

# Catalunya impulsa una gira gastronòmica itinerant a països com Japó, la Xina o Mèxic

*A més, el Govern crearà una nova ruta turística de 15 dies centrada en les degustacions de producte català de qualitat*



La major part del recorregut coincideix amb el traçat de la ruta icònica del Grand Tour de Catalunya, però s'ha ampliat en dues etapes, fins a un total de 15. La ruta permetrà descobrir el territori a través del paladar i recórrer Catalunya coneixent el patrimoni cultural i humà vinculat a la gastronomia catalana. Algunes de les propostes d'aquesta nova ruta, són un taller de cuina d'arrossos del Delta de l'Ebre, un àpat astronòmic al Monestir de les Avellanes o una visita guiada sobre el vermut.

En aquest sentit, s'ha implementat un sistema de senyalització a més d'una quinzena de punts arreu del territori, a través de marcs fotogràfics ubicats en llocs estratègics i emblemàtics. Aquests punts compten amb codis QR dinàmics amb informació de les experiències enogastronòmiques que es poden realitzar a la zona.

A banda del focus local, el Govern també promou actuacions a escala estatal i internacional. Així, impulsa el **Som Gastronomia Tour**, una gira que a més de Madrid farà parada a Sant Sebastià,

Vigo, València i Sevilla. A escala internacional, Tòquio, Shenzhen i Guadalajara seran algunes de la ciutats que podran conèixer la potencialitat de la gastronomia catalana amb restaurants reconeguts com els millors del món com El Celler de Can Roca o Disfrutar.

L'acte ha comptat amb la presència dels cuiners amb estrelles Michelin que van elaborar el menú d'aquest dimecres al còctel celebrat a la Real Fàbrica de Tapices, **Javier i Sergio Torres**, de Cocina Hermanos Torres, **Fina Puigdevall i Martina Puigvert**, del restaurant Les Cols, i **Marta Cortizas**, sommelier del restaurant El Celler de Can Roca. En aquest sentit, els cuiners i cuineres catalans han coincidit a dir que la distinció és una oportunitat per posar en valor la producció alimentària, la cuina catalana i Catalunya com a destinació turística de qualitat.



*Sergio i Javi Torres, xefs del Restaurant Cocina Hermanos Torres, en una taula rodona a la fira Fitur Foto: Aina Martí (ACN)*

"Catalunya té una riquesa increïble i és una oportunitat per donar-la a conèixer al món. Som un destí preferit a nivell mundial i amb aquest tour encara ho reforçarem més, és un any fantàstic", ha dit **Javi Torres**, del restaurant Cocina Hermanos Torres.

Entre les actuacions que s'han presentat, també hi ha l'organització del **I Fòrum Internacional d'Enoturisme de Catalunya**, que se celebrarà el 5 de febrer com a un dels actes de la fira **Barcelona Wine Week**. La trobada internacional se centrarà en els projectes de referència mundial en enoturisme amb cinc sessions temàtiques: una primera dedicada a la perspectiva internacional de l'enoturisme, seguida de quatre més dedicades als casos de Bordeus, Porto, Geòrgia i la Xina.



---

A més també s'impulsarà una campanya de comunicació de posicionament per mostrar al món l'evolució de la gastronomia a Catalunya.