



IGCAT: La Voz de los Expertos



En esta edición, la voz de los expertos viene directamente de Asia. La Dra. Jutamas Jan Wisansing es una asociada de IGCAT y directora del [Perfect Link Consulting Grup](#) en Tailandia. Con mas de 18 años de experiencia en la enseñanza del Turismo, también ha creado herramientas para formar a los líderes comunitarios en aspectos sostenibles.

Repensemos cómo consumimos: nuestra comida, nuestro patrimonio y nuestro futuro.

Mirando hacia el futuro, lleno de retos, primero de todo tenemos que pensar en todo lo que hemos hecho para nuestra naturaleza, que es lo que hemos perdido y que es, de hecho, lo que necesitamos para sobrevivir en este planeta. Recientemente hemos visto un mensaje provocativo en que "la naturaleza está hablando" señalando en cierta medida que el mundo no necesita realmente a los humanos. La naturaleza puede evolucionar. Ha estado de hecho evolucionando, siempre. ¿Podemos nosotros, los humanos, evolucionar también? ¡Vamos a encarar el futuro, simplemente preguntando-nos a nosotros mismos como podríamos cambiar la manera que tenemos de consumir para vivir!

La manera en que nuestro sistema de agricultura tradicional ha cambiado a un sistema industrial, ha dirigido la atención que había en la diversidad alimentaria y el patrimonio gastronómico hacía la mejora de la alta productividad. Durante este proceso, nos hemos ido envenenando. La alta exposición a los pesticidas está causando unos porcentajes muy elevados de enfermedades en los granjeros y a sus familias. Los granjeros, tienen un 40,8%

mas de posibilidades de sufrir enfermedades cardiovasculares. Por todo el mundo, hemos sido testigos de que la media de los granjeros tienen un 79,5% superior de incidencias por leucemia y limfomas. Los hombres granjeros también sufren un incremento del 136,7% de sufrir cáncer de próstata. Desde de inicios del Siglo XX, el 75% de la diversidad de los cultivos se ha perdido.

Quizás hemos olvidado el "porque" tenemos estaciones, "porque" vivimos en diferentes territorios o "porque" hay tradiciones locales gastronómicas en torno a los productos locales que crecen en la zona...son formas que la natura tiene de decirnos cómo nos debemos adaptar al entorno. La estacionalidad nos da diferentes productos para alimentarnos en diferentes lugares y hemos acabado por acomodar-lo todo a una agricultura industrial.

Mas grande no es siempre mejor. Mas no es siempre mejor.

Para el 2050, una población mundial de 9 billones necesitará un 70% mas de comida del que se consume hoy. Alimentar esta vasta cantidad de población de una forma nutritiva y sostenible nos pedirá hacer grandes mejoras en nuestro sistema global de alimentación, tanto el que da los medios de vida a los granjeros, cómo los productos nutritivos para los consumidores. Necesitamos un mejor uso para la diversidad en la agricultura y sistemas mas sostenibles y resistentes. Cómo consumidores particulares, podemos hacer cambios significativos tan sólo preguntándonos estas 4 preguntas:

- ¿Conoces el origen de los ingredientes de tu comida?
- ¿Compras tus ingredientes en mercados de proximidad?
- ¿Cocinas en casa?
- ¿Hablas sobre comida?

¡Cuántos habéis respondido a todas que SI!

[Read More](#)

Noticias de IGCAT

La sexta reunión de los miembros de la Plataforma de la Región Europea de la Gastronomía tuvo lugar en Bergamo

Octubre 1, 2015 - La sexta reunión entre los miembros de la Plataforma de la Región Europea de la Gastronomía, organizada por



IGCAT y alojada por la Universidad de Bergamo, Italia, tuvo lugar el 30 de Septiembre y el 1 de Octubre de 2015. Veinte compañeros de las regiones que han fundado la plataforma asistieron a la reunión y explicaron las actividades que se estaban llevando a cabo conjuntamente con otras colaboraciones, así cómo el Título Europeo

de los Jóvenes Chefs que se celebrará en Cataluña durante su año cómo poseedor del título.

La reunión también aprobó las propuestas para los embajadores de los proyectos y condecoró a Anton Robouts, Alcalde de Hertogenbosch por su compromiso con el título.

La segunda parte de la reunión se centró en desarrollar una estrategia interna y externa para la plataforma y las regiones. Dado el gran interés regional nacional e internacional, antes de que empiece a funcionar el primer año del título, se vio que la plataforma necesita poner en práctica un plan para este tema lo mas pronto posible.

La próxima reunión tendrá lugar el Marzo del 2016 en North Brabant.

[Leer en versión original.](#)

[Read More](#)

La ceremonia de entrega del título de la Región Europea de Gastronomía 2017 tuvo lugar en la Expo Milán 2015

Septiembre 30, 2015 - La ceremonia del título de las Regiones Europeas de la Gastronomía 2017 tuvo lugar durante la semana del turismo gastronómico en la Expo Milán 2015.

La ceremonia fue acogida por DG Growth y que empezó con Silvia Draghi, Responsable de Políticas para la dirección general de Mercados Internos, Industria, Emprendedoría Y PIME's, Mauro Paroloni, Comisario regional de Lombardia y la Dra. Diane Dodd, Directora de IGCAT.



Tres nuevas regiones son las premiadas con el título de Región Europea de la Gastronomía 2017: la región de Aarhus/Dinamarca Central, la región de Riga-Gauja y la región de Lombardia

oriental. El título fue presentado a los miembros de cada país por el profesor Jordi Tresseras de la Universidad de Barcelona.

El Dr. Tresseras, es antiguo coordinador de la red IBERTUR del Patrimonio, Turismo y desarrollo local y miembro fundador del comité científico en Interpretación del Patrimonio de ICOMOS. A más, también es asesor en el campo del turismo cultural y gastronómico para diferentes organizaciones internacionales, cómo la Agencia Española de Cooperación Internacional, Council of Europe, UNESCO y la UE.

[Leer en versión original.](#)

Read More

IGCAT en la EXPO Milàn 2015



Septiembre 28, 2015 - La Expo 2015 es una exposición universal que está organizada en Milán, Italia, bajo el lema de "Alimentando el planeta, energía para la vida", un evento global que ha atraído a más de 9 millones de visitantes y que espera llegar a los 20 millones a finales del mes de Octubre. (www.italiangoodnew.com)

La comisión europea ha organizado la semana del turismo gastronómico dentro del marco de la Expo Milán. El interés creciente en la gastronomía brinda una oportunidad única para el turismo y la industria alimentaria. Durante la semana del turismo gastronómico, se espera reunir dentro de una misma sala los agentes principales del sector turístico (representantes de la industria, organizaciones internacionales, ONG's, líderes de opinión, pequeñas empresas y autoridades regionales y nacionales) para debatir el futuro del turismo gastronómico.

Del 28 al 30 de Septiembre, dentro del marco de la semana del turismo gastronómico, se llevará a cabo la ceremonia de entrega del título cómo Región Europea de la Gastronomía 2017 y se mostrarán los programas de las regiones europeas del 2016. La Dra. Diane Dodd, Directora de IGCAT nos presentará el proyecto de las [Regiones Europeas de la Gastronomía](#) y el Profesor Jordi Tresseras de la Universidad de Barcelona presentará los premios.

[Leer en versión original.](#)

Read More

IGCAT participa en un evento en la Feria No Frills de Bergamo

Septiembre 25, 2015 - La Dra. Roberta Garibaldi, miembro de la junta de IGCAT y directora del CestIT, (Centro de estudios de Turismo de la Universidad de Bergamo), tuvo el placer de introducir un evento en la **Feria No Frills**. Gastronomía y Turismo: una pareja ganadora, un taller que tuvo lugar el 26 de Septiembre y que fue organizada por No Frills en Milán - Bergamo (Italia). La Dr.a Garibaldi presentó algunas consideraciones, buenas practicas y datos sobre la oferta del Turismo y la Gastronomía.



El encuentro es una ocasión para debatir otros aspectos cómo el re-alzamiento de la oferta turística local, asó cómo la innovación, la creatividad, inspirado en las buenas practicas internacionales.

A más, la plataforma y el título de la Región Europea de Gastronomía será presentado y otras regiones tendrán la oportunidad de conocer mas y participar en la red internacional. East Lombardy ha sido elegida juntamente con Aarhus/Dinamarca Central y la región de Riga-Gauja (Letonia).

No Frills tiene lugar en la feria de Bergamo del 24 al 26 de Septiembre de 2015 y es la feria mas importante del Turismo en Italia.

[Leer en versión original.](#)

[Read More](#)

Minho y Cataluña presentan sus programas para 2016 al SEDEC, Comité de las Regiones

Octubre 5, 2015 - Minho y Cataluña presentaron sus programas para el 2016, año en que serán oficialmente portadores del Título de Región Europea de la Gastronomía, en un evento llevado a cabo por la Comisión



SEDEC del comité de las Regiones en Bruselas.

Yoomi Renström, que ocupa un lugar en el Comité SEDEC (The Commission for Social Policy, Education, Employment, Research and Culture) inauguró el evento y comentó que encontraba muy interesante este título y

que desde que supo que se basaba en apoyar la diversidad y la cultura gastronómica.

La Dra. Diane Dodd, Directora de IGCAT, explicó a todos los miembros del SEDEC que el título y la plataforma de las Regiones Europeas de la Gastronomía son una gran oportunidad para ganar una visibilidad internacional y que, debido a que el título es asignado por un jurado internacional externo, también otorga credibilidad. Apuntó que tanto Minho como Cataluña están usando el título de muchas maneras para conseguir nuevos retos en sus regiones así como también encontraron una oportunidad de aportar iniciativas y atraer a inversores para proyectos e ideas nuevas que apoyan la creatividad gastronómica, la educación y la emprendedoría.

Acto seguido, las dos regiones tuvieron la oportunidad de invitar a los asistentes a una muestra de productos de las regiones y a hablar más sobre sus programas.

[Leer en versión original.](#)

[Read More](#)

IGCAT vuelve y presenta su nuevo equipo

Septiembre 9, 2015 - Después de una pequeña pausa en Agosto, El IGCAT está de vuelta al trabajo con energías renovadas y tiene el placer de presentar a su nuevo equipo internacional, elegido para continuar, mejorar y construir proyectos actuales y nuevos. Lo más destacado es la nueva subdirectora Davinia Galea, que



principalmente será encargada de los proyectos de patrocinio y de captación de fondos. Así también estamos encantados de presentar a nuestros dos nuevos asociados, Jordi Vegas i Le Minh Tuan. Si queréis más detalles sobre el equipo IGCAT, podéis entrar [aquí](#).

[Read More](#)

El IGCAT participó en un debate de Gastronomía y Turismo



Septiembre 1, 2015 - El IGCAT participó en un debate sobre Gastronomía y Turismo que tuvo lugar el 1 de septiembre en la localidad de Tossa de Mar, dónde el principal tema se basó en la importancia de la comunicación y el periodismo gastronómico para las gastro destinaciones. El Seminario, diseñado por LABPATC, IBERTUR y la UB, fue bien

organizado y hospedado por la ciudad de Tossa de Mar, cómo parte de una promoción e innovación de su imagen cómo gastro destinación.

El evento reunió a distintos representantes de instituciones para debatir diferentes aspectos del tema principal y fue introducido por la concejala de Turismo de Tossa de Mar, Àngels Pujals Vila y el Dr. Jordi Tresserras (LABPTAC, Universitat de Barcelona, IBERTUR, UNESCO).

Durante la mañana, los participantes tuvieron un debate muy constructivo y ordenado, gracias a Toni Massanés, director de la Fundació Alicia, y el Dr. F.Xavier Media (UNESCO, UOC) que dirigieron el encuentro.

La importancia del marketing y de la creación de marcas gastronómicas para promover na destinación cómo Tossa de Mar, fue considerara por:

Pepa Aymamí, (Institut Català de la Cuina i la Cultura Gastronòmica), Tana Collados (TV3), Dra. Diane Dodd (IGCAT, Región Europea de la Gastronomía), Salvador Garcia-Arbós (Siete Canibales, Cuina.cat y Revista de Girona) y Josep Sucarrats (Director de Cuina.cat).

El debate subrayó la importancia de tener una estrategia a largo termino y en este aspecto, el IGCAT espera que los participantes se quieran unir a los diferentes interesados y organizaciones que ja están comprometidos con Cataluña Región Europea de la Gastronomía 2016 para poner en un lugar una estrategia a largo termino que pueda impulsar al poseedor del título durante muchos años.

La iniciativa llevada a Tossa de Mar, no beneficiará solamente a la ciudad, sino que también, junta a otras iniciativas como las del IGCAT en Sant Pol de Mar, Fundació Alicia en el Bages, Cataluña, Región Europea de la gastronomía 2016 y la campaña de la Cuina Catalana, se promoverá i se intensificará la imagen internacional de Cataluña cómo destinación gastronómica.

Tana Collados apunto que la visibilidad es la clave (sino somos visibles, no existimos) y que por lo tanto mas iniciativas de comunicación son necesarias a nivel local, regional e internacional. Al mismo tiempo, se vio que la calidad del turismo gastronómico aún tiene sitio para la innovación y las mejoras.

La Dra. Diane Dodd añadió que los turistas independientes no sólo buscan buena comida sino que también van a por las experiencias que puedan combinar con el entorno, el ambiente y la buena calidad de la comida y que cuando estos turistas encuentran estas experiencias, no solo están dispuestos a pagar más sino que también lo recomiendan a sus amigos. Los medios de comunicación sociales se están volviendo muy poderosos y por lo tanto, darles a los visitantes una buena experiencia vivida tiene que ser la clave para empezar.

También se dijo que hay una necesidad por parte de todos los interesados de unirse y signar una estrategia a largo termino para trabajar juntos y conseguir el máximo del excelente trabajo que se ha hecho ya a través de las diferentes organizaciones catalanas.

Acto seguido, la concejala de **Turismo de Tosa de Mar** nos presentó la nueva campaña culinaria del "Cim-i-tomba" con una muestra de la gastronomía local.

[Leer en versión original.](#)

[Read More](#)

IGCAT visita Rhodes, Candidato a Ciudad Europea de la Cultura

Agosto 1, 2015 - Los expertos de IGCAT, la Dra. Diane Dodd y Mary Miller visitaron Rhodes, en Grecia, entre el 27 y el 30 de Julio cómo parte de un programa introductorio de entrenamiento diseñado por IGCAT. Durante la visita, se siguió un encuentro entre la Dra. Diane Dodd y Alikí Moschis-Gauguet, coordinadora de la



candidatura para Rhodes cómo Capital Europea de la Cultura 2021, para debatir los planes de oferta de Rhodes para el **ECOC 2021**. La directora de IGCAT le aportó a la señora Moschis-Gauguet sus consejos y experiencia, diseñando un paquete de entrenamiento específico para la ciudad.

Todos los encuentros y talleres que se hicieron en Rhodes durante la semana se centraron en los fundamentos del primer libro de la candidatura, sobre las necesidades y los objetivos de la ciudad, la visión, las prioridades del programa, y de cómo Rhodes podría articular todo con la agenda Europea en mente.

El objetivo de la visita fue capturar los corazones y las mentes de los ciudadanos activos de Rhodes y ayudarlos con su candidatura para ser Capital Europea de la Cultura 2012. Tanto la Dra. Diane Dodd cómo Mary Miller se quedaron impresionadas por la energía y el entusiasmo

de la ciudad, acabando con una impresión general muy positiva de Rhodes y del equipo que forma la candidatura.

[Leer en versión original.](#)

[Read More](#)

Noticias del Mundo

Apoyo a Galway cómo candidata a ser Región Europea de la Gastronomía 2018



Octubre 5, 2015 - Galway fue anunciada oficialmente cómo candidata para ser Región Europea de la Gastronomía 2018 el martes pasado, en una conferencia con todas las partes interesadas, donde asistieron más de 100 participantes en la conferencia realizada a Galway Bay. Hotel. La reunión fue conducida por un gran nombre de

representantes e incluyó un taller que servirá para componer la candidatura de Galway y convertir-se en Región Europea de la Gastronomía 2018. Cinco áreas claves de enfocadas de forma prioritaria serán reproducidas en el desarrollo de preparación del libro de la candidatura, las cuales son la educación, salud, apoyo a las PIMEs, innovación, diversidad cultural y la vinculación entre zonas rurales y urbanas.

[Leer en versión original.](#)

[Read More](#)

Restaurantes de comida reciclada de Gran Bretaña se expanden por el mundo en la lucha contra el desperdicio de comida

Octubre 5, 2015 - Cuando el antiguo Chef Adam Smith abrió un pequeño café al norte industrial de Gran Bretaña hace dos años, sirviendo platos con alimentos destinados a

ser material de basureros, pensó en tener grandes aspiraciones: Luchas contra el desperdicio de alimentos mundial. " Des de el primer día me puse a alimentar al mundo y engo la intención de hacer esto", dijo el señor de Yorkshire de forma ambiciosa, y aquí diseño el camino hacia su imperio ético , va dir el senyor de Yorkshire de forma



ambiciosa, i aquí va traçar el creixement del seu imperi ètic, "el Projecte de menjar ferralla Real (RJFP)". Amb un començament molt humil en un centre comunitari al districte Armley privat de Leeds, al nord d'Anglaterra, el projecte ha anat creixent i té ara al voltant de 120 a el món, fins i tot a Austràlia, França, Corea del Sud, els EUA i, més recentment, Nigèria.

[Leer en versión original.](#)

[Read More](#)

Demostración del Turismo Gastronómico de Irlanda en su menú de la Expo Milán 2015



Octubre 5, 2015 - Los cuatro finalistas irlandeses de los premios como a la Destinación Europea de la Excelencia 2015 (EDEN) están en Failte Irlanda, para demostrar su gastronomía a la prensa italiana de la Expo Milán 2015. La Burren Food Trail, la SO Sligo Food Trail, el Cong Food Village y los productores de la región

de West Waterford explicaran a la prensa italiana que asista y a otros invitados internacionales que es lo que les convierte en una de las mejores zonas turísticas gastronómicas en Irlanda. A más, los cuatro finalistas demostraran como se cumplen los criterios para ser pre seleccionados para la Unión Europea, en los premios EDEN para celebrar estas jornadas de turismo y gastronomía local con el Burren Food Trail cómo último ganador seleccionado en Irlanda.

[Leer en versión original.](#)

[Read More](#)

Una Guía para comer de forma ética cuando viajamos

Septiembre 21, 2015 - Global Travel ha publicado una Guía dónde podemos encontrar algunos consejos interesantes para añadir un "poco de verde" a nuestros viajes. Sólo porque nos gusta viajar no significa que tengamos que dejar de prestar atención a nuestra impronta ecológica cuando estamos en camino. Seguramente, sera más fácil en casa, dónde conocemos los lugares dónde comprar artículos ecológicos, productos éticos y locales.



[Leer en versión original.](#)

[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

