



Butlletí IGCAT

Catalunya, Regió Europea de la Gastronomia 2016



3 Juliol 2015

Com a part de l'esdeveniment L'Art de la Gastronomia, el títol de Regió Europea de la Gastronomia 2016 va ser atorgat a la regió de Minho, Portugal i Catalunya, Espanya. Un destacat grup d'entitats locals i internacionals; responsables polítics i

periodistes van estar presents als diferents actes a La Pedrera. Després de ser rebuts pel Conseller d'Empresa i Ocupació el Sr. Felip Puig, diversos acadèmics, així com professionals de Catalunya, van abordar temes com la gastronomia i el turisme, la salut i la nutrició, la cuina, la tradició i l'educació en la gastronomia.

El Director General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries, de la Conselleria d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, el Sr. Joan Girona, va tancar l'esdeveniment amb algunes observacions finals i va convidar als assistents a la degustació de productes locals i cuina catalana.

La Casa Milà, més coneguda pel nom de La Pedrera va ser construïda per Antoni Gaudí entre el 1906 i 1912 i va exercir com a magnífica ubicació per a aquest gran esdeveniment. Aquest edifici arquitectònic únic ha estat afegit a la Llista de Patrimoni Mundial de la UNESCO l'any 1984. A més d'acollir la Fundació Catalunya La Pedrera, és un punt de referència a Barcelona per a conferències i exposicions relacionades amb l'art i la cultura.

[Read More](#)

Anunciades les Regions Europees de la Gastronomia 2017

6 Juliol 2015

El títol de Regió Europea de la Gastronomia pel 2017 va ser recomanat a tres regions candidates: **Bergamo** - **Est Lombardia**(Itàlia); **Aarhus** - **Regió de Dinamarca Central**(Dinamarca) i la **Regió de Riga-Gauja**(Letònia). L'acte va tenir lloc el passat 3 de juliol del 2015 a la **Fundació Alícia** de Barcelona.



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

El jurat internacional, presidit per Carlos Fernandes, de l'Institut Politècnic de Viana do Castelo, Minho (Portugal) i format per altres membres de l'European Region of Gastronomy - Prof. Ilie Rotariu de la Universitat Lucian Blaga de Sibiu; Blanca Cros de l'Agència Catalana de Turisme; Claire Robert del Conservatori Internacional de Cuines Mediterrànies; Anja van Hout de l'Agrifood Capital.

També però, hi van tenir rellevància experts externs a l'IGCAT com el Prof. Janez Bogataj de la Universitat de Ljubljana i Ilona Sares de ProAgria North-savo. Cada un d'ells va felicitar cada regió i els van proporcionar diferents recomanacions.

El jurat va quedar impressionat amb el gran treball realitzat per totes les regions candidates en la preparació i presentació de les seves candidatures i van comentar com cada regió havia aconseguit integrar les diferents àrees d'enfocament de la Regió Europea de la Gastronomia molt bé en el seu programa, que presenta una visió a llarg termini tan de l'esdeveniment com del seu llegat. Les tres regions tenien fortaleses gastronòmiques obvis en els quals posar en pràctica els seus programes, amb un fort compromís per part dels socis regionals i amb un gran nombre d'institucions públiques, privades i del tercer sector interessades.

Les tres regions van ser recomanades a obtenir el títol ja que les tres propostes es complementaven entre sí. A l'est de la Lombardia, la candidatura posa èmfasi en la cultura viva; la de la regió de Riga-Gauja posa el focus en el patrimoni natural; i la regió d'Aarhus/Dinamarca Central es centra en la innovació com a font per recuperar el patrimoni perdut. Es creu que les tres regions es beneficiaran enormement de l'experiència que representa ser Regió Europea de la Gastronomia gràcies als diferents enfocaments que adopta cada regió.

El jurat també va tenir recomanacions per a cada regió, entre les quals es va destacar la manera d'incloure la població local en les seves propostes i com promoure la col·laboració entre les PIME a nivell europeu.

El premi oficial del títol es durà a terme en una cerimònia que se celebrarà el 29 setembre de 2015 a l'EXPO de Milà.

[Llegir en versió original](#)

[Read More](#)

Excursió a la Fundació Alícia



3 Juliol 2015

Durant el tercer i últim dia de l'esdeveniment L'Art de la Gastronomia, els participants van ser convidats pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació i per l'Agència Catalana de Turisme a la Fundació Alícia a Sant Fruitós del Bages (Barcelona).

La Fundació Alícia és un centre de recerca dedicat a la innovació tecnològica aplicada a la cuina, a la millora dels hàbits alimentaris i a l'avaluació del patrimoni gastronòmic i culinari. La Fundació va ser creada el 2003 amb l'objectiu de promoure una alimentació saludable.

Després de la visita guiada per la Fundació liderada pel director Toni Massanes i l'investigador Ramon Sentmartí, les ciutats candidates al títol de Regió Europea de la Gastronomia pel 2017 van presentar les seves candidatures: Est Llobardia (Itàlia), Regió de Riga – Gauja (Letònia) i Aarhus/Regió Dinamarca Central (Dinamarca).

Cada regió candidata va presentar el seu programa davant el jurat i tots els participants a l'esdeveniment L'Art de la Gastronomia, amb l'objectiu d'aconseguir ser la regió guardonada amb el títol de "Regió Europea de la Gastronomia 2017".

Els objectius principals de la candidatura de l'Est de Llobardia estan basats en millorar l'oferta vinícola i gastronòmica integrant-les en els programes turístics i promocionant un sistema local de menjar sostenible. Altres factors clau de la candidatura de Llobardia són educar, formar i impulsar la participació ciutadana en moviments socials.

El programa de la regió de Riga – Gauja té com a objectiu crear consciència local i internacional de Letònia com a una destinació gastronòmica mitjançant la promoció de 12 productes de temporada locals (rhubarb, alatzà, bedoll, saba d'aurò, bagra, guindes, etc.)

En el llibre titulat "Rethinking good food", la regió d'Aarhus/Dinamarca Central es presenta com a regió gastronòmica emergent i presenta una oportunitat única per a facilitar la col·laboració entre xefs i la indústria alimentària. Les quatre àrees principals del programa són: col·laboració, sostenibilitat, educació i participació ciutadana.

Mentre s'esperava la decisió del jurat, els participants a l'esdeveniment "L'Art de la Gastronomia" van tenir la oportunitat de gaudir i degustar diferents begudes i menjars de les diferents regions candidates.

Els membres del jurat per a l'edició 2017 van ser representants de la plataforma així com també experts externs a l'IGCAT: Prof. Dr Ilie Rotariu, Blanca Cros, Claire Robert, Anja van Hout, Carlos Fernandes, Iñaki Gaztelumundi, Ilona Sares i Janez Bogataj. Van acordar per unanimitat que les tres regions candidates serien guardonades amb el títol de Regió Europea de la Gastronomia el proper 2017.

[Read More](#)

L'Art de la Gastronomia: sessió sobre "gastrodiplomàcia"

3 Juliol 2015

Com a part de l'esdeveniment L'Art de la Gastronomia, experts internacionals de l'IGCAT van presentar la seva investigació feta en el camp de la gastrodiplomàcia per debatre diversos aspectes en la sessió que va tenir lloc el passat dijous 2 de juliol al



Museu Nacional d'Història de Catalunya a Barcelona, amb la col·laboració de l'Agència Catalana de Turisme. La sessió va ser presidida per Clara Melliush, que va fer una breu introducció als conceptes més amplis entorn la gastrodiplomàcia, qüestionant si es tractava d'un cas de promoció o intercanvi.

Els altres tres ponents van oferir exemples pràctics de les teories acadèmiques – Caroline Cavalcanti de Melo, de la Universitat de Lisboa va descriure l'iniciativa recent "Gout de France/Good France" de la French Foreign Affairs Ministry; Tanja Strugar, de la League of Experts de Belgrad va detallar diversos orígens asiàtics de gastrodiplomàcia; i Pelle Øby Andersen, director del Food Organisation de Dinamarca, va explicar el seu treball en associar organitzacions públiques i privades per promoure la gastronomia i l'agricultura daneses.

Els ponents es van unir després amb el públic per debatre en un seminari més ampli qüestions sobre si la gastrodiplomàcia sempre ha estat un cas de marca de país o si els intercanvis culturals podrien estar en joc; i si les preocupacions sobre la protecció de la diversitat gastronòmica són compatibles amb les iniciatives de la gastrodiplomàcia.

[Read More](#)

5ª Reunió dels socis de la Regió Europea de la Gastronomia



2 Juliol 2015

La cinquena reunió dels socis de la Regió Europea de la Gastronomia va tenir lloc el passat dimecres 1 de juliol a la seu del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de Barcelona. La reunió, organitzada per l'IGCAT, va comptar amb la

participació dels socis de les regions de Minho (Portugal), Nord-est Brabant (Holanda), Dinamarca central (Dinamarca), Llombardia (Itàlia), Marsella - Provença (França), Riga-Gauja (Letònia), Valletta (Malta), Sibiu (Romania) i Catalunya.

Durant la reunió, els socis van informar sobre les principals activitats que han tingut lloc des de l'última reunió i han debatut sobre qüestions financeres i econòmiques. Van confirmar la decisió de proclamar Diane Dodd Presidenta de l'IGCAT, d'Eva Canaleta per assumir el paper de secretària de l'organització i van nomenar a quatre membres de les regions associades de l'ERG (European Region of Gastronomy) per unir-se a la junta IGCAT. D'altra banda, van començar a revisar i debatre sobre l'interès de regions potencials per esdevenir membres nous.

Amb el suport de l'Agència Catalana de Turisme.

[Read More](#)

L'Art de la Gastronomia: Conferència sobre Diversitat Cultural i Gastronòmica

2 Juliol 2015

La 2ª Edició de l'Art de la Gastronomia: Diversitat Cultural i Gastronòmica va començar la tarda del dimecres 1 de juliol a Barcelona. Aquesta edició va tenir com a objectiu explorar dues àrees d'interès: el lliure comerç i els seus impactes sobre la diversitat cultural i gastronòmica; i la "gastrodiplomàcia".



La directora de l'IGCAT, Diane Dodd, va donar la benvinguda als participants a l'esdeveniment que va tenir lloc a l'auditori del Museu d'Història de Catalunya ubicat en un antic magatzem de comerç del 1881 i que és l'únic

edifici de l'antic port industrial de Barcelona que encara es conserva. L'edifici va ser transformat en museu el 1996 i té l'objectiu de donar a conèixer la història i cultura catalana tan a Catalunya com a l'estranger.

El primer tema del qual es va parlar va ser escollit ja en l'edició del 2014 on els participants van analitzar els reptes plantejats per l'ampliació dels mercats. Les preocupacions sobre l'efecte en sectors específics com ara en l'agricultura, la indústria, els productes i serveis culturals, la gastronomia, el turisme, etc.). Aquest tema va sorgir com a resultat de l'Acord Econòmic i Comercial Global (CETA) entre la UE i Canadà i, posteriorment el de l'Associació Transatlàntica pel Comerç i la Inversió (TTIP) entre la UE i els EUA. Aquests dos acords de lliure comerç s'estan negociant actualment i establiran el marc jurídic per al comerç transatlàntic en el futur. En la sessió es van explorar les implicacions legals i es van dirigir els reptes de la protecció de la diversitat cultural i gastronòmica en el futur. També es va explorar el potencial del turisme en el suport a la diversitat cultural i gastronòmica. La sessió va comptar amb tres distingits ponents principals: la Professora Roberta Garibaldi, de la Universitat de Bèrgam, Itàlia; la Professora Janez Bogataj, de la Universitat de Ljubljana, Eslovènia; i el Doctor Jutamas Wisansing, de Perfect Link Consulting Group Co.

L'IGCAT creu que els esdeveniments d'avui en dia tenen lloc en regions on hi ha una convergència entre el turisme, la cultura, les arts i la gastronomia. Amb aquest objectiu en ment, tres grups van debatre de quina manera la diversitat cultural i gastronòmica pot ser un motor pel turisme, les claus per l'èxit en una destinació gastronòmica turística, el perfil del turista gastronòmic típic, com les regions i les ciutats poden recolzar la diversitat cultural i gastronòmica, i com es pot mesurar el recolzament del públic cap a aquesta diversitat cultural i gastronòmica.

Amb el suport de l'Agència Catalana de Turisme

[Read More](#)

Reunió INTERREG de la Regió Europea de la Gastronomia



1 Juliol 2015

El 30 de juny l'IGCAT va organitzar una reunió dels nou socis regionals fundadors de la Regió Europea de la Gastronomia al Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de Barcelona. La reunió es va portar a terme per determinar el pla d'acció, el pressupost i altres passos en el procés d'un projecte compartit que ha estat anomenat EUREGa (Regió Europea de la Gastronomia). Els òrgans representatius de les nou regions

fundadores van estar presents per participar en els debats sobre el projecte, el qual es presentarà al programa INTERREG Europe.

INTERREG Europe co-finança projectes per tal de permetre l'intercanvi de pràctiques i idees sobre polítiques públiques entre les autoritats públiques locals arreu d'Europa. L'objectiu és trobar solucions per millorar les estratègies pels ciutadans d'Europa. A més, també es recolzen les plataformes per tal que les autoritats comparteixin coneixement d'una manera més eficaç. Quatre temes principals construeixen l'agenda del finançament: investigació i innovació, competitivitat de les PIME, economia baixa en carboni i medi ambient, i eficiència dels recursos.

[Read More](#)

7^a reunió de la junta de l'IGCAT

30 Juny 2015

Els membres de la junta de l'IGCAT es van trobar en motiu de la seva setena reunió el passat dimecres 30 de juny a l'edifici del Departament d'Agricultura de Barcelona. La junta va debatre varis temes administratius relacionats amb l'IGCAT i van elogiar els



esforços fets per l'Institut per desenvolupar la plataforma i el guardó de la Regió Europea de la Gastronomia. La junta es va mostrar entusiasta per conèixer els propers informes sobre la diversitat cultural i gastronòmica i la gastrodiplomàcia.

Els actuals membres del consell, Diane Dodd, IGCAT; Eva Canaleta-Safont, EUHT Sant Pol de Mar; Jordi Fàbregas, Centre Cívic Sant Agustí; Caroline Couret, Creative Tourism Network; Marta Crispí i Canton, Universitat Internacional de Catalunya; Rosario Scarpato, IT Chefs; Carlos Fernandes, Polytecnic Institute of Viana do Castelo; i Roberta Garibaldi, Universitat de Bèrgam, van tenir el plaer de donar la benvinguda als nous membres de la junta: Jorge Bernádez, Director de Cultural Organisations (París); Iñaki Gaztelumundi, Fórum Mundial de Turisme Culinari; Ania Van Hout, City of Hertogenbosch; i Edith Szivas, Directora de SeaStar Consultancy Dubai.

[Read More](#)

La directora de l'IGCAT participa en l'11^a Conferència sobre Recerca en Turisme i

Hosteleria a Irlanda



30 Juny 2015

L'11^a Conferència sobre Recerca en Turisme i Hosteleria (THRIC) va tenir lloc a Lyit (Irlanda) els dies 11 i 12 de juny passat. El tema de la THRIC 2015 va ser "Desenvolupament col·laboratiu Sostenible – Un pas endavant pel turisme". Aquesta

conferència es realitza arreu d'Irlanda i ofereixen una oportunitat per a la difusió i la presentació de la investigació en l'ampli sector turístic incloent la cuina i la restauració. Aquest tema central va ser discutit per diversos ponents amb una sèrie de presentacions sobre temes relacionats al llarg de la conferència.

La Doctora Diane Dodd, directora de l'IGCAT, va participar-hi amb el tema "La importància de la diversitat cultural i gastronòmica per a la gastrodiplo-màcia i el turisme". En línia amb els objectius de l'IGCAT, Dodd va parlar sobre la importància de mantenir la creativitat i la diversitat de la gastronomia i la cultura en entorns locals per a la sostenibilitat, la cohesió social, l'orgull dels ciutadans, l'educació, la salut i l'economia. Això és un toc d'atenció en els temps actuals, on un petit nombre de propietaris dominen els mercats cultural i gastronòmic, i on la població creix i canvia cap a una dieta globalitzada, cosa que significa un ampli canvi cap a una sola direcció, però també un coneixement reduït sobre la seva pròpia cultura gastronòmica.

No obstant, ha destacat que hi ha algunes iniciatives globals i un suport creixent de diferents sectors per a la conservació de la diversitat cultural i gastronòmica. Aquestes iniciatives van des d'acords intergovernamentals, com ara la Convenció per la Protecció i la Promoció de la Diversitat de les Expressions Culturals i el Consell Global de Turisme Sostenible de la UNESCO; fins a moviments com l'Slow Food, la Regió Europea de la Gastronomia; i estratègies polítiques públiques com per exemple Seals of Origin.

La doctora Dodd va explicar com la gastrodiplo-màcia és estratègica per donar suport a la diversitat cultural i gastronòmica així com la gastronomia juga un paper central en la majoria de les identitats culturals nacionals i regionals, proporcionant una font de marca, producció econòmica i suport.

La tasca no és fàcil per a regions i nacions que esperen promocionar i donar suport a la visibilitat internacional i nacional de la seva gastronomia ja que han de congeniar la necessitat de la diversitat al mateix temps que projecten una imatge forta i unificada. En la seva nota concluent, Diane Dodd va proclamar un nou enfocament del turisme on primer i més important s'apreciï als ciutadans, les costums, la cuina, els paisatges i el patrimoni. Mitjançant el suport a la diversitat cultural i gastronòmica podem ajudar a les noves iniciatives turístiques, ajudar a les PIME i proporcionar una plataforma per a la gastrodiplo-màcia.

[Read More](#)

Sant Pol de Mar acull la 2^a Mostra Gastronòmica

21 Juny 2015

El 19 i 20 de juny de va tenir lloc a Sant Pol de Mar la 2^a edició de la Mostra Gastronòmica que va unir alguns restaurants i artesans gastronòmics per oferir tastets dels productes i plats locals més representatius. Durant dos dies, van tenir



lloc diversos esdeveniments de tarda-vespre al Parc del Litoral, un parc pintoresc i relaxant. Més de 2.000 convidats van assistir a degustar plats deliciosos, així com postres de les fleques i botigues locals. A més, els assistents van poder gaudir d'actuacions musicals i tallers culinaris per totes les edats. El programa incloïa el concert de La Plana Swing Orchestra en el 40è Jazz Galet Club Festival. En definitiva, es va poder gaudir d'una exposició destinada a donar a conèixer la cuina local a tota la regió, que demostra una vegada més que Catalunya ha estat ben escollida pel guardó de la Regió Gastronòmica Europea el 2016.

Les oficines de l'IGCAT estan situades en aquesta bonica localitat costanera, a 50 quilòmetres de Barcelona, que s'està convertint ràpidament en una destinació gastronòmica. Sant Pol de Mar s'ha unit al mapa dels destins gastronòmics amb la seva cuina àmplia i variada, amb els seus restaurants i productes de qualitat, així com el famós restaurant Sant Pau, de Carme Ruscalleda, o l'Escola Universitària d'Hostaleria i Turisme (EUHT) de Sant Pol.

Clica [aquí](#) per a descarregar el programa complet.

[Read More](#)

Aliki Moschis-Gauguet rebuda a l'IGCAT per debatre els plans per a Rhodes 2021

3 Juny 2015

Els dies 2 i 3 de juny, la directora de l'IGCAT, Diane Dodd va rebre a Barcelona a Aliki Moschis-Gauguet per debatre els plans per Rhodes com a Capital Europea de la Cultura 2021. La directora de l'IGCAT va oferir-li la seva expertesa



i consells per recolzar la candidatura de Rhodes per l'ECOC 2021. La reunió va tenir com a objectiu identificar i mapar l'oferta cultural existent de Rhodes i discutir estratègies per fomentar la inclusió local i regional en el projecte, així com la cooperació internacional.

Ha estat un plaer per l'IGCAT rebre a Aliki Moschis-Gauguet, que té una il·lustre carrera dedicada a la promoció de les arts interculturals com a eina per la pau i la resolució de conflictes. Aliki Moschis-Gauguet actualment és la presidenta internacional de FAM Network (Femme-Art-Mediterranee), que va fundar ella mateixa el 199 i que opera sota els auspicis de la UNESCO. Entre moltes funcions, Aliki Moschis és Cònsol Honorària de França per l'Arxipèlag grec del Dodecanès. Va ser escollida "Dona d'Europa" l'any 2004 al Parlament Europeu per la seva "destacada contribució en la promoció del diàleg i l'entesa entre diferents cultures i civilitzacions" i Cavallera de l'Orde Nacional del Mèrit de França l'any 2008.

Diane Dood va quedar impressionada per la visió d'Aliki Moschis-Gauguet sobre Rhodes i està convençuda que ella és la persona idònia per coordinar la candidatura, que serà un esforç de col·laboració utilitzant l'energia i el compromís de les institucions del sector públic, privat i terciari.

[Read More](#)

L'IGCAT visita Arad, ciutat candidata a Capital Europea de la Cultura el 2021

2 Juny 2015

L'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme recolza la candidatura d'Arad, Romania, per ser Capital Europea de la cultura el 2021. L'IGCAT ha dissenyat un programa de formació específica per Arad basat en les necessitats que té la ciutat.



El primer bloc està basat en la formació i tallers per donar suport a les principals parts interessades i va ser impartit per Diane Dodd i Mary Miller, el 21 i 22 de maig. El bloc es va centrar en les bases per al primer llibre de la candidatura –les necessitats i objectius de la ciutat, la visió, les prioritats pel programa- i com Arad podria articular això amb l'Agenda Europea en ment.

Tant Mary Miller com Diane Dodd van concloure que l'impressió general d'Arad i l'equip de la candidatura són tremendament positius. Hi ha reconeixement dels reptes que afronta la ciutat, i la voluntat de desenvolupar un programa que compleixi aquests reptes. L'equip d'Arad 2021 està capacitat i és entusiasta, de manera que hauria de ser capaç de presentar una bona candidatura. Els actors clau i els líders de les diferents comunitats estan començant a comprendre el seu rol en el projecte i hi ha un significatiu esforç per involucrar els ciutadans en el procés.

Com a ciutat, Arad té molts actius que han d'ajudar a construir una candidatura sòlida, incloent el patrimoni tangible i intangible; una ciutat intercultural pacífica amb una energia positiva i altres joies amagades com a punt fort.

[Read More](#)

Anunciat el jurat per als Premis Regió Europea de la Gastronomia 2017



25 Maig 2015

Els membres del jurat pel premi a la Regió Europea de la Gastronomia 2017 es van anunciar el passat 25 de maig. Representen una secció transversal de sectors (institucions acadèmiques, sector terciari, iniciatives públiques i privades) així com set

països europeus. Els membres del jurat pel guardó del 2017 inclouen representants de la plataforma fundadora: Professor Dr. Ilie Rotariu de la Universitat de Sibiu; Blanca Cros de l'Agència Catalana de Turisme; Claire Robert, del Conservatori Internacional de les Cuines Mediterrànies; Ania van Hout d'Agrifood Capital i Carlos Fernandes de l'Institut Politècnic de Viana do Castelo, Minho. També diferents experts externs a l'IGCAT: Iñaki Gaztelumundi, Director del World Forum of Food Tourism i Ilona Sares de ProAgria North-Savo.

Es van rebre els dossiers - candidatura de tres regions –Bergamo-Llombardia Est (Itàlia); Aarhus-Regió Dinamarca Central (Dinamarca) i la Regió de Riga-Gauja (Letònia)– i van ser estudiades profundament pels membres del jurat durant els dos mesos. Les regions candidates van haver d'oferir petites presentacions el divendres 3 de juliol a la Fundació Alícia, a Catalunya, després de les quals el jurat va donar-los algunes recomanacions en un acte de recepció després de les presentacions. Això va tenir lloc en el marc de l'esdeveniment de L'Art de la Gastronomia, realitzat entre l'1 i el 3 de juliol de 2015 a Barcelona.

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

© 2017 Igcat.org, All rights reserved

