

SOM GASTRO- NOMIA

CATALUNYA,
REGIÓN MUNDIAL DE LA
GASTRONOMÍA 2025



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



Generalitat
de Catalunya

El Govern de
tot hom

Contenidos

1. La distinción	3
2. Ejes estratégicos	5
3. Acciones destacadas	7
4. Adhesiones	11
5. Embajadores	13
6. Socios impulsores	14
7. Colaboradores	15

1

LA DISTINCIÓN

El año 2025 marcará un hito histórico para Cataluña, que se convertirá en la **primera región europea en recibir la distinción de Región Mundial de la Gastronomía (CRMG25)**. Este reconocimiento, otorgado por el Instituto Internacional de Gastronomía, Cultura, Artes y Turismo (**IGCAT**), pone de manifiesto la excepcionalidad y la riqueza del patrimonio agroalimentario y culinario catalán, y consolida el territorio como un referente internacional.

La distinción reconoce a Cataluña no solo como un destino gastronómico de primer nivel, sino también como un territorio innovador, capaz de conectar su patrimonio alimentario con valores como la sostenibilidad, la calidad y la cohesión social. **CRMG25** ofrece una oportunidad única para posicionar la gastronomía catalana como un elemento clave en la identidad cultural del país y en su proyección en el mundo.

Este reconocimiento se otorga a aquellas regiones que demuestran una estrategia integrada para promover su gastronomía como motor de desarrollo económico, turístico y cultural. Cataluña ha destacado gracias a su capacidad de aglutinar instituciones, productores locales, restauradores, colectivos de cocina y expertos en un proyecto común que enlaza tradición e innovación.

Un éxito con precedentes

La distinción de Región Mundial de la Gastronomía es una continuación del éxito de Cataluña como **Región Europea de la Gastronomía 2016**. Aquel primer reconocimiento fue un impulso decisivo para la transformación del sector agroalimentario y turístico catalán, y puso el foco en el producto local y la singularidad del territorio.

“

La **gastronomía catalana** es un motor económico, cultural y turístico que conecta el territorio, fomenta la sostenibilidad y promueve la cohesión social.



Ahora, **CRMG25 representa un nuevo paso adelante**, con un enfoque en los retos del futuro: la agricultura regenerativa, el turismo sostenible y la economía circular.

Un legado gastronómico de excelencia

Cataluña cuenta con una tradición culinaria única, basada en la **dieta mediterránea**, reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO.

Productos con distintivos europeos (denominación de origen protegida e indicación geográfica protegida); cocineros de fama mundial, como los hermanos Roca, el trío Castro-Xatruch-Casañas del restaurante Disfrutar, Carme Ruscalleda o Ferran y Albert Adrià, y una apuesta decidida por el enoturismo y el producto local, son algunas de las fortalezas que han hecho posible este reconocimiento.

CRMG25 no solo celebra lo que ya se ha alcanzado, sino que también proyecta un futuro ilusionante, poniendo a Cataluña en el mapa mundial como una región que combina gusto, historia e innovación con un profundo respeto por el territorio y su gente.

Apoyamos a los jóvenes cocineros

En 2025, con motivo de la distinción mundial, Cataluña acogerá la novena edición del concurso European Young Chef Award. Una competición internacional que cada año se celebra en una región diferente y que convoca a los 10 mejores cocineros jóvenes europeos. Barcelona y Sant Pol de Mar serán las sedes del concurso promovido por IGCAT, que convocará a los ganadores de los concursos regionales de toda Europa con el objetivo de promover innovaciones en la cocina tradicional, poner en valor las culturas alimentarias sostenibles y crear futuros embajadores para las regiones y los productos alimentarios locales.



2

EJES ESTRATÉGICOS

El proyecto **Cataluña Región Mundial de la Gastronomía 2025 (CRMG25)** define una serie de ejes estratégicos para posicionar la gastronomía catalana como un motor clave de desarrollo sostenible, innovación, cohesión social y proyección internacional. Estos ejes reflejan una visión integral del sector como herramienta transformadora que combina tradición y modernidad.

1. Sostenibilidad y biodiversidad

Cataluña apuesta por una gastronomía que respete el medioambiente y proteja la biodiversidad. Esto incluye fomentar prácticas agrícolas sostenibles, preservar variedades autóctonas, recuperar alimentos tradicionales y promover el consumo de productos de proximidad y de temporada con un impacto ambiental reducido. CRMG25 también apoya la producción ecológica como elemento distintivo del territorio.

2. Innovación y economía circular

La innovación es uno de los pilares esenciales para garantizar un sector competitivo y sostenible. CRMG25 trabajará en la aplicación de tecnologías avanzadas, la exploración de nuevos modelos de negocio y la digitalización del sector gastronómico. También se fomentará la economía circular con acciones como la reducción del desperdicio alimentario y la optimización de los procesos productivos. Este enfoque sitúa a Cataluña como referente en la transición hacia una economía más responsable.

3. Turismo sostenible y responsable

La gastronomía es una pieza clave del turismo catalán. CRMG25 quiere reforzar esta relación con experiencias que promuevan la sostenibilidad y conecten a los visitantes con el territorio y sus tradiciones. El turismo enogastronómico, dentro de la mirada regenerativa, debe conseguir generar una mejora en los sistemas naturales y sociales del lugar o territorio donde se desarrolla este tipo de turismo. Esto incluye rutas enogastronómicas, visitas a productores locales y actividades que reivindiquen la autenticidad de la cocina catalana, siempre respetando el entorno y beneficiando a las comunidades locales.

4. Internacionalización

Cataluña busca consolidar su presencia global como referente gastronómico. CRMG25 impulsará iniciativas para dar visibilidad a la cocina catalana y a sus profesionales en eventos internacionales, ferias y congresos. Además, se reforzará la colaboración con redes y organizaciones internacionales para promover el intercambio de conocimientos y proyectos innovadores. Este eje también incluye la exportación de productos gastronómicos autóctonos y su posicionamiento en mercados estratégicos.

5. Valores culturales e identidad

La gastronomía catalana es un patrimonio vivo que combina historia, cultura e identidad. CRMG25 trabajará para preservar ese legado, documentando recetas tradicionales, promocionando fiestas populares y fomentando la transmisión de ese conocimiento a las futuras generaciones. El objetivo es poner en valor la diversidad y la riqueza culinaria del territorio como un elemento único y diferenciador.

6. Educación y sensibilización

El proyecto incluye una estrategia educativa que incide en todas las etapas de la vida, desde la escuela hasta la formación profesional y las campañas de sensibilización para la ciudadanía. Se priorizará la educación alimentaria basada en valores de salud, sostenibilidad y consumo responsable, poniendo en valor las profesiones vinculadas a la producción alimentaria. También se trabajará para formar a profesionales del sector en nuevas tecnologías y modelos sostenibles.

7. Cohesión social e inclusión

Otro objetivo clave de CRMG25 es garantizar que la gastronomía sea un motor de cohesión social. Esto implica dar apoyo a programas de inserción laboral para colectivos vulnerables, promover la igualdad de oportunidades en el sector y asegurar que toda la población tenga acceso a una alimentación saludable, sostenible y de calidad.

Una estrategia con visión global e innovadora

Los ejes estratégicos de **CRMG25** no solo abordan los retos locales, sino que también posicionan a Cataluña en el mapa global. A través de la combinación de sostenibilidad, innovación, internacionalización y educación, este proyecto quiere convertir a Cataluña en un referente internacional que demuestre cómo es posible unir **crecimiento económico, preservación cultural y responsabilidad ambiental** en una visión compartida.

“

La preservación del **patrimonio gastronómico catalán** comienza por apoyar a los campesinos, a los ganaderos y a los pescadores, pilares fundamentales de nuestra cocina, y continúa por reforzar y visibilizar el papel de los cocineros catalanes como referentes internacionales de la gastronomía.



3

ACCIONES DESTACADAS

Esta distinción no solo supone un orgullo para los catalanes, sino que también abre nuevas oportunidades para posicionar a Cataluña como un destino enogastronómico de referencia internacional. En este contexto, la Generalitat de Catalunya impulsará una serie de acciones en el ámbito local e internacional para fortalecer la autoestima de nuestro territorio, difundir la cocina catalana como elemento identitario y promover el turismo gastronómico. Estas actuaciones incluyen una gran variedad de iniciativas que buscan conectar con ciudadanos, visitantes y profesionales del sector, destacando la singularidad y la excelencia de nuestra gastronomía.

Som Gastronomia World Tour

Una acción internacional que llevará la cocina catalana a mercados de todo el mundo. En esta gira, se llevarán a cabo presentaciones a operadores, prensa, *influencers* y otros prescriptores para destacar la singularidad y la excelencia de la gastronomía de Cataluña. Este tour promoverá la revolución gastronómica que inspiró a Ferran Adrià y que ha inspirado a una nueva generación de cocineros y cocineras catalanas que han continuado explorando el potencial creativo de la cocina. Por eso, actualmente Cataluña es una de las regiones con más reconocimiento gastronómico, que cuenta con 62 restaurantes galardonados con un total de 77 estrellas Michelin, lo que la consolida como un destino gastronómico de referencia: El Cellar de Can Roca, Disfrutar, Lasarte, ABaC, Cocina Hermanos Torres, Les Cols o Gaig, por nombrar solo algunos.

También pondrá en valor las más de 500 experiencias enogastronómicas de Cataluña, para posicionar nuestra cocina como referencia internacional y reforzar el orgullo local, al destacar la innovación y la riqueza de nuestro territorio como destino gastronómico único.

Cataluña Gastronómica en España

En el Estado español se impulsará una serie de presentaciones en diversas ciudades para promocionar a Cataluña como destino de turismo enogastronómico. La primera de estas acciones será en **FITUR 2025** (Madrid, enero), aprovechando este evento turístico de gran alcance para hacer crecer la notoriedad del título de Cataluña como Región Mundial de la Gastronomía, mejorar su cobertura mediática y reforzar el posicionamiento de la cocina catalana como rasgo diferencial e identitario del territorio.

12 meses, 12 paisajes gastronómicos

A lo largo del año 2025, se creará una nueva iniciativa para destacar cada mes un paisaje gastronómico diferente de Cataluña, poniendo en valor los productos locales

“

Hay que reforzar el **sentimiento de orgullo** hacia nuestra cocina, un elemento clave para preservar y difundir el patrimonio gastronómico catalán a escala mundial.

y las tradiciones culinarias de cada región. Por ejemplo, en enero se destaca la fruta seca y el *calçot*, con una serie de actividades como *showcookings* con chefs locales, presentaciones sobre el cultivo del *calçot* y catas de vinos de la zona, además de la puesta simbólica de la primera piedra del Centro de Interpretación de la Calçotada.

Durante el transcurso de la celebración de cada paisaje, se invitará a una mujer con amplia experiencia en la cocina a preparar un plato tradicional en uno de los restaurantes participantes en el paisaje. De este modo, se reivindicará el papel de las mujeres en la transmisión del conocimiento de la cultura gastronómica y la cocina catalana, destacando su importancia como guardianas de las tradiciones culinarias y fomentando la conservación y la difusión de este rico patrimonio cultural.

Todas estas actividades serán difundidas a través de diversos canales, como la web, redes sociales y material divulgativo.

Taller B2B «Catalunya ve de gust» (Cataluña apetece)

Un evento internacional que reunirá a 90 operadores de turismo enogastronómico de todo el mundo y a 100 empresas y entidades catalanas. Los asistentes participarán en un taller con empresas catalanas y en sesiones de *networking* y *famtrips* por todo el territorio catalán para descubrir la diversidad gastronómica de Cataluña. Esta acción busca consolidar la presencia de Cataluña como destino enogastronómico de referencia y aumentar las conexiones comerciales con operadores internacionales.

Programa de educación alimentaria

En 2025 se pondrá en marcha un programa educativo en escuelas de Cataluña para promover la alimentación saludable, sostenible y responsable, con especial énfasis en la gastronomía local. Este programa se iniciará con la realización de talleres de cocina catalana a alumnos de ESO impartidos por jóvenes que estén finalizando los estudios en cocina. Se busca involucrar a los jóvenes en la cultura gastronómica catalana, fomentar vocaciones y sensibilizarlos sobre la importancia del producto local y de la sostenibilidad. También se fomentará la implicación de las familias y los profesores en el conocimiento de nuestro sistema agroalimentario y patrimonial.

Héroes de la Despensa

Esta iniciativa quiere fomentar la colaboración entre las organizaciones profesionales para poner en valor productos emblemáticos de la gastronomía catalana, como el aceite de oliva virgen extra, la leche, el vino y la carne. Un ejemplo destacado será la presentación de la *Guía de los mejores aceites vírgenes extra de Cataluña* y la celebración de la Muestra del Aceite de Nueva Temporada en Barcelona. Además, se harán varios actos alrededor del *calçot*, como el Foro de la Calçotada, exposiciones, degustaciones y *calçotades* simultáneas en ciudades europeas.

Promoción Catalan Food en el mundo

Este programa de promoción internacional durará todo el año 2025, con *showcookings*, catas y otras actividades promocionales en mercados estratégicos. En septiembre, se concentrará una gran parte de las acciones de promoción exterior. Esta acción se completará con presentaciones en el Estado español para consolidar a Cataluña como destino gastronómico y para posicionar la cocina catalana como emblema de la identidad catalana.

Meet Foodies Influencers

En esta acción, Cataluña acogerá a unos 50 creadores de contenido internacionales para mostrar las maravillas gastronómicas de Cataluña a través de sus redes sociales. Los *influencers* participarán en una cena de bienvenida, en una jornada para compartir novedades y en diversas actividades turísticas y gastronómicas por todo el territorio, en el marco de la nueva ruta Degusta el Grand Tour de Cataluña.

Degusta el Grand Tour de Cataluña

Esta nueva ruta enogastronómica permitirá a los visitantes descubrir Cataluña siguiendo un itinerario que combina paisajes, productos locales y experiencias gastronómicas. A través de *photo spots* estratégicos y códigos QR, los turistas podrán conocer mejor el territorio y las actividades enogastronómicas que pueden llevar a cabo en cada zona. Esta iniciativa contribuirá a posicionar a Cataluña como un destino gastronómico integral.



Infraestructuras y equipamientos de la Región Gastronómica

En 2026, Cataluña estrenará nuevas infraestructuras enogastronómicas, como el Espacio Vino de Falset y el Espacio Cocina y Mar de L'Ametlla de Mar, que ayudarán a difundir la riqueza gastronómica del territorio. Estos espacios servirán para educar e informar a los visitantes sobre los productos locales y las técnicas culinarias de nuestra región, y contribuirán a la atracción de turismo enogastronómico.

Benvinguts a Pagès (Bienvenidos al Campo) y mentoría de explotaciones

Coincidiendo con la décima edición de Benvinguts a Pagès (Bienvenidos al Campo), se hará una edición especial para celebrar el título de Región Mundial de la Gastronomía. Además, se pondrá en marcha un programa de mentoría para 90 explotaciones agrarias catalanas para mejorar su competitividad, potenciar la atractividad de la experiencia y aumentar la venta de productos de proximidad.

Acciones promocionales del vino catalán

En el marco incomparable del Palau Robert de Barcelona, se organizarán **12 jornadas a lo largo del año, cada una dedicada a una DO diferente**. Estas sesiones exclusivas, dirigidas a profesionales del sector, prescriptores y restauradores, abordarán temas de interés específicos para cada DO. Las actividades incluirán:

- **Mesas redondas** sobre los retos de futuro de las DO.
- **Maridajes gastronómicos** protagonizados por cocineros de referencia del territorio con variedades vinícolas emblemáticas.
- **Conferencias especializadas** sobre aspectos relevantes para el sector, tales como problemáticas actuales o el patrimonio vitivinícola. Estas jornadas representan una oportunidad única para profundizar en el conocimiento y la promoción de cada DO.

En el marco de las Fiestas de la Mercè, los jardines del Palau Robert acogerán la **Fiesta del Vino «Cataluña, donde el vino es cultura»**, una celebración abierta al público general, en la que el vino y la gastronomía serán los protagonistas. Cada DO contará con un espacio para dar a conocer sus productos, mientras que el escenario central se convertirá en el punto neurálgico de actividades culturales que reflejarán la esencia de los paisajes y los territorios vinícolas. Esta fiesta integrará todas las artes para ofrecer una experiencia inmersiva que vincule el vino con la cultura y el territorio catalán.

Cataluña, la cocina de los prodigios

Una exposición itinerante sobre la evolución de la cocina catalana en los últimos 50 años que viajará a varias delegaciones de Cataluña en el exterior. A través de fotografías, materiales audiovisuales y publicaciones especializadas, se mostrará cómo la cocina catalana ha transformado el panorama gastronómico mundial.

Canal Aliments

El año 2025 será el año de puesta en marcha de esta plataforma digital que quiere acercar el mundo de los alimentos a toda la ciudadanía y dar a conocer la labor que hace el sector agroalimentario, especialmente los productores y las productoras. Será un medio institucional para difundir información veraz y contrastada científicamente, con el objetivo de generar conocimiento y confianza, dar respuesta a inquietudes, desmentir los falsos mitos que circulan sobre la alimentación y recuperar el valor de los alimentos en la sociedad.

“

Cataluña no puede dejar pasar la oportunidad de demostrar que, gracias a la innovación y el talento, tiene **productores de alimentos, cocineros** y un **sector turístico de excelencia** que han hecho posible conseguir la distinción de Región Mundial de la Gastronomía.

Serie de ficción gastronómica

Cataluña tendrá una **serie de ficción** de primer nivel en la que se destacará su riqueza culinaria y paisajística tanto a escala local como internacional. Será una producción de 3Cat, que se grabará el próximo año y se estrenará en 2026 en 3Cat y otros canales y plataformas internacionales.

Campaña de publicidad B2C «Buen provecho»

Se lanzará una gran campaña de publicidad a escala nacional e internacional para promover Cataluña como Región Mundial de la Gastronomía. Esta campaña incidirá en el orgullo de los catalanes y en la promoción de Cataluña como un destino gastronómico único y excepcional.

Estas acciones y otras muchas contribuirán a consolidar a Cataluña como un destino líder en turismo enogastronómico, posicionando su cocina como uno de los rasgos identitarios más valiosos del territorio.

4

ADHESIONES UNA RED DE COMPROMISO Y APOYO

El proyecto **Cataluña Región Mundial de la Gastronomía 2025 (CRMG25)** se basa en la participación activa de un amplio abanico de agentes sociales, económicos, culturales e institucionales. Para garantizar el éxito de esta iniciativa, las adhesiones se convierten en una pieza fundamental que refleja el compromiso colectivo para posicionar a Cataluña como referente gastronómico global.

¿Quién puede adherirse?

El proceso de adhesión está abierto a todos los actores que compartan los valores y los objetivos de CRMG25. Esto incluye:

- **Instituciones públicas:** gobiernos locales, diputaciones, consejos comarcales y otras administraciones comprometidas con la gastronomía como herramienta de desarrollo.
- **Empresas privadas:** productores agroalimentarios, restauradores, distribuidores y empresas de turismo y tecnología, entre otros sectores vinculados.
- **Entidades y organizaciones:** asociaciones profesionales, redes de cooperación, ONG y colectivos que trabajan para la sostenibilidad, la inclusión y la cultura.
- **Personas individuales:** profesionales y expertos que quieran aportar su conocimiento, experiencia o pasión por la gastronomía catalana.

¿Cómo adherirse?

El proceso de adhesión es sencillo y accesible en la web somgastronomia.cat.

1. **Firma del manifiesto:** la adhesión se formaliza aceptando el compromiso de adhesión al manifiesto que recoge los principios, los valores y los compromisos del proyecto.
2. **Integración en la red:** los adheridos pasan a formar parte de una comunidad activa con acceso a recursos, eventos y oportunidades de colaboración.

Beneficios de la adhesión

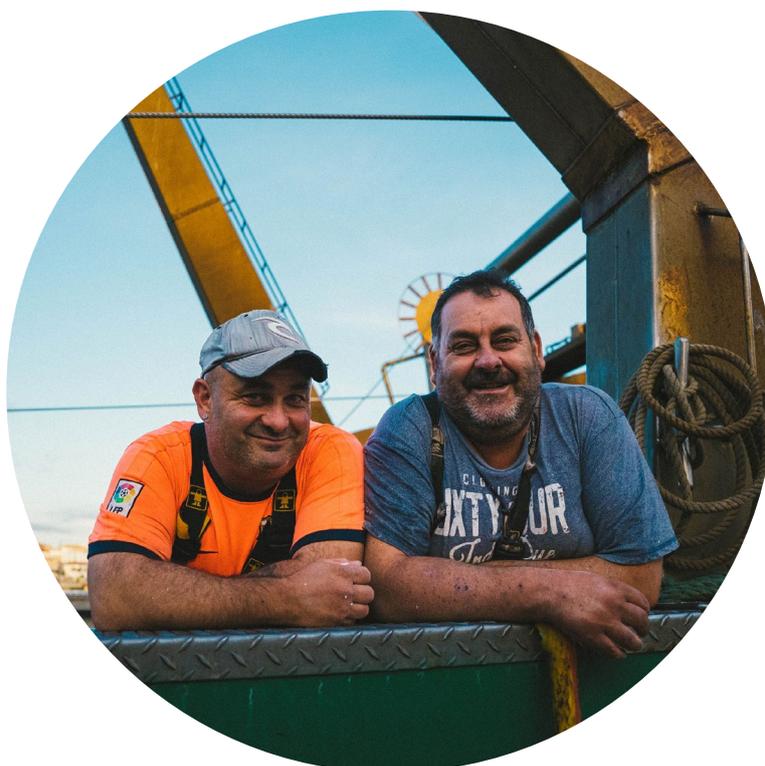
Adherirse a **CRMG25** conlleva múltiples ventajas:

- **Visibilidad:** los participantes serán reconocidos como agentes clave de un proyecto de gran impacto mediático y social.
- **Participación activa:** acceso a talleres, conferencias, rutas gastronómicas y otras actividades vinculadas al proyecto.
- **Colaboración:** oportunidades para establecer sinergias con otros miembros de la red.
- **Impacto positivo:** contribución directa al desarrollo sostenible, cultural y económico de Cataluña.

Un movimiento de país

Las adhesiones no son solo un trámite formal, sino también un reflejo del compromiso colectivo para hacer de Cataluña un modelo de referencia mundial. Cada adhesión es una pieza esencial de esta estrategia, que busca sumar esfuerzos para construir una gastronomía catalana sostenible, innovadora, inclusiva y conectada con el mundo.

Con el apoyo de las adhesiones, **CRMG25** se convierte en una iniciativa que trasciende los límites sectoriales y que crea una red dinámica y transversal en la que todo el mundo tiene un papel fundamental.



5

EMBAJADORES VOCES QUE INSPIRAN Y REPRESENTAN CRMG25

Los **embajadores de Cataluña Región Mundial de la Gastronomía 2025 (CRMG25)** son figuras clave para dar visibilidad, prestigio y proyección internacional al proyecto. Representan los valores de la gastronomía catalana con pasión y compromiso, poniendo rostro a la iniciativa y actuando como portavoces de su mensaje en todo el mundo.

¿Quiénes son los embajadores?

Los embajadores son profesionales de renombre y personas influyentes en ámbitos como los siguientes:

- **Gastronomía:** reconocidos chefs, sumilleres, pasteleros y otros expertos culinarios.
- **Producción agroalimentaria:** agricultores, ganaderos, pescadores y artesanos alimentarios que preservan la tradición e innovan en sus campos.
- **Cultura y sociedad:** artistas, escritores, deportistas y líderes de opinión que contribuyen a promover la identidad catalana.
- **Ciencia y sostenibilidad:** investigadores y activistas que trabajan por una alimentación responsable y sostenible.

“

Más de **30 embajadores de renombre**, que incluyen a chefs, productores y expertos, representarán a Cataluña como Región Mundial de la Gastronomía 2025, poniendo en valor nuestra cultura culinaria y proyectándola al mundo.

El papel de los embajadores

Los embajadores tienen un rol activo en el proyecto:

- **Promoción internacional:** participan en eventos globales, como ferias, congresos y conferencias, representando la gastronomía catalana.
- **Difusión de los valores:** a través de medios de comunicación y redes sociales, amplifican el mensaje del proyecto y sensibilizan sobre su importancia.
- **Participación local:** colaboran en actividades como rutas gastronómicas, talleres y eventos educativos.

Con su liderazgo y ejemplo, los embajadores se convierten en el puente entre Cataluña y el mundo, poniendo en valor el potencial de nuestra gastronomía como motor cultural, económico y social. Su implicación refuerza la visión de un proyecto que une tradición y modernidad en un entorno global.

6

SOCIOS IMPULSORES

El proyecto **Cataluña Región Mundial de la Gastronomía 2025 (CRMG25)** ha sido posible gracias a la colaboración de diversas entidades que aportan su experiencia, influencia y capacidad de innovación en los ámbitos gastronómico, cultural y empresarial. Entre estos socios impulsores, destacan instituciones públicas, entidades privadas y gremios profesionales, así como marcas locales reconocidas y colectivos que representan la riqueza y la diversidad gastronómica de Cataluña.

Fundación Alícia

Como centro de investigación e innovación dedicado a la cocina, la salud y la nutrición, la **Fundación Alícia** es uno de los pilares fundamentales del proyecto. Esta institución trabaja en la investigación de nuevas técnicas culinarias y en la difusión de conocimientos científicos que enriquecen la cocina, con un fuerte enfoque en la sostenibilidad y el bienestar. Su compromiso con la innovación culinaria y la creación de soluciones gastronómicas más saludables y sostenibles representa un valor clave para el proyecto y refuerza la visibilidad de Cataluña como líder mundial en la gastronomía responsable e innovadora.

elBullifoundation

elBullifoundation, dirigida por Ferran Adrià, es otra entidad fundamental del proyecto CRMG25. ElBulli ha sido una referencia mundial en la creatividad y la innovación gastronómica.



Con la creación de su fundación, Adrià ha consolidado un espacio dedicado a la investigación y a la divulgación de técnicas culinarias e ideas que han marcado un antes y un después en el mundo de la gastronomía. Su participación en el proyecto CRMG25 aporta una visión global y creativa que ayuda a posicionar a Cataluña como un destino gastronómico de excelencia.

Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición

La **Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición** es otro socio de peso en este proyecto. Como institución dedicada a la preservación y la promoción del patrimonio gastronómico catalán, la Academia vela por la difusión de las tradiciones culinarias locales, a la vez que impulsa su modernización e internacionalización. Su papel en el proyecto CRMG25 es fundamental para consolidar la identidad gastronómica de Cataluña y defender los valores de calidad, autenticidad y sostenibilidad que caracterizan la cocina catalana.

7

COLABORADORES

Colaboración con instituciones públicas, entidades privadas y gremios

Además de estas instituciones de gran prestigio, el proyecto cuenta con el apoyo de diversas **instituciones públicas, entidades privadas y gremios profesionales** del sector turístico y gastronómico. Esto incluye una amplia red de organizaciones que representan la diversidad de la cocina catalana, como restaurantes, mercados, productores locales y proveedores. Esta colaboración intersectorial es fundamental para garantizar la sostenibilidad y el éxito de la iniciativa.

Marcas locales y colectivos gastronómicos

Además, el proyecto CRMG25 cuenta con el apoyo de **marcas locales reconocidas** como **Slow Food** y **Marca Cuina Catalana**, que apuestan por la promoción de productos de calidad, la defensa de la biodiversidad y la sostenibilidad de los procesos de producción. **Slow Food**, en particular, tiene un papel destacado en la promoción de la alimentación sostenible y vincula los productos locales con el consumo responsable. A su vez, **Marca Cuina Catalana** es una iniciativa que agrupa y promueve los valores de la cocina catalana auténtica a través de la calidad y la trazabilidad de los productos.

Además, los **colectivos de cocina tradicional** de diversas regiones de Cataluña, que han sido guardianes de la cocina popular y de la herencia gastronómica local, son una parte esencial del proyecto. Estos colectivos ayudan a preservar las recetas y las técnicas tradicionales, y aportan su conocimiento a la diversidad de iniciativas que quieren recuperar y divulgar los sabores auténticos de Cataluña.

Con esta gran colaboración de socios públicos y privados, CRMG25 se posiciona como un proyecto globalmente inclusivo que representa la diversidad de la gastronomía catalana y fortalece su posicionamiento como líder mundial en innovación, sostenibilidad y tradición culinaria.