

Un espectacle gastromusical posa punt i final a la designació de 'Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016'

La cloenda oficial del títol ha coincidit amb el tancament de l'Any de la Gastronomia i l'Enoturisme així com de l'exposició 'De la Terra a la Lluna'

Barcelona, 25 d'abril de 2017.– Catalunya es va acomiadar ahir al vespre de la distinció **Regió Europea de la Gastronomia** amb un espectacle gastromusical celebrat als Jardins del Palau Robert de Barcelona, tot coincidint també amb la cloenda de l'Any de la Gastronomia i l'Enoturisme i de l'exposició "De la Terra a la Lluna", l'homenatge als 30 anys de trajectòria del Celler de Can Roca.

Durant l'acte de cloenda, el conseller Baiget va declarar que *"continuarem treballant en la promoció de la gastronomia perquè el 2017 és l'Any del Turisme Responsable i la gastronomia, la terra, la cuina i la identitat formen part d'aquesta sostenibilitat, i el 2018 és l'Any del Turisme Cultural i la gastronomia també hi ha de ser, perquè si no hi fos ens deixaríem una part de la nostra cultura"*.

Per la seva banda, la consellera Serret va afirmar que *"avui és un punt i seguit. Donarem continuïtat a les accions nascudes en el marc del CREG16, com ara el Pla de la Gastronomia, un full de ruta per als propers anys que desenvoluparem en el marc del Consell Català de l'Alimentació seguint el lema d'aquest any: Som Terra, Som Mar, Som Gastronomia"*.

Organitzat amb la col·laboració de la revista Enderrock -en la línia del número de setembre de la publicació dedicat a parelles de cuiners i músics-, l'acte va ser conduït pel periodista Màrius Serra, i van comptar amb els parlaments de la consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Hble. Sra. Meritxell Serret i Aleu; del conseller d'Empresa i Coneixement, Hble. Jordi Baiget; i de la comissària de **Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016**, la periodista Carme Gasull. Tots tres van fer un repàs d'algunes de les accions realitzades al llarg d'aquest intens any.

I és que, han estat moltes les veus implicades en el projecte de **Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016** –més de 800 entitats adherides– aplegades totes elles sota la veu d'ambaixadora de luxe: la xef Carme Ruscalleda, una entusiasta del producte, el territori i la cuina, el trinomi que ha format part de l'ADN de la designació.

Un llegat important pel país

Carme Gasull, comissària de **Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016**, va recordar que *"la gastronomia és la nostra herència cultural i actualment la gastronomia catalana lidera la gastronomia mundial"*. Gasull va fer un balanç del que ha estat un any molt participatiu, un any que es tanca però que deixarà empremta. Durant aquests darrers 12 mesos, des dels canals de Som Gastronomia, creats expressament per a l'ocasió, s'ha donat visibilitat de manera especial als esforços de les entitats, agents i persones del país que treballen per promoure el sector agroalimentari i gastronòmic català.

Així mateix, un dels llegats més importants que deixa aquesta designació és el **Pla de la Gastronomia**, un Pla que ha comptat amb la participació de més de 120 experts del sector, que servirà com a 'full de ruta' per aprofundir i treballar en els diferents àmbits de la gastronomia i que apunta un ampli marc de reptes i línies d'actuació que es presentaran pròximament. Així doncs, durant 2017 se seguirà contribuint a la promoció i consolidació de la gastronomia i els productes agroalimentaris catalans com a sectors estratègics i elements essencials de la seva identitat.

Una altra de les accions nascudes sota el paraigües de la Regió Europea de la Gastronomia i que tindrà continuïtat és **Benvinguts a Pagès**, un cap de setmana de portes obertes al món rural que a la seva segona edició, del 3 al 5 de juny de 2017, comptarà amb la participació d'unes 800 cases de pagès, hotels, restaurants i activitats complementàries.

Així mateix, també es mantindrà el **Menú Som Gastronomia**, una acció de promoció dels productes de proximitat i de la cuina catalana dirigida als restaurants del país que ha engrescat a un gran nombre de cuiners que s'han esmerçat per oferir el millor del rebost català a les seves taules. Per aquest motiu, la campanya s'allarga i seguirà vigent als establiments que s'hi han sumat i oberta per a tots aquells que s'hi vulguin apuntar.

Música i cuina per una cloenda de luxe

Efectivament, ha estat un any en el qual s'han enaltit centenars d'activitats relacionades amb la cuina, el territori i el producte, i en definitiva, amb la gastronomia catalana. Per això, calia fer un acomiadament de luxe. Així, ahir, diverses parelles de músics i cuiners van pujar a l'escenari per oferir un maridatge gastromusical, harmonies formades pel músic Pep Sala, que va interpretar "La Mare dels ous" pel cuiner Nandu Jubany; Xarim Areste, que va tocar "Mar i Muntanya", inspirat en Marc Gascons; i Arnau Tordera, que va presentar "El Tour", un tema pel xef Vicenç Guimerà.

European Region of Gastronomy 2017

A l'acte de cloenda de **Catalunya Regió Europea de la Gastronomia** van assistir també representants de les noves regions que enguany llueixen la distinció, les d'East Lombardy (Itàlia), Riga-Gauja (Letònia) i Aarhus-Central Denmark (Dinamarca), ambaixadores del títol de Regió Europea de la Gastronomia durant aquest 2017. Atenes va acollir el passat mes de gener la cerimònia oficial de traspàs de les distincions, així com el lliurament del títol del 2019 a Sibiu (Romania) i South Aegean (Grècia), amfitrions de la mateixa.

Més informació:

Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016

Isabel Acevedo - Comunicació i XXSS

catalonia@europeanregionofgastronomy.org

[@SomGastronomia](#) [#SomGastronomia](#) www.somgastronomia.cat