



IGCAT Butlletí

La creixent rellevància de les fires gastronòmiques



La creixent rellevància de les fires locals, com a vehicles per al desenvolupament de la identitat cultural i per donar suport a les economies locals, és evident a tot arreu. També ho és en el cas de Catalunya. Segons el darrer butlletí de [Fires de Catalunya](#) "Durant l'any 2014 es preveu la realització d'un total de 449 activitats firals

arreu de Catalunya. D'aquestes, 41 són de caire internacional i/o estatal i les 408 restants són d'àmbit català, intercomarcal, comarcal i/o local."

Dins d'aquest panorama de creixent "eventfulness" les fires de gastronomia juguen un paper important. En els dos darrers caps de setmana, l'IGCAT ha assistit 3 fires de gastronomia organitzades localment (dins un radi de 5 quilòmetres de les nostres oficines!). Aquestes fires celebren juntes la producció local i donen suport a les petites empreses del sector alimentari artesanal.

Per investigació pròpia, l'IGCAT ha descobert que moltes fires locals estan organitzades en gran part per anunciants local i, per tant, poden tenir menys beneficis econòmics que si entressin dins d'una estratègia a llarg termini per a la promoció i desenvolupament de la localitat. Malgrat això, la conducció de turistes/visitants a les fires no és l'únic objectiu d'aquests esdeveniments, així que una comercialització excessiva podria conduir a experiències negatives per a les comunitats locals.

Sant Pol de Mar és una petita ciutat de 4.500 habitants i no obstant això, s'està posicionant com un node de la gastronomia; és clau dins de la ja vibrant oferta gastronòmica catalana.

La tercera Fira del Formatge Artesanal del Maresme, organitzada a Sant Pol de Mar el 26 i 27 d'abril de 2014, va reunir 16 productors de formatge de tot Catalunya. S'hi van incloure xerrades, degustacions, tallers i parades de venda de productes locals. Va ser organitzada pels locals de l'associació cultural de "Penya Xíndries" amb el suport de l'Ajuntament de Sant Pol de Mar i la col·laboració de la Diputació de Barcelona. Aquest esdeveniment es va centrar en el visitant local (no en atreure un gran nombre de turistes).

Passada una setmana, la gastronomia era present de nou a la petita ciutat amb la Fira de la Maduixa. Un cop més, va ser una oferta molt local. Aleshores, què fa que Sant Pol es diferenciï d'altres ciutats en fires de gastronomia? Podríem argumentar que es tracta de l'estratègia, a llarg termini, per col·locar Sant Pol de Mar dins la ruta de la gastronomia, i de contribuir a reafirmar l'estatus de Catalunya com a referent gastronòmic a la ruta de la gastronomia internacional.

A Sant Pol de Mar s'ubiquen: un restaurant amb 3 estrelles Michelin (el Restaurant Sant Pau, de Carme Rusalleda) l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme (EUHT), i ara també les oficines de l'IGCAT. És quelcom accidental? Nosaltres pensem que no. Aquesta és la feina de les persones, dins de la ciutat, que tenim aquest objecte d'estudi, on podem destacar el director de l'EUHT i la dinàmica Alcaldessa de Sant Pol de Mar. Veuen la gastronomia i la cultura com una forma de reconeixement a Sant Pol de Mar i de consolidar el seu estatus com a fita gastronòmica de Catalunya.

[Llegir online versió en anglès](#)

[Read More](#)

Participació dins els programa europeu EUHeritage Project

Ens complau informar-vos de la nostra propera col·laboració amb EUHeritage Tour project. Aquest és un projecte en el marc del [web de patrimoni mundial i turisme sostenible de la UNESCO](#), que fou creat al setembre de 2013.



L'objectiu del projecte és contribuir a la diferenciació del turisme europeu així com la promoció del seu patrimoni, de manera que s'estimula una visió més clara de la identitat europea. El patrimoni tangible, i en particular als

web de patrimoni mundial de la UNESCO, sempre ha estat important a l'hora d'atreure el turisme, que com a contrapartida ajuda a la conservació d'aquest patrimoni.

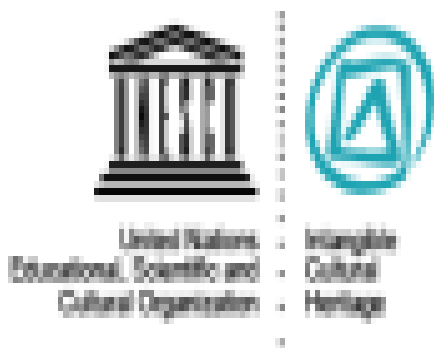
Tantmateix, tant la UNESCO com els països i regions de tot el món estan veient que, cada cop més, el patrimoni intangible també és mol important. Algunes manifestacions d'aquest patrimoni intangible, com ara els festivals o els balls tradicionals, també són una part fonamental del turisme cultural.

Avui dia, la gastronomia també s'està reconeixent com a peça del patrimoni intangible, i s'hi veu com a gran factor d'atracció del turisme. Estudis recents dins el marc europeu indiquen que gairebé un 40% dels turistes visiten els llocs per una güestió gastronòmica. Segons una enquesta de 2012, el 88.2% de països membres del UNTWO (sigles en anglès del que fóra l'"Organització Mundial del Turisme", és una agència de l'ONU), també opinen que la gastronomia és un element estratègic més per tal de definir la marca i la imatge dels llocs que es visiten.

[Llegir online versió en anglès](#)

[Read More](#)

UNESCO felicita l'IGCAT



El director general de Cultura de la UNESCO, el senyor Francesco Bandarin, ha felicitat l'IGCAT per la seva recent creació. L'IGCAT pretén promoure experiències gastronòmiques enteses com a components del patrimoni viu. A una carta adreçada a l'IGCAT, la UNESCO convida al seu director i al seu president a una reunió amb el Cap de

Patrimoni Immaterial de la Cultura i la Secretaria de la Convenció per a la Salvaguarda del Patrimoni Cultural Immaterial per tal d'explorar la futura cooperació amb la UNESCO. La reunió tindrà lloc el 12 de maig a l'oficina de la UNESCO a París...

[Llegir online versió en anglès](#)

[Read More](#)

Comitè de cultura i Educació del Parlament Europeu adopta un informe sobre patrimoni

gastronòmic europea: aspectes culturals i educatius

L'IGCAT recolza plenament la Comissió del Parlament Europeu Educació per adoptar un informe d'iniciativa pròpia de Santiago Fisas Ayxelà (PPE, ES) sobre patrimoni gastronòmic europeu, descrivint aspectes culturals i educatius. Aquesta és una iniciativa oportuna que indica la validesa dels fins i objectius de l'IGCAT...



[Llegir online versió en anglès](#)

[Read More](#)

Els nous conceptes de turisme cultural i creatiu



La conferència Città ri-visitate. Nuove idee i informe del turisme culturale (La ciutat re-visitada. Nous conceptes i formes de turisme cultural), celebrada a Bergamo, Itàlia, el 13 i 14 de març, va examinar la naturalesa canviant del turisme cultural a Itàlia i la resta d'Europa. Un punt important de la reunió va ser la propera Exposició

Mundial que se celebrarà a Milà el 2015. Aquest esdeveniment tindrà com a tema "Alimentar el planeta: energia per a la vida". S'anuncia com "un esdeveniment extraordinari universal, mostrant la tradició, la creativitat i la innovació en el negoci dels aliments". Els organitzadors projecten un total de 20 milions de visitants -entre maig i octubre de 2015- dels quals uns 6-8 milions seran procedents de l'extranger...

[Llegir online versió en anglès](#)

[Read More](#)

Gastronomia, turisme i cultura convergeixen a Berlín

El Professor Catedràtic, Dr. Greg Richards, President de l'IGCAT, va assistir a la recent fira de turisme ITB de Berlín, on hi havia un munt de proves de la creixent convergència entre la gastronomia, la cultura i el turisme. Un gran nombre d'estands nacionals i regionals de turisme estaven oferint productes turístics relacionats amb la



gastronomia (i molts van lliurar, per descomptat, mostres de la gastronomia local com a incentiu). L'exposició ITB també va veure la presència de la Comissió Europea de Turisme i el Consell dels Itineraris Culturals del Programa Europa de lo qual ha presentat rutes culturals relacionats amb l'alimentació, així com el portal nou de Tast Europa de l'ETC...

[Llegir online versió en anglès](#)

[Read More](#)

IGCAT a Sant Pol de Mar



El consell assessor de l'IGCAT es va reunir per primera vegada a Sant Pol de Mar, el 12 de desembre de 2013. La trobada va reunir experts internacionals de la gastronomia, el turisme i els sectors culturals per discutir la creació de l'institut internacional IGCAT que tindrà un paper principal en el desenvolupament de la regió europea de la

gastronomia. També es va tractar com informar a la investigació sobre les sinergies emergents entre la gastronomia, la cultura, les arts, i el turisme.

La Regió Europea de Gastronomia va ser ratificada pel Sr. Anton Rombouts, president de les Regions del Consell Europeu de la Cultura, en la reunió plenària a Brussel·les del 30 de maig de 2014. El títol de la Regió Europea de Gastronomia serà atorgat a una regió diferent cada any, com un estímul per vincular el menjar, l'hospitalitat, el turisme, la cultura, la salut i la sostenibilitat. Tot plegat per donar suport al desenvolupament econòmic, cultural, social i ambiental.

L'IGCAT ha obert recentment una oficina, facilitada per l'Ajuntament de Sant Pol de Mar, un poble català, que també és la llar del restaurant Sant Pau, amb 3 estrelles Michelin. El

president de l'IGCAT, el Professor Greg Richards, va tenir l'oportunitat d'agrair a la Sra. Montserrat Garrido, alcaldessa de Sant Pol de Mar, el generós suport del poble.

La reunió va ser organitzada per EUHT St. Pol, una escola universitària pionera, dedicada al turisme i l'hospitalitat. El Sr. José Hernández García, director acadèmic, va donar la benvinguda als nostres experts internacionals...

[Llegir online versió en anglès](#)

[Read More](#)

Pròxims Esdeveniments

Gastronomia regional: entre la tradició i la innovació?

Una trobada organitzada pel Grup de Turisme ATLAS i Gastronomia amb el suport de l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Art i Turisme (IGCAT) es durà a terme a Ponte de Lima, Alt Minho, Portugal, del 29 al 30 de maig de 2014.



En els darrers anys, la relació entre l'alimentació i el turisme ha crescut cada vegada més a prop: el menjar s'ha convertit en un dels elements clau de l'experiència turística, i els turistes s'han convertit en un dels mercats principals per a la cuina local i regional (Dodd, 2011; Hjalager i Richards, 2002). Però, què és el que els turistes busquen en la gastronomia regional? És el menjar tradicional, "l'autèntica cuina", la cuina "real" d'una regió? O es tracta cada vegada més dels aspectes nous i innovadors de l'alimentació i la gastronomia que atrauen les multituds?...

[Llegir online versió en anglès](#)

[Read More](#)

3a Conferència Internacional de la Xarxa UNITWIN de la UNESCO. Cultura, Turisme, Desenvolupament?



La tercera Conferència *UNITWIN Xarxa Internacional UNESCO "Cultura, Turisme, Desenvolupament"* es centrarà en el patrimoni de Turisme i Gastronomia: Foodscapes, Gastroregions i Turisme Gastronomia, i es celebrarà del 16 al 20 juny 2014 a Barcelona. Aquesta reunió té per objectiu presentar la investigació i les

tendències actuals en el patrimoni de la gastronomia i el turisme basat en la biodiversitat i la diversitat cultural dels nostres territoris. La majoria d'aquests territoris són promoguts com a **gastroregions** i destinacions de turisme gastronòmic...

[Llegir online versió en anglès](#)

[Read More](#)

Notícies de Tot el Món

El restaurant Noma torna al primer lloc de la Llista dels 50 millors restaurants del món

El Noma ha recuperat el títol de millor restaurant del món, deixant enrere El Celler de Can Roca, que va obtenir el primer premi l'any passat. El xef d'aquest restaurant de Copenhaguen, i el seu equip, coneguts per la seva recerca d'ingredients i la seva "Cuina Nòrdica", ha estat guardonat amb el primer premi per "l'acadèmia del 50 millors restaurants del món", que inclou xefs i còctols de cuina...



[Llegir online versió en anglès](#)

[Read More](#)

El Bullipedia Lab obre a Barcelona

Ferran Adrià ha anunciat l'apertura del BulliPedia Lab a Barcelona, on un equip de



80 investigadors, xefs i tècnics treballaran per crear aquesta fantàstica enciclopèdia culinària online. El BulliPedia Lab s'ubica a un antiga fàbrica tèxtil de 5.905m² i obrirà les seves portes el 15 de maig. Serà un espai per la col·laboració entre universitats, escoles de cuina i investigadors...

[Llegir online versió en anglès](#)

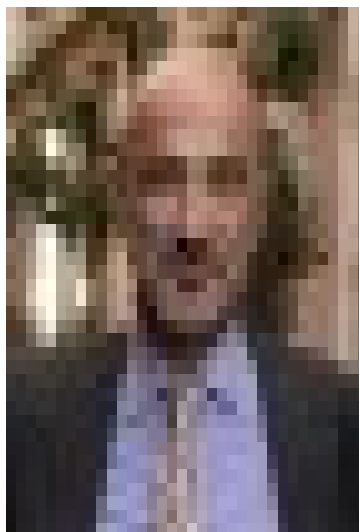
[Read More](#)

La gastronomia, una peça clau de les nostres ciutats

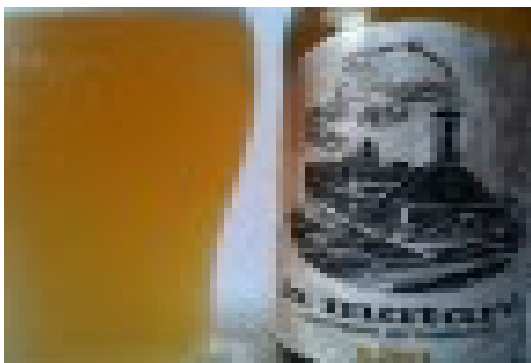
La gastronomia és una part vital del patrimoni cultural de les nostres ciutats. Quan la ciutat de Lyon va crear-hi el Délice al 2007, els nostres objectius eren sumar forces, talents i idees a una xarxa d'intercanvi sobre la gastronomia i els aliments de qualitat. A dia d'avui. Amb les experiències i l'intercanvi d'idees que hem acumulat, estem més segur que mai de...

[Llegir online versió en anglès](#)

[Read More](#)



La Mataró: cervesa artesana vinculada al Maresme



En David Simon i l'Eva Rico Pachón han visitat les oficines de l'IGCAT, recentment obertes a Sant Pol de Mar, per tal d'intercanviar impressions sobre el repte de desenvolupar micro-negocis dins el mercat de la nova cuina. En David i l'Eva elaboren des de fa anys una cervesa de gran qualitat i voldrien expandir el negoci, tot i que els

preus són prohibitius pels productors a petita escala. Han buscat consell i suport per...

[Llegir online versió en anglès](#)

[Read More](#)

Vols fer pràctiques a l'IGCAT?

A l'IGCAT voldríem convidar als estudiants de màsters relacionats amb la gastronomia, l'administració cultural, el turisme o l'oci, a participar en el procés de selecció d'un/a estudiant en pràctiques que s'incorpori posteriorment a l'IGCAT, per tal de formar part de projectes molt interessants, com ara l'European Region of Gastronomy. Per formar part de la selecció, si us plau, feu-nos arribar el vostre cv amb carta de presentació a l'adreça info@igcat.org

[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 Igcat.org, All rights reserved

