

WORLD REGION OF GASTRONOMY

POTENCIAR
COMUNIDADES

IGCAT

El programa Mundial de Regiones de Gastronomía IGCAT potencia las comunidades al concienciarlas sobre su singularidad cultural y gastronómica. Garantizar el acceso a una alimentación buena y saludable para todos, es la misión de IGCAT, y al trabajar con diversos socios internacionales queremos ayudar a enriquecer y fortalecer a las regiones en todo el mundo.

Nuestras estrategias clave incluyen:

- vincular y estimular a entidades y agentes locales para que encuentren soluciones a los retos de sus regiones;
- crear las condiciones necesarias para generar empleo de calidad;
- sensibilizar sobre la importancia de las culturas gastronómicas tradicionales;
- fomentar el orgullo en las comunidades locales sostenibles;
- respaldar y dar visibilidad a las comunidades locales a nivel internacional.

Impulsar la agenda de sostenibilidad, es lo que le debemos al planeta y podemos hacerlo inspirándonos en nuestro entorno natural, protegiendo así la biodiversidad de nuestras regiones, salvaguardando su patrimonio intangible y valorizando sus alimentos, recetas y tradiciones culturales a través de la innovación.

Les invitamos a unirse a nuestro creciente movimiento mundial de Regiones de Gastronomía, para que juntos podamos marcar una diferencia positiva en las comunidades a través de la celebración de nuestra rica diversidad gastronómica y cultural.

Diane Dodd PhD
Fundadora – Directora Ejecutiva, IGCAT





ÍNDICE

Introducción	7
Principios que sustentan el Premio	8
Enfoques de trabajo	9
- Alimentar el planeta	
- Innovación, creatividad y nuevos empleos	
- Educación para nuestro futuro	
- Turismo equilibrado y sostenible	
- Conexiones urbano - rural	
- Bienestar y vida sana	
Proceso y costes de adhesión	22
Candidatura al Premio	26
Futuros programas de colaboración	28
Preguntas frecuentes	30
Contacto	31



INTRODUCCIÓN

El programa **Mundial de Regiones de Gastronomía** pretende contribuir a una mejor calidad de vida:

- Sensibilizando sobre la importancia de la singularidad cultural y alimenticia
- Estimulando la creatividad y la innovación gastronómica
- Educando para una mejor nutrición
- Mejorando las normas de turismo sostenible
- Destacando culturas gastronómicas distintivas
- Fortaleciendo el bienestar de las comunidades

Todas las regiones que se presentan para obtener el título, pasan a formar parte de una Plataforma de intercambio de conocimientos y colaboran en proyectos internacionales facilitados por IGCAT.

El objetivo de **IGCAT**, es empoderar a las comunidades locales orientando, facilitando y

apoyando a los líderes en las regiones para que reconozcan el potencial de sus distintos recursos gastronómicos, culturales, artísticos y de turismo sostenible. IGCAT es un instituto sin ánimo de lucro, que desde 2012 trabaja con consorcios de entidades y agentes regionales en los campos de la gastronomía, de la cultura, de las artes y del turismo. Cuenta con la experiencia de una red global de expertos y colabora con organizaciones intergubernamentales especializadas.

IGCAT otorga el **Premio Región de Gastronomía** y es la secretaria oficial de la **Plataforma Mundial de Regiones de Gastronomía**. Además, en colaboración con las Regiones, el Instituto ha desarrollado los siguientes proyectos internacionales: Young Chef Award, Local Food Gift Challenge, Top Visitor Experience y Food Film Menu.

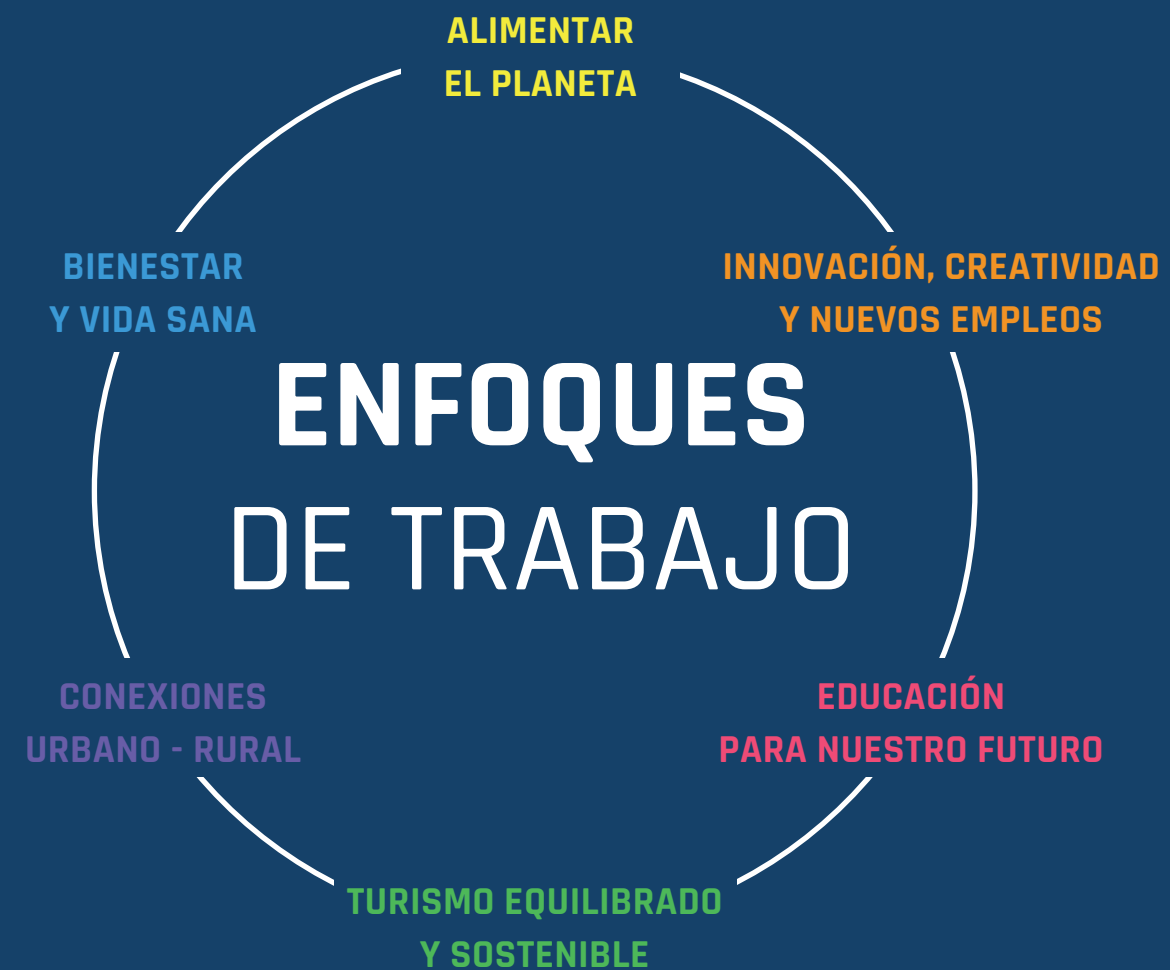
PRINCIPIOS

QUE SUSTENTAN EL PREMIO:

Todas las regiones que participan en la Plataforma, deben demostrar una sólida base de entidades regionales adheridas que incorpore instituciones **públicas, privadas, del tercer sector y del sector educativo**. El grupo de entidades debe reunirse periódicamente y desarrollar la candidatura conjuntamente en un entorno inclusivo.

El título de Región de Gastronomía se otorga cada año como estímulo para vincular la **gastronomía, la hospitalidad, el turismo, la cultura, la salud y la sostenibilidad en las regiones, y apoyar económica, cultural, social y ambientalmente su desarrollo**, en el marco de una estrategia a largo plazo. Se espera que las regiones que deseen obtener el título de Región de Gastronomía se comprometan con la Plataforma por un mínimo de cinco años.

Sgrassa e vinci - Plato innovador presentado por Daniele Caccetti, IGCAT Regional Chef Ambassador y finalista de la región Terra di Marco (Italia) en el European Young Chef Award 2018.





ENFOQUES DE TRABAJO

ALIMENTAR EL PLANETA

Garantizar el acceso a una alimentación buena y saludable para todos, es nuestra misión. Hay suficiente comida para alimentar al mundo si protegemos su biodiversidad, pero, el kilometraje de los alimentos, los cambios en la agricultura y el desperdicio de comida, están contribuyendo a prácticas insostenibles que necesitan ser reconsideradas. Se estima que antes del 2050 la población mundial habrá superado los 9 billones de personas (actualmente hay más de 7 billones). Teniendo en cuenta la actual situación crítica en la que más de 25,000 personas mueren de hambre todos los días, es urgente abrir un debate

y adoptar medidas relacionadas con la seguridad alimenticia, el comercio mundial, la distribución de alimentos, la ayuda de emergencia, el desperdicio y la producción de alimentos. Por ejemplo, para apoyar la producción de alimentos, tenemos que ocuparnos especialmente de las poblaciones de abejas que son responsables de polinizar el 70% de las plantas que suministran nuestros alimentos. En apoyo de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, las Regiones de Gastronomía pretenden estimular el debate sobre la producción de alimentos suficientes y saludables para todos.

Las Regiones de Gastronomía se comprometen a:

- Desarrollar actividades de sensibilización sobre la importancia de las variedades alimentarias, de los métodos agrícolas tradicionales y de las abejas.
- Alejar programas para que las comunidades sean auto-suficientes en el suministro de alimentos y mantengan al mínimo su desperdicio.
- Infundir orgullo en la diversidad cultural y las tradiciones gastronómicas a través de eventos y actividades que celebren la singularidad regional.
- Educar sobre los peligros de los plaguicidas para el ecosistema, especialmente para las poblaciones de abejas, y otras áreas relacionadas.
- Elaborar planes de desarrollo a largo plazo que contemplen medidas preventivas para evitar la pérdida de variedades locales vegetales y animales, y salvaguardar los conocimientos alimentarios tradicionales.



ENFOQUES DE TRABAJO

INNOVACIÓN, CREATIVIDAD Y NUEVOS EMPLEOS

La globalización de los mercados alimentarios plantea tanto amenazas como oportunidades para los sistemas alimentarios regionales sostenibles. Según cómo se gestione, hay la posibilidad de generar empleos nuevos, flexibles y satisfactorios en las comunidades. Los productores regionales pueden ampliar sus mercados, siempre que puedan destacar el valor añadido de los productos locales y aprovechar el crecimiento de nichos especializados. La narración de historias locales y la creación de vínculos entre los artistas, paisajes, artesanías y culturas tanto tradicionales como contemporáneas pueden

generar nuevos productos y servicios. Los viajeros son cada vez más conscientes de sus acciones y se responsabilizan de ellas, por lo que es imperativo generar información, en formatos creativos, que les permita enriquecer las culturas locales en lugar de dañarlas. Las oportunidades para comercializar productos en las plataformas digitales requieren nuevos métodos de trabajo, para que los productores puedan aprovechar creativamente su patrimonio alimenticio. Introduciendo diferentes habilidades mediante una formación permanente es posible garantizar futuras oportunidades laborales.

Las Regiones de Gastronomía se comprometen a:

- Desarrollar eventos que conciencien sobre la singularidad gastronómica y cultural.
- Apoyar la narración, el diseño creativo, el embalaje sostenible, el marketing y la exportación de productos y servicios de los productores locales.
- Proteger y promover la producción tradicional de alimentos y artesanías, así como crear experiencias contemporáneas para los visitantes.
- Tomar medidas para aumentar la cantidad de productos con IG protegida en la región.¹
- Desarrollar y utilizar herramientas digitales que faciliten la valorización de la diversidad cultural y gastronómica de la región, así como fomentar el consumo responsable.

¹ "Una indicación geográfica (IG) es un signo utilizado para productos que tienen un origen geográfico concreto y cuyas cualidades, reputación y características se deben esencialmente a su lugar de origen" (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual - OMPI. Las Indicaciones Geográficas. Introducción) (acceso el 2 de junio de 2019).



ENFOQUES DE TRABAJO

EDUCACIÓN PARA NUESTRO FUTURO

Apoyando los llamamientos de los organismos intergubernamentales² para que la gastronomía y la alimentación se reintegren en los planes de estudios,³ las Regiones de Gastronomía se basan en los principios de colaboración con los sectores de la educación y el conocimiento. Estas colaboraciones, son vitales para la difusión de información sobre la importancia de la gastronomía regional, no sólo para nuestras economías sino también para nuestra salud y bienestar futuro. La garantía de una buena alimentación para todos

empieza al comprender la importancia de las opciones alimentarias locales y saludables. Educar para una producción y un consumo responsable, así como infundir orgullo en la cultura gastronómica local es crucial para la supervivencia de esa cultura a largo plazo. Alcanzar una educación de calidad sobre la alimentación es la base para mejorar la vida de las personas y el desarrollo sostenible. Esta es la única manera de garantizar el acceso a una buena alimentación para todos.

Las Regiones de Gastronomía se comprometen a:

- Aumentar el acceso a las asignaturas creativas, la jardinería y la cocina, tanto dentro como fuera de la escuela, y por lo tanto sensibilizar e infundir orgullo entre las escuelas en la singularidad cultural y gastronómica de su región.
- Adoptar medidas para garantizar, cuando sea posible, que los procedimientos de contratación pública den prioridad a las opciones saludables (incluidos los alimentos naturales y de origen local).
- Alentar la cooperación con los sectores agrícolas y educativos, de manera que se compartan los conocimientos alimentarios locales.
- Segurar que los niños tengan acceso al menos una comida sana al día, y hacer esfuerzos para regular el contenido de azúcar y sal.
- Mejorar los conocimientos sobre los residuos plásticos y el desperdicio de alimentos, así como fomentar un comportamiento responsable hacia el reciclaje.

² Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, <http://www.fao.org/school-food/areas-work/food-nutrition-education/es/> y <http://www.fao.org/3/a-c0064s.pdf> (acceso el 2 de junio de 2019) y Agricultural Organization <http://www.fao.org/school-food/areas-work/food-nutrition-education> and <http://www.fao.org/3/a-c0064e.pdf>

³ Resolución del Parlamento Europeo 2013, <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+REPORT+A7-2014-0127+0+DOC+XML+V0//ES> (acceso el 2 de junio de 2019)



ENFOQUES DE TRABAJO

TURISMO EQUILIBRADO Y SOSTENIBLE

La gastronomía regional proporciona una rica diversidad, no sólo en términos de diferentes alimentos, sino también en las muchas formas de comer, presentar y servir esos alimentos. Las tradiciones culturales desarrolladas a lo largo de los siglos forman el ADN vital y representan importantes fuentes potenciales de innovación en las industrias de servicios y la hostelería. La integración de alimentos, recetas y tradiciones locales en la oferta turística aportará ventajas al sector hostelero. Una colaboración estratégica con eventos culturales en la región contribuirá a una mayor sostenibilidad ambiental, económica y cultural. Un turismo responsable y de calidad,

cuando esté bien gestionado, beneficia a las comunidades porque los visitantes de la región son potenciales clientes de productos. Los visitantes son también los mejores comercializadores de la región si reciben experiencias emocionantes e incentivos para publicar en las redes sociales. Esto dará a la región una visibilidad sin precedentes para una fracción del coste de los métodos tradicionales de promoción. Además, apoyando a las iniciativas de turismo gastronómico de calidad es posible asegurar que las zonas rurales y más necesitadas beneficien de los ingresos procedentes del turismo.

Las Regiones de Gastronomía se comprometen a:

- a. Proporcionar experiencias gastronómicas creativas y de calidad que motiven a los visitantes y fomenten la educación sobre la sostenibilidad.
- b. Apoyar nuevos festivales culturales y gastronómicos centrados en los alimentos locales y saludables, y aumentar la variedad de alimentos locales en los eventos públicos existentes.
- c. Alentar a los chefs de restaurantes y hoteles a usar y promover los productos locales, innovar las recetas tradicionales, y compartir y promover historias sobre la región.
- d. Considerar la adopción de políticas para reequilibrar las estrategias turísticas al fin de alcanzar objetivos de calidad y no de cantidad y, por lo tanto, garantizar un enfoque equilibrado del turismo.
- e. Incentivar la venta y exportación de recuerdos gastronómicos locales fomentando la elaboración de productos innovadores y diseñados localmente.



ENFOQUES DE TRABAJO

CONEXIONES URBANO - RURAL

En los últimos años se ha producido una creciente separación entre zonas rurales y urbanas, especialmente en los campos de la alimentación y cultura. La mayoría de personas que viven en entornos urbanos ya no saben de dónde provienen los alimentos que consumen, mucho menos conocen el significado espiritual y cultural de los rituales relacionados con la comida que a menudo han sustentado a sus comunidades durante siglos.

Por lo tanto, el objetivo es reestablecer la conexión entre medios rurales y urbanos llevando el campo a la ciudad y viceversa. Así fomentando una revalorización de los conocimientos tradicionales y autóctonos sobre las costumbres y los sistemas alimentarios. Los proyectos que brindan la oportunidad de reconectar los entornos rurales y urbanos también conectan a los ciudadanos y fomentan la cohesión social.

Las Regiones de Gastronomía se comprometen a:

- Llevar a cabo programas que muestren y eduquen a los ciudadanos sobre el origen de sus alimentos.
- Aumentar la extensión de tierras dedicadas a la agricultura limpia, natural y tradicional.
- Ofrecer oportunidades para programas y proyectos de jardinería urbana.
- Apoyar el desarrollo de la infraestructura necesaria para alentar a los habitantes y visitantes de las ciudades a explorar el paisaje rural y volver a conectarse con la naturaleza de manera sostenible y responsable.
- Alentar las iniciativas privadas y públicas para lograr la independencia energética utilizando sus propios sistemas de gestión energética.



ENFOQUES DE TRABAJO

BIENESTAR Y VIDA SANA

Los alimentos son vitales para la salud y el bienestar, por lo que proteger la biodiversidad debería ser una prioridad. La gastronomía local normalmente es la más sana y saludable. La agricultura natural, las tradiciones gastronómicas y los productos de calidad locales a menudo tienen propiedades con las que, durante siglos, nuestros cuerpos han sido genéticamente programados para funcionar, y son los más beneficiosos. Lo que ponemos en nuestro cuerpo tiene importancia, sin embargo, muchas personas siguen teniendo poco conocimiento acerca de los ingredientes que figuran en los alimentos procesados. La información sobre alergias y propiedades ayuda,

pero se necesita una mejor comprensión del etiquetado de los alimentos. Un enfoque más holístico del bienestar, considera los beneficios que los espacios verdes y naturales aportan a nuestra salud y se extiende a la necesidad de proteger la tierra y el mar; por ejemplo, la necesidad de eliminar plásticos no reutilizables es urgente, ya que se reconoce ampliamente que el micro-plástico contamina la vida marina y nuestros sistemas alimentarios.⁴ Por lo tanto, abogamos por la promoción de estilos de vida más saludables a través de un mayor compromiso ciudadano.

Las Regiones de Gastronomía se comprometen a:

- Mostrar alimentos regionales y locales saludables a través de eventos, rituales y celebraciones sostenibles.
- Alentar las prácticas relacionadas con el bienestar y promover la investigación de curas y remedios tradicionales, basados en plantas y rituales locales.
- Promover campañas para eliminar los plásticos de un solo uso y encontrar alternativas locales sostenibles para el envasado de alimentos.
- Crear conciencia sobre la importancia de la miel y preservar las flores silvestres para garantizar la salud de las poblaciones de abejas.
- Alentar el desarrollo de espacios verdes y la plantación de árboles para mantener el aire limpio y favorecer un entorno vibrante y nutritivo.

⁴ <https://www.nationalgeographic.com/environment/2018/07/ocean-plastic-pollution-solutions/> (en inglés)

ADHERIR A LA PLATAFORMA

Para poder optar al título de Región de Gastronomía, las regiones deben hacerse miembros de la Plataforma Mundial de Regiones de Gastronomía de IGCAT. En esta sección se describe el proceso de adhesión a la Plataforma:

1. Las posibles regiones deben primero convocar una reunión de interesados en la región y **crear un Comité de Entidades Regionales**. Este comité de entidades fundadoras debe incluir instituciones públicas, privadas, del tercer sector y del sector educativo (normalmente una universidad). Más adelante, se espera que este grupo crezca para incluir a muchas más entidades y agentes regionales.

2. La región debe designar a dos representantes para que asistan a las reuniones de la Plataforma y **solicitar por escrito** el interés de la región en convertirse en miembro. Los representantes acuerdan compartir la información procedente de la Plataforma con todas las entidades regionales.

3. El Comité de Entidades Regionales debe **firmar un convenio** con IGCAT (el órgano administrativo de la Plataforma Mundial de Regiones de Gastronomía). Es suficiente que solo una o dos entidades representativas firmen el convenio, pero se necesita evidencia del acuerdo de todas las entidades regionales para firmar. Al firmar el acuerdo de colaboración con IGCAT, las entidades regionales acuerdan adherirse conjuntamente a la Plataforma, promover el Premio y participar en las reuniones de los asociados cada año.

4. Una vez **aprobada la adhesión**, se enviará una factura a la región solicitante para el pago de una cuota única de ingreso y una vez que se haya recibido el pago, se anunciará la afiliación con "estatus de candidato" a la Plataforma Mundial de Regiones de Gastronomía.

El plazo mínimo de adhesión a la Plataforma es de 5 años.

COSTES Y BENEFICIOS

ADHESIÓN A LA PLATAFORMA

€15,000 Cuota única de ingreso.

Los beneficios de la cuota de ingreso incluyen:

- Visibilidad en la página web y en las redes sociales de IGCAT.
- Derecho al uso del logotipo de Región de Gastronomía con indicación del estatus de región CANDIDATA, nombre de la región y año (si se conoce) en el que la región se propone celebrar el título.
- Acceso a conjuntos de herramientas, plantillas y ejemplos de buenas prácticas.

€ 5,000 Cuota anual de la membresía (compromiso mínimo de 5 años).

Los beneficios de la membresía incluyen:

- Inscripción de dos representantes para asistir a las reuniones de la Plataforma.
- Oportunidad de colaborar en proyectos y concursos internacionales con los demás miembros de la Plataforma.
- Participación en solicitudes de financiación conjuntas con las regiones de la Plataforma.

NB: la cuota anual de la membresía no cubre los gastos de viaje y alojamiento hacia y desde las reuniones. Estos costes variables deben ser cubiertos por las regiones miembros, futuros.

COSTES RELACIONADOS CON LA CANDIDATURA AL PREMIO

25,000€ Cuota única de candidatura.

Los beneficios de la cuota de candidatura incluyen:

- Visita de 4 expertos independientes a la región para evaluar su idoneidad al título.
- 4 informes independientes sobre cuatro sectores diferentes para ayudar a las entidades regionales a mejorar.
- Honorarios y gastos de viaje de los expertos.
- Coordinación por IGCAT de una ceremonia de entrega del Premio y certificado.

Importe variable - Es necesario acordar un presupuesto para acoger a los expertos:

- Alojamiento
- Comidas
- Visitas
- Transporte local
- Gastos relacionados con la ceremonia de entrega del Premio

Es necesario establecer y reservar un presupuesto significativo para celebrar el año del título. Este presupuesto se detallará en el libro de la candidatura de la región.

* Todos los importes citados reflejan las cuotas actuales (a partir de enero de 2020) y pueden estar sujetos a cambios en años futuros.



CANDIDATURA AL PREMIO

Tras adherir a la Plataforma, la región tendrá que producir un libro de candidatura que incluya lo siguiente:



Portada - un título, el logo de candidata y el año de candidatura.

Tema - descripción de las necesidades, las oportunidades y las expectativas sobre lo que se puede lograr a través del título.

Breve descripción del programa - reseña de las principales actividades y eventos emblemáticos (incluidas las ceremonias de inicio y clausura). Si se lanza una convocatoria de proyectos, también deberá indicarse el plazo.

Lista de los principales entidades regionales - incluir las organizaciones públicas, privadas, del tercer sector y del sector de la educación/investigación que trabajan en diferentes ámbitos (agricultura, patrimonio, hostelería, salud, educación, etc.).

Enfoques de trabajo - demostrar cómo la región actuará en los 'Enfoques de Trabajo' de las Regiones de Gastronomía (cuáles de estos ámbitos se destacarán más y cómo).

Colaboración con la Plataforma - destacar las colaboraciones previstas con otras Regiones de Gastronomía premiadas o candidatas.

Proyectos conjuntos - explicar cómo la región colaborará en el Young Chef Award, el Food Film Menu, el Local Food Gift Challenge y el Top Visitor Experience y/u otras iniciativas conjuntas de la Plataforma.

Legado - indicar cómo las actividades organizadas para el año del título de Región de Gastronomía serán sostenibles a largo plazo.

Sostenibilidad - detallar la metodología y el cronograma para desarrollar un plan de desarrollo sostenible/gastronómico.

Participación ciudadana - explicar cómo se llegará a las mentes y los corazones de los ciudadanos locales (campañas de comunicación locales).

Educación - describir los proyectos escolares y otros cursos educativos previstos.

PYME - especificar las medidas que se adoptarán para garantizar que las pequeñas y medianas empresas (PYME) participen, y también puedan beneficiarse de los resultados del título.

Presupuesto - detallar el presupuesto para cada actividad prevista y las fuentes de financiación.

Plan de marketing externo - delinear los principales grupos destinatarios y los principales medios de comunicación con estos grupos.

Programa de evaluación - acordar con una universidad o instituto de investigación local independiente la metodología para evaluar los impactos a corto y largo plazo.

FUTUROS PROGRAMAS DE COLABORACIÓN

La Plataforma Mundial de Regiones de Gastronomía es un proyecto amplio en el que se enmarcan muchas iniciativas diferentes. Algunas de ellas ya están siendo exploradas y se describen brevemente a continuación. Esta lista no es exhaustiva. Las nuevas regiones son bienvenidas a participar en las iniciativas existentes y se les alienta a elaborar nuevos proyectos. Al ser acciones de colaboración internacional, estas iniciativas también podrían ser elegibles para financiación externa.

Young Chef Award

Todos los años se celebran concursos regionales de jóvenes cocineros en colaboración con escuelas de hostelería que operan en las regiones. La Plataforma Mundial de Regiones de Gastronomía propone que los ganadores sean enviados a una final internacional que se celebra en una de las regiones que ostentan el título ese año. El objetivo es promover el uso de productos locales, fomentar la innovación de recetas tradicionales y convertir los chefs participantes en embajadores de sus regiones.

Top Visitor Experience

El objetivo es fomentar la creatividad para crear experiencias gastronómicas únicas que sean: nuevas iniciativas o start-ups; innovadoras, sensoriales y adecuadas para atraer a los visitantes internacionales. IGCAT promueve internacionalmente las mejores iniciativas con el objetivo de aumentar la calidad de las experiencias gastronómicas para los visitantes; dar visibilidad internacional de nicho; y premiar las iniciativas sostenibles.



Local Food Gift Challenge

La región selecciona productos gastronómicos, de artesanía locales y de calidad como "obsequios culinarios oficiales del año", para que puedan beneficiarse de la "marca" Región de Gastronomía. El objetivo es apoyar productores tradicionales y crear valor añadido para el territorio al vincular los productos con las historias de la región. Se alienta a las regiones a preparar formadores para trabajar con los productores locales y conectarlos con las asociaciones de hoteles y comercio.

Food Film Menu

El proyecto Food Film Menu fomenta el desarrollo de películas de ficción relacionadas con la gastronomía local y rodadas en las Regiones de Gastronomía con el objetivo de darles visibilidad; asimismo, el proyecto ofrece oportunidades para promover los productos gastronómicos y de artesanía locales a nivel internacional, y alienta a los jóvenes directores de cine a convertirse en embajadores de sus regiones.



PREGUNTAS FRECUENTES

¿Qué se entiende por 'Gastronomía'?

Gastronomía es un término holístico que hace referencia al conjunto de agricultura, cultura, hospitalidad, producción, tradiciones y culturas alimentarias que caracterizan una región.

¿Qué se entiende por Región?

La Región puede ser una provincia, una comarca o un país, según la identifiquen las entidades involucradas y debe incluir al menos tres municipios y las zonas rurales adyacentes.

¿Cuáles son las fechas de inicio y fin? - ¿Necesitamos organizar un año completo de actividades?

Las entidades involucradas pueden decidir cuándo celebrar la apertura y clausura de su año oficial y

eventos emblemáticos deberían celebrarse dentro de estos parámetros.

¿Qué sucede una vez termine el año del título de Región de Gastronomía?

Las regiones galardonadas cumplen 5 años de adhesión obligatoria a la Plataforma, pero pueden continuar si se comprometen con sus actividades y su afiliación en el futuro.

¿Cuántas regiones pueden obtener el título cada año?

Hasta un máximo de 3 regiones por continente.

¿Cuál es el título que se otorgará?

REGIÓN AMERICANA DE GASTRONOMÍA - [NOMBRE DE LA REGIÓN] - PREMIADA [AÑO]



IGCAT* es el organismo administrativo y la secretaría oficial del Premio y de la Plataforma Mundial de Regiones de Gastronomía.

info@igcat.org

www.igcat.org

* IGCAT está registrado como instituto sin ánimo de lucro en el Departamento de Justicia de Barcelona. Número de registro 43994.



WORLD REGION OF GASTRONOMY