



**Generalitat de Catalunya**

**Pla de la Gastronomia de Catalunya:**

**“La gastronomia a debat”**

**Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016**

**Barcelona, 24 d'octubre de 2016**  
**Fòrum Gastronòmic de Barcelona**

## **Simposis del Pla de la Gastronomia**

---

1. Gastronomia i **innovació**
2. Gastronomia, radiografia d'un **sector econòmic estratègic**.
3. Gastronomia i **comunicació**
4. Gastronomia i **formació**
5. Gastronomia i **internacionalització**
6. Gastronomia en el **desenvolupament local**
7. Gastronomia i **turisme**
8. Gastronomia, **nutrició, salut i educació**
9. Gastronomia, **identitat i patrimoni**

# 1. GASTRONOMIA I INNOVACIÓ

---

## Principals reptes

- 1.1. Donar **resposta innovadora a les noves demandes** dels consumidors
- 1.2. **Fomentar i apropar** la innovació a tota la indústria alimentària
- 1.3. **Impulsar noves estratègies de cooperació i d'innovació** per a acostar la innovació: **el repte de la transferència**



## 2. RADIOGRAFIA D'UN SECTOR ECONÒMIC ESTRATÈGIC

---

### Principals reptes

- 2.1.** Aproximació a la magnitud de la gastronomia com a **sector econòmic transversal**
- 2.2.** Millorar la **col·laboració entre sectors i fomentar les xarxes interdisciplinàries** per a potenciar-ne el desenvolupament econòmic.
- 2.3.** Potenciar la gastronomia com a **sector d'activitat econòmica diferenciada**
- 2.4.** Professionalització plena del sector



## 3. GASTRONOMIA I COMUNICACIÓ

---

### Principals reptes

- 3.1.** Elaborar un **relat que incorpori els nous agents de la gastronomia**, el producte i el territori
- 3.2.** **Identificar i implicar els actors de referència** que participen en la gastronomia catalana
- 3.3.** **Consensuar i aplicar criteris en la comunicació gastronòmica**



## 4. GASTRONOMIA I FORMACIÓ

---

### Principals reptes

- 4.1. **Aproximació integral** a la formació superior en gastronomia per a esdevenir referent internacional
- 4.2. **Definir continguts** de formació superior entre els agents de formació
- 4.3. Reforçar el coneixement **gastronòmic al conjunt de la societat**
- 4.4. Aprofitar les **potencialitats de la recerca** en gastronomia
- 4.5. Definir **espais de trobada** i nous mecanismes de coordinació per a la transferència de coneixement



## 5. GASTRONOMIA I INTERNACIONALITZACIÓ

---

### Principals reptes

- 5.1. Projecció internacional de la gastronomia catalana com a **realitat diferenciada**
- 5.2. Elaboració d'un **relat** per a potenciar-ne la internacionalització
- 5.3. Projectar la gastronomia catalana sota un **segell o marca comuna**.
- 5.4. Millorar l'**articulació dels diferents agents** i iniciatives que intervenen en la projecció exterior de la gastronomia



## 6. GASTRONOMIA EN EL DESENVOLUPAMENT LOCAL

---

### Principals reptes

**1.1.** La **sostenibilitat de les activitats productives**, element fonamental per al desenvolupament territorial

**1.2.** Explorar els **canals de comercialització** més adients per arribar als consumidors

**1.3.** **Garantir el relleu generacional** dels petits productors i pagesia catalana.

**1.4.** Definir noves **mesures i instruments de suport** a les persones productores





## 7. GASTRONOMIA I TURISME

---

### Principals reptes

- 7.1. Apropar expectatives i experiència** gastronòmica dels turistes
- 7.2. Articular un relat i una marca** que ajudin a comunicar la gastronomia als turistes
- 7.3. Potenciar l'oferta de productes** gastronòmics i la seva comercialització
- 7.4. Millorar la coordinació entre els diferents agents** a l'entorn del turisme i la gastronomia



## 8. GASTRONOMIA, NUTRICIÓ, SALUT, EDUCACIÓ

---

### Principals reptes

- 8.1. Preservar l'**ecosistema de productors** com a garantia d'alimentació sana
- 8.2. Millorar el **posicionament de Catalunya** com a país saludable i sostenible
- 8.3. Resoldre la pèrdua de **coneixement culinari** per a mantenir una alimentació equilibrada



## 9. GASTRONOMIA, IDENTITAT I PATRIMONI

---

### Principals reptes

- 9.1. Establir uns criteris** per identificar quins elements són susceptibles de convertir-se en patrimoni alimentari.
- 9.2. Definir els objectius** de posar en valor el patrimoni alimentari.
- 9.3. Articular accions de valorització** del patrimoni alimentari per fer sostenibles les activitats i la diversitat.
- 9.4. Definir accions estratègiques** per fer front a les diferents amenaces a les quals s'enfronta el patrimoni alimentari/gastronòmic





**Generalitat de Catalunya**

**[www.gencat.cat](http://www.gencat.cat)**