



WORLD REGION OF **GASTRONOMY**

POTENCIAR
COMUNIDADES

IGCAT



IGCAT es un instituto sin fines de lucro que trabaja en asociación con consorcios regionales de entidades en los campos de la gastronomía, la cultura, las artes y el turismo. IGCAT es la secretaria oficial del Premio y de la Plataforma de Regiones Mundiales de Gastronomía. IGCAT y la Región Mundial de Gastronomía están reconocidos por organizaciones intergubernamentales especializadas.

© IGCAT 2021

El programa de **Regiones Mundiales de Gastronomía** tiene como objetivo empoderar a las comunidades, apoyar la biodiversidad, salvaguardar el patrimonio inmaterial e innovar para garantizar que los alimentos, las recetas y las tradiciones culturales sigan vivas y continúen enriqueciendo nuestro mundo.

A través del enriquecimiento y fortalecimiento del potencial creativo de las personas en las regiones de todo el mundo, queremos cumplir nuestros principios de lograr el acceso a alimentos saludables y fomentar una vida cultural activa para el bienestar, el crecimiento económico y la sostenibilidad ambiental.

Los invitamos a inspirarse en nuestro entorno natural y unirse a nuestro creciente movimiento mundial, para que juntos podamos hacer una diferencia positiva a través de la celebración de nuestra riqueza gastronómica y diversidad cultural.

Diane Dodd PhD
Presidenta, IGCAT





ÍNDICE

Introducción	7
Principios que sustentan el premio	8
Enfoques de trabajo	9
- Alimentar al planeta	
- Innovación, creatividad y oportunidades laborales	
- Educar para nuestro futuro	
- Turismo equilibrado y sostenible	
- Conexión urbana y rural	
- Bienestar y vida sana	
Adherir a la Plataforma	22
Beneficios de la Plataforma	24
Costos y beneficios	26
Procesos de candidatura	28
Futuros programas de colaboración	30
Preguntas frecuentes	32
Contacto	33



INTRODUCCIÓN

El programa **Regiones Mundiales de Gastronomía** tiene como objetivo empoderar a las comunidades, proporcionar seguridad alimentaria a largo plazo y garantizar una mejor calidad de vida mediante la sensibilización de la importancia de la singularidad cultural y alimentaria.

Nuestras áreas de enfoque están diseñadas para:

- Fortalecer la **seguridad alimentaria** mediante la celebración de la diversidad cultural.
- Crear **empleo** estimulando la creatividad y la innovación gastronómica.
- Nutrir a niños y adultos a través de la **educación culinaria y la cultural.**

- Impulsar la **sostenibilidad medioambiental** en los sectores del turismo, la hostelería y la agricultura.
- Resaltar y apoyar experiencias dentro de las **comunidades rurales y urbanas**, creando conexiones y compartiendo buenas prácticas.
- Contribuir a la **salud y el bienestar** de la comunidad.

Todas las regiones que se presentan para obtener el título pasan a formar parte de una **plataforma de intercambio de conocimientos** y colaborar en proyectos internacionales diseñados para ganar **visibilidad global** en la celebración de su comida y culturas únicas ; beneficiándose de un aumento en la cohesión social en sus comunidades.

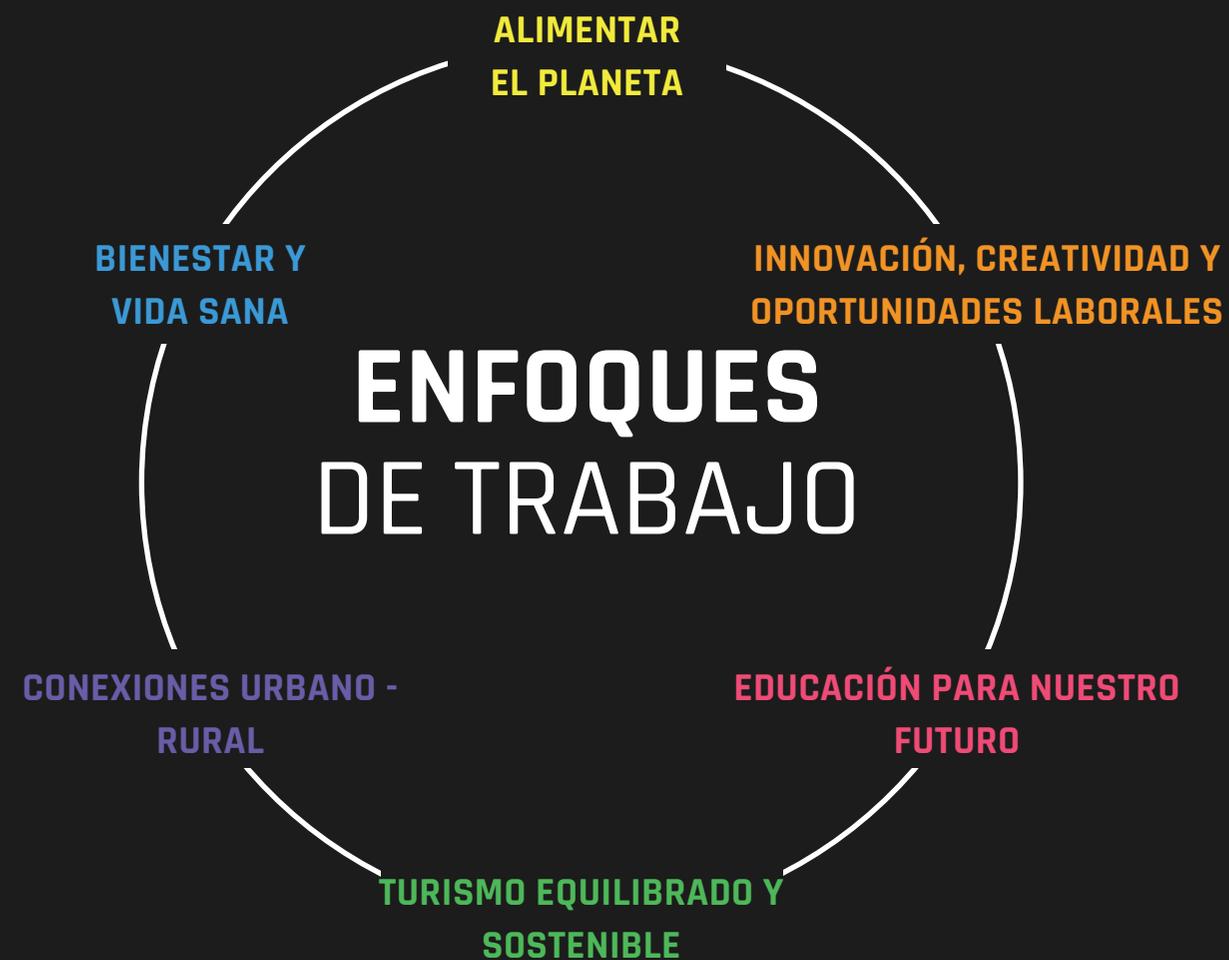
PRINCIPIOS QUE SUSTENTAN EL PREMIO



El título de **Región Mundial de Gastronomía** es otorgado por IGCAT cada año como un estímulo para vincular **la alimentación, la hostelería, el turismo, la cultura, la salud y la sostenibilidad**. También sirve para apoyar el desarrollo económico, cultural, social y ambiental como parte de una estrategia regional a largo plazo.

El premio comenzó en 2016 y en solo cinco años ha recibido reconocimiento internacional de guías de viajes como: Lonely Planet, Traveller, National Geographic, Rough Guide, etc. Revistas de aerolíneas, conferencias intergubernamentales y eventos globales, así como periódicos respetados (New York Times, FT, Observer, etc.) y muchos canales de transmisión de noticias nacionales.

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





ENFOQUE DE TRABAJO

ALIMENTAR AL PLANETA

En apoyo de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU, las Regiones Mundiales de Gastronomía de IGCAT tienen como objetivo estimular el debate sobre la producción de alimento suficiente y saludable para todos. Hay suficiente comida para alimentar al mundo si protegemos la biodiversidad del planeta. Kilómetros alimentarios, prácticas agrícolas sostenibles, la importancia de los

polinizadores y el desperdicio de alimentos, son solo algunas de las áreas que han abordado nuestras regiones premiadas y candidatas. Al compartir conocimientos, apoyar las ideas de proyectos de los demás y dar acceso a plantillas y herramientas, estamos contribuyendo a nuestra futura seguridad alimentaria colectiva.

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.
- Alentar programas para que las comunidades sean autosuficientes 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.



ENFOQUE DE TRABAJO

INNOVACIÓN, CREATIVIDAD Y NUEVOS EMPLEOS

La creatividad en forma de narraciones y elementos visuales pueden generar nuevos productos y servicios. La ampliación de los mercados de alimentos presenta oportunidades únicas para los sistemas alimentarios regionales sostenibles. Al destacar los productos locales y aprovechar el crecimiento en los mercados de alimentos especializados, los productores regionales pueden ampliar su base de clientes utilizando tecnologías digitales.

Aprovechar las oportunidades para comercializar productos a turistas y visitantes puede aumentar las ventas de exportación, crear vínculos cognitivos entre una región y sus productos únicos, así como inspirar orgullo por el patrimonio y las tradiciones alimentarias locales. Los artistas, el paisaje, la artesanía y la cultura tradicional o contemporánea de una región son el punto de venta distintivo de una variedad de nuevos servicios y experiencias creativas.

Las Regiones de Gastronomía se comprometen a:

- Desarrollar eventos en los que los visitantes y ciudadanos se concienticen sobre la singularidad gastronómica y cultural.
- Proteger y promover la producción de alimentos y artesanías tradicionales a través de centros de desarrollo empresarial.
- Explorar nuevas experiencias 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.
- Apoyar el aprendizaje de adultos y fomentar nuevas habilidades, como la narración de historias, el diseño creativo, los envases sostenibles, el marketing cruzado y la exportación de productos y servicios de productores locales.

¹ "Una indicación geográfica 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, Indicaciones geográficas. Introducción) (consultado el 02_09_2021 - https://www.wipo.int/geo_indications/es/index.html).



ENFOQUE DE TRABAJO

EDUCACIÓN PARA NUESTRO FUTURO

Garantizar una buena comida para todos comienza con la comprensión de la importancia de los alimentos locales y saludables. Nutrir a niños y adultos a través de la educación culinaria y cultural para la producción y el consumo responsable, mejorar la salud de las personas, fomentar el desarrollo sostenible e infundir orgullo por las culturas locales.

También es una forma vital de garantizar que la buena comida llegue a todos. Las Regiones de Gastronomía priorizan la 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 para el futuro de la salud y el bienestar de los ciudadanos.

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.
- Asegurar 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.



ENFOQUE DE TRABAJO

TURISMO EQUILIBRADO Y SOSTENIBLE

La gastronomía regional ofrece una gran diversidad, no solo en términos de diferentes alimentos, sino también en las muchas formas de comer, presentar y servir los alimentos. Las tradiciones desarrolladas durante siglos forman el "ADN" vital de las culturas alimentarias y representan importantes fuentes de innovación en las industrias de servicios y hotelería. Concientizar las industrias de la hostelería sobre las ventajas de integrar la comida, las recetas y las tradiciones locales en la oferta turística, y colaborar con los proveedores de eventos gastronómicos y culturales en la región, contribuirá a una

mayor sostenibilidad ambiental, económica y cultural. Los visitantes son los mejores embajadores de una región gracias a las redes sociales, aumentando así la base de clientes para la exportación de alimentos. Las estrategias inteligentes dan a la región una visibilidad sin precedentes por una fracción de los costos sobre los métodos de promoción tradicionales. El apoyo a las iniciativas de turismo gastronómico de calidad, tienen la ventaja añadida de garantizar que los ingresos del turismo puedan llegar a las zonas rurales donde a menudo son muy necesarios.

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 comprar y promover los productos locales, innovar las recetas tradicionales, y compartir historias sobre la región.
- d. Considerar la adopción de políticas para reequilibrar las estrategias turísticas con el 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.
- f. Abordar el desperdicio de alimentos.



ENFOQUE DE TRABAJO

CONEXIONES URBANO - RURAL

Las Regiones de Gastronomía se esfuerzan por reconectar los entornos rurales y urbanos llevando el campo a la ciudad y la ciudad al campo, fomentando una revalorización del conocimiento tradicional e indígena, sus costumbres y sistemas alimentarios. Existe una división cada vez mayor entre las zonas rurales y urbanas, especialmente en los campos de la alimentación y la cultura. Las personas en

entornos urbanos son menos conscientes de dónde provienen sus alimentos y están desconectadas de los rituales relacionados con la comida que han sostenido a sus comunidades durante siglos. Nos centramos en iniciativas que brindan oportunidades para crear puentes entre los entornos rurales y urbanos, conectar a los ciudadanos y fomentar 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 motivar 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.
- Apoyar esquemas de bancos de semillas para proteger especies de plantas en peligro de extinción.



ENFOQUE DE TRABAJO

BIENESTAR Y VIDA SANA

IGCAT aboga por la promoción de estilos de vida más saludables a través de una mayor conciencia y participación ciudadana en la agricultura natural, la recreación al aire libre y las tradiciones culinarias y culturales. Desarrollar experiencias (visitas a granjas, clases magistrales culinarias, eventos sensoriales, recolección de comida / alimentos, etc.) puede ser enriquecedor tanto para los visitantes como para los ciudadanos locales. Para lograr estilos de vida y sistemas alimentarios saludables y sostenibles, se

debe prestar atención a cómo se producen los alimentos, a partir de semillas, suelo, envases y transporte. La transparencia y el conocimiento de los ingredientes de los productos y el valor nutricional de los alimentos locales deben revalorizarse. Trabajamos con los productores locales para promover el conocimiento del consumidor. Al utilizar la creatividad para exhibir alimentos regionales y locales sanos y saludables, contribuimos a un enfoque más holístico del bienestar.

Las Regiones de Gastronomía se comprometen a:

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

ADHERIR A LA PLATAFORMA

Para poder optar al título de la Región Mundial de Gastronomía, las regiones deben hacerse miembros de la Plataforma de Regiones Mundiales 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 el 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 muchos más agentes.

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 grupo de entidades adheridas de la región debe **firmar un convenio** con IGCAT (el órgano administrativo de la Plataforma de Regiones Mundiales de Gastronomía). Es suficiente que solo una o dos entidades representativas firmen el protocolo con IGCAT, pero se necesita evidencia del acuerdo de todas las entidades adheridas para firmar. Al firmar el convenio de colaboración con IGCAT, las entidades regionales acuerdan adherir 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 de ingreso y una vez que se haya recibido el pago, se anunciará la afiliación con "estatus de candidato" a la Plataforma de Regiones Mundiales de Gastronomía.

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

PROCESO Y COSTOS DE ADHESIÓN

BENEFICIOS DE LA PLATAFORMA

IGCAT tiene una estructura de pagos regionales para garantizar el acceso equitativo a la Plataforma y difundir la solidaridad en todo el mundo.

Por favor consultar a IGCAT para conocer la cuota de ingreso para su región. La tarifa de inscripción, debe pagarse en su totalidad al momento de enviar un libro de candidatura.

Los beneficios de la cuota de inscripción y la tarifa de membresía anual incluyen:



Visibilidad internacional

- Visibilidad en los sitios web y herramientas de redes sociales de IGCAT.
- Posibilidad de participar en proyectos internacionales de alta visibilidad como el European Young Chef Award, el Food Film Menu, el World Food Gift Challenge, el World Bee Day Celebrations y el Top Websites for Foodie Travelers (tenga en cuenta que esto está sujeto a disponibilidad y puede incurrir en costos de registro adicionales).
- Artículos destacados en el boletín internacional de IGCAT.
- Visibilidad en conferencias y eventos globales.

En los primeros 5 años:

- Más de 120,000 espectadores de festivales internacionales alcanzados anualmente con cortometrajes que promueven los valores y principios de las regiones premiadas.
- Más de 500 artículos sobre las Regiones de Gastronomía en la prensa internacional con más de 1.5 millón vistas de artículos en línea incluyendo: The Independent, BBC Good Food Magazine, Forbes, Lonely Planet, National geographic, The Guardian, Business Insider y muchos otros.

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

Empoderamiento de la comunidad

- Modelo de trabajo intersectorial para facilitar nuevas colaboraciones.
- Derecho a utilizar el logotipo del candidato, para desarrollar el orgullo e identificar buenas prácticas en la región.
- Soporte online de la secretaría de IGCAT para desarrollar proyectos nuevos y sostenibles.
- Acceso a kits de herramientas, plantillas y ejemplos de mejores prácticas de otras Regiones de Gastronomía.

En los primeros 5 años:

- Más de 300,000 niños han aprendido la importancia de la cultura alimentaria regional a través de programas escolares
- Más de 190 jóvenes chefs innovando en las tradiciones para promover futuros alimentarios sostenibles.

Intercambio de conocimiento

- Seminarios online dedicados para el equipo de la región candidata y las principales entidades regionales para compartir buenas prácticas e ideas para un proceso de candidatura exitoso. Los seminarios web incluyen el desarrollo del sistema de gestión y dirección del Premio, la participación ciudadana y nuestros enfoques de trabajo.
- Invitación a unirse a las reuniones de la Plataforma para aprender de las otras regiones que ya han

pasado por este proceso.

En los primeros 5 años:

- Más de 500 expertos de más de 45 países conectados por IGCAT trabajando para proteger y promover la cultura y diversidad alimentaria.
- Jóvenes chefs de todas las regiones premiadas firman un compromiso compartido para promover los productos de su región como chefs embajadores regionales.

Economía

- El presupuesto para albergar este título internacional es muy bajo en comparación con otros, ya que capitaliza los beneficios de trabajar entre todos los sectores para producir nuevos resultados a partir de los presupuestos existentes.
- Tener el título atrae inversiones públicas, privadas y del tercer sector.
- Como parte de la Plataforma, se invita a las regiones a participar en oportunidades de financiación transnacionales.

En los primeros 5 años:

- Más de 25 millones de Euros en fondos externos entregados a las regiones premiadas por su compromiso con la sostenibilidad.

PROCESO Y COSTOS DE ADHESIÓN

COSTOS Y BENEFICIOS

El jurado estará formado por expertos de al menos cuatro sectores diferentes y, cuando sea posible, estarán familiarizados con una o más de las Regiones Mundiales de Gastronomía para que puedan apoyar el aprendizaje y el intercambio en y entre las regiones. Un miembro de la Junta de IGCAT también acompañará al jurado. Por favor consultar a IGCAT para conocer la cuota de candidatura para su región. La cuota de candidatura se establece para garantizar la transparencia y credibilidad con respecto a la independencia de los miembros del jurado.

* Los costos mencionados no deben representar más del 2% del presupuesto reservado para albergar el año del Premio.

La cuota se establece de acuerdo con una guía de costos y está destinada a cubrir los honorarios de los cuatro miembros del jurado y el representante de IGCAT. Los beneficios son:

- Una visita a la región de cuatro expertos independientes para evaluar su disposición a obtener el título, brindar asesoría, apoyo y propuestas para futuras colaboraciones internacionales.
- Informes de expertos independientes que cubren cuatro sectores y todos los enfoques de trabajo de IGCAT para ayudar a las entidades regionales a llevar la candidatura más lejos, incluidos enlaces a recursos en línea, videos y seminarios web.
- Nota de prensa de IGCAT y conferencia de prensa para presentar la candidatura de la región.
- Campaña en redes sociales destacando los activos de la región y la visita del jurado.
- Apoyo en la organización por parte de IGCAT durante la visita del jurado.

- Coordinación con IGCAT de una Ceremonia de Premiación.
- Entrega del certificado oficial.

Importes variables que deben tener en cuenta y que serían pagados directamente desde la región:

- Alojamiento para la visita del jurado (preferiblemente en hoteles de propiedad y gestión local).
- Las comidas durante la visita del jurado deben ser locales y frescas, además de cubrir todo el espectro de alimentos disponibles en la región, desde la alta gastronomía hasta la comida callejera.
- Visitas del jurado a experiencias gastronómicas para visitantes, proyectos educativos y otras iniciativas locales implicadas en la candidatura.
- Vuelos internacionales para el jurado, así como costos de transporte local.
- Ceremonia para la entrega del premio y gastos de viaje de al menos un representante de IGCAT para presentar el certificado.

PROCESO DE CANDIDATURA

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



Portada - un título, el logo de la región 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 socios y 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 Food Film Menu, el World Food Gift Challenge y el Top Visitor Experience Portal y/u otras iniciativas conjuntas de la Plataforma como el European Young Chef Award.

Legado - indicar cómo las actividades organizadas para el año del título de Región de Gastronomía serán económicamente 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 a la metodología para evaluar los impactos a corto y largo plazo.

FUTUROS PROGRAMAS DE COLABORACIÓN

La Plataforma de Regiones Mundiales 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.

Food Film Menu



El proyecto Food Film Menu fomenta el desarrollo de corometrajes que tienen como protagonista la gastronomía en ocho categorías. Las películas dan la oportunidad de visibilizar las Regiones Mundiales de Gastronomía; brindar espacios para promover productos alimenticios y artesanales locales a nivel internacional y animar a los jóvenes directores a convertirse en embajadores de sus regiones. IGCAT ha desarrollado acuerdos con festivales de cine internacionales para aumentar la visibilidad de las películas ganadoras.

World Food Gift Challenge



Se alienta a las regiones a seleccionar productos alimenticios y artesanales locales de calidad para calificarlos como "obsequios culinarios oficiales del año". Este proyecto apoya a los pequeños y medianos productores de productos tradicionales y crea un valor agregado para el territorio al vincular los productos con las historias de la región. IGCAT ofrece formación a las regiones y las anima a trabajar con los productores de alimentos locales y vincular sus productos a asociaciones de hoteles u otras oportunidades de venta minorista. La Plataforma ha desarrollado el premio World Food Gifts Awards que otorga visibilidad adicional a las regiones y sus increíbles productos alimenticios.

Young Chef Award



IGCAT ha creado un conjunto de herramientas para apoyar los concursos regionales anuales del Young Chef en colaboración con escuelas de hostelería. El objetivo es crear chefs embajadores de la región, promover el uso de productos locales y fomentar la innovación de recetas tradicionales. La Plataforma de Regiones Europeas de Gastronomía lo ha convertido en una competencia interregional de gran éxito en la que los ganadores regionales son enviados a la final del European Young Chef Award organizada por una región ortogada.

Top Websites for Foodie Travelers



El objetivo es premiar y promover portales públicos y privados que den valor agregado al territorio, ofreciendo experiencias gastronómicas / culturales / creativas participativas en toda o parte de la región. En un evento público, en las redes sociales y en nuestro sitio web, IGCAT premiará y dará visibilidad a portales de alta calidad que están ayudando a nuestras regiones a posicionarse como regiones gastronómicas de excelencia y que a su vez incentivan a las empresas privadas a crear experiencias de visitas sostenibles y creativas relacionadas con la comida.

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?

El año del título tiene como objetivo ser el impulso inicial para un proceso de desarrollo a largo plazo y, por lo tanto, la región puede continuar usando el título mientras sea miembro de la Plataforma y continúe desarrollando actividades y eventos coherentes con los valores y principios que el premio tiene como objetivo promover.

¿Cuántas regiones pueden obtener el título cada año?

Hasta un máximo de 5 regiones pueden obtener el título para un mismo año (preferiblemente en continentes diferentes)

¿Cuál es el título que se otorgará?

El título otorgado será [NOMBRE DEL MUNDO/ CONTINENTE] REGIÓN DE GASTRONOMÍA - [NOMBRE DE LA REGIÓN] - PREMIO [AÑO].



IGCAT* está registrado como instituto sin ánimo de lucro (desde 2010) en el Departamento de Justicia de Barcelona. Número de registro 43994.

info@igcat.org

www.igcat.org



WORLD REGION OF GASTRONOMY