



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



Generalitat
de Catalunya

El Govern
de tothom

SOM GASTRO- NOMIA

CATALUNYA,
REGIÓ MUNDIAL DE LA
GASTRONOMIA 2025



Generalitat
de Catalunya



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

CRMG25. ANTECEDENTS

L'òrgan adjudicador del distintiu CRMG25 és l'**IGCAT (Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme)** que té per objecte protegir i promoure la diversitat cultural i alimentària a tot el món. Els àmbits principals del IGCAT sustenten les línies estratègiques del DARPA de la següent manera:

1. Alimentar el Planeta (Feeding the Planet)
2. Innovació, creativitat i oportunitats de treball
3. Educació (Education for the future)
4. Turisme sostenible
5. Vincle entre les zones rurals i urbanes
6. Salut i benestar.

La candidatura és una aposta conjunta del **Departament d'Empresa i Treball** i del **DARPA**.

12 MESOS, 12 PAISATGES GASTRONÒMICS

Objectiu



Fomentar sentiment d'orgull i autoestima entre els catalans i catalanes envers la nostra cultura gastronòmica i el nostre sistema d'alimentació.

Descripció



Estructuració de 12 paisatges gastronòmics per incentivar que cada mes s'impulsin projectes des de les entitats locals vinculats als productes de cada zona i la seva restauració.

*La iniciativa comptarà amb una línia d'ajuts per donar suport als projectes.

Paisatges: oliveres, boscos protectors i rius de muntanya- bolets, tòfones, caça-, mosaic d'horta i parcs agraris, fruita i vinya, costa mediterrània (zona costanera), cereals, molins i obradors tradicionals, masies i sabors, ruscos, flors i aromes, pedra seca, agricultura resilient i planes de calma, delta i aiguamolls, i pastures de muntanya i camins de transhumància)

Responsable: Secretaria Alimentació

3

PAISATGES DE PEDRA SECA

► Gener

Febrer

Març

Abril

Maig

Juny

Juliol

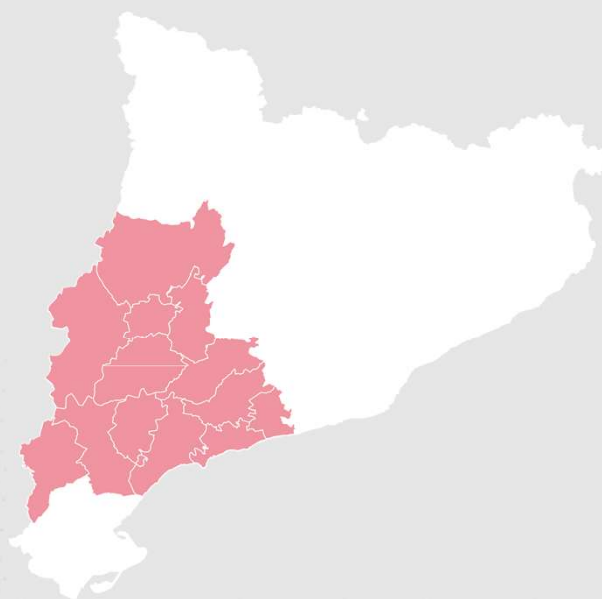
Agost

Setembre

Octubre

Novembre

Desembre



PAISATGES DE PEDRA SECA

► Gener

Febrer
Març
Abril
Maig
Juny
Juliol
Agost
Setembre
Octubre
Novembre
Desembre

EXEMPLES



Concert cabana Mas Llauredó.
Aitona. 19 de gener de 2025



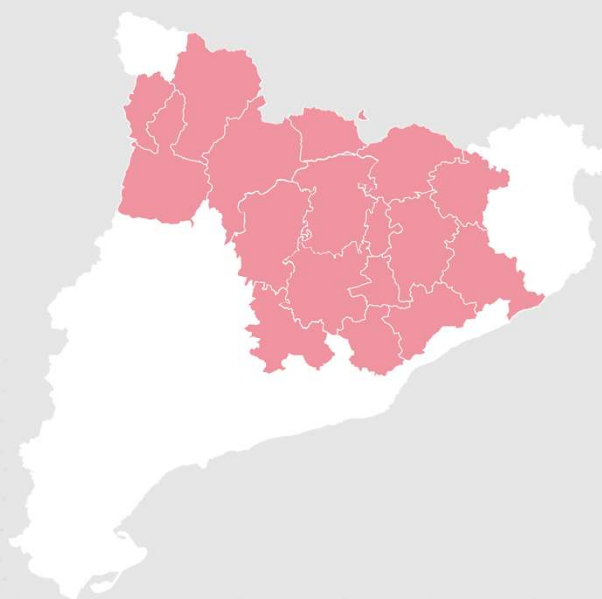
Gran calçotada.
Valls. 26 de gener de 2025

MASIES I SABORS TRADICIONALS DEL TERRITORI

► Gener

► Febrer

Març
Abril
Maig
Juny
Juliol
Agost
Setembre
Octubre
Novembre
Desembre



MASIES I SABORS TRADICIONALS DEL TERRITORI

Gener
► **Febrer**
Març
Abril
Maig
Juny
Juliol
Agost
Setembre
Octubre
Novembre
Desembre

EXEMPLES



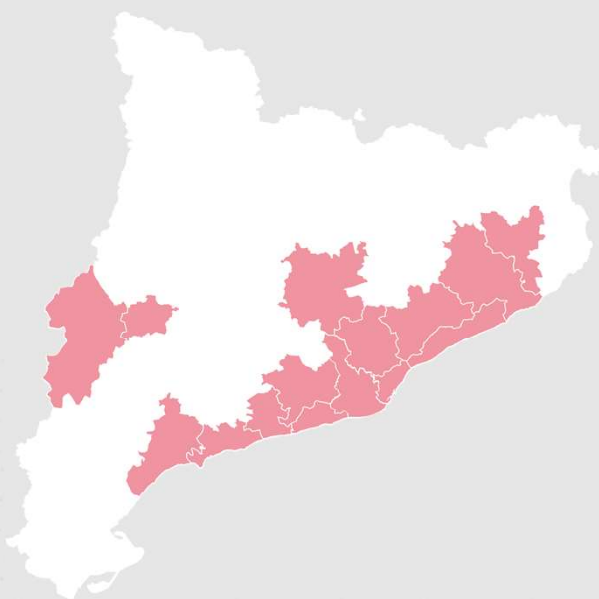
Trufforum.
Vic. 8-9 de febrer de 2025



Païssa Gastronòmica.
Lluçanès. 8 de febrer de 2025

MOSAIC D'HORTA I PARCS AGRARIS

Gener
Febrer
► **Març**
Abril
Maig
Juny
Juliol
Agost
Setembre
Octubre
Novembre
Desembre



MOSAIC D'HORTA I PARCS AGRARIS

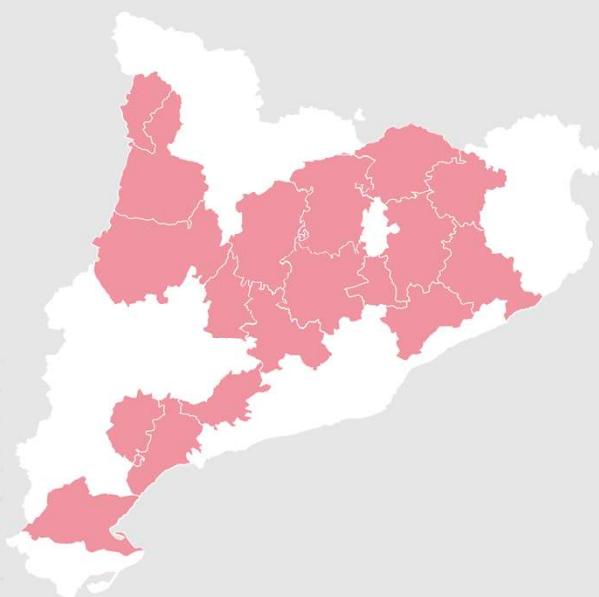
Gener
Febrer
▶ **Març**
Abril
Maig
Juny
Juliol
Agost
Setembre
Octubre
Novembre
Desembre

EXEMPLES



PAISATGES DE RUSCOS, FLORS I AROMES

Gener
Febrer
Març
▶ **Abril**
Maig
Juny
Juliol
Agost
Setembre
Octubre
Novembre
Desembre



PAISATGES DE RUSCOS, FLORS I AROMES

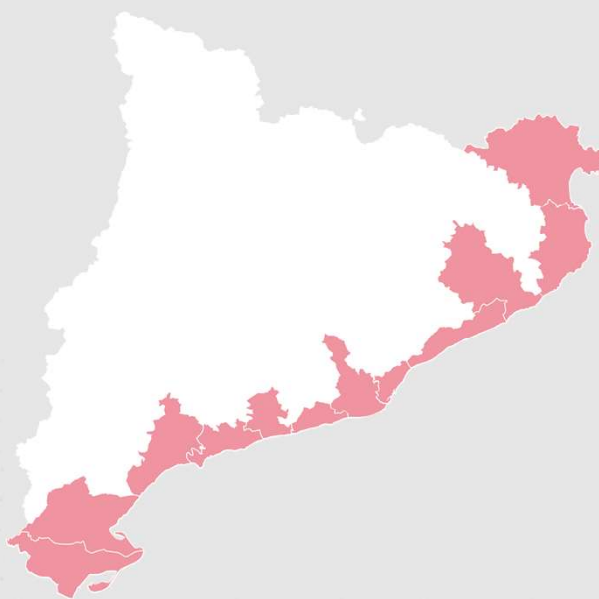
EXEMPLES

Gener
Febrer
Març
▶ **Abril**
Maig
Juny
Juliol
Agost
Setembre
Octubre
Novembre
Desembre



COSTA MEDITERRÀNIA

Gener
Febrer
Març
Abril
▶ **Maig**
Juny
Juliol
Agost
Setembre
Octubre
Novembre
Desembre



COSTA MEDITERRÀNIA

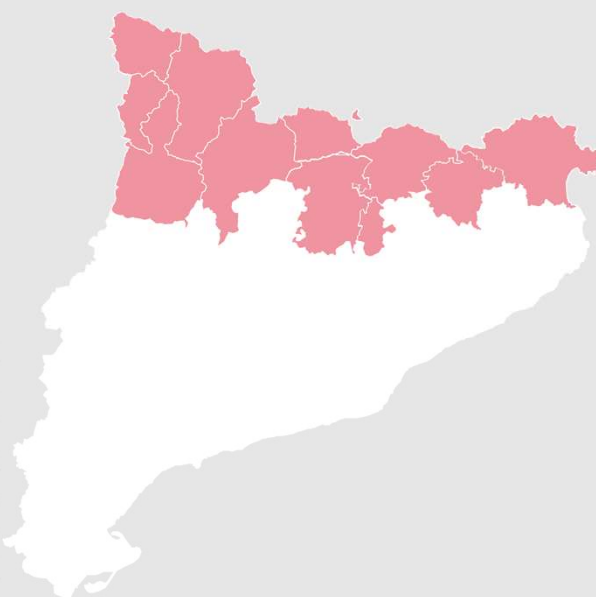
EXEMPLES

Gener
Febrer
Març
Abril
▶ **Maig**
Juny
Juliol
Agost
Setembre
Octubre
Novembre
Desembre

10 maig 2025 LES SALONS I CONSERVES DE LA CUINA ANCESTRAL DE L'ESCALA - TASTETS DE CUINA GRECO-ROMANA MARINERA Comarques gironines, Alt Empordà Totes Tots els públics 12 mesos i 12 països		
10 maig - 25 maig 2025 XXXIV JORNADES GASTRONÒMIQUES DE L'OSTRA Terrats de l'Ebre, Baix Ebre Jornades gastronòmiques Tots els públics 12 mesos i 12 països		
11 maig 2025 XXXIV DIADA DE L'OSTRA DEL DELTA Terrats de l'Ebre, Baix Ebre Festa Tots els públics 12 mesos i 12 països		
16 maig 2025 L'ESCUDELLA DE PEIX - UNA RECEPTA CREADA A PALAMÓS Comarques gironines, Baix Empordà Totes Tots els públics 12 mesos i 12 països		
17 maig 2025 LA TAULA DELS ARTISTES SANT FELIU DE GUÍXOLS: PEIX BLAU GANXÓ, UN CLÀSSIC Comarques gironines, Baix Empordà Jornades gastronòmiques Tots els públics 12 mesos i 12 països		

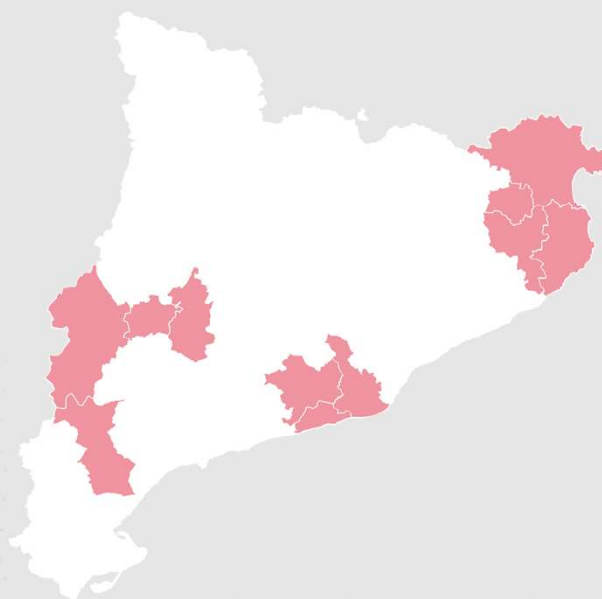
PASTURES I CAMINS DE TRANSHUMÀNCIA

Gener
Febrer
Març
Abril
Maig
▶ **Juny**
Juliol
Agost
Setembre
Octubre
Novembre
Desembre



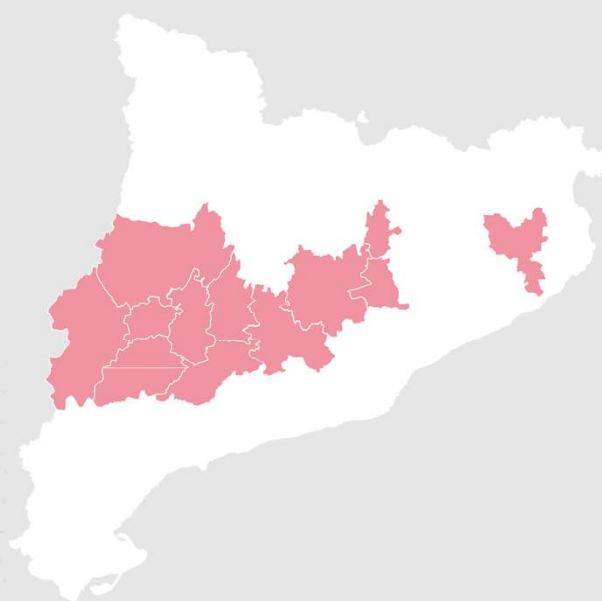
ELS COLORS DE LA FRUITA

Gener
 Febrer
 Març
 Abril
 Maig
 Juny
 ► **Juliol**
 Agost
 Setembre
 Octubre
 Novembre
 Desembre



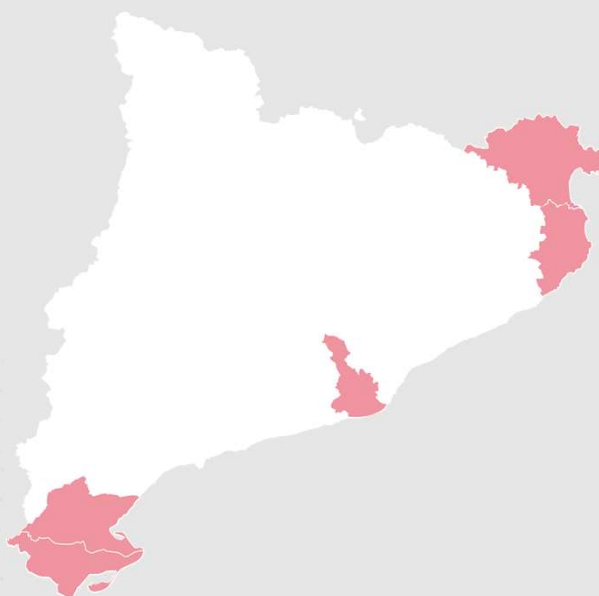
PAISATGES D'ESPIGUES DAURADES

Gener
 Febrer
 Març
 Abril
 Maig
 Juny
 Juliol
 ► **Agost**
 Setembre
 Octubre
 Novembre
 Desembre



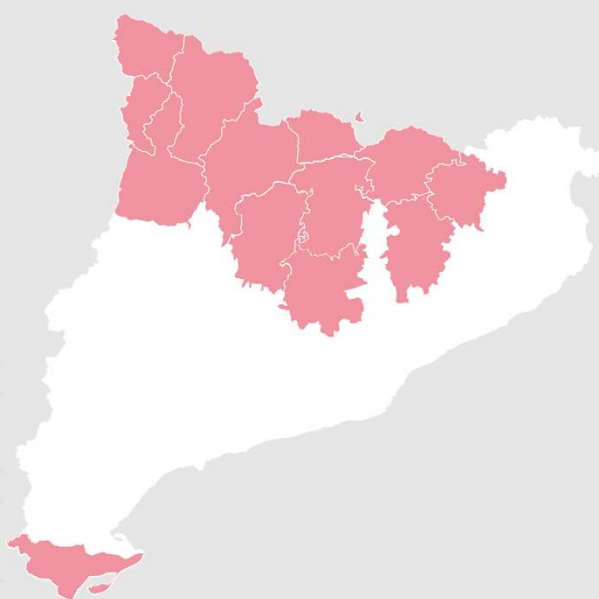
PLANES DE DELTA

Gener
 Febrer
 Març
 Abril
 Maig
 Juny
 Juliol
 Agost
 ► **Setembre**
 Octubre
 Novembre
 Desembre



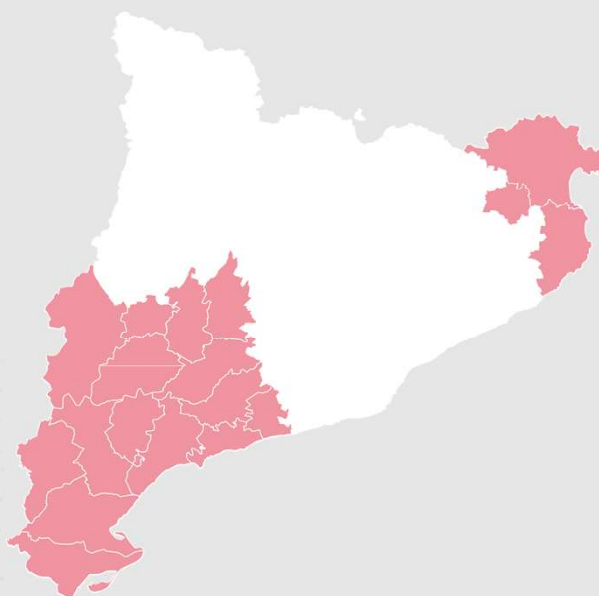
BOSCOS SINGULARS I RIUS DE MUNTANYA

Gener
 Febrer
 Març
 Abril
 Maig
 Juny
 Juliol
 Agost
 Setembre
 ► **Octubre**
 Novembre
 Desembre



PAISATGES D'OLIVERES

Gener
 Febrer
 Març
 Abril
 Maig
 Juny
 Juliol
 Agost
 Setembre
 Octubre
 ► **Novembre**
 Desembre



PAISATGES D'OLIVERES

EXEMPLES

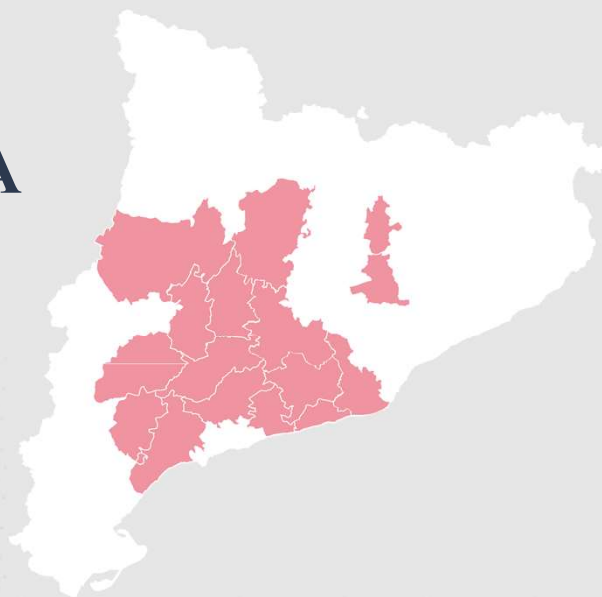
Gener
 Febrer
 Març
 Abril
 Maig
 Juny
 Juliol
 Agost
 Setembre
 Octubre
 ► **Novembre**
 Desembre

Línia 7 - pendent realitzar

- Llibre La Cuina de l'Oli - Ajuntament de La Granadella
- Esmorzar, taller d'olis i concert entre oliveres - Ajuntament de Fullella
- La Carretera de l'Oli - Ajuntament de Les Borges Blanques
- El que mengem, el què hem menjat - Ajuntament de Vilajuïga
- Urgell escenaris que inspiren - CC Urgell – varis encara per validar

AGRICULTURA RESILIENT I PLANES DE CALMA

Gener
Febrer
Març
Abril
Maig
Juny
Juliol
Agost
Setembre
Octubre
Novembre
► **Desembre**



HEROIS DEL REBOST - Productes nostrats del patrimoni gastronòmic

Objectiu ► Fomentar sentiment d'orgull i autoestima entre els catalans i catalanes envers la nostra cultura gastronòmica i el nostre sistema d'alimentació.

Descripció ► Projecte per encoratjar als sectors productius dels diferents productes essencials i primaris de la gastronomia catalana a desenvolupar projectes conjunts de promoció i valorització d'aquests.
*La iniciativa comptarà amb una línia d'ajuts per donar suport als projectes.

- Formatge i làctics
- Mel
- Oli
- Productes carnis: conill, Aviram, porcí, vedella, xai, cabrit, poltre, carn de caça
- Calçots
- Xocolata
- Peix, gamba, ostres, musclos... (productes de la mar)
- Productes artesans
- Fruita fresca

- Fruita seca
- Arròs
- Tòfona
- Cargols
- Licors tradicionals
- Horta
- Cítrics
- Ous
- Vi

Responsable: Secretaria Alimentació

22

PLAT CATALUNYA REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA

Objectiu

➤ Implicació i promoció de la restauració.

Descripció

➤ Projecte per encoratjar als restaurants a incloure a la seva carta un plat identificat com a PLAT CATALUNYA REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA. Aquest ha de ser de cuina catalana i amb productes del territori. S'identificaran els establiments amb un vinil i es publicaran i es farà difusió a xarxes dels participants. Es farà un concurs (format vídeos) entre els que vulguin participar per escollir el millor plat.

Responsable: Secretaria alimentació + ACT

23

PRODUCCIÓ AUDIOVISUAL DE PROJECCIÓ INTERNACIONAL

Objectiu

➤ Obtenir un reconeixement destacat a nivell mundial com a destinació enogastronòmica pels nostres productes, l'excel·lència del nostre sistema d'alimentació i les experiències turístiques vinculades.

Descripció

➤ Sèrie de ficció que doni a conèixer la cultura i la gastronomia local del país a Catalunya i a la resta del món a través de les plataformes de continguts audiovisuals en línia. El territori, el paisatge, el producte, la cuina, les tradicions, les experiències vinculades... seran protagonistes de la producció.

Amb el projecte, també s'espera tenir un impacte més enllà de la pantalles participant en festivals i accions arreu del món de la mà del sector gastronòmic català.



Responsable: Secretaria Alimentació + ACT + 3CAT

24

PLATFORM MEETING IGCAT

Objectiu



Intercanviar experiències entre regions membres de la plataforma IGCAT (Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme).

Descripció



Trobada de les regions que són, han estat o són candidates a ser Regions Europees de la Gastronomia o Regions Mundials de la Gastronomia i formen part de la plataforma IGCAT. S'organitzen visites al territori per tal de donar a conèixer bones pràctiques de la regió amfitriona, que l'any vinent serà Catalunya.



Responsable: Secretaria alimentació + ACT

25

FOOD FILM MENU 2024 I 2025

Objectiu



Reconèixer i posar en valor el contingut audiovisual vinculat a les regions membres d'IGCAT

Descripció



Competició de projectes audiovisuals vinculats a la gastronomia que presenten les regions que pertanyen a IGCAT. Es farà a Catalunya el 2024 i 2025.

El 2024, la Gala va ser **19 de setembre a Tortosa** i a més d'organitzar l'entrega de premis i el sopar, s'ha organitzat una activitat gastronòmica a Horta de Sant Joan per donar a conèixer "la clotxa", com un plat típic de les Terres de l'Ebre, i l'OOVE de la zona de la Terra Alta.

*El 2025 data a concretar.



Responsable: Secretaria alimentació + ACT

26

EUROPEAN YOUNG CHEF AWARD

Objectiu



Organitzar i participar en esdeveniments gastronòmics d'abast internacional a Catalunya i fer xarxa entre els membres IGCAT.

Descripció



L'esdeveniment és una **competició organitzada cada any i promoguda per IGCAT en col·laboració amb les escoles d'hostaleria de les Regions de la Gastronomia** i on competeixen els finalistes de concursos regionals de tota Europa jutjats per xefs estrella i experts internacionals.

El 2025 Catalunya serà la seu del concurs i se celebrarà a l'escola de Sant Pol de Mar per pre-acord amb IGCAT i la gala final a Pedralbes.
Es rebran 10 regions i s'organitzarà tota la producció de l'acte.



Responsable: Secretaria alimentació + ACT

27

10ena EDICIÓ DE BENVINGUTS A PAGÈS "LA FESTA"

Objectiu



Re-connectar el món rural i el món urbà

Descripció



Desena edició de "Benvinguts a pagès". L'any 2025, coincidint amb el títol de Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia i la seva 10ena edició, *Benvinguts a Pagès* organitzarà una edició especial.

*Durant el 2025 també es treballarà l'estratègia a seguir de BAP Tot l'any.



Responsable: Secretaria Alimentació + ACT

28

MONDIACULT 2025 BARCELONA

Objectiu



Obtenir un reconeixement destacat a nivell mundial com a destinació gastronòmic, pels nostres productes i l'excel·lència del nostre sistema d'alimentació

Descripció



Conferència Mundial de l'UNESCO sobre Polítiques Culturals i Desenvolupament Sostenible. Hi assisteixen ministres i representants dels governs de pràcticament tots els països del món amb una participació de més de 3.000 persones.

És una oportunitat extraordinària per explicar que Catalunya és un país d'excel·lència alimentària. Es treballa per incloure un esdeveniment secundari en el marc de l'esdeveniment.



Responsable: Secretaria Alimentació + Dept. Cultura + DG Acció Exterior + DGT/ACT

12

NIT DELS MUSEUS I LA GASTRONOMIA

Objectiu



Involucrar la comunitat local en la iniciativa

Descripció



Proposta per integrar la gastronomia catalana com a element cultural i d'identitat de Catalunya als actes que s'organitzen en motiu de la Nit dels Museus.

El projecte es durà a terme en coordinació i amb la col·laboració d'ICOM i de totes les administracions amb responsabilitats patrimonials: les diputacions de Barcelona, Girona, Lleida i Tarragona i l'ICUB.



Responsable: Secretaria Alimentació

30

PROGRAMA D'EDUCACIÓ ALIMENTÀRIA

Objectiu ➤ Fomentar la cuina catalana i la dieta mediterrània com a tractor de la qualitat i salut dels productes catalans.

Descripció ➤ Creació d'un programa educatiu per conscienciar a l'alumnat de Catalunya sobre l'alimentació saludable i sostenible, fomentar el coneixement sobre el sistema agroalimentari català i el nostre patrimoni culinari.

En el marc de CRMG25, **el projecte inclou tallers de cuina catalana adreçats als alumnes d'ESO d'escoles de Catalunya.**

Responsable: Secretaria Alimentació

Curs escolar
2025 / 2026

31

PREMIS LLADONOSA. Dotar de visibilitat els premis

Objectiu ➤ Donar visibilitat a nous talents del sector de la restauració a Catalunya

Descripció ➤ Impuls als premis per esdevenir els premis de referència de talent català vinculats al sector del turisme i l'hostaleria. Reconeixements adreçats als alumnes d'escoles de turisme i hostaleria de Catalunya. L'any 2025 serà la V Edició i, commemorant els 700 anys del Sent Soví, la cuina medieval serà la protagonista.

Aquest concurs l'organitzen l'Ajuntament de les Borges Blanques, l'Ajuntament de Reus i compten amb l'apadrinament de Hermanos Torres. En motiu de CRMG25, la final del 2025 serà a Barcelona.

Responsable: Secretaria Alimentació

Maig
2025

32

MARCA CUINA CATALANA

Objectiu



Posar en valor la cuina catalana com a element clau de diferenciació i posicionament de Catalunya com a regió gastronòmica.

Descripció



Garantir la continuïtat de la cuina catalana als restaurants de Catalunya a través d'un segell de qualitat més una xarxa de diferents productors, pagesos, restauradors, pastissers i establiments gourmet que en garanteixin la seva conservació.

Responsable: Secretaria Alimentació



33

CATALUNYA, LA CUINA DELS PRODIGIS

Objectiu



Obtenir un reconeixement destacat a nivell mundial com a destinació gastronòmica, pels nostres productes i l'excel·lència del nostre sistema d'alimentació.

Descripció



Durant el 2025 diferents Delegacions de Catalunya a l'Exterior acolliran una exposició itinerant titulada ***Catalunya la Cuina dels prodigis. 1975 – 2025. Cinquanta anys que han canviat la gastronomia al món***. L'exposició s'acompanyarà d'una publicació especialitzada, editada en col·laboració amb la revista Cuina, que explica com ha evolucionat la cuina catalana al llarg de les darreres cinc dècades per passar de ser una gastronomia històrica, però gairebé invisible, a sacsejar el mapa gastronòmic mundial.

Aquesta exposició també s'acompanyarà de diferents *podcasts* en anglès.

Responsable: Secretaria Alimentació



34

PARTICIPACIÓ A PRINCIPALS FIRES INTERNACIONALS DEL SECTOR AGROALIMENTARI

Objectiu ➤ Obtenir un reconeixement destacat a nivell mundial com a regió gastronòmica.

Descripció ➤ Incorporació de la imatge de CRMG25 a les fires internacionals i nacionals i previsió d'organització de presentacions de cuina i producte, tallers de pa amb tomàquet, màster classes de vins catalans (opcions segons orientació de públics) a espais Catalunya o àrees de show cooking de les fires internacionals: Sial 2024, Barcelona Wine Week 2025, Seafood 2025, Prowein 2025, Anuga 2025, Saudi Food Show 2025.

Responsable: Secretaria Alimentació



35

PARTICIPACIÓ A FIRES LOCALS DEL SECTOR AGROALIMENTARI

Objectiu ➤ Crear espais de re-connexió entre el món rural i món urbà.

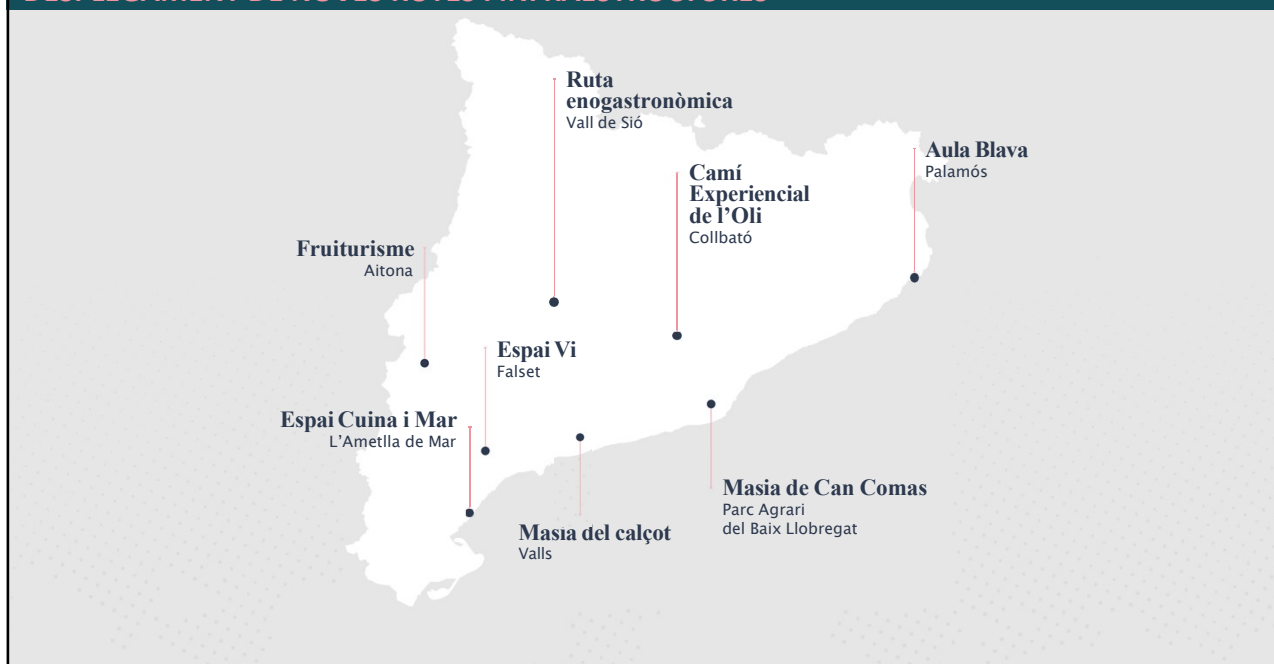
Descripció ➤ El 2025 s'implementarà la Regió Mundial com a eix mediàtic i de continguts en fires locals com Tast a les Rambles, Gastronomic Forum Bcn, Fòrum Gastronòmic Girona, Barcelona Beer Fest, Lactium. Es crearan continguts experiencials adhoc com tastos i presentacions en complicitat amb les empreses.

Responsable: Secretaria Alimentació



36

DESPLEGAMENT DE NOVES RUTES I INFRASTRUCTURES



12 MESOS, 12 DO

Objectiu



Fomentar sentiment d'orgull i autoestima entre els catalans i catalanes envers la nostra cultura gastronòmica i el nostre sistema d'alimentació i obtenir un reconeixement destacat a nivell mundial com a regió enogastronòmica

Descripció



D'una banda, **12 Jornades, una dedicada a cada DO**, adreçades a professionals, prescriptors i a la restauració en diferents mesos al Palau Robert de Barcelona.

I, de l'altra, una FESTA DEL VI Catalunya, on el vi és cultura durant les **Festes de la Mercè** als jardins de Palau Robert de Barcelona adreçada a públic general amb un espai de vi i gastronomia per cadascuna de les DO i amb un escenari central on hi aniran passant coses).

**Maig - juny
2025**

Responsable: Secretaria Alimentació



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



Generalitat
de Catalunya

El Govern
de tothom

SOM GASTRO~ NOMIA

CATALUNYA,
REGIÓ MUNDIAL DE LA
GASTRONOMIA 2025

<https://somgastronomia.cat/>

[Vídeo](#)