

Catalunya elabora un Pla de la Gastronomia de país per als propers anys

- El Fòrum Gastronòmic de Barcelona ha acollit una jornada de treball que ha posat en comú les principals conclusions d'experts de diferents àmbits i els reptes de futur del Pla de la Gastronomia de Catalunya
- El Pla de la Gastronomia és un dels eixos més importants de la designació de Catalunya com a Regió Europea de la Gastronomia

La designació de Catalunya com a **Regió Europea de la Gastronomia 2016** ha servit per posar en marxa el denominat **Pla de la Gastronomia**, un simposi intermitent que, a través de diverses sessions de treball, ha analitzat transversalment la gastronomia catalana i ha permès planificar el full de ruta a seguir en els propers anys. El dilluns 24 d'octubre, en el marc del **Fòrum Gastronòmic de Barcelona**, es va celebrar el "**Pla de la Gastronomia a Catalunya. La gastronomia a debat**", una jornada de treball que va comptar amb els diferents portaveus que han liderat els nou àmbits de treball que conformen aquesta acció. En la sessió es van presentar les primeres conclusions i els reptes de futur del sector i es van recollir les opinions dels assistents, professionals del sector que van aportar noves idees per al debat. Tot amb l'objectiu final d'editar un llibre blanc de la gastronomia que serveixi com a guiatge per les accions que es duran a terme en els anys vinents.

El **Pla de la Gastronomia** està impulsat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació a través de Prodeca, coordinadament amb el Departament d'Empresa i Coneixement a través de l'Agència Catalana de Turisme. La participació d'experts de diversos sectors ha permès obtenir una visió compartida i permetrà també definir-ne les principals línies d'actuació futures, amb la finalitat de reforçar el potencial de tot el teixit productiu i de serveis que hi intervé.

Les conclusions i principals reptes de les nou sessions de treball són:

Gastronomia i Innovació

- Calen respostes innovadores a les noves demandes dels consumidors.
- S'han d'impulsar noves estratègies de cooperació i de transferència de coneixement per fomentar i acostar la innovació a la indústria alimentària.

Gastronomia i Economia

- La gastronomia és un sector econòmic transversal, del qual caldria fer una aproximació a la seva magnitud.
- Cal millorar la col·laboració entre sectors i fomentar les xarxes

interdisciplinàries per potenciar-ne el desenvolupament econòmic.

- És necessari potenciar la gastronomia catalana com un sector d'activitat econòmica diferenciat.
- S'ha d'avançar cap a una plena professionalització del sector.

Gastronomia Comunicació

- La nova etapa que enceta la gastronomia catalana requereix d'un relat que incorpori els nous agents de la gastronomia, el producte i el territori.
- S'han d'identificar i implicar els actors de referència que participen en la gastronomia catalana.
- Es necessita definir un criteri en la comunicació gastronòmica.
- S'ha de potenciar la relació entre mitjans de comunicació i l'administració pública.

Gastronomia i Formació

- És necessària una nova aproximació integral a la formació superior en gastronomia (en el marc de l'EEES).
- S'haurien de definir els continguts de la formació superior en gastronomia conjuntament.
- S'ha de reforçar el coneixement gastronòmic en el conjunt de la societat.
- Cal aprofitar les potencialitats de la recerca i investigació en gastronomia.
- Definir espais de trobada i nous mecanismes de coordinació per la transferència del coneixement.

Gastronomia i internacionalització

- La gastronomia catalana no es percep com una realitat diferenciada des d'una perspectiva internacional, per això es necessita un relat definit per potenciar la seva internacionalització.
- S'ha de millorar l'articulació dels diferents agents i iniciatives que intervenen en la projecció exterior de la gastronomia catalana.
- Es proposa projectar la gastronomia catalana sota un segell o marca comuna que doni més força i comuniqui unitat.

Gastronomia i Desenvolupament local-territorial

- La sostenibilitat de les activitats productives és un element fonamental pel desenvolupament territorial.
- Detectar i explorar els canals de comercialització més adients per arribar als consumidors.
- La gastronomia catalana hauria de fer front al repte de garantir el relleu generacional dels petits productors i pagesia catalana.
- S'han de definir noves mesures i instruments de suport als productors.

Gastronomia i Turisme

- S'ha de donar resposta al 'gap' existent entre expectatives i experiència gastronòmica dels turistes que ens visiten.
- Per millorar l'experiència gastronòmica dels turistes seria necessari millorar el seu posicionament intern.
- S'hauria d'articular un relat i una marca potent i única que ajudi a comunicar la gastronomia catalana als turistes.

- Seria necessari potenciar l'oferta de productes gastronòmics i la seva comercialització.
- Millorar la coordinació entre els diferents agents de l'entorn del turisme i la gastronomia.

Gastronomia, Nutrició i Salut

- No es pot garantir una alimentació sana i equilibrada sense un ecosistema de productors sostenible.
- Catalunya necessita de tres grans elements per garantir una alimentació sana i equilibrada:
 - Unes matèries primeres saludables i de qualitat al territori.
 - El coneixement per transformar aquestes matèries en aliments sans i equilibrats.
 - Una bona gestió i criteri a l'hora de consumir aquests productes.
- S'ha d'articular una estratègia comunicativa integral per donar resposta a aquesta manca de coneixements.

Gastronomia, Identitat i Patrimoni

- Cal establir uns criteris per identificar quins elements són susceptibles de convertir-se en patrimoni alimentari.
- Quins són els objectius de posar en valor el patrimoni alimentari?
- Són necessàries accions de valorització del patrimoni alimentari per fer sostenibles les activitats i la diversitat.
- S'han de marcar unes estratègies per fer front a les diferents amenaces a les quals s'enfronta el patrimoni alimentari/gastronòmic.

Els impulsors de **Catalunya Regió Europea de la Gastronomia** fan una valoració molt positiva de les diferents sessions de treball que s'han organitzat a l'entorn del **Pla de la Gastronomia** en els darrers mesos. Tant és així, que no es descarta que les trobades tinguin continuïtat a partir de l'any vinent.

La sessió "**Pla de la Gastronomia a Catalunya. La gastronomia a debat**" va comptar amb l'assistència de la consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Hble. Sra. Meritxell Serret i Aleu; i de la Sra. Carme Rusalleda, xef i ambaixadora de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016; així com de la comissària de Catalunya Regió europea de la Gastronomia, la periodista Carme Gasull.

Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016

Catalunya va ser declarada **Regió Europea de la Gastronomia 2016** després que els departaments d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació i d'Empresa i Ocupació (DEMO), a través de l'Agència Catalana de Turisme, conjuntament amb entitats, agents i personalitats del país, n'impulsessin la candidatura i la presentessin.

La **Regió Europea de la Gastronomia** és una iniciativa impulsada per una plataforma de regions europees i administrada per l'Institut Internacional de

Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme (IGCAT), que compta amb el suport de les institucions europees.

Aquest reconeixement té com a finalitat destacar i promoure aquelles regions d'Europa que contribueixen activament en la millora de la qualitat de vida dels ciutadans, fent valdre les diferents cultures alimentàries, l'educació per a la salut i la sostenibilitat, i la innovació gastronòmica.

El distintiu Regió Europea de la Gastronomia situa Catalunya com una regió capdavantera a Europa en l'àmbit alimentari i turístic. La bona feina dels productors, restauradors, centres de recerca, escoles, mitjans de comunicació, entitats i xefs catalans, entre els quals es troba Carme Rusalleda, ambaixadora del títol, ha fet d'aquesta gastronomia i dels productes alimentaris una referència internacional.