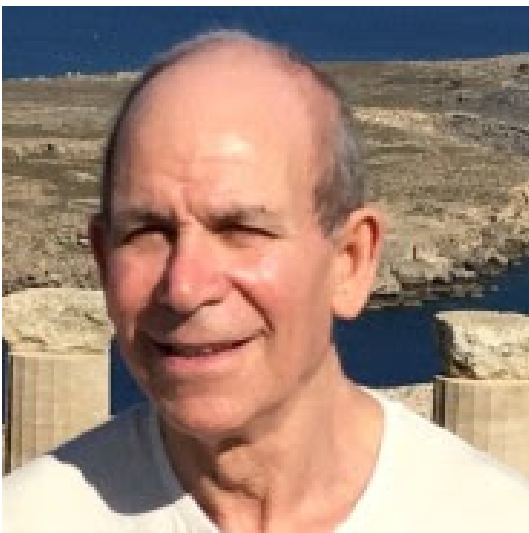




IGCAT: La Veu dels Experts



Que hi ha darrera un títol?

A Europa podem trobar moltes competicions, títols i premis. Les motivacions primàries de les ciutats i les regions per presentar-se a un títol varien, però encara que perdin o guanyin la competició en sí ja suposa un benefici.

Hi ha dues competicions europees que s'han centrat en les ciutats i en les regions com són el títol de Capital Europea de la Cultura, iniciat el 1985 per la Unió Europea, i més recentment el títol de la Regió Europea de la Gastronomia, creat el 2014 per IGCAT. Aquest any, les ciutats de San Sebastià (Espanya) i Wroclaw (Polònia) han guanyat la denominació com a Capital Europea de la Cultura (ECoC), i al mateix temps Catalunya (Espanya) i Minho (Portugal) són les guanyadores com a Regió Europea de la Gastronomia.

La denominació ECoC actua com a catalitzador per a fer un canvi en la ciutat, ajuda a incrementar la qualitat de l'oferta cultural de la ciutat, fomenta la unió dels ciutadans amb la cultura, ajuda a la ciutat a aconseguir un millor perfil i comprensió europea, i sovint comporta un augment del turisme i de la reputació. Guanyar el títol de Regió Europea de la Gastronomia suposa visibilitat, nodreix la cohesió, fomenta la innovació i la creativitat en la producció i servei alimentari. A més a més, és una forma creïble i viable de millorar els nivells de qualitat en hospitalitat i esdeveniments culturals. Per últim, la Regió Europea de la Gastronomia té com a objectiu encoratjar polítiques d'èxit per a futurs més sostenibles.

Tant com en l'ECoC com en la Regió Europea de la Gastronomia hi ha un imperatiu absolut de formar noves col·laboracions. Els grups d'interès locals que sovint són rivals han de treballar junts per aconseguir un avantatge col·laboratiu sobre els competidors. Els dos títols inspiren i porten a la necessitat de generar noves idees que porten més enllà del que normalment es fa en els camps de la gastronomia i de la cultura. La presentació de les candidatures anima als candidats a reptar-se a si mateixos. Actuen com si fossin laboratoris e incubadores, estenen ambicions i provoquen a les ciutats i a les regions a connectar amb Europa i amb socis europeus de forma innovadora i atrevida. Els jurats que prenen la decisió final ignoren la mida o la situació actual de la ciutat o la regió. Les competicions estan obertes a tothom com a catalitzadors de desenvolupament i oportunitats per a un canvi positiu. Hi ha molts obstacles a superar durant el camí, però el creixement i la maduresa és sempre resultat d'encarar aquest repte tan significatiu

Els títols que finalment són atorgats no són l'instrument final, ja que el procés de candidatura en si ofereix instruments claus per a la transformació i catalitza la renovació i el progrés.

Robert Palmer.

[Read More](#)

Notícies de l'IGCAT

El Jurat anuncia la seva recomanació per a les Regions Europees de la Gastronomia 2018



Març 17, 2016 - El títol de Regió Europea de la Gastronomia 2018 va ser oficialment recomanat a ser atorgat a les dues regions que van presentar les seves candidatures, Galway – West of Ireland i North Brabant (Holanda). Les dues regions van presentar les seves candidatures davant d'un jurat internacional a la Casa Provincial de Den

Bosch. El jurat internacional comprès per experts de l'IGCAT va ser presidit pel Professor Dr. Ilie Rotariu de la Universitat Lucian Blaga de Sibiu (Romania), Anna Blaua, de la regió Riga-Gauja, del departament de desenvolupament turístic (Letònia), Francisco de Calheiros, Coordinador Executiu del Consorci Minho In (Portugal), Jesper H. B. Christensen de la ciutat

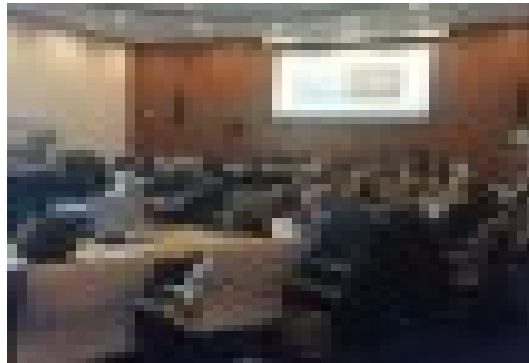
d'Aarhus (Dinamarca), Professora Roberta Garibaldi, Universitat de Bergamo (Itàlia), Ilona Sares, ProAgria Savonia del Nord (Finlàndia) i Ramon Sentmartí, Generalitat de Catalunya (Govern Català).

[Llegir en versió original](#)

[Read More](#)

Esdeveniments, ciutats i regions

Març 17, 2016 - La Regió Europea de la Gastronomia va participar en el Fòrum Cultural de l'EUROCITIES on hi va haver una sèrie de temes en conferència sobre "Art e Imaginació", "Esdeveniments" i "Compartint el Patrimoni de Jheronimus Bosch". La directora de l'IGCAT, la Dra. Diane Dodd va formar part del panell de



ponents que va incloure a Karel Bartak, cap de la unitat de Creative Europe a la Comissió Europea i Anton Rombouts, Alcalde de 's-Hertogenbosch.

La conferència va tenir lloc a l'Ajuntament de 's-Hertogenbosch el 17 de març de 2016 dintre del marc de commemoració del 500è aniversari de la mort del seu pintor famós. La xarxa d'Eurocities prepara una conferència per explorar els límits de com els esdeveniments poden esdevenir vehicles estratègicament poderosos per a estimular la regeneració econòmica, social i cultural. [Llegir en versió original](#)

[Read More](#)

Setena Reunió dels Membres de la Plataforma de la Regió Europea de la Gastronomia

March 21, 2016 - La setena reunió dels membres de la Plataforma de les Regions Europees de la Gastronomia, organitzada per IGCAT i allotjada per la ciutat de 's-Hertogenbosch, a la regió de North Brabant, a Holanda va tenir lloc del 16 al 18 de març. Es van reunir 19 companys representants de



les 9 regions fundadores, on es va aprovar l'acta de l'última reunió a Bergamo i es van presentar informes sobre les activitats que cada regió està desenvolupant.

La Plataforma va donar la benvinguda a North Savo, Finlàndia, com a nou membre del grup. Durant les reunions, els membres van parlar sobre pressupostos així com

estratègies per aconseguir nous membres en el projecte, estratègies de comunicació i màrqueting, així com aspectes de com s'hauria d'utilitzar el logo de Regió Europea de Gastronomia a cada regió.

Més enllà d'això, els membres van parlar sobre la feina que necessiten fer per entregar una proposta per l'Interreg Europe amb nous socis addicionals com Galway i North Savo. Durant les reunions, es van convidar a les regions a enviar un representant finalista al [European Young Chef Award](#) que es celebrarà el 14 de novembre de 2016 al [EUHTStPOI](#) dins del marc de Catalunya, Regió Europea de la Gastronomia 2016. A més es va obrir el termini per a allotjar aquest concurs en el 2017. Els membres van ser convidats a visitar to [De Verspillingsfabriek](#) (fàbrica de menjar reciclat). La pròxima reunió tindrà lloc a Aarhus, Dinamarca, el juny de 2016 dins del marc del congrés de l'[IFAMA](#).

[Read More](#)

Minho, Regió Europea de la Gastronomia 2016 surt a la Televisió Portuguesa

Març 21, 2016 - Francisco de Claherios, coordinador de Minho In, consorci anomenat Regió Europea de la Gastronomia 2016, va començar l'any amb una aparició a la Televisió de Portugal.

Francisco de Calheiros qui va ser també anomenat ambaixador del Projecte Regions

Europees de la Gastronomia, va ser convidat a TV1 per parlar sobre els plans de Minho per celebrar el seu any com a Regió Europea de la gastronomia 2016. Va explicar la importància d'aquest títol per a la regió per a promocionar productes locals, per establir un model a seguir i que aquest any comptava amb dotzenes d'iniciatives per a promoure la diversitat gastronòmica a Minho. Durant el programa també va ensenyar alguns d'aquests productes tradicionals.



L'ambaixador de les Regions Europees de la Gastronomia va comptar amb el suport durant la seva aparició d'en Joaquim Ribeiro, director Executiu de l'Agència de Turisme Regional del Nord de Portugal i Porto i president de AHRESP, dedicat al sector de l'hoteleria i els ressorts turístics. El senyor Ribeiro va destacar que la gastronomia és un motivació importants per als visitants que estan constantment buscant una oferta diversa de turisme gastronòmic.

[Veure el Vídeo](#)

[Read More](#)

Dubrovnik pren interès en la Gastronomia i la innovació



Març 22, 2016 - Duvrovnik és una de les candidates que ha passat a la llista curta per ser Capital Europea de la Cultura. És també el centre de l'univers, ja que s'ha convertit en un dels escenaris per a la pròxima edició de la Saga Star Wars. Però centrant-nos més en el nostre àmbit, Duvrovnik s'ha centrat de forma especial en la gastronomia i la

innovació. Per aquesta raó, la ciutat va convidar a la directora de l'IGCAT, la Dr. Diane Dodd, a fer una presentació del Projecte de les Regions Europees de la Gastronomia davant d'un ampli grup de stakeholders i persones interessades de la regió, i també per a conèixer l'equip de Duvrovnik 2020.

El Concepte de la candidatura de Duvrovnik per esdevenir Capital Europea de la Cultura es basa sobretot en la innovació. Sobre aquest aspecte, la Dr. Diane Dodd va expressar que "la capacitat per a dissenyar i produir certs productes innovadors o l'habilitat d'organitzar i gestionar esdeveniments culturals i gastronòmics té a veure sobretot amb les relacions entre cultura, art i gastronomia.

El menjar serveix per als esdeveniments artístics i l'art serveix als esdeveniments gastronòmics... això està clar, però en un món cada cop més competitiu, donar valor afegit s'està convertint en una obligació. A través de l' experiència sensorial – combinació del gust, tacte, estímuls visuals, música...tu pots saber que has tingut una bona experiència quan aquests han sigut satisfets.

A un nivell molt més bàsic, sempre ens ve de gust el contacte humà i els viatgers independents més sobretot, és per això que AirBNb o EatWithTheLocals són tan populars. La

cultura gastronòmica genera molt més que menjar, ja que crea experiències inoblidables de llocs i regions"...això estimula a la gent a visitar un lloc i apreciar el que la comunitat local ofereix.

[Veure l'entrevista sencera](#)

[Read More](#)

Les Regions Europees de la Gastronomia Guardonades per 2017 van participar a la Fira Internacional de Turisme BIT, a Milà17

Febrer 13, 2016 - La Fira Internacional de Turisme, coneguda com BIT (Borsa Internazionale del Turismo) és un esdeveniments que congrega a operadors de tot el món, amb una gran audiència de visitants, amants del turisme i dels viatges, reporters de televisió i premsa.



Aquest any, aquesta fira ha tingut lloc del 11 al 13 de febrer de 2016. Gràcies al treball i a l'esforç d'organització de la Universitat de Bergamo, membre de la regió de Llombardia Oriental, i de Roberta Garibaldi, membre expert de l'IGCAT i directora científica del projecte Llombardia Oriental, Regió Europea de la Gastronomia, les tres regions guardonades (Llombardia Oriental, Aarhus/Dinamarca Central i Riga-Gauja) pel 2017 tindran presència en aquesta fira internacional.

[Llegir article sencer](#)

[Read More](#)

Rhodes 2021 Capital Europea de la Cultura



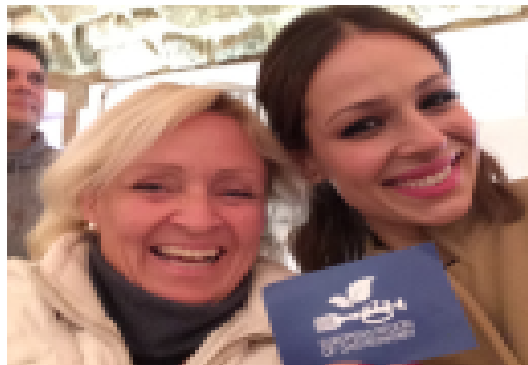
Febrer 26, 2016 - Rhodes ha estat felicitada per haver sigut pre seleccionada per al títol de Capital Europea de la Cultura. Els experts de l'IGCAT van visitar Rhodes (Grècia) per segona vegada per donar-los consells i assessorament a través de tallers intensius. Els experts van treballar àmpliament amb l'equip de la Candidatura de Rhodes 2021 i

autoritats públiques, ONG i la Universitat. Els tallers de formació i preparació van estar conduïts per la Dr. Diane Dodd, acompanyada per Mary Miller (Antiga Directora Artística del Stavanger) i en Robert Palmer (Antic Director dels programes de Glasgow 1995 i Brussel·les 2000). [Llegir article sencer](#)

[Read More](#)

Masterchef promociona la Cuina Catalana

Febrer 25, 2016 - Dins del marc de Catalunya, Regió Europea de la Gastronomia 2016, l'Agència Catalana de Turisme ha declarat també el 2016 com l'any de la Gastronomia i l'Enoturisme com a una oportunitat de concentrar els esforços promocionals en el turisme de Catalunya a través d'accions generals i específiques relacionades amb les experiències del vi i la gastronomia.



Una de les accions destacades és la col·laboració amb el programa Masterchef, el programa de gastronomia més vist a la televisió espanyola i que permetrà projectar la cuina catalana en l'àmbit nacional. L'IGCAT va ser convidat a participar en el rodatge d'un dels seus programes com a convidat. El rodatge va tenir lloc a la famosa Montserrat el 24 de febrer i serà televisat el març amb l'objectiu d'oferir més visibilitat al sector gastronòmic a Catalunya.

La presentadora Eva González va dedicar part del seu temps durant el rodatge per aprendre més sobre el projecte de les Regions Europees de la Gastronomia, en una conversació amb la directora executiva de l'IGCAT, la Dra. Diane Dodd.

[Read More](#)

Catalunya, Regió Europea de la Gastronomia 2016 arranca al FITUR, Madrid

Febrer 3, 2016 - El Director General de l'Agència Catalana de Turisme, Xavier Espasa, va parlar sobre la participació de Catalunya a FITUR (Fira Internacional de Turisme a Madrid), que va tenir lloc entre el 20-24 de gener 2016. FITUR ha sigut



l'esdeveniment en què Catalunya, Regió Europea de la Gastronomia 2016 ha arrancat així com l'any de la gastronomia i l'enoturisme. Per aquest motiu, la gastronomia ha tingut un paper destacat en la secció de Catalunya. Utilitzant l'eslògan de "Catalunya és casa teva" per la campanya, l'estand s'ha transformat

en si mateix en una cuina típica amb la seva pròpia bodega. L'estand també va permetre als visitants de gaudir d'un viatge gastronòmic de 360 graus gràcies a la realitat virtual amb unes ulleres 3D.

[Llegir Article sencer](#)

[Read More](#)

L'IGCAT parla sobre mediambient i cultura a Malta

Febrer 4, 2016 - El 16 de gener de 2016, la subdirectora d'IGCAT, Davinia Galea va ser convidada a la sessió del ple de la Convenció General del Partit Nacionalista a Malta. Aquest any el tema era Idees Mediambientals. Va parlar sobre medi ambient i cultura en una visió en què ella parla sobre Malta en un món culturalment



canviant on la importància d'escollir bones opcions polítiques ara, basant-se en els valors culturals Europeus, tindran unes implicacions importants a llarg termini. Els ponents a la Convenció general d'aquest any eren professionals en els camps del medi ambient, l'economia i la cultura, així com estudiants del EASA (l'Assemblea Europea d'Estudiants d'Arquitectura) i va estar presidit per l'arquitecte Simone Vella Lenicker.

[Read More](#)

Curs de gestió d'esdeveniments per a estudiants d'Hospitalitat management



Febrer 3, 2016 - L'IGCAT ha participat en un curs en gestió d'esdeveniments per a estudiants del Grau en Gestió i Hoteleria i Turística que estan estudiant al EUHTStPOL. El curs preten introduir als estudiants a estratègies intel·ligents per a la gestió d'esdeveniments culturals i gastronòmics. També té com a objectiu donar als

estudiants una visió interna de les complexitats d'organitzar un festival gastronòmic o un esdeveniment semblant . Amb una popularitat creixent en esdeveniments gastronòmics a nivell regional i local, el curs espera aportar noves oportunitats de treball als joves emprenedors.

El curs ha sigut dissenyat i guiat per la Dra. Diane Dodd, la directora de l'IGCAT, amb xerrades durant el curs de la Davinia Galea (Antiga Cap Executiva del Concili de Culture i Art de Malta) i de la Caroline Couret (Coordinadora de la xarxa Creative Tourism). Durant el curs els estudiants van visitar les oficines de l'IGCAT i van ser introduïts a la filosofia, reptes i preocupacions de l'IGCAT en el futur de la varietat gastronòmica així com al projecte Regions Europees de la Gastronomia.

[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

