistir en protegir la diversitat de productes, cultura i gastronomia d'Europa.

[Read More](#)

La Regió de l'Egeu del Sud anuncia la seva candidatura per esdevenir Regió Europea de la Gastronomia en el 2019



El 21 de juny, el Sr. Giorgos Hatzimarkos, Governador de la Regió de l'Egeu del Sud, va viatjar a Aarhus per anunciar oficialment la seva candidatura com a Regió Europea de la Gastronomia 2019.

El Governador va estar acompanyat pel vicegovernador del primer sector, Agricultura i Polítiques Regionals de la regió de l'Egeu del Sud, el Sr. Filimonas Zannetidis, la coordinadora de la Candidatura i consultora científica del Governador, la Sra. Heidi Lazani i el Sr. Loizos Soroniatis, Director de Desenvolupament de l'Agència local de l'Egeu del Sud, davant de la premsa internacional que va venir a l'esdeveniment emmarcat dins de la Conferència IFAMA (International Food and Agribusiness Management) i amb la presència del Comissari Europeu d'Agricultura i Desenvolupament rural, Phil Hogan.

La Dra. Diane Dodd, Presidenta de l'IGCAT, va destacar el treball ja aconseguit per part de la regió de l'Egeu del Sud en aspectes de marca i exportació de productes. Ella espera veure

com les illes de l'Egeu es tornen més autosuficients i per tant, més sostenibles en termes d'aprovisionament de menjar en el futur.

L'alcaldeessa de Sibiu, Astrid Fodor, va escriure un comunicat a la Plataforma tot felicitant a la regió de l'Egeu del Sud per la seva decisió i espera aconseguir un gran èxit conjuntament en un marc de col·laboració com a candidates per 2019.

[Read More](#)

Els productors locals de Galway conquisten els cors del jurat

Els experts internacionals de l'IGCAT, la Dra. Diane Dodd (Espanya), Ilona Sares (Finlàndia) i Davina Galea (Malta), van visitar Galway, Irlanda de l'Oest entre el 24 i el 26 de maig de 2016 per a monitoritzar l'inici i el progrés del seu programa d'ençà que la seva candidatura va ser acceptada per a optar el títol de Regió Europea de la Gastronomia en el 2018.



El jurat va visitar varis productors locals de menjar i va conèixer el Comitè Executiu del programa, així com els diferents grups d'interès que formen part de la regió, el Galway-Mayo Institute of Technology (GMIT) i l'equip de la candidatura de Galway 2020, Capital de la Cultura Europea.

El jurat va quedar impressionat amb tots els projectes que van veure al llarg de la seva visita, especialment en el nivell de les innovacions i producció locals, la relació entre institucions i productors, així com entre els mateixos productors. El nivell d'emprenedoria de molts per a innovar i desenvolupar nous productes alimentaris tot utilitzant producció local és una de les àrees que Galway està gestionant excepcionalment bé.

L'informe del jurat serà presentat en la pròxima reunió dels membres de la Plataforma de les Regions Europees de la Gastronomia a Aarhus, el 20 de juny de 2016.

[Read More](#)

IGCAT carries out research, collects knowledge and develops projects to support creative solutions in regional and local development.

IGCAT editorial team:

Dr. Diane Dodd

Jordi Vegas

Editor-in-charge: Estefanía Coral

This is just a small selection of news from the past three months. Please visit [IGCAT](#) for more and regular news!

Please forward this newsletter to colleagues so they too can receive IGCAT's free quarterly newsletter!

[Sign-up to receive your own free IGCAT newsletter](#)

IGCAT compiles trends and facts from around the world.

Please send news items and comments to info@igcat.org

<http://igcat.org>

Office address:

C/ Mas Morell 12

Sant Pol de Mar (Barcelona)

E- 08395

Tel: [\(+34\) 937 601 472](tel:+34937601472)

Email: info@igcat.org

You have received this email because you have subscribed to igcat.org as fabrizia.igcat@gmail.com. If you no longer wish to receive emails please [unsubscribe](#)

© 2017 Igcata.org, All rights reserved

