

PROPOSTA ADREÇADA ALS RESTAURANTS DE CATALUNYA: MENÚ SOMGASTRONOMIA

En el marc del nomenament de Catalunya com a Regió Europea de Gastronomia 2016, l'Agència Catalana de Turisme va declarar l'Any de la Gastronomia i l'Enoturisme, pla que ha desplegat tot un seguit d'accions de promoció a Catalunya i als mercats internacionals.

En aquest sentit, junt amb els Gremis i Confederacions de Restauració i Associacions sectorials, volem proposar-vos a tots els restauradors de Catalunya una campanya d'abast nacional que compta amb un pla de promoció i difusió destacat.

Us proposem que dissenyeu un "**Menú Som Gastronomia**" que pugueu tenir disponible al vostre restaurant durant tot l'any, i que ajudi a reforçar, a partir del triangle cuina-producte-territori, el repte de que la gastronomia esdevingui un factor clau de singularització de la nostra destinació i de reforç de la seva identitat. Així va sorgir l'eslògan "Som Terra. Som Mar. Som Gastronomia", un resum de la veritable identitat de Catalunya, que volem projectar al món i també difondre entre els propis catalans.

L'objectiu d'aquesta acció de promoció centrada en la restauració és aconseguir que el màxim de restaurants de tot el país proposin a les seves cartes un menú específic que contribueixi a difondre i promoure la cuina catalana i els productes de proximitat.

REQUERIMENTS PER A LA CONFECCIÓ DEL MENÚ SOM GASTRONOMIA

El menú ha de complir els següents requeriments:

1. Donar a conèixer plats tradicionals o moderns que segueixin pautes pròpies de la cuina catalana.
2. Potenciar el consum dels productes locals, de proximitat i de temporada.
3. Prioritzar plats que figurin al Corpus de la Cuina Catalana o en receptaris de referència.
4. Vetllar per l'equilibri dietètic del menú.
5. Incloure algun dels productes catalans que gaudeixen de distintius d'origen i qualitat agroalimentària (DOP, IGP,...) i/o algun dels productes de l'Arca del Gusto d'Slow Food Catalunya.
6. Indicar l'origen dels diferents productes i el nom del productor sempre que sigui possible.
7. Estar format per un mínim de tres primers plats, tres segons plats, i diverses opcions de postres segons carta.
8. Acompanyar els menús amb vins que pertanyin a alguna de les DO de Catalunya.
9. Incorporar el logo de "Catalunya, Regió Europea de la Gastronomia".
10. Titular el menú amb el nom: "**Menú Som Gastronomia**"

La campanya estarà vigent tot l'any amb quatre moments comunicatius destacats, a l'inici de cada temporada:

- Hivern: gener-febrer
- Primavera: Setmana de Sant Jordi
- Estiu: setmana de Sant Joan
- Tardor: setmana de La Mercè i Santa Tecla

Per això es proposa que el restaurant que ho consideri elabori un menú per a cada estació de l'any, per tal que el públic català i internacional pugui degustar diferents menús segons la temporada.

Pel que fa a la difusió d'aquest projecte, s'hi vincularà una campanya de comunicació de la Generalitat de Catalunya, així com dels gremis, associacions i federacions de restauració. Per fomentar la repetició, per exemple, s'organitzarà un concurs a les xarxes socials.

PROCEDIMENT

El procediment a seguir per cada restaurant és el següent:

1. Elaborar un menú que compleixi el màxim possible amb els paràmetres i enviar-lo al següent e-mail catalonia@europeanregionofgastronomy.org. Preferiblement en format pdf o word.
2. El restaurant rebrà un correu electrònic de validació, així com el logotip de "Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016" per incorporar-lo al Menú Som Gastronomia, i el vinil de Menú Som Gastronomia per tal que el pugueu fer servir en les vostres comunicacions.
3. Les dades del restaurant i el menú Som Gastronomia que s'ofereix es penjaran al web www.somgastronomia.cat. En cas que el restaurant pengi el menú al seu web, caldrà que faci arribar l'enllaç, si no, l'ha d'enviar en format arxiu pdf.
4. Des dels canals de Som Gastronomia (Twitter, Facebook i Instagram) es farà difusió del "**Menú Som Gastronomia**".