

La Generalitat promociona la gastronomia pirinenca a través de les jornades Gastropirineus



- Aquestes jornades professionals tindran lloc a La Seu d'Urgell del 13 al 15 de novembre.
- L'Agència Catalana de Turisme (ACT) dóna suport a Gastropirineus a través del programa Pirineus, que té com a objectiu posar en valor la diversitat de l'oferta turística pirinenca i consolidar-la en els mercats emissors de proximitat.
- Gastropirineus forma part dels actes de celebració de l'any de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016.



■ Comunicat de premsa ■

Dimecres, 2 de novembre de 2016.– El director de l'Agència Catalana de Turisme (ACT), Xavier Espasa, ha presentat avui les jornades professionals Gastropirineus, que tindran lloc a La Seu d'Urgell, al recinte gòtic de Sant Domènec, del 13 al 15 de novembre. Espasa ha estat acompanyat per l'alcalde de La Seu d'Urgell, Albert Batalla, el director de Gastropirineus, Francesc López, i la comissària de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia, Carme Gasull.

Emmarcades dins dels actes de celebració de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia, Gastropirineus són unes jornades professionals que se celebren per primera vegada amb tres objectius: potenciar la gastronomia del Pirineu com a producte turístic; definir un catàleg de productes i plats del Pirineu; i crear la marca Cuina del Pirineu. Xavier Espasa ha declarat que **“aquest esdeveniment representarà tota la gastronomia del Pirineu i és per aquesta raó que l'Agència Catalana de Turisme aposta per aquest tipus d'iniciatives, especialment aquest any que és l'Any de la Gastronomia i l'Enoturisme”**.

Gastropirineus està adreçat a tots els professionals relacionats amb la cuina i la gastronomia, com per exemple, cuiners, restauradors, elaboradors, productors, empreses de serveis enogastronòmics i institucions, entre d'altres. En aquest sentit, el director de Gastropirineus, Francesc López, ha destacat que **“aquestes jornades donaran molta importància al producte, perquè cada territori sàpiga treballar amb els seus propis productes de proximitat i de temporada, i a la cuina, perquè els cuiners del Pirineu vegin i aprenguin la manera diferent en com es cuina segons el territori i comarca”**.

Les jornades s'articulen a través de tres eixos: un congrés professional dedicat als productes agroalimentaris i a la cuina de muntanya; una mostra i degustació de productes; i sessions de cuina en directe a càrrec de reconeguts cuiners del Pirineu. L'Agència Catalana de Turisme participarà en el congrés amb una sessió al voltant del Programa Pirineus i de les experiències gastronòmiques.

A més, el primer dia, tindrà lloc a l'hotel Castell de Ciutat un sopar elaborat pels cuiners de cinc restaurants del Pirineu amb estrelles Michelin: Les Cols, Ca l'Enric, Els Casals, la Fonda Xesc i l'Estany Clar.

Aquestes jornades volen ser útils per estimular la innovació, promocionar la cultura alimentària, recopilar i difondre el coneixement de productors, elaboradors i cuiners, i millorar la competitivitat dels professionals i les empreses del sector enogastronòmic dels Pirineus. Albert Batalla, alcalde de La Seu, ha recordat que **“Gastropirineus neix amb una vocació de llegat perquè cada any es pugui celebrar un esdeveniment d'aquestes característiques que potenciï la nostra gastronomia”**.

Les jornades Gastropirineus compten amb el suport del Departament d'Empresa i Coneixement a través de l'Agència Catalana de Turisme; el Departament



■ Comunicat de premsa ■

d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació; l'Institut per al Desenvolupament i la Promoció de l'Alt Pirineu i Aran (IDAPA); el Conselh Generau d'Aran; el Patronat de Turisme de la Diputació de Lleida; el Patronat de Turisme Costa Brava Girona; la Diputació de Barcelona; Turisme de Barcelona; l'ajuntament de La Seu d'Urgell; el consell comarcal de l'Alt Urgell; el consell comarcal de l'Alta Ribagorça; el consell comarcal del Berguedà; el consell comarcal de la Cerdanya; el consell comarcal de la Garrotxa; el consell comarcal de Pallars Jussà; el consell comarcal del Pallars Sobirà; el consell comarcal del Ripollès, el consell comarcal del Solsonès; el campus d'Alimentació de la Universitat de Barcelona; la Fundació Alcía; i la Fundació de l'Institut Català de la Cuina i la Cultura Gastronòmica.

Tota la informació de les jornades es pot trobar al web www.gastropirineus.com

Apostant pels Pirineus

L'Agència Catalana de Turisme dóna suport a les jornades Gastropirineus a través del Programa Pirineus, nascut al 2003, fruit d'un conveni de col·laboració entre la pròpia ACT, l'Institut per al Desenvolupament i la Promoció de l'Alt Pirineu i Aran (IDAPA), Turisme de Barcelona, i els Patronats de Turisme de la Diputació de Lleida, Costa Brava Girona, Diputació de Barcelona, i el Conselh Generau d'Aran.

Aquest programa posa en valor tota la diversitat de l'oferta turística dels Pirineus catalans. L'objectiu és consolidar el turisme de les comarques del Pirineu català en els mercats emissors de proximitat mitjançant una promoció específica, que ha de servir, entre altres mitjans, per desestacionalitzar la demanda.

Espasa ha recordat que *“enguany, el programa Pirineus ha decidit realitzar una forta aposta per aquesta marca turística, i ha doblat el pressupost per a la seva promoció, que ha passat dels 355.000 euros de l'any passat als 710.000 d'aquest any. L'objectiu és donar més visibilitat a la marca Pirineus i dotar-la de més presència tant en el mercat domèstic, com en els mercats de proximitat, i altres mercats internacionals”.*

Tota la informació sobre el programa Pirineus es pot consultar al web www.visitpirineus.com.

Un any dedicat a la Gastronomia

Les jornades professionals Gastropirineus formen part dels actes de celebració de l'any de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016, una iniciativa impulsada per una plataforma de regions europees i administrada per l'Institut



■ Comunicat de premsa ■

Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme (IGCAT). La comissària de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia, Carme Gasull, ha recordat que ***“Gastopirineus és una acció que es basa en els mateixos valors que Catalunya Regió Europea de la Gastronomia, que són promocionar i potenciar la cultura gastronòmica del nostre país a través del trinomi cuina-territori-producte”***.

L'objectiu de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016 és promoure la gastronomia catalana, el turisme gastronòmic i els productes agroalimentaris catalans, com a sectors estratègics de Catalunya i elements essencials de la identitat del país. Per fer-ho, la Generalitat de Catalunya ha organitzat més de 150 accions, adreçades als mercats internacionals. Aquestes actuacions són impulsades pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, mitjançant la Promotora d'Exportacions Catalanes, SA (PRODECA), i el Departament d'Empresa i Coneixement, mitjançant l'Agència Catalana de Turisme, i tenen la col·laboració de més de 500 entitats adherides al projecte.

El projecte compta a més amb l'inestimable suport de la xef Carme Rusalleda (Restaurant Sant Pau, 3 estrelles Michelin), que va acceptar el paper d'ambaixadora del Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016.

Segueix-nos a les xarxes a través del Saps Com?!:

A Twiter: [@sapscom](https://twitter.com/sapscom)

Al canal de Youtube: [SapsCom](https://www.youtube.com/SapsCom)