



## Butlletí IGCAT

# Catalunya 2016: Regió Gastronòmica Europea – Reunió de socis



*6 de Maig 2015*

El Dimarts 5 de Maig de 2015 va tenir lloc la primera reunió de socis en el qual es van debatre i compartir idees pel proper 2016 en el qual Catalunya serà **Regió Gastronòmica Europea**. La directora de l'IGCAT, la Sra. Diane Dodd, va ser convidada a participar a

aquesta reunió per explicar el concepte darrere aquest premi i la seva plataforma. Com a secretaria d'aquesta plataforma, l'IGCAT coordina i gestiona el premi així com també dóna suport a la plataforma internacional dels seus socis regionals. La reunió va reunir al voltant d'uns 60 membres representants del sector públic, privat, el sector terciari i institucions acadèmiques que han estat identificades com a actors clau en el sector de la gastronomia catalana.

La Diane va felicitar l'equip de la candidatura per la seva destacada tasca, especialment al Sr. Domènec Vila i la Sra. Mireia Medina del Departament d'Agricultura, al Sr. Patrick Torrent i la Sra. Blanca Cros de l'Agència Catalana de Turisme i al coordinador general del C'REG 2016, Ramon Sentmartí.

La Diane va explicar breument els criteris de selecció per guanyar aquest premi i va destacar també la necessitat de diferenciació gastronòmica regional; la qual aquest premi té com a objectiu protegir.

A la reunió es va destacar la gran oportunitat que Catalunya tindrà per a promoure i desenvolupar tan ja existents com noves ofertes turístiques culturals i sostenibles; promoure els productors d'aliments, així com també la possibilitat ressaltar encara més a Catalunya al mapa culinari mundial. Es va demanar als assistents donar suport a l'equip i oferir idees que puguin contribuir al programa del 2016. Finalment també van ser convidats a la presentació oficial del Premi Regió Gastronòmica Europea 2016 que tindrà lloc a l'emblemàtic edifici de La Pedredra a Barcelona el 2 juliol 2015.

[Read More](#)

## L'IGCAT, convidat a la Conferència Europea sobre Patrimoni Cultural i Turisme Sostenible

4 de Maig 2015

El Comitè Europeu per a les Regions, la Comissió per la Política Social, Educació, Ocupació, Recerca i Cultura (SEDEC) i la Regió de Cantàbria van organitzar una conferència



europa que es va celebrar a Santander el passat 30 d'abril. La Conferència "Patrimoni Cultural i Turisme Sostenible com a contribuents clau pel desenvolupament local i regional" estava dirigit a avaluar la contribució del patrimoni cultural i el turisme sostenible en el desenvolupament regional. L'esdeveniment va ser la culminació de la tercera reunió del SEDEC i va reunir responsables polítics de tots els nivells de govern, representants d'organitzacions del patrimoni cultural i el món acadèmic els quals van debatre sobre els següents temes:

- Patrimoni Cultural Europeu – fonts i recursos
- Patrimoni Cultural i Turisme Sostenible per al desenvolupament local i regional

L'IGCAT va ser convidat a aquest gran esdeveniment per a presentar el projecte [Regió Gastronòmica Europea](#). La Sra. Diane Dodd, directora de l'IGCAT, va destacar l'objectiu del premi, el qual busca la contribució de totes les parts implicades per aconseguir una millor qualitat de vida de les regions europees mitjançant el destacament de les cultures alimentàries distintives, educar per a la millora de la salut i la sostenibilitat i estimular la innovació gastronòmica.

El Premi Regió Gastronòmica Europea és també una plataforma que involucra a les parts interessades tan de l'àmbit acadèmic com públic i privat a participar a la divulgació de

coneixements i experiències per tal d'oferir suport al creixement intel·ligent, sostenible i inclusiu de les regions. Amb aquesta presentació, la Diane va convidar a les regions a observar les oportunitats que la gastronomia està creant per a les noves indústries culturals i creatives i a unir-se al projecte que serà oficialment llançat el 2 de juliol al famós edifici de La Pedrera.

Els principals convidats a la Conferència són Yoomi Renström, president del SEDEC; José María Lasalle Ruiz, secretari de l'Estat espanyol per a la Cultura, Juan Ignacio Diego Palacios, President de Cantàbria; Cristina Mazas Pérez-Oleaga, Ministre d'Economia i Ocupació i Iñigo de la Serna, alcalde de Santander.

[Read More](#)

---

## L'IGCAT participa al 1er UNWTO – BCC Fòrum Mundial sobre Turisme Gastronòmic



28 d'April 2015

En els últims anys, la gastronomia s'ha convertit en un element essencial per als viatgers per experimentar diferents cultures i estils de vida. La gastronomia ha adquirit un paper central com a palanca per a destinacions i el consum turístic ha desenvolupat una cadena de subministrament a base de productes locals i de qualitat, així com l'establiment d'un propi nínxol de mercat. A causa d'això, [el Basque Culinary Center \(BCC\)](#) va decidir convertir-se en un membre afiliat de l'OMT a fi d'ajudar en el desenvolupament del Turisme Gastronòmic. Com a resultat d'aquesta associació, l'OMT i el BCC van convocar, juntament amb la col·laboració de Basquetour, la Diputació Foral de Guipúscoa i l'ajuntament de Donostia-Sant Sebastià, el [1er Fòrum Mundial de l'OMT sobre Turisme Gastronòmic](#) amb el principal objectiu d'impulsar el desenvolupament professional del sector proporcionant un espai d'intercanvi d'experiències i la identificació de les millors pràctiques a tot el món.

El forum va tenir lloc el 27 i 28 d'abril del 2015 a Donostia – San Sebastián i va poder gaudir de la intervenció de rellevants experts internacionals en el camp de la gastronomia mitjançant la presentació de les línies de recerca i les tendències actuals; posant de manifest les últimes tendències i desafiaments en les esferes del coneixement, de consum, gestió i comunicació.

El forum va tenir lloc el 27 i 28 d'abril del 2015 a Donostia – San Sebastián i va poder gaudir de la intervenció de rellevants experts internacionals en el camp de la gastronomia mitjançant la presentació de les línies de recerca i les tendències actuals; posant de manifest les últimes tendències i desafiaments en les esferes del coneixement, de consum, gestió i comunicació.

Diane Dodd, directora de l'IGCAT, institució coordinadora del Premi [Regió Gastronòmica Europea](#), va ser convidada a participar en la sessió - taller sobre tendències actuals en el turisme gastronòmic que va tenir lloc el 27 d'abril i en la qual també es van debatre molts altres temes importants.

Aquests inclouen les tendències significatives en turisme gastronòmic més actuals, els elements clau per a l'èxit d'una destinació de turisme gastronòmic, les fases de desenvolupament d'una destinació de turisme gastronòmic i com distingir-les, reflexions sobre fenòmens com la gastro-diplomàcia i l'inter-culturalisme, els models de govern, la conseqüència del desenvolupament turístic gastronòmic per a la política turística i la formar i importància de les bones pràctiques arreu del món.

Altres dos experts que van participar en el debat amb ella van ser el Sr. Mitsuharu Tsumura, xef del restaurant peruà Maido i el Sr. Lluís Pujol, director de Turisme Creatiu. Junts van generar una plataforma per a l'intercanvi d'experiències i la identificació de les millors pràctiques a nivell mundial, van ajudar a aconseguir una millor comprensió de les necessitats i els mitjans per millorar la gestió del turisme gastronòmic a tot el món i van transmetre iniciatives exitoses en les quals el turisme, el vi i la gastronomia están vinculats internacionalment.

[Read More](#)

---

## L'IGCAT, convidat a la inauguració de la Fira de la Maduixa de Vallalta

22 d'Abril 2015

Durant els mesos d'abril i maig de 2015, pobles de la costa del Maresme a Catalunya acullen la fira de la Maduixa. Diferents festivals i esdeveniments es duren a terme a la vall de Vallalta, que inclou Sant Pol de Mar, Sant Cebrià de Vallalta i Sant Iscle de Vallalta.



Restaurants i agricultors locals del llarg de la costa del Maresme donen suport a aquesta iniciativa prestant i oferint receptes innovadores utilitzant les maduixes cultivades a la zona. Aquestes jornades gastronòmiques es centren en aquest producte local per tal de distingir i apreciar la distintiva gastronomia local.

A la **cerimònia d'inauguració**, la Dra. Diane Dodd va parlar sobre la importància de recolzar i promoure productes cultivats a la zona i així contribuir en la imatge positiva que obté la zona (concepte de gastrodiplomàcia).

L'IGCAT ha treballat per desenvolupar el programa Regió Gastronòmica Europea, el qual recentment ha rebut el reconeixement per part de les institucions europees i que ara n'ocupa la secretaria. Dodd va expressar el seu orgull i gratitud a Sant Pol de Mar per haver acollit l'IGCAT i les oficines de la Regió Gastronòmica Europea i tanmateix, també va anunciar que

Catalunya rebrà el premi de Regió Gastronòmica el proper 2016 juntament amb la regió de Minho (Portugal), en una cerimònia que tindrà lloc el proper juliol al famós edifici de la Pedrera.

[Read More](#)

---

## L'IGCAT participa en una conferència sobre Competitivitat i Innovació a les PIMES del sector turístic a Oviedo



15 d'Abril 2015

En el marc del projecte Promoció de la Competitivitat i la Innovació de les PIMES Turístiques d'Oviedo promogut per l'Ajuntament d'Oviedo i l'Escola de Negocis EOI, s'han dut a terme una sèrie de seminaris durant el mes d'abril que han

englobat diversos temes entorn les tendències en el turisme, la gastronomia i la comunicació. El públic assistent va estar format per empreses locals, associacions de turisme i empresaris i estudiants que busquen posar en marxa idees innovadores dins el sector turístic. L'objectiu final era crear una plataforma per canalitzar l'oferta i la demanda del turisme a Oviedo.

Diane Dodd, la directora de l'IGCAT va ser convidada a participar al seminari que va tenir lloc el 14 d'abril de 2015. Va fer una presentació sobre la diversitat cultural i gastronòmica i sobre els esforços de l'IGCAT en aquest tema. La presentació de l'IGCAT va tractar temes com la preocupació de que cada vegada menys i menys propietaris dominen els mercats cultural i gastronòmic, les dietes globalitzades, els mals hàbits alimentaris, la pèrdua de tradicions i costums associades a cultures alimentàries, els models de turisme sostenible i altres temes d'actualitat. La diversitat cultural i gastronòmica són importants per la sostenibilitat, la cohesió social, l'educació, la salut i l'economia. L'IGCAT ha estat monitoritzant emocionants tendències de base on hi ha una convergència de paisatge, agricultura, gastronomia, cultures, arts i hospitalitat. El principal argument que la Diane va compartir a la conferència és que el suport per a la diversitat cultural i gastronòmica pot alimentar noves iniciatives turístiques, recolzar les PIME i proporcionar una plataforma per a la gastrodiplomàcia.

En total, 5 experts van compartir les seves visions sobre gastronomia i turisme en presentacions de 30 minuts seguides d'una taula rodona moderada per Carmen Ortiz, fundadora de "G de Gastonomía", un blog pels amants de la gastronomia. Altres ponents van ser Tino Otero, que va parlar de l'experiència dels tallers sobre l'ús de les algues a la cuina, Carlotta Casciola, qui va compartir la seva visió sobre la gastronomia com a eix central de

viatjar, i Luis Veira i Pedro Tasende, qui van parlar sobre la innovació i la comunicació en la gastronomia.

[Read More](#)

---

## L'IGCAT lidera un curs sobre Planificació i Gestió d'Esdeveniments

*31 de Març 2015*

La Dr. Diane Dodd, directora de l'IGCAT liderarà un curs del Màster en Direcció Hotelera a l'EUHT (Escola Universitària d'Hosteleria i Turisme), a Sant Pol de Mar. El curs es centrarà en la planificació i la gestió d'esdeveniments i inclourà professors



convidats com ara Clara Melluish, Caroline Couret i Ramon Sentmarti. El curs tindrà com a objectiu obrir les ments dels estudiants i donar-los algunes idees per tal de despertar la seva imaginació i creativitat, amb la finalitat que puguin desenvolupar amb èxit i gestionar un esdeveniment cultural/gastronòmic.

Molts esdeveniments o projectes culturals/gastronòmics amb un potencial important moltes vegades es deixen abandonats o fracassen en desenvolupar tot el seu potencial perquè un pla adequat de projecte no ha estat desenvolupat per donar base i coherència a la idea. Per tal de garantir l'èxit de producció d'un esdeveniment creatiu, un ha de saber com gestionar tots els aspectes del projecte: financers, tècnics, logístics, recursos humans, màrqueting, comunicació, etc.

Per a més informació sobre el curs visiti: <http://www.santpol.edu.es/ca/?dpto>

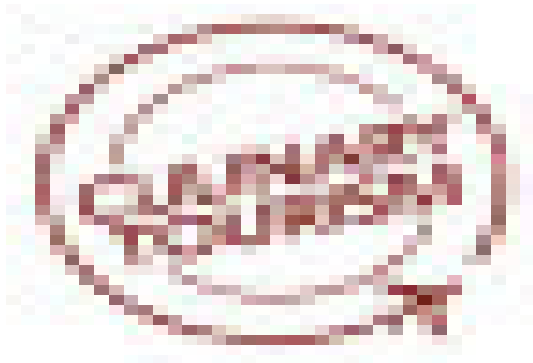
[Read More](#)

---

## Fòrum Mundial de Turisme Gastronòmic UNWTO-BBC

*31 de Març 2015*

L'IGCAT va ser present al Fòrum Mundial de Turisme Gastronòmic UNWTO-BBC que es va celebrar al Centre Culinari Basc de



Donostia/Sant Sebastià, Espanya, del 27 al 29 d'abril de 2015.

El principal objectiu del primer Fòrum Mundial UNWTO sobre Turisme Gastronòmic va ser millorar la qualitat de la gestió del sector públic en el camp del turisme gastronòmic. Durant el fòrum, experts

internacionals en la matèria van debatre sobre l'actual situació i reptes del segment turístic gourmet/gastronòmic tenint en compte les tendències de consum, la gestió de desenvolupament dels esdeveniments i la comunicació. Aquestes discussions es van portar a terme per facilitar el desenvolupament professional del sector, així com per a generar una plataforma per l'intercanvi d'experiències i la identificació de les millors pràctiques a tot el món. L'IGCAT va participar en una taula rodona sobre les noves tendències del turisme.

Pot trobar més informació sobre el Fòrum a la pàgina web: [www.culinary-tourism.com](http://www.culinary-tourism.com)

[Read More](#)

## L'IGCAT està creixent!

26 de Març 2015

Gràcies al suport de l'Ajuntament de Sant Pol de Mar, l'IGCAT ha ampliat el seu espai d'oficines! Aquest mes també ha vist l'arribada d'un nou equip dinàmic i encantador – ens complau donar la benvinguda a la Davinea Galea de Malta, a



la Nicole Lunardi i la Francesca Orlandini, totes dues estudiants de postgrau de la Universitat de Bolonya, Itàlia, i també a en Juan Matamoros i l'Annika Rösch, estudiants de postgrau de la Universitat de Wageningen, Països Baixos.

Com a Directora de Programes i recaptació de fons a l'IGCAT, la Davinea està al capdavant de la candidatura Interreg per a la plataforma de la Regió Gastronòmica Europea; la Nicole investiga sobre la diversitat cultural i gastronòmica i desenvolupa la plataforma Give2.eu; la Francesca treballa en el projecte de la Capital Europea de la Cultura i turisme social; en Juan es centra en la participació ciutadana i el desenvolupament de públic, i l'Annika gestionarà esdeveniments futurs de l'IGCAT.

L'equip central d'IGCAT, dirigit per la Dr. Diane Dodd, segueix centrat en les seves àrees d'especialització – en Bernat Canal desenvolupant les bases de dades i programes de tecnologies de la informació, la Clara Melluish investigant iniciatives sobre gastrodiplomàcia i assistint la plataforma de la Regió Gastronòmica Europea. També estem molt agraïts per el

suport continu de la Núria Castellanos Llaussàs, associada de l'IGCAT que edita la nostra Newsletter bimensual en català.

[Read More](#)

---

## Propers esdeveniments

# L'ART DE LA GASTRONOMIA: Diversitat cultural i gastronòmica – Convocatòria de propostes!



*De l'1 al 3 de Juliol 2015*

La segona edició de l'Art de la Gastronomia: Diversitat cultural i gastronòmica es celebrarà de l'1 al 3 de juliol de 2015 a Barcelona. Aquesta edició es centrarà en els reptes que planteja l'ampliació de mercat. Contra un context d'acords de lliure comerç

actualment a mig camí entre els Estats Units i la Unió Europea, els experts de l'IGCAT exploraran noves iniciatives que s'estan desenvolupant per recolzar la diversitat cultural i gastronòmica.

A l'agenda també hi ha el nou tema de Gastrodiplomàcia – "L'acte de guanyar els cors i les ments a través de l'estomac" (Rockower, 2010). S'examinarà com les autoritats nacionals i locals desenvolupen relacions internacionals a través de la gastronomia i la cultura.

Es convida als experts interessats a enviar les seves propostes (500-2.000 paraules) a [info@igcat.org](mailto:info@igcat.org) fins el 15 de maig de 2015.

El programa complet es donarà a conèixer en breu. Per a més detalls sobre els temes específics explorats, siplau descarregui la nostra guia [Art of Food July 2015 – Call for Papers](#) o envia un correu electrònic a [info@igcat.org](mailto:info@igcat.org).

[Read More](#)

---

## Leeds es prepara pel Festival Gastronòmic

*5, 6 i 7 de Juny 2015*



El festival anual va contribuir en atraure fins a 3.126.699 persones al centre de la ciutat l'any passat. El tema del festival d'enguany, que s'espera que sigui major, és el descobriment; i els organitzadors han convidat i desafiat amants de la gastronomia d'arreu del país per provar coses noves.



La celebració de dues setmanes també demana als negocis locals que s'enregistrin de forma gratuïta per formar part del festival que culmina en el Yorkshire Post Food and Drink Show in Millenium Square (5, 6 i 7 de juny). El festival, organitzat per l'Ajuntament de Leeds en col·laboració amb el Yorkshire Post, espera superar la participació d'unes 200 empreses locals el 2014 i aspira a convertir-se en un dels festivals gastronòmics urbans més importants del Regne Unit.

[Llegir en versió original](#)

[Read More](#)

---

## Notícies d'arreu del món

### El top 10 de les conferències de Tendències Gastronòmiques



*22 d'Abril 2015*

L'Associació Internacional de Centres de Conferències (IACC) ha anunciat el top 10 de les conferències de tendències gastronòmiques del 2015, les quals influenciaran les decisions de càterring de les conferències de tot el món. Segons l'IACC,

les tendències ajudaran als planificadors a prendre decisions apropiades de càterring per complaure als assistents de les conferències arreu del món.

[Llegir en versió original](#)

[Read More](#)

---

# Les ciutats més barates d'Europa

25 de Març 2015

Ja ho has sentit molt en els últims mesos: Europa és més barata del que ha estat en molt de temps. Ara és el moment per descobrir-la. Europa però, és un lloc gran. Aleshores, on has d'anar per treure'n el màxim profit?



[Llegir en versió original](#)

[Read More](#)

---

## Què signifiquen els canvis en les relacions entre els Estats Units i Cuba pel Turisme del Carib?



24 de Març 2015

L'embargament dels Estats Units en el comerç amb Cuba, imposat el 1960, va crear una anomalia que ha desafiat durant molt de temps la geografia, la tecnologia i la globalització. Tot i que els viatgers nord-americans estan cada vegada més

familiaritzats amb llocs distants d'Europa, la Xina, l'Índia i altres llocs, se'ls ha prohibit legalment visitar l'illa més gran del Carib, a gairebé tant sols 145 quilòmetres de Key West, Florida. Això està a punt de canviar.

El passat desembre, el govern d'Obama va relaxar les restriccions de viatge, assenyalant el principi de la fi de la prohibició de viatjar – i, molt possiblement, el ressorgiment d'un important mercat per a les companyies aèries nord-americanes, les cadenes hoteleres, les empreses de lloguer d'automòbils i similars. Quin impacte tindran a curt i a llarg termini aquests canvis en les regulacions dels Estats Units pels viatges cap a Cuba?

[Llegir en versió original](#)

[Read More](#)

---

# Aarhus rep la seva esperada estrella Michelin

27 de Febrer 2015

Aarhus sovint viu a l'ombra de Copenhagen, però la segona ciutat més gran de Dinamarca ja no ocupa un lloc secundari quan es tracta de gastronomia. Tres restaurants d'Aarhus van rebre estrelles Michelin així com la primera Guia Michelin de Ciutats Nòrdiques va ser presentada a Stockholm.



[Llegir en versió 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](mailto: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](mailto:info@igcat.org)

You have received this email because you have subscribed to [igcat.org](http://igcat.org) as [fabrizia.igcat@gmail.com](mailto:fabrizia.igcat@gmail.com). If you no longer wish to receive emails please [unsubscribe](#)  
© 2017 Igcat.org, All rights reserved

