



## IGCAT: La veu del experts



En aquesta edició, la veu del experts ve directament d'Àsia. La Dra. Jutamans Jan Wisansing és una associada d'IGCAT i directora del [Perfect Link Consulting Grup](#) a Tailàndia. Amb més de 18 anys d'experiència en l'ensenyança del Turisme, també ha creat eines per formar en termes de sostenibilitat a diferents líders comunitaris.

**Repensem com consumim: el nostre menjar, el nostre patrimoni i el nostre**

**futur.**

Mirant cap el nostre futur, ple de reptes, primer de tot hem de pensar en el que hem fet per la nostre natura, que és el que hem perdut i de fet, que necessitem per a sobreviure en aquest planeta. Recentment hem vist un missatge provocatiu en que "la natura està parlant", assenyalant en certa manera que el món no necessita realment els humans. La naturalesa pot evolucionar. Ha estat evolucionant de fet, sempre. Podem nosaltres, els humans, evolucionar també? Anem a encarar el futur, simplement preguntant-nos a nosaltres mateixos com podríem canviar la manera que tenim de consumir per viure!

La manera en que el nostre sistema d'agricultura tradicional ha canviat en un sistema industrial ha dirigit l'atenció que hi havia en la diversitat alimentària i el patrimoni gastronòmic cap a la millora de l'alta productivitat. Durant aquest procés, ens hem anat enverinant. L'alta exposició a pesticides està causant un percentatge molt elevats de malalties en els grangers i les seves famílies. Els grangers, tenen un 40,8% més de patir malalties cardiovasculars. Per tot el món, hem sigut testimonis de que la mitja de grangers i les seves famílies estan tenint un 79,5% superior d'incidències per leucèmia i limfomes. Els homes grangers tenen un increment

del 136,7% de càncer de pròstata. Des de principis del segle XX, el 75% de la diversitat de cultius s'ha perdut en els camps de cultius.

Potser hem oblidat el "perquè" de tenir estacions, perquè vivim en diferents territoris, perquè tenim una saviesa al nostre entorn local, mirant d'ensenyar-nos en tot moment com adaptar-nos a la natura per sobreviure. L'estacionalitat ens dóna diferents productes per alimentar-nos en diferent entorns, i ho hem acabat acomodant tot en un sistema industrial.

Més gran no és sempre millor. Més no és sempre millor.

Per el 2050, una població mundial de 9 bilions necessitarà un 70% més de menjar del que es consumeix avui. Alimentar aquesta vasta quantitat de població d'una forma nutritiva i sostenible ens demanarà fer grans millores en el nostre sistema global d'alimentació - el que dóna els mitjans de vida dels grangers com productes més nutritius per als consumidors. Necessitem un millor ús per a la biodiversitat en l'agricultura i sistemes d'agricultura més sostenibles i resistent. Com a consumidors particulars, podem fer canvis significatius tant sols preguntant-nos aquestes 4 preguntes:

- Coneixes l'origen dels ingredients del teu menjar?
- Compres els teus ingredients en mercats de proximitat?
- Cuines a casa?
- Parles sobre menjar?

Quants heu respòs que S!!!

[Read More](#)

---

IGCAT News

## **La sisena Reunió dels membres de la Plataforma de la Regió Europea de Gastronomia va tenir lloc a Bergamo**

*Octubre 1, 2015* - La Sisena reunió entre els membres de la Plataforma de la Regió Europea de la Gastronomia, organitzat per IGCAT i allotjat per la Universitat de Bergamo, Itàlia, va tenir lloc el 30 de Setembre i l'1 d'Octubre del 2015. Vint companys de les regions que han fundat la



plataforma van assistir a la reunió i van explicar les activitats que s'estaven portant a terme conjuntament amb diferents col·laboracions, així com el Títol Europeu de joves cuiners que serà celebrat a Catalunya durant el seu any com a portador del títol.

La reunió va aprovar també les propostes per els ambaixadors per els projectes i va condecorar de forma honorífica a Anton Rombouts, Alcalde de Hertogenbosch per el seu compromís amb el títol.

La segona part de la reunió es va centrar en desenvolupar una estratègia interna i externa per a la plataforma i per a les regions. Donat el gran interès regional, nacional e internacional, abans de que comenci el primer any d'aquest títol, es va veure que la plataforma necessita posar en practica un pla per aquest tema el més aviat possible.

La pròxima reunió tindrà lloc el març del 2016 a plataforma necessita posar en practica un pla per aquest tema el més aviat possible. La pròxima reunió tindrà lloc el març del 2016 a North Brabant.

[Read More](#)

---

## La cerimònia d'entrega del títol de la Regió Europea de Gastronomia 2017 va tenir lloc a l'Expo Milà 2015

*Setembre 30, 2015* - La cerimònia del títol de les Regions Europees de la Gastronomia 2017 va tenir lloc durant la setmana del turisme gastronòmic, a l'Expo Milà 2015. La cerimònia que va ser allotjada per DG Growth i va començar amb Silvia Draghi, Cap de Politiques per la direcció general de Mercats Interns, Industria, Emprenedoria i PIMES, Mauro Paroloni, Comissari regional de Llombarda i la Dra. Diane Dodd, Directora de l'IGCAT.



Tres noves regions són les premiades amb el títol de Regió Europea de la Gastronomia 2017: la regió d' Aarhus/Dinamarca Central, la regió de Riga-Gauja i la regió de Llombarda oriental. El títol va ser presentat als membres de cada per el professor Dr. Jordi Tresserras de la Universitat de Barcelona.

El Dr.Tresserras un antic coordinador de la xarxa IBERTUR del Patrimoni, Turisme i desenvolupament local i membre fundador del comitè científic en Interpretació del patrimoni d'ICOMOS. A més, també és assessor en el camp del turisme membre fundador del comitè científic en Interpretació del patrimoni d'ICOMOS. A més, també és assessor en el camp del turisme cultural i gastronòmic per a diferents organitzacions internacionals com: l'Agència Espanyola de Cooperació Internacional, Council of Europe, UNESCO i la UE.

[Read More](#)

---

## IGCAT a l'EXPO Milà 2015



*Setembre 28, 2015* - L'Expo 2015 és una exposició universal que ha està essent organitzada per Milà, Itàlia i utilitzant el lema de Alimentant el planeta, Energia per a la vida, un esdeveniment global que ha atret a més de 9 milions de visitants en els seus primers 3 mesos i que espera atreure a més de 20 milions de visitants del 1 de Maig fins

al 31 d'Octubre del 2015. Fonts ([www.italiangoodnews.com](http://www.italiangoodnews.com)).

La comissió europea ha organitzat la setmana del turisme gastronòmic dins del marc de l'EXPO-Milà. El interès creixent en la gastronomia brinda una oportunitat única per al turisme i la indústria alimentària. Durant la setmana del turisme gastronòmic espera reunir dins d'una mateixa sala els agents principals del sector turístic (representants de la indústria, organitzacions internacionals, ONG's, líders d'opinió, petites empreses i autoritats regionals i nacionals) a debatre el futur del turisme gastronòmic.

Del 28 al 30 de Setembre, dins del marc de la setmana del turisme gastronòmic de la Comissió Europea, es farà la cerimònia d'entrega del títol de Regió Europea de Gastronomia 2017 i desvelarem els programes de les regions europees del 2016. Dra. Diane Dodd, Directora de l'IGCAT ens presentarà el projecte de la Regió Europea de Gastronomia i el professor Jordi Tresserras de la Universitat de Barcelona presentarà els premis.

[Read More](#)

---

## IGCAT participa en un esdeveniment a la Fira No Frills de Bergamo

Setembre 25, 2015 - La Dra. Roberta Garibaldi, membre de la junta d'IGCAT i directora del CesTIT, Centre d'estudis de Turisme de la Universitat de Bergamo, té el plaer d'introduir un esdeveniment a la Fira No Frills. Menjar i Turisme: una parella guanyadora, un taller que té lloc el dissabte 26 de Setembre i que és organitzat per No Frills a Milà-Bergamo (Itàlia). La Dra. Garibaldi ens presentarà algunes consideracions, bones practiques i dades sobre l'oferta de Turisme i menjar.



La trobada és una ocasió per a debatre altres aspectes com el realçament de l'oferta turística local, així com la innovació la creativitat, inspirat en les bones practiques internacionals.

A més a més, la plataforma i el títol de la Regió Europea de Gastronomia serà presentat i altres regions tindran la oportunitat de conèixer més i participar en la xarxa internacional. East Lombardy ha sigut escollida Regió Europa de Gastronomia 2017 juntament amb la regió de Aarhus/Dinamarca central (Dinamarca) i la regió de Riga-Gauja (Letònia). No frills té lloc a la fira de Bergamo, del 24 al 26 de Setembre de 2015 i és la fira més important de Turisme a Itàlia.

[Read More](#)

---

## Minho i Catalunya presenten els seus programes per 2016 al SEDEC, Comitè de les Regions



Octubre 5, 2015 - Minho i Catalunya van presentar els seus programes per el 2016, any que seran oficialment portadors del Títol de Regió Europea de la Gastronomia, en un esdeveniment dut a terme per la Comissió SEDEC del comitè de les Regions a Brussel·les.

Yoomi Renström, que ocupa un lloc en el Comitè SEDEC (The Commission for Social Policy, Education, Employment, Research and Culture ) va inaugurar l'esdeveniment i va comentar que trobava molt interessant aquest títol des de que va saber que es basava en recolzar la diversitat i la cultura gastronòmica.

Dra. Diane Dodd, Directora de l'IGCAT, va explicar a tots els membres del SEDEC que el títol i la plataforma de les Regions Europees de Gastronomia son una gran oportunitat per a que les

regions puguin guanyar visibilitat internacional i que, degut a que el títol es assignat per a un jurat internacional extern, també li atorgava credibilitat. Va assenyalar que tant Minho com Catalunya estan utilitzant el títol de moltes maneres per aconseguir nous reptes a les seves regions així com també han trobat una oportunitat d'aportar iniciatives i atraure als inversors per a projectes i noves idees que recolzen la creativitat gastronòmica, l'educació i l'emprenedoria.

Acte seguit, les dues regions van tenir la oportunitat de convidar als assistents a una degustació de productes de les regions i a parlar més sobre els seus programes.

[Read More](#)

---

## L'IGCAT torna i presenta el seu nou equip

*Setembre 9, 2015* - Després d'una petita pausa a l'Agost, l'IGCAT està tornant a la feina amb energies renovades i té el plaer de presentar-vos el seu nou equip internacional, escollit per a continuar, millorar i construir projectes actuals i nous. El més destacable és la nova sots directora Davinia Galea, que principalment estarà encarregada dels projectes de patrocini i captació de fons. Així també, estem encantats de presentar els nostres dos nous associats, Jordi Vegas i Le Minh Tuan. Si voleu veure més detalls sobre l'equip d'IGCAT, podeu entrar [aquí](#).



[Read More](#)

---

## L'IGCAT va participar en un debat de Gastronomia i Turisme



*Setembre, 1 2015* - L'IGCAT va participar en un debat sobre Gastronomia i Turisme que va tenir lloc l'1 de Setembre a Tossa de Mar, on el principal tema va ser sobre la importància de la comunicació i el periodisme gastronòmic per a les gastro destinacions. El Seminari, dissenyat per LABPATC, IBERTUR i la UB, va ser ben

organitzat per la ciutat de Tossa de Mar, com a part de la mateixa població per a promocionar i re inventar la seva imatge com a gastro destinació.

L'esdeveniment va reunir a diferents representats d'institucions per a debatre els diferents aspectes del tema principal i va ser introduït per la Regidora de Turisme de Tossa de Mar, Àngels Pujals Vila i el Dr. Jordi Tresserras (LABPTAC, Universitat de Barcelona, IBERTUR, UNESCO).

Durant el matí, els participants van tenir un debat molt constructiu i endreçat, gràcies a en Toni Massanés, director de la Fundació Alicia, i el Dr. F.Xavier Media (UNESCO, UOC) que van dirigir la trobada.

La importància del màrqueting i de la creació de marques gastronòmiques per a promoure una destinació com Tossa de Mar va ser considerada per:

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

El debat va subratllar la importància de tenir una estratègia a llarg termini i en aquest aspecte, l'IGCAT espera que els participants es vulguin unir als diferents interessats i organitzacions que ja s'han compromès amb Catalunya, Regió Europea de la Gastronomia 2016 per a posar a lloc una estratègia a llarg termini que pugui impulsar al posseïdor del títol per a molts anys d'aquí a endavant.

La iniciativa portada a Tossa de Mar, no tant sols beneficiarà a la ciutat, sinó que també, juntament amb altres grans iniciatives, com les de l'IGCAT a Sant Pol de Mar, Fundació Alicia al Bages, Catalunya, Regió Europea de la gastronomia 2016 i la campanya de la Cuina Catalana, es promourà i s'intensificarà la imatge internacional de Catalunya com a destinació gastronòmica.

Tana Collados va apuntar que la visibilitat és la clau (sinó som visibles, no existim) i que per tant més iniciatives de comunicació són necessàries a nivell local, regional e internacional. Al mateix temps, es va veure que la qualitat del tuisme gastronòmic encara tenia lloc per a la innovació i les millores.

Diane Dodd va afegir que els turistes independents no tant sols busquen bon menjar sinó que també van a per les experiències que puguin combinar l'entorn, l'ambient i la bona qualitat del menjar i que quan aquests turistes troben aquestes experiències, no tant sols estan disposat a pagar més sinó que també ho recomanaran als seus amics. Els mitjans de comunicació socials s'estan tornant molt poderosos i per tant, donar-li als visitants una bona experiència viscuda ha de ser la clau per a començar.

També es va dir que hi ha una necessitat per a tots els interessats d'unir-se i signar una estratègia a llarg termini per a treballar junts i aconseguir el màxim del gran treball que s'ha fet ja a través de les diferents organitzacions catalanes.



Acte seguit, la regidora de Turisme de Tossa de Mar ens va presentar la nova campanya culinària del Cim-i-Tomba amb una degustació de la gastronomia local.

[Read More](#)

---

## L'IGCAT visita Rhodes, Candidat a Ciutat Europea de la Cultura

Agost 1, 2015 - Els Experts d'IGCAT, Diane Dodd i Mary Miller van visitar Rhodes, Grècia, del 27 al 30 de Juliol com a part d'un programa introductori d'entrenament dissenyat per l' Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Art i Turisme (IGCAT). La visita va seguir una trobada entre la Dra. Diane Dodd i Alikí Moschis-Gauguet,



coordinadora de la candidatura per a Rhodes com a Capital Europea de la Cultura 2021, per debatre els plans de l'oferta de Rhodes per a l'ECOC 2021. La directora de l'IGCAT li va aportar a la Senyora Moschis-Gauguet els seus consells i la seva experiència, dissenyant un paquet d'entrenament específic per a la ciutat.

Tots els tallers i les trobades que es van fer a Rhodes durant la setmana es van centrar en les fundacions del primer llibre de la candidatura - les necessitats i els objectius de la ciutat, la visió, les prioritats del programa - i de com Rhodes podria articular-ho tot amb l'Agenda Europea en ment.

L'Objectiu de la visita va ser capturar els cors i les ments dels ciutadans actius de Rhodes i ajudar-los en la seva candidatura per a ser Capital Europea de la Cultura 2021. Tan com Diane Dodd com Mary Miller van quedar força impressionades per l'energia i l'entusiasme de la ciutat, acabant amb una impressió general molt positiva de Rhodes i el seu equip de la candidatura.

[Read More](#)

---

[Notícies d'arreu del Món](#)

## Recolzament a Galway com a candidata a ser Regió Europea de la Gastronomia 2018





Octubre 5, 2015 - Galway va ser anunciada oficialment com a candidata per a convertir-se en Regió Europea de la Gastronomia 2018 el dimarts passat, en una conferència amb totes les parts interessades a la qual van assistir més de 100 participants en la conferència realitzada al Galway Bay Hotel.

La reunió va ser conduïda per un gran nombre de representants i va incloure un taller que servirà per compondre la candidatura de Galway per a convertir-se en la Regió Europea de Gastronomia 2018. Cinc àrees claus d'enfocament van ser prioritzades pels participants en l'esdeveniment, que seran reproduïdes en el desenvolupament del llibre de preparació. Les àrees prioritàries són l'educació, salut, suport a les PIME, la innovació, la diversitat cultural i la vinculació entre les zones urbanes i rurals. [Llegir en versió original](#)

[Read More](#)

---

## Restaurants de menjar reciclat de Gran Bretanya s'expandeix per el món en la lluita contra el malbaratament de menjar

Octubre 5, 2015 - Quan l'antic xef d'Adam Smith va obrir un petit cafè al nord industrial de Gran Bretanya fa dos anys, servint plats amb aliments destinats a ser material de la deixalleria, va pensaren tenir grans aspiracions: Lluitar contra el malbaratament d'aliments mundial. "Des del primer dia em vaig posar a alimentar el món i tinc la



intenció de fer això", 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. [Llegir en versió original](#)

[Read More](#)

---

# Demostració del Turisme Gastronòmic d'Irlanda en el seu menú a l'Expo Milà 2015



Octubre 5, 2015 - Els quatre finalistes irlandesos dels premis com a la Destinació Europea d'Excel·lència 2015 (EDEN) estan amb Failte Irlanda, per demostrar la seva Gastronomia a la premsa italiana de l'EXPO de Milà 2015. La Burren Food Trail, la SO Sligo Food Trail, el Cong Food Village i els productors de la regió de la regió de West

Waterford explicaran a la premsa italiana que assisteixi i altres convidats internacionals precisament que és el que els converteix en una dels millors zones turístiques d'aliments a Irlanda,. A més, els quatre finalistes demostraran com es compleixen els criteris per ser pre seleccionats per a la UE, en els premis EDEN per celebrar aquestes jornades de Turisme i Gastronomia local amb el Burren Food Trail últimament seleccionat com el guanyador d'Irlanda en general. [Llegir en versió original](#)

[Read More](#)

---

## Una Guia per a menjar de forma ètica quan viatgem

Setembre 21, 2015 - Global Travel ha publicar una Guia on podem trobar alguns consells interessant per afegir una "mica de verd" als nostres viatges. Tant sols perquè ens agrada viatjar no significa que tinguem que deixar de posar atenció a la nostra petjada ecològica quan estiguem de camí.

Segur, que pot ser més fàcil a casa, on coneixem més els llocs on comprar articles ecològics, productes ètics i locals...

[Llegir en versió original](#)



[Read More](#)

**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](#) as [fabrizia.igcat@gmail.com](mailto:fabrizia.igcat@gmail.com). If you no longer wish to receive emails please [unsubscribe](#)

© 2017 Igcata.org, All rights reserved

